



Het radijsjesexperiment

Deze week geen verhaal van Kathinka maar van de voltijd stagiair van de Warmonderhof, Mirte. Ik ben vanaf april op 't Leeuweriksveld geweest om mee te werken en te leren hoe het is om biologisch-dynamisch boer te zijn. Ik heb het ontzettend naar mijn zin gehad tijdens mijn stage hier, en het leek me leuk om iets te vertellen over een experiment dat ik heb gedaan tijdens mijn stage hier.

Ik heb met een proefje tijdens mijn stage onderzocht wat het effect is van de stand van de planeten en sterren op de ontwikkeling van een gewas, specifiek de radijs. Dat heb ik gedaan omdat er een zaaikalender is die rekening houdt met de stand van de planeten en op basis daarvan aangeeft wanneer je moet zaaien, oogsten of verzorgen voor de beste kwaliteit. Dat werkt als volgt: de verschillende standen van de planeten bevorderen een bepaald deel van de plant. Daarin wordt onderscheid gemaakt tussen wortel, blad, bloem en vrucht. Een wortelgewas zoals de radijs zou je dus idealiter moeten zaaien, verzorgen en oogsten wanneer de stand van de planeten gunstig is voor de wortels. Dat zou de beste kwaliteit radijsjes moeten opleveren. Dan zijn er ook nog ongunstige constellaties, op die momenten zou je eigenlijk helemaal niets moeten doen zodat je het gewas niet negatief beïnvloedt. Veel BD boeren volgen die zaaikalender waar mogelijk, maar Wouter en Kathinka niet want ze zijn er kritisch op en het kan soms best ingewikkeld zijn in de praktijk. Dus leek het mij leuk om te onderzoeken of die zaaikalender "echt werkt". Ik kwam er echter al snel achter dat ik meer bezig was met onderzoek doen naar hoe je onderzoek moet doen, ik kwam steeds tot de conclusie dat ik dingen beter en objectiever aan had kunnen pakken.

Los daarvan is er toch een interessant resultaat uitgekomen. Wouter kent iemand die als hobby stijgbeelden maakt (Marien Goedhart) en die wilde dat ook wel voor mijn radijsjes doen. Een stijgbeeld maak je door sap van een bepaald product, dat kan van alles zijn, te mengen met zilvernitraat en daar een papiertje in te zetten. Het vocht zal optrekken in het papier en daar een bepaald patroon zichtbaar maken. Het is het idee dat je daarmee kwaliteiten zoals de levenskracht van het product kunt meten.

Ik heb voor mijn experiment radijsjes gezaaid en verzorgd op alle mogelijke dagen, dus ik had 'bloemradijsjes', 'bladradijsjes', 'vruchtradijsjes', 'stippeltjesdagradijsjes' (wanneer de stand van de planeten ongunstig was) en natuurlijk 'wortelradijsjes', wat het meest gunstig zou moeten zijn. Ik heb steeds waargenomen of ik verschillen zag en Marien heeft dus van alle soorten radijsjes stijgbeelden gemaakt. Ik kon vanuit mijn ➡➡

Week 40, 30 september 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Div. sla, vooral kropsla 't Leeuweriksveld

Prei	„
Broccoli	„
Raapjes	„
Rode biet	„
Bosje selderij	„

Week 41 verwacht: Paksoy, sla, peterselie, knolselderij m. loof, ...

Afwezigheid melden:

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch. Op een melding per e-mail ontvangt u van ons altijd binnen een week een bevestiging. Als u geen bevestiging ontvangen heeft, is uw afmelding niet geldig! Een opmerking bij een bankoverschrijving geldt niet als geldige afmelding.

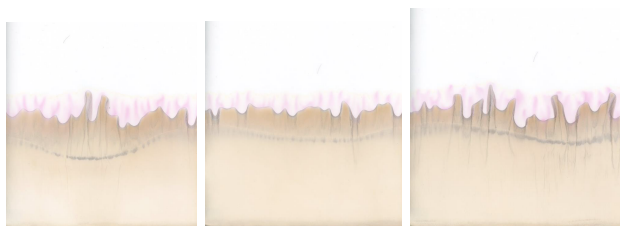
Uitnodiging voor studie- en leesgroep

Wie wil er samen met mij zich verdiepen in het werk van Rudolf Steiner? Te beginnen met (een soort van basisboek) "Hoe verkrijgt men bewustzijn op hogere gebieden". Heb je belangstelling? Stuur dan een mail naar Cecile: ce12van13gent@gmail.com Vervolgens zal ik met de belangstellenden zoeken naar een tijdstip en plaats.

➡➡ waarnemingen geen eenduidige conclusie trekken helaas, ook omdat zoveel factoren natuurlijk een rol kunnen spelen behalve de kosmos, zoals droogte, temperatuur etc. Het resultaat van de stijgbeelden laat in ieder geval wel wat zien, zie elders op deze pagina.

Ik laat de interpretatie van de beelden graag aan jullie over; wat zien jullie en wat zou dat kunnen zeggen over de kwaliteit en levenskracht van de verschillende radijsjes? En zouden jullie op basis van de resultaten Wouter en Kathinka aanraden om toch de zaaikalender te gaan gebruiken of niet?

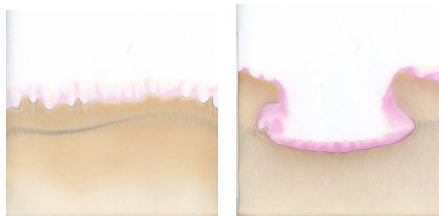
Mirte



Wortel

Blad

Bloem



Vrucht

"Stippel"

Aardappelsoep met prei en selderij

voor 2 personen

250 gr aardappels, 250 gr prei, 500 ml water, 1 bouillonblokje, zout naar smaak, 250 ml melk, 1 bosje selderij, 20 gr boter, 100 gram geraspte belegen kaas

Schil de aardappels en was ze. Maak de prei schoon en snijd ze in ringen. Zet de aardappels met de prei, wat zout, water en het bouillonblokje op het vuur en breng het geheel aan de kook. Laat de soep 20 minuten koken. Stamp de aardappels. Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat de soep even doorkoken. Was de selderij en snijd het fijn. Voeg de selderij, boter en kaas toe. Verwarm de soep nog eens goed door en breng hem op smaak met zout.

Bron: www.mijnreceptenboek.nl

Broccoli met rijst en cashewnoten

hoofdgerecht voor 2 personen

scheutje olie, ½ ui, ½ tot 1 Spaanse peper zonder pitjes, 1½ eetl kerrie, 150 gr zilvervliesrijst, 300 gr broccoli, 100 gram cashewnoten (zonder zout), ½ banaan, 1 worteltje, 75 gr rozijnen, ca. 250 ml water, ½ bouillonblokje, ½ eetl ketjap, peper

Rozijnen wassen en vooraf een aantal uren laten wellen in water. Broccoli wassen en verdelen in kleine roosjes. De stronken schillen en in dunne plakjes snijden. Wortel schoonmaken en in plakjes snijden. Ui en Spaanse peper fijnsnijden. Banaan in plakjes snijden.

Rijst bereiden volgens de aanwijzingen op de verpakking. Fruit de ui met de Spaanse peper glazig in de olie. Kerrie toevoegen en 2 minuten meebakken. Wortel toevoegen en al omscheppende ca. 5 minuten bakken.

Bouillonblokje verkrumelen boven de pan en water toevoegen. Plakjes broccolistronk erbij en 10 min laten koken onder gesloten deksel.

Broccoli-roosjes toevoegen en nog ca. 3 minuten laten meekoken. Rozijnen en cashewnoten erdoor mengen. Op smaak brengen met ketjap en peper. Vlak voor het opdienen de banaan toevoegen en mee verwarmen. Serveren met de rijst.

Geglaceerde raapjes

bijgerecht voor 2 personen

400 gr raapjes, 1 sjalotje, olijfolie, tijm, ½ eetl. honing; 50 ml groentebouillon

Schil en was de raapjes en snijd ze in kwartjes. Pel het sjalotje en snipper deze fijn. Verhit de olijfolie en stoof er de sjalot glazig in samen met de tijm en honing. Voeg de raapjes toe. Overgiet met een scheutje groentebouillon en laat gaar stoven tot het vocht verdampt is. Lekker met goulash.

Bietjes met prei en kaas

bijgerecht voor 2 personen

20 g boter, ½ prei, 1 takje verse rozemarijn, 500 gr rode bieten, 250 ml groentebouillon, 1 eetl.

geraspte kaas, 2 eetl. zure room of crème fraîche

Schil de rode bieten en snijd ze in plakken. Was de prei en snijd deze in ringen. Verhit de boter in een hapjespan en bak de prei met de rozemarijn glazig en zacht. Voeg de bietenplakken toe en bak deze even mee. Schenk de bouillon erbij, dek de pan af en stoof de bietjes in circa 20 minuten zachtjes gaar. Voeg de zure room of crème fraîche toe en strooi de kaas erover.

Sla met druiven, walnoten en geitenkaas

bijgerecht voor 2 personen

½ grote of 1 kleine krop sla, ± 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.

Zwarte bonenschotel met prei en taugé

hoofdgerecht voor 2 personen

200 gr (vegetarisch) gehakt, 250 gr gedroogde (zwarte) bonen (of 400 gram uit pot/blik), 65 gr taugé, 75 gr prei, 1 kleine ui, 1 tomaat, ½ theel kerriepoeder, majoraan, ½ theel paprikapoeder, 25 gr boter, peper, zout

Week de gedroogde bonen een nacht in water.

Giet de geweekte bonen af, spoel ze en voeg nieuw water toe. Kook ze in 1½ tot 2 uur gaar. Snijd de prei, taugé en de ui. Kruis de tomaat in, dompel 10 seconden onder in heet water en verwijder het vel. Snijd de tomaat in stukjes. Bak in de boter het gehakt met de kerrie en de paprikapoeder. Voeg de ui en de prei toe, en bak deze mee. Voeg de taugé toe, vervolgens de tomaatblokjes. Voeg de bonen toe en verwarm goed door. Voeg als laatste de majoraan toe. Maak op smaak met peper en zout.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

