



Vredesweek 19 -27 september

Vorig jaar hebben we op ons erf een vredespaal geplaatst, met een feestelijke opening in de vredesweek. In Emmen staat al langer nog een andere vredespaal in de stiltetuin (de Stroetenhof). Dit jaar willen we samen iets moois organiseren in de vredesweek. Het wordt een fiets- of wandelroute tussen de twee palen. De start is op zondag 20 september 12 uur op beide terreinen met 'vredesdans' en muziek. Langs de route zijn cartoons te bekijken die wellicht gespreksstof bieden.

De vredespaal met de tekst MOGE VREDE HEERSEN OP AARDE in meerdere talen, is een initiatief van de Japanse Masahisa Goi uit 1955. Nu staan er over de hele wereld meer dan 200.000 exemplaren, waarvan dus twee in Emmen.

De route is verkrijgbaar bij de beide startplaatsen en blijft de hele Vredesweek van 20 tot 27 september beschikbaar.

Startplaats 1: Stiltetuin de Stroetenhof, Huizingsbrinkweg 40a, Emmen

2: 't Leeuweriksveld, Zandzoom 72, Emmen
Wees welkom op de twee locaties en op de route.

Preparatenwerk op ons erf:

Kiezelpreparaat roeren en uitbrengen elke derde vrijdag van de maand.

van 7 u tot ca. 9:30u. 18 September a.s. is de laatste keer dit seizoen.

Preparatendag op zondag 4 oktober:

We gaan weer nieuwe preparaten maken en verdiepen ons praktisch en in gesprek in het preparatenwerk.

Graag aanmelden bij ons, als je bij één of allebei mee wilt doen.

Optreden jeugdcircus Okidoki

Op zaterdag 12 september om 17.00 uur staat de voorstellingsgroep van Okidoki op het podium van camping Buitenland! Een enthousiaste groep artiesten van 8 tot en met 19 jaar laat zien wat ze in huis hebben. En kun je er zaterdag niet bij zijn? Geen probleem! Op zondag 13 september om 12.00 uur treden ze nog een keer op.

Locatie: Camping Buitenland

Stieltjeskanaal 14, Nieuw-Amsterdam

Week 37, 9 september 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bind- of kropsla 't Leeuweriksveld

Spinazie „

Bosbiet „

Groenlof „

Raapstelen „

In week 38 verwacht: Spitskool. sla, bospeen, ...

Bericht van de crowdfunding voor de hypotheek:

Week 33 schreven we erover, dat we dit jaar de rest van onze hypotheek zouden kunnen aflossen en dat we hiervoor leningen zoeken. Zie de pakketbrief van week 33.

Het is weer zo hartverwarmend, dat we zo vele mooie reacties krijgen. Er zijn al € 31.000,- aan leningen toegezegd, met twee mensen, die ook mee willen doen zijn we nog in gesprek. De voorschotactie in de (web)winkel en bij de pakketten loopt ook al gestaag, ruim € 2000,- is al voorgeschoten.

We hebben nog drie weken te gaan, wil je meedoen, dan horen we dat graag.

Vacature: Werken bij Ommelanden zuivel /Craft Dairy

Wij zijn op zoek naar hulp in ons kleine Demeter zuivelbedrijf. Lijkt het je leuk om een paar uurtjes per week te helpen in de productie, bij het afvullen of de spoelerij? Dit kan al vanaf 6 uur per dag tot 32 uur per week en alles daar tussenin.

Er is hier van alles te leren. We produceren verszuivel, maken kaas en op de ouderwetse manier karnemelk en boter.

Ben je enthousiast en geïnteresseerd? Dan horen we graag van je. Stuur een mailtje met je gegevens naar backoffice@craftdairy.nl dan nemen we contact met je op.

Op onze website staan een aantal filmpjes die inzicht geven in hoe een werkdag eruit kan zien: www.craftdairy.nl/craft-dairy-als-werkgever/

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Groenlof met kerriesaus

Bijgerecht voor 2 personen

600 gr groenlof, 1 eetl olijfolie, 150 gr kipfilet of tahoe

Saus: 20 gr roomboter, 20 gr bloem, 250 ml melk, snuffe zeezout, snuffe peper, 2 eetl kerriepoeder

Was de groenlof en snijd deze in dunne repen. Snijd de kipfilet of tahoe in stukjes. Doe de olie in de wok. Roerbak de kipstukjes of tahoe gaar. Voeg beetje voor beetje al roerend de groenlof toe (op hoog vuur). Laat daarna ongeveer 8 minuten garen. Smelt in een andere pan de boter. Voeg de bloem en de kerriepoeder erbij en laat de bloem een paar minuten garen onder voortdurend roeren. Giet dan geleidelijk al roerend de melk erbij tot een gladde saus ontstaat. Laat de saus 1 minuut zachtjes koken. Voeg de kerriesaus toe aan de groenlof. Roer door. Laat dit nog ongeveer 2 minuten koken. Lekker met zilvervliesrijst.

Stamppot rauwe raapsteeltjes met paprika

Hoofdgerecht voor 2 personen

600 gr aardappels, 1 bosje raapstelen, 1 kleine ui, 1 kleine paprika, 20 gr boter, 50 gr ongezoeten pinda's, 50 ml melk, 100 gr geraspte kaas, zout, 3 eetl. cajunkruiden (deze kruidenmix is ook zelf te maken, zoek op internet naar "zelf cajun kruidenmix maken")

Schil de aardappels en kook ze in ca. 20 min. met weinig water en zout. Snijd de wortels van de raapstelen en was de raapstelen goed. Laat ze uitlekken en snijd ze in stukjes. Pel en snipper de ui. Was de paprika en snijd deze in stukjes. Smelt de boter en bak de ui en de paprika met de cajunkruiden zachtjes ca. 10 min. Giet de aardappels af en stamp ze fijn, roer de melk, raapstelen, paprikamengsel, kaas en pinda's erdoor. Laat de stamppot al roerende goed heet worden en breng deze op smaak met zout.

Spitskool met kokos

Bijgerecht voor 2 personen

300-400 gr kool, ½ rode peper, 2 eetl olie, 1 kleine ui, 1 teentje knoflook, 1½ cm verse gemberwortel, 100 ml kokosmelk (uit blik), zout, peper, 1 eetl verse koriander

Snijd de kool in vieren, verwijder de harde stronk en snijd de kool in repen. Verwijder eventueel de zaadjes uit de peper en snijd de peper in reepjes. Pel en snipper de ui. Hak de knoflook fijn. Rasp de gemberwortel. Hak de koriander grof.

Verhit de olie en fruit de ui met de knoflook, gember en rode peper tot het gaat geuren.

Schep de kool erdoor en roerbak alles 3-4 minuten. Voeg de kokosmelk toe en laat de kool in nog 3-4 minuten zachtjes gaar worden. Breng het gerecht op smaak met zout en peper. Schep de koriander erdoor.

Sla met pruimen

Bijgerecht voor 2 personen

1 kleine krop sla, 60 gr feta, 4 stevige pruimen

Dressing: 4 eetl. olijfolie, 2 eetl. (appel)

wijnazijn, 1 uitje gesneden, 1 theel. verse tijm

Slabladeren wassen en droogslingeren in een theedoek. Bladeren kleiner snijden. Pruimen wassen en in plakjes snijden (kan om de pit heen). Feta in blokjes snijden en alles door de sla scheppen. Dressing kloppen van de ingrediënten en door de sla scheppen.

Ovenschotel met bietjes speciaal

hoofdgerecht voor 2 personen

350 gr bieten, 1 ui, 1 appel, een handje

rozijnen, een scheutje olijfolie, ½ eetl.

dilletopjes of bieslook, peper en zout, 2

laurierblaadjes, 3 eetl. citroensap of 2 eetl.

azijn, 150 gr pasta, een blikje tonijn of

makreel, ½ eetl. mosterd, 1 dl. yoghurt, evt.

geraspte kaas

Pel en snipper de ui. Snijd de appel in kleine stukjes. Was de rozijnen. Schil de rauwe bieten en snijd ze in kleine blokjes. Fruit de ui in de olie en voeg er de bietjes aan toe. Schep het mengsel enkele malen om. Voeg appel, rozijnen, citroensap of azijn, laurierblaadjes en zout toe. Laat met het deksel op de pan alles ongeveer 10-15 min. zacht stoven. Schep af en toe om en voeg zonodig een scheutje water toe. Kook de pasta in water met zout beetgaar. Giet de pasta af en roer er een scheutje olijfolie door. Verwarm de oven voor op 190°C. Vet een ovenschaal in. Schep een laagje pasta in de schaal. Leg daarop de stukjes vis en daarop het bietjesmengsel. Herhaal de lagen nog 2 maal. Meng de yoghurt met de mosterd, dille of bieslook en zout en giet dit over de schotel. Bestrooi naar wens met geraspte kaas. Zet de schotel ruim een half uur in de voorverwarmde oven. Variatie: In plaats van vis kunt u ook gebakken gekruide toforeepjes of spekreepjes en champignons gebruiken.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

