



Bericht van de crowdfunding voor de hypotheek:

In week 33 schreven we erover, dat we dit jaar de rest van onze hypotheek zouden kunnen aflossen en dat we hiervoor leningen zoeken. Vijf weken later is al weer heel veel gebeurd en hebben we al ruim € 80.000,- toegezegd gekregen. Veel leningen, voorschot in de (web)winkel en zelfs een aantal donaties zijn binnengekomen. Er is toch een gezegde, dat je met vrienden geen geldzaken zou moeten doen, maar deze acties hebben ook een kant van vriendschappelijke verbinding, die ons elke keer weer verrast en verwarmt. Een klein probeerseltje hoe we ons een mooiere wereld kunnen inrichten.

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

Kathinka en Wouter

Preparatenwerk op ons erf:

Aanstaande vrijdag:

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.

Let op: andere datum:

Preparatendag op zondag 27 september vanaf 14:30u

We gaan weer nieuwe preparaten maken en verdiepen ons praktisch en in gesprek in het preparatenwerk. Ook willen we het hoornmestpreparaat roeren en uitbrengen. We sluiten af met soep en broodjes bij het kampvuur.

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

Week 38, 16 september 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

IJsberg- of kropsla 't Leeuweriksveld

Spitskool

„

Groenselderij

„

Paksoi

„

Bospeen

„

In week 39 verwacht: , sla, , ...

Vredesweek 19 -27 september

In samenwerking met de stiltetuin de

Stroetenhof: De hele week is er een fiets- of wandelroute tussen de twee vredespalen, die op beide locaties staan. De start is op zondag

20 september. Om 12 uur is er op de Stroetenhof een moment met 'vredesdans' en muziek. Langs de route zijn cartoons te bekijken die wellicht gespreksstof bieden.

Op 't Leeuweriksveld kunt u aanschuiven bij de "Larkfield love day" die van 11 -16:30u plaatsvindt. Met muziek, yoga, meditatie, dans.

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.

Studiegroep 'Kernpunten van het sociale vraagstuk'

Vanaf 2 oktober a.s. gaan we op 't

Leeuweriksveld het boek *De kernpunten van het sociale vraagstuk* van Rudolf Steiner weer eens bestuderen. Het belang en de grote

actualiteit van dit boek zijn m.i. niet te overschatten. Het beschrijft hoe mensen in deze tijd gemeenschappen kunnen vormen, zó, dat we onszelf daardoor in staat stellen onze sociale problemen telkens opnieuw werkelijk op te lossen. Deze keer bestuderen we de *Kernpunten* in het kader van een studiegroep van de Christengemeenschap.

Iedere belangstellende is van harte welkom, meer info en aanmelding bij Marchien Truin, mbtruin@outlook.com of via 't Leeuweriksveld..

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Paksoi met vis en tomaten

1 paksoi, 6 gedroogde tomaten, 2 eetl sojasaus, 2 gesnipperde sjalotten, 1 teentje knoflook, scheutje olijfolie, 1 blikje tonijn in olie, 1 tl provençaalse kruiden en/of kerrie

Was de paksoi en snijd in kleine stukken. Fruit sjalotten en knoflook in olijfolie en voeg na een paar minuten de groente en tomatenreepjes toe. Na ongeveer 5 min. de sojasaus, kruiden en een scheutje water toevoegen en het geheel in ca 10 minuten beetgaar stoven. Voeg op het laatst de vis in stukjes toe en roer dit door het groentemengsel. Lekker met gierst, pasta of rijst en een frisse salade.

Paddenstoelen bourguignon

2 sjalotjes, een paar stengels groenselderij, 1 grote wortel in plakjes van 1-2 cm, 2 tenen knoflook, 600 g gemengde paddenstoelen bijv. shiitakes, kastanjechampignons, 3 el olijfolie, zout en peper naar smaak, 1 laurierblaadje, 4 takjes tijm, 70 g tomatenpuree, 100 ml rode wijn, 200 ml (paddenstoelen)bouillon, 1 el maïzena, handje bladpeterselie

Snij de sjalot in halve ringetjes, de groenselderij in kleine boogjes en de wortel in halve plakjes. Hak de knoflook fijn. Borstel de paddenstoelen schoon en scheur of snij ze in stukken. Haal de blaadjes tijm van de takjes en snij fijn. Verhit 2 el olie in een grote braadpan en bak de paddenstoelen kort aan, totdat ze een bruine kleur hebben. Schep uit de pan en zet even opzij. Verhit nog een eetlepel olie in dezelfde pan en fruit daar de sjalot, groenselderij, wortel en knoflook in. Na een minuut of 8 voeg je zout en peper, laurier, tijm en tomatenpuree toe. Roer even door en blus dan af met rode wijn en bouillon. Breng het geheel aan de kook en laat het een klein half uur pruttelen.

Voeg de paddenstoelen toe. Meng de maïzena met een beetje water tot een glad papje en roer het door het mengsel, dan wordt het een gebonden saus. Strooi er tot slot wat gehakte bladpeterselie over.

Lekker met aardappelpuree, ev met knolselderij erin.

Linzensoep met groenselderij

maaltijdsoep voor 2 personen

125 gr linzen, ½ kleine groene Spaanse peper, ½ struik groenselderij, 20 gr boter, 1 middelgrote ui, 1 klein knoflookteentje, 15 gram bloem, zout, witte peper uit de molen, 2 sneetjes oud brood, olie, 50 gr oude of overjarige kaas.

Laat de linzen 4 uur in water weken. Was de linzen en breng ze in 875 ml water op hoog vuur aan de kook. Laat ze in 15-45 minuten zachtjes gaar koken. Maak intussen de selderij stengels schoon. Hou een paar bladeren apart, om ze later fijngesneden op de soep te strooien. Trek indien nodig de draden eraf. Snijd de stengels in smalle reepjes. Laat de reepjes gedurende het laatste kwartier met de linzen meekoken. Snijd het brood zonder de korsten in blokjes. Bak de blokjes brood knapperig in olie. Snijd de peper zonder de zaadjes in smalle reepjes. Pel de ui en het knoflookteentje en snijd deze ragfijn. Zeef de bloem. Rasp de kaas. Giet het kookvocht van de linzen/selderij af en vang dit op. Laat linzen en selderij op een zeef uitlekken. Maak een fijne puree van de linzen en selderij met de staafmixer of de keukenmachine. Verhit een pan met dikke bodem, smelt de boter en fruit de ui en knoflook enige minuten. Roer de bloem erdoor en voeg er, onder voortdurend roeren, het kookvocht van linzen en selderij aan toe. Voeg de Spaanse peper toe en laat alles 5 minuten zachtjes koken. Roer er daarna de puree van linzen en selderij door. Breng op smaak met wat zout en peper. Houd de soep hierna tegen de kook aan. Serveer met de broodcroutons en de geraspte kaas.

Pasta met spitskool

400 gr spitskool, 1 ui, eventueel 1 wortel, scheutje olijfolie, 1 teentje knoflook, 2 theel. Italiaanse kruidenmix, 150 gr brie of camembert (of andere kaas), 150 gr pasta, evt. geraspte kaas.

Was de spitskool, verwijder eventueel lelijk blad en snijd de kool in reepjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd eventueel de wortel in kleine stukjes. Bereid de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Stoof de spitskool en wortel met de ui, een scheutje olijfolie, de knoflook en de Italiaanse kruidenmix in ong. een kwartier beetgaar. Snijd de kaas in kleine stukjes en meng deze goed door de gare pasta. Voeg de groenten toe en schep het geheel een paar maal door elkaar. Serveer direct.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

