



Kat in 't bakkie

We hadden 's middags vlees opgehaald met onze bestelbus. 's Avonds bracht ik onze dochter naar een vriendin in Emmen, fiets in de achterbak en weg reden we. Toen we in Emmen waren en de fiets uit de achterbak haalden schoot ineens de kleine oranjewitte poes van de burens uit de auto. Best een schuw beestje, dus er was geen beginnen aan, om haar te pakken te krijgen. Al snel schoot zij in de oude dierentuin en daar konden wij niet in. Wat nu? Ik ben maar snel naar huis gereden, misschien dat de burens erheen konden rijden en haar roepen? Maar ze waren niet thuis. Ik heb ze allebei gebeld, zonder succes, wel de voicemail ingesproken, maar ja wie luistert tegenwoordig nog zijn voicemail af? En daarna de stadsboerderij, de dierenambulance en één van onze aspirant bewoners, die nu antikraak in de oude dierentuin woont, gewaarschuwd, als ze een onbekende oranjewitte poes tegen zouden komen, dat ze ons dan maar moesten bellen. Toch maar naar bed gegaan en de volgende ochtend met een beetje hangende pootjes naar de burens toe gegaan, om het slechte bericht door te geven. En wat bleek: de poes was al lang weer terug! De burens hadden de voicemail wél afgeluisterd, maar toen ze thuis waren, sliepen wij al, maar ze konden het nummer van onze dochter achterhalen, om te vragen, wáár in Emmen de poes weggevoerd was. Toen met een bakje brokjes erheen gereden en geroepen, en ja wel, de poes kwam aanlopen met nog twee andere poezen in het gevolg (die hebben ze maar niet meegenomen) en zo was de poes die avond nog weer thuis. Ik denk, dat zij voortaan nooit meer in een auto klimt, ook al ruikt die nog zo lekker...

Kathinka.

Wie zich nog wat breder wil informeren over de huidige situatie in ons land: hier heel goed onderbouwde achtergrondinformatie en een petitie.
<https://www.nederlandterugnaarnormaal.nl/>
<https://samentrugnaarnormaal.nl/>

Week 41, 7 oktober 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla	't Leeuweriksveld
Paksoy óf witte kool	„
Knolselderij met loof	„
Andijvie	„
Tomaat Leeuweriksveld, aang. met Wouters, Ens	

Week 42 verwacht: Sla, peterselie, puntpaprika, groenlof, pastinaak...

Aardappelabonnement

Onze aardappeloogst 2020 smaakt weer heerlijk en ziet er prima uit! Nu alles binnen is, is het een goed moment om een aardappelabonnement te nemen. Eéns per twee weken ontvangt u dan 3 kg aardappels in een papieren zak met uw naam erop. Desgewenst kunt u voorkeur voor een ras of soort (kruimig/vastkokend) aangeven. Dat wordt smullen...

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

Hoe verkrijgt men bewustzijn op hogere gebieden - Rudolf Steiner. Mail naar Cecile:
ce12van13gent@gmail.com

Op de workshopzolder van 't Leeuweriksveld:
MantraZang en MantraDans, met Dansen van Universele Vrede.

Om in bezielde verbinding samen te zijn. Ook in deze tijd van afstand door maatregelen waar we onze weg in hebben te zoeken, kunnen we de verbinding blijven voelen met elkaar en in eenheid zijn. Chants en mantra's van Dansen van Universele Vrede, uit de verschillende stromingen, vormen de leidraad van deze bijeenkomsten. Drie zondagen – 25 oktober – 15 november (speciale “Feestelijke Viering”) – 13 december 13.15 tot 15.30u
Voel je welkom in de Kring!
Graag aanmelden bij Eleonora Helderma
etmhelderma@gmail.com, 06-18887523

Gesmoorde knolselderij met kerrie

bijgerecht voor 2 personen

1 kleine knolselderij, 2 eetl. citroensap, 25 gr boter, 1 theel milde kerriepoeder, 1 eetl. gembersiroop, 2 eetl. crème fraîche, 1 eetl. bladselderij

Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes van 1 cm. Besprenkel de blokjes knolselderij met citroensap. Was de bladselderij en hak deze fijn. Smelt de boter. Schep de blokjes knolselderij en het kerriepoeder erdoor. Voeg 100 ml water toe en smoor de blokjes knolselderij met het deksel op de pan in ca. 10 minuten gaar. Giet het vocht af. Roer de gembersiroop, de crème fraîche, zout en peper en de bladselderij erdoor en warm even door.

Tomaat met camembertvulling

bijgerecht voor 2 personen

300 gr tomaten, 2 ansjovisfilets, 2 theel. kappertjes, uitgelekt, 2 bosuitjes, 50 gr. camembert of brie zonder rand, 1 theel. karwijzaad, zout en vergemalen zwarte peper, een paar blaadjes (krop)sla

Was de tomaten. Snijd het kapje van de tomaten en houdt deze apart. Schep het vruchtvlees en de zaadjes uit de tomaat in een zeef en vang het vocht op. Bewaar het vruchtvlees en het vocht voor de vulling. Snipper de ansjovis, de kappertjes en de bosuitjes. Prak met een vork de kaas fijn. Roer de ansjovis, de kappertjes, het lente-uitje, het karwijzaad en het tomaten-vruchtvlees goed door de kaas en breng op smaak met peper en zout. Schep de kaasvulling in de uitgeholde tomaten. Serveer goed gekoeld op twee borden met wat blaadjes sla. Lekker met vinaigrette erover.

Paksoi met macaroni en ei

hoofdgerecht voor 2 personen

1 struikje paksoi, 1 ui, een klont boter of een scheutje olie, scheutje melk, 2 eieren, ½ theel. tijm, peper en zout, 150 gr macaroni of een andere pastasoort, eventueel 3 eetl. tomatenpuree, eventueel geraspte kaas

Was de paksoi en snijd deze in smalle reepjes. Pel en snipper de ui. Kook de macaroni beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Fruit de ui in boter en voeg de paksoi er beetje bij beetje aan toe. Bak even.

Klop de eieren los met een scheutje melk, tijm, peper en zout erdoor geklopt. Bak hiervan een roerei. Giet de macaroni af. Snijd het roerei in kleine stukjes of brokjes en meng dit met de paksoi door de gekookte macaroni. Breng op smaak met peper en zout. Naar wens kunt u er ook tomatenpuree of geraspte kaas door mengen.

Kikkererwten met andijvie

hoofdgerecht voor 2 personen

rijst of brood voor 2 personen, 250 gr gedroogde kikkererwten, of 500 gr uit potjes, 2 grote uien, 250 gr andijvie, 1 theel. gemberpoeder, ¼ citroen, ½ sambal (naar smaak), ½ eetl. gemalen korianderzaad, ½ eetl. gemalen komijnzaad, 200 gr gepelde tomaten (uit blik), 1 theel. zout, 4 eetl. plantaardige olie om in te bakken

Week de gedroogde kikkererwten 24 uur. Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de geweekte kikkererwten of warm de kikkererwten uit pot op. Pel de ui en snijd deze in grove stukken. Was de andijvie en snijd deze fijn. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.

Bak in de olie de citroenrasp, gemberpoeder, korianderzaad, komijnzaad en de sambal goed roerend ca. 1 minuut. Voeg dan al roerend de uien toe. Bak tot ze glazig zijn en voeg dan de gepelde tomaten toe. Roer de kikkererwten erdoor en laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Schep als laatste de fijn gesneden andijvie toe en laat heel even doorkoken. Serveer met brood of rijst.

Bron: www.sameneerlijketen.nl / boek: Koken met bezieling van C. Looman

Sla met walnoten en spek

lunch- of bijgerecht voor 2 personen

1 kleine krop sla, 2 eetl. sesamzaad, 2 eetl. pijnboompitten, 100 gr ontbijtspek in plakjes, 1 eetl. mayonaise, 2 eetl. yoghurt, 2 theel. mosterd, 1 eetl. witte-wijnazijn, 40 gr walnoten, peper

Was de sla en scheur deze in kleinere stukken. Laat uitlekken in een vergiet. Rooster de pijnboompitten en de sesamzaden in een droge bakpan tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en bak dan de plakjes spek bruin en krokant in de droge bakpan in ongeveer 5 minuten. Tussentijds omkeren. Doe de mayonaise, yoghurt, mosterd, azijn en peper in een kom en roer het tot een sausje. Laat de spekplakjes uitlekken op een keukenpapier. Meng de salade goed met de dressing(saus), de walnoten, de spekreepjes en de geroosterde zaden/pitten.

Lekker met warm (bruin) stokbrood, of met warme bruschetta (Italiaans geroosterd knoflookbrood).

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

