



## Levende have

Is het ineens al weer augustus! De tijd vliegt voorbij, over twee weken komen al weer de laatste planten van dit seizoen voor buiten op de akker. Op de Blauwe bessengaard was het een geslaagde open dag, veel mensen, die met plezier hun eigen bessen plukten. Ook nu is er nog volop te oogsten, dus als u zelf nog een voorraad voor de vriezer wilt aanleggen, wees welkom. En ons gevogelte blijft maar bezig. Een eend is gaan broeden en werkelijk waar, we hadden het twee weken lang niet door, dat die direct naast onze auto een nest had gemaakt. Ik heb er nu toch maar een hok omheen gebouwd, voor de veiligheid. De kip met haar acht kuikens doet het goed, de kuikens zijn al erg groot, sommigen vertonen al haantjesgedrag. Bij jonge dieren kun je toch altijd weer met de grootste verbazing stilstaan bij het wonder van het leven. Wat gebeurt er toch voor geheimzinnigs? De kip geeft warmte aan de eieren, tot er een heel kuikenwezen uit het ei komt, vervolgens gaat er voer en water in en de groei is zo hard.

Maar om even weer terug te komen op het denken in oorzaak – gevolg: de zaak van het leven lijkt toch nog veel complexer. Als ik nu het oorzaak-gevolg-denken voor de materie gebruik, zou ik voor het levendige het idee kunnen toepassen: **het geheel is meer dan de som der delen**. Over het kuiken gesproken: het levende beestje is meer dan warmte, voer en water en een ingewikkeld chemisch proces, het is levende have.

Kathinka.

**Kom nu blauwe bessen plukken!** De oogst is rijkelijk, ze smaken heerlijk en zijn zo gezond. € 7,50/kg als u ze zelf plukt (Tegen € 14,-/kg als u ze in de winkel koopt)

**Concert met Cafe Wehmut op 10 september 2022, zet het alvast in uw agenda.**

## Week 31, 3 augustus 2022

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla	't Leeuweriksveld
Witte kool	„
Rode biet	„
Cherrytomaatjes	„
Tomaten	„
Courgette	„

**Week 32 verwacht:** Sla, andijvie, (cherry) tomaten, ...

### Vacature voor de appelsapdag:

Wie wil de volgende taak overnemen: voor de appelpers kunnen mensen zich aanmelden. Hiervoor moet dan een schema gemaakt worden: hoeveel mensen komen met hoeveel appels, wie is wanneer aan de beurt bij de pers, en dit soort dingen. Je hebt een beetje organisatietalent nodig, maar het is goed te doen, lijkt je dat wat, meld je bij ons.

En alvast de datum voor dit jaar: **zaterdag 24 september 2022.**

### Workshop fermenteren

In deze workshop gaan we Touma Im'ragda (geferm. knoflook), Hamed M'raqed (geferm. citroen) en S'men (geferm. roomboter) maken volgens Marokkaans grootmoeders recept. Wat u tijdens de workshop heeft bereid, krijgt u in drie weckpotten mee naar huis, Hierin blijft de inhoud jaren houdbaar. Op 't Leeuweriksveld op volgende **zondagen: 21 augustus, 25 september, 23 oktober van 13- 17 uur.**

€ 49,95 voor een workshop

Aanmelding en info bij Mina Bahnini, [info@habous-shopping.com](mailto:info@habous-shopping.com) of 06-15396114

### Waarheid of onwaarheid

*"Nadenken kunnen we allemaal, maar nadenken is iets anders dan het denken dat ons het vermogen geeft onderscheid te maken tussen waarheid en onwaarheid".*

Aan de hand van het boek van Mieke Mosmuller. Leer denken! \* gaan we in 13 bijeenkomsten van een uur aan de slag met de teksten en oefeningen die je dan thuis voortzet. De opzet van elke bijeenkomst is het bespreken van de oefening en het uitwisselen van ervaringen met de oefening. Vanaf week 37 t/m week 50 (uitgezonderd de herfstvakantie), op dinsdagmorgen of nog nader te bepalen, in Emmen. Info en aanmelden vóór 1 september: [info@driegeleding.nl](mailto:info@driegeleding.nl)

\*[https://www.uitgeverij-](https://www.uitgeverij-occident.nl/nl/boeken/filosofie/leer-denken-9789075240610)

[occident.nl/nl/boeken/filosofie/leer-denken-9789075240610](https://www.uitgeverij-occident.nl/nl/boeken/filosofie/leer-denken-9789075240610)

voor recepten zie ook: [www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

### **Indische kool in kokosmelk**

bijgerecht voor 2 personen

*1 ei, 350 gr. witte kool, 1 sjalotje of 1 kleine ui, 1 teentje knoflook, ½ à 1 theel. sambal, 2 theel. gemalen koriander (ketoembar), scheut olie om in te bakken, , 1 dl. kokosmelk, 1 eetl. geraspte kokos, 1 à 2 theel. citroensap,*

Kook het ei hard. Snijd de witte kool in smalle reepjes. Pel de ui en snijd deze fijn. Knoflook pellen en uitpersen. Ui, knoflook, koriander/-ketoembar en sambal in wat olie goudbruin fruiten. Met een handvol tegelijk de koolreepjes toevoegen en even meefruiten. De kokosmelk erbij gieten en ca. 15 min. op een laag pitje laten sudderen tot de kool beetbaar is. De geraspte kokos erdoor scheppen en alles op smaak brengen met zout en citroensap. Ei pellen en in plakjes snijden. Garneer de schotel met de plakjes ei. Lekker met rijst. Maak een extra feestelijke rijsttafel met bijv. gebakken tofu of vlees, kroepoek, atjar, seroendeng en gebakken banaan.

### **Rode bietensoep**

voor 2 personen

*300 gr rode bieten, 400 ml groentebouillon, 100 gr tomatenblokjes (uit blik), ¼ citroen, 50 gr feta, verse oregano, peper, zout*

Schil de rode bieten en snijd ze in blokjes. Pers de citroen en vang het vocht op. Snijd de feta in blokjes. Breng de bouillon aan de kook. Voeg de rode biet toe en kook ze in 15 minuten zachtjes gaar. Voeg de tomatenblokjes toe en laat nog 5 minuten koken. Pureer de soep met een staafmixer. Warm de soep nog even door en breng op smaak met citroensap, vers gemalen peper en zout. Verdeel de feta over de borden en schep er de hete soep over. Werk af met verse oregano. Lekker met stokbrood met kruidenboter.

Bron: [www.libelle-lekker.be](http://www.libelle-lekker.be)

### **Gegrilde courgette**

bijgerecht voor 2 personen

*de courgette uit het pakket, olijfolie, zout, peper, eventueel Provençaalse kruiden*

Verwarm de oven voor op 180 graden (160 hete lucht). Was de courgette en verwijder de steel en het harde puntje van de courgette. Snijd de courgette in de lengte in ca. ½ cm dunne schijven. Bestrijk aan beide kanten met olie. Bestrooi de courgettes met zout en peper en eventueel Provençaalse kruiden. Leg de plakken op een bakplaat en bak de courgettes in 15-20 minuten gaar met een bruin randje.

Zowel warm als koud lekker.

### **Tomatensalade met balsamico-azijn**

bijgerecht voor 2 personen

*½ grote of 1 klein teentje knoflook, zout, zwarte peper (versgemalen), 1½ eetl balsamico-azijn, 60 ml extra vierge olijfolie, 3 rijpe tomaten, 1 kleine sjalot, 8 gr verse basilicum en een paar hele blaadjes verse basilicum*

Hak het teentje knoflook fijn. Hak de sjalot fijn. Hak 8 gram basilicum fijn. Doe de knoflook in een kommetje. Voeg een flinke snuf zout en versgemalen zwarte peper toe. Klop de balsamicoazijn erdoor en voeg geleidelijk de olijfolie toe, roer tot de saus dik en goed mengt. Was de tomaten, haal de kroontjes eraf en snijd de tomaten in dunne plakjes. Bestrooi een bord met zout en versgemalen zwarte peper en schik de gesneden tomaten hierop. Strooi de sjalot en het fijngehakte basilicum erover. Sprenkel de saus over de tomaten en versier ze met hele basilicumblaadjes.

### **Sla met blauwe bessen, kaas en noten**

bijgerecht voor 2 personen

*½ krop sla, 75 gr blauwe bessen, 50 gr Emmentaler kaas (of geitenkaas of blauwschimmelkaas), pecannoten (of walnoten)*

*Dressing: 1 klein sjalotje, 1 eetl frambozenazijn of appelazijn, 1½ eetl olijfolie, ½ theel mosterd, ½ theel honing, peper en zout*

Haal de bladeren van de sla, was de sla en droog de sla. Snijd de sla fijn en leg het in een kom. Rooster de pecannoten of walnoten en laat ze afkoelen. Was de blauwe bessen, droog ze en verdeel ze over de sla. Snijd de kaas in kleine blokjes en verdeel ze over de sla. Verdeel de afgekoelde noten over de sla.

Pel en snipper het sjalotje en meng dit met de overige ingrediënten voor de dressing. Giet de dressing over de sla.

Ook lekker met croutons erover.

Bron: [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl)

**Wouter en Kathinka Kamphuis  
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen  
0591-381445**

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

