



We gaan voor biologisch

Als ik bij ons in de winkel kijk, dan krijg ik toch echt de indruk dat biologisch in de lift zit, zo druk is het hier de laatste tijd. Dat past dan ook goed in het algemene plaatje van de verduurzaming van de landbouw. Alleen, wat zegt het woord duurzaam?

Ik struikelde al een tijd geleden over de uitspraak van diverse bankiers, dat zij hoogst aarzelend zijn, om biologische bedrijven te financieren, want: biologische landbouw is niet rendabel. Op een bepaald vlak kan ik me daarbij iets voorstellen en met een voorbeeld uit de bd landbouw is dat snel uitgelegd: je houdt zoveel vee, als je eigen voer kunt telen, dat wil zeggen, op één hectare grond kun je één koe het hele jaar van voer voorzien. Stel ik koop dus één hectare land (prijs/ha hier in de regio nu tussen € 45.000,- en €90.000,-) dan is dat wel een mooie plek voor die koe, maar inderdaad niet rendabel. Zelfs als je alles vol met gewassen plant, die heel veel opbrengen, is het niet rendabel. Laat staan, als je ook graag een stuk bos, of natuur op je boerderij wilt hebben, wat toch bij uitstek samen gaat met biologische landbouw. Niet rendabel dus. In Nederland hebben we de hoogste grondprijzen van Europa en mede daardoor ook de meest intensieve gangbare landbouw en dat heeft verband met elkaar.

Maar gelukkig zijn er toch boeren en consumenten, die de andere kant van de zaak kunnen zien. Biologische landbouw is voor heel veel problemen, die we tegenwoordig hebben, gewoon de oplossing. (denk aan klimaat, sterk immuunsysteem, schone lucht, schoon water, biodiversiteit). Als we dat maar met genoeg mensen samen vinden, dan zijn er ook mogelijkheden, om deze landbouw ook financieel gezond te maken. Dat kan, als grond geen koopwaar meer is. Met onze stichting Mensen voor de Aarde willen we deze cirkel doorbreken. Met het inmiddels beproefde fenomeen crowdfunding kan de stichting land kopen en dat dan ter beschikking stellen voor nu en alle volgende generaties boeren, die de bodem zo (extensief) willen bebouwen, dat hij in de toekomst steeds beter wordt. Dat is pas echt duurzaam. Laten we samen voor biologische landbouw gaan. Kathinka

Gevraagd voor de Blauwe bessenaar: plastic yoghurtmermetsjes van 500ml

Week 33, 18 aug 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Groenselderij	't Leeuweriksveld
Aardappels Twinner	„
Tomaten óf cerrytomaatjes	„
Courgette	„
Rode uien	„

Week 34 verwacht: boontjes, palmkool,

Bekendmaking deelnemende teams

Martin Rhebergen, bekend als medewerker op 't Leeuweriksveld, treedt binnenkort weer eens op. Samen met z'n pianootje presenteert hij een avondje kleinkunst: wat liedjes, wat gedichtjes en... een kort verhaal. Een traantje en een glimlach. Alberta Rollema van OKeE zorgt voor een drankje en een hapje. Toegang gratis, na afloop gaat de pet rond.

Waar: de Zolder van 't Leeuweriksveld.

Wanneer: **vrijdag 10 september om half 8.**

a.s. zaterdag: Kiezelpreparaat: Deze maand op **zaterdag 21 augustus** om 7u. (Een week eerder dan normaal vanwege de open dag op 28 augustus). Graag aanmelden van tevoren.

Zaterdag 28 augustus van 10 – 16 uur Open erf van de boerderij en ons kleine ecodorp.

De dag begint steeds meer vorm te krijgen, we zijn toch echt heel blij met de uitbreiding van ons erf, zodat het nu tijd is voor een feest. Met markt en livemuziek, lekker eten en natuurlijk kunt u ook weer zelf van onze groentes op het land oogsten.

!!Let op!!

De datum van de Appelpersdag is gewijzigd en wordt nu zaterdag 9 oktober.

Eten op 't Leeuweriksveld:

*Op 29 -9 is er weer 'Eten wat de pot schaft'.

Aanvang 18.00 uur. Drie gangen, biologisch, voor € 15,-. Opgave via info@oogstenkokeneten.nl of 06-19199934, Alberta Rollema

***Marokkaanse avondmaaltijd.**

Datums: 11 SEPTEMBER, 16 OKTOBER, 13 NOVEMBER, 11 DECEMBER.

Begin 17:45 Prijs: 15,50 euro pp
Aanmelding graag 5 dagen van tevoren bij:
0615396114 of info@habous-shopping.com
Bij voorbaat dank. Mina Bahnini

Jamie's aardappeltjes uit de oven

bijgerecht voor 2 personen

300 gr nieuwe aardappelen, zeezout, zwarte peper, takje verse rozemarijn (alleen de blaadjes) of 1 theel gedroogde rozemarijn, olijfolie, 2 tenen knoflook

Boen de aardappels schoon of schil ze en snijd ze in blokjes van 2½ cm. Laat de knoflook ongepeld en sla ze plat. Verwarm de oven voor op 220°C. Doe de aardappelblokjes in een grote pan water met wat zout en breng ze aan de kook. Laat ze meteen in een vergiet uitlekken en een paar minuten uitwasemen, tot ze min of meer droog zijn. Vermorzel de rozemarijnblaadjes in een vijzel. Verhit een beetje olijfolie in een braadslee. Doe de tenen knoflook, aardappeltjes en rozemarijn erin. Bestrooi ze met peper en zout en hussel alles goed door elkaar. Zet de braadslee 20 tot 25 minuten in de oven, schud de aardappeltjes regelmatig en haal ze uit de oven wanneer ze lekker goudbruin en krokant zijn.

Rode uiensoep met brie-stokbroodjes

hoofdgerecht voor 2 personen

2 grote rode uien (of 4 kleine), 1 teentje knoflook, 2 eetl. olijfolie, 500 ml runderbouillon of groentebouillon, ½ eetl. tomatenpuree, ½ theel. paprikapoeder, ½ theel. tijmblaadjes, ½ stokbrood, brie, geraspte oude kaas

De oven voorverwarmen op 180°C. De uien pellen en in ringen snijden en in de olie bakken. Knoflook persen en toevoegen en 10 minuten op half hoog vuur aanbraden. Tomatenpuree, paprika en tijmblaadjes toevoegen en afblussen met de bouillon. Aan de kook brengen en ca. 20 min. laten trekken. Stokbrood in vieren delen en opensnijden. Beleggen met de brie en de geraspte kaas en in de voorverwarmde ca. 8 min. laten warmen. Alles warm opdienen.

Bron: <http://www.mijnreceptenboek.nl>

Aardappel-selderijalsalade

bijgerecht voor 2 personen

500 gr. aardappels, ¼ l. vleesbouillon, 1 struik selderij, 2 zoetzure appels, 2 augurken.

Voor de kwarkmayonaise: 1 eierdooier, 1 theel. mosterd, 1 theel. olie, 100 g. magere kwark, zout, peper en 1 theel. citroen

Boen de aardappels en kook deze in de schil gaar. Laat eventueel afkoelen. Pel de aardappels. Snijd de aardappels in plakken, giet er hete bouillon over en laat het 10 min. staan. Verdeel de selderij in stengels, maak ze schoon, was ze en snijd ze in stukjes. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in plakjes. Snijd de uitgelekte augurken ook in plakjes. Roer voor de saus de

eierdooier, de mosterd, olie en kwark door elkaar en breng het op smaak met wat zout en peper. Laat de aardappels uitlekken en schep ze door elkaar in een kom met de selderij, appel en augurk. Schep de kwarkmayonaise erdoor en breng het op smaak met citroensap, zout en peper. Laat de salade op een koele plaats 30 min. rusten.

Ovenschotel met gehakt, courgette en tomaat

hoofdgerecht voor 2 personen

300 gr. aardappels, 1 courgette, 1 kleine ui, 1 teentje knoflook, 250 gr. gehakt, 2 tomaten, verse of gedroogde Italiaanse kruiden (tijm, rozemarijn, oregano), zout, peper, klontje boter, 50 gr. geraspte belegen kaas

Schil de aardappels en kook ze in 20 min. gaar. Pel en snipper de ui en de knoflook. Was de courgette en snijd deze in blokjes. Was de tomaten en snijd ze in plakken. Verhit de boter en fruit de ui 2 minuten, voeg het gehakt, de knoflook en de Italiaanse kruiden toe. Bak het gehakt rul. Voeg de courgette toe en laat zachtjes 5 min. sudderen met het deksel op de pan. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de gare aardappels in plakjes. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een oven-schotel in, leg de helft van de aardappelplakjes erin. Schep het courgette/gehaktmengsel erop. Vervolgens de andere helft van de aardappelplakjes en daarop de tomaatplakken. Bestrooi licht met wat peper en zout en strooi er tot slot de geraspte kaas over. Verwarm ca. 20 min. in de oven. Bron: www.smulweb.nl

Courgettekoekjes

1 courgette, 1 sjalotje, 1 ei, 40g overjarige of oude geraspte kaas, 2 eetl. havermout, zout, peper, mediterrane kruiden, olijfolie

Spoel de courgette goed af en snijd de eindjes er vanaf. Rasp de courgette op een grove rasp. Rasp ook een sjalotje grof of snijd hem in fijne stukjes. Leg de courgette en de sjalot in een theedoek en vouw deze goed om zodat je de groente kunt uitwringen. Wring al het vocht eruit. Meng in een kom alle ingrediënten behalve de olijfolie door elkaar. Vorm er koekjes van. Verwarm wat olijfolie in een koekenpan en bak hierin de courgettekoekjes. Keer ze naar een paar minuten om als ze beginnen te bruinen en bak ook de andere kant. Ze worden niet heel erg hard maar wel bijzonder lekker!

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

