



't Leeuweriksveld

Onteigenen??

Nederland is koploper in Europa wat betreft de veebezetting. Los van wat je over de intensieve veehouderij kunt denken, zijn er daarnaast allerlei problemen voor het milieu, de natuur, het klimaat. Tot nu toe hebben overheid en landbouworganisaties het altijd voor elkaar gekregen, om binnen Europa dan ook speciale regels te krijgen, zodat er niet al te veel veranderingen hoefden te komen.

Sinds een aantal jaren gaat het over stikstof. Teveel stikstof is een probleem voor kwetsbare ecosystemen in onze natuurgebieden, dus daar moet wat aan gedaan worden. Er zijn wat lapmiddelen bedacht, zoals premies voor stoppende boeren, luchtwassers voor in de stallen en zelfs een regeling voor weidegang, want dieren, die buiten lopen, stoten veel ongecontroleerder stikstof uit, dan als ze in een gesloten ruimte (met luchtwassers) leven. Maar te weinig boeren doen mee met de stoppersregelingen en nu is de nieuwste gedachte, om misschien melkveehouders, die te dicht bij natuurgebieden boeren, gedwongen uit te kopen, te onteigenen.

Waar ik als biologisch-dynamische boerin een beetje kriebelig van wordt, is, dat alle pogingen tot probleemoplossing altijd toch alleen binnen hetzelfde systeem blijven. Dat hebben we al gezien met het fosfaatprobleem: toen werd ook duidelijk, dat er teveel vee was, en moesten alle boeren een percentage vee inleveren, maakt niet uit, of ze nu 2-3 koeien per hectare houden, of één. De biologische boeren hebben toen geprobeerd, om het idee van grondgebonden landbouw in te brengen, maar er werd niets mee gedaan.

Wat gaat er nu gebeuren? Ik vind het een behoorlijk absurd idee, dat het straks beter is, om je dieren binnen te houden, omdat je dan met allemaal technische trucs (die ook nog veel energie kosten) de stikstof ergens uit haalt, maar daarmee is die toch niet ineens weg? En val ik dan als biologische boer straks ook onder de boeren, die het fout doen, omdat ik mijn dieren graag buiten wil hebben? Ik heb altijd last ervan, dat ik dit soort dingen tot het einde doordenk, en dan kan ik me best druk erover maken, dat er dus niet echt een verandering van het gehele landbouwsysteem in zicht is, terwijl dat volgens mij wel de oplossing is.

Kathinka.

Week 37, 15 september 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Bospeen | 't Leeuweriksveld |
| Rode eikeblad- of lollo rossosla | „ |
| Venkel | „ |
| Peterselie | „ |
| Andijvie | „ |
| Palmkool | „ |

Week 38 verwacht: sla, pompoen, knolselderij met loof,

Appelsapdag 9 oktober

Er is nog plek om uw appels te laten persen tot heerlijke sap. Meld u aan via: anneke@andri.nl of bel: 0524-550715

Verder belooft het weer een hele mooie dag te worden met kraampjes, mensen die kleine workshops willen aanbieden, en natuurlijk kan ook zelf geoogst worden op het land. Noteer de datum alvast in je agenda.

Nieuw boek:

Een van onze vaste klanten, Jeroen Zijlstra, heeft een boek geschreven en een uitgever bereid gevonden het te publiceren. Het is bij alle boekhandels in Nederland te bestellen en online overall verkrijgbaar. In Emmen (boekhandel Vermeer en Primera Bargeres) ligt het ook in de winkel. Het boek, getiteld 'Ring Ring', is een verzameling korte verhalen met als rode draad dat elk verhaal gebaseerd is op een nummer van ABBA. Een leuke aanrader om cadeau te doen of om zelf te lezen.

Eten op 't Leeuweriksveld:

***Eten wat de pot schaft, elke laatste woensdag van de maand.**

!!Eten wat de pot schaft op 29 september is vol!!
U kunt zich weer aanmelden voor het eten op 27 oktober (18.00 uur € 15,00) via info@oogstenkokeneten, of 06-19199934
Alberta Rollema.

***Marokkaanse avondmaaltijd.**

**Datums 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

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Vegetarische palmkoolstamppot met ui, tomaat en kaas

hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr palmkool, 600 gr kruimige aardappelen, 25 gr boter, 50 ml lauwe melk, scheutje azijn, 1 ui, 2 tomaten, 150 gr pittige geraspte kaas, peper en zout

Was de palmkool en verwijder de nerven. Snijd het blad fijn. Breng in een ruime pan een bodem water aan de kook en kook hierin de palmkool in ca 20 minuten gaar. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in weinig gezouten water. Pel en snipper de ui. Was de tomaten en snijd ze in stukken. Pureer de gare aardappelen met de 15 gram van de boter, melk, een scheutje azijn, peper en zout. Meng de gare palmkool door de aardappelpuree. Verhit 10 gram van de boter in een koekenpan en bak hierin de ui zachtjes aan. Voeg na 2 à 3 minuten de tomaten toe en bak deze even mee. Schep het ui-tomatenmengsel met de geraspte kaas door de stamppot.

Wortels met honing en mosterd

bijgerecht voor 2 personen

500 gr wortels, 2-3 eetl vloeibare honing, 1-2 el olijfolie, 2 eetl Dijon mosterd, 1 eetl verse fijngehakte peterselie, zout en peper

Schrap of schil de wortels en kook ze afgedekt in de pan 10 tot 15 minuten. Meng in een kom de honing, olijfolie, mosterd, peterselie en zout en peper naar smaak. Giet de wortels af en meng de honingmosterdsaus erdoor.

Bron: www.kookkij.nl

Sla met druiven, walnoten en geitenkaas

bijgerecht voor 2 personen

½ grote of 1 kleine krop sla, 2-3 eetl. honing, handjevol walnoten, trosje druiven, een paar plakjes geitenkaas, halve appel

Was de sla en snijd deze kleiner. Doe de sla in een kom. Verdeel 2 eetlepels honing over de sla en meng dit er goed door. Snijd de druiven eventueel doormidden, snijd de geitenkaas en de appel in kleine stukjes en hak de walnoten fijn. Verdeel de walnoten, druiven, geitenkaas en appel over de sla en giet eventueel nog een klein beetje extra honing over de salade. Alles goed door elkaar mengen.

Groentequiche met andijvie

bijgerecht voor 2 personen

4 plakjes bladerdeeg, een kleine krop andijvie of ½ grote krop, 2 eieren, 100 gr blauwe kaas of geitenkaas, ½ theel. tijm, zout en peper, olie om in te bakken en om mee in te vetten, evt. 150 gr cherrytomaatjes

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 225°C. Vet een springvorm in en bekleed deze met bladerdeeg. Naden goed aandrukken.

Was en snijd de andijvie. Verhit een scheut olie. Voeg de andijvie beetje bij beetje toe en laat ze al roerend slinken. Roerbak de groente een paar minuten en haal ze van het fornuis.

Roer de eieren, kaas en tijm erdoor. Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Schep het in de taartvorm en strijk het glad. Evt. tomaatjes wassen, kroontje verwijderen, over de quiche verdelen en half in de groente drukken. Quiche in 30-35 min. in de oven goudbruin bakken. Lekker met nieuwe aardappels en een salade.

De quiche smaakt koud ook lekker

Venkelsoep met room

voor 2 personen

25 g roomboter, 2 venkelknollen, eventueel 1 prei, 1 ui, 1 kruimige aardappel, 1 liter groentebouillon, 200 ml (kook)room, snuffe komijn, peper en zout

Pel de ui en snijd de ui in grove stukken. Snijd eventueel het witte deel van de prei in stukken. Schil de aardappel en snijd deze in stukjes. Was de venkel en verwijder de stelen, het kontje en het groen (bewaar het fijne groen). Snijd de venkelknollen fijn. Fruit de ui in de boter in een soeppan. Voeg de aardappelblokjes en eventueel de prei toe en stoof het enkele minuten mee.

Voeg daarna de venkel toe en bak nog zo'n 5 à 10 minuten. Breng het geheel op smaak met wat peper en zout en een snuffe komijn. Voeg 1 liter groentebouillon toe en vul aan met water zodat alle ingrediënten onder water staan. Laat 15 minuten koken. Mix de soep glad met een staafmixer. Giet de kookroom in de pan, laat niet meer koken maar roer de venkelsoep nog even goed door. Garneer met venkelgroen.

Lekker met stokbrood met kruidenboter.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

