



Naschrift

Ik vind het altijd bijzonder om een naschrift in een krant te lezen, hoe elk leven zo verschillend geleefd wordt. Ik had niet gedacht, dat ik in deze brief een keer een naschrift zou plaatsen, maar deze keer een naschrift over **Saskia van Goelst Meijer**.

Wij kennen haar sinds 2009, toen kwam zij met haar vriend in Zwartemeer wonen, in een klein huis op ½ hectare grond aan de rand van het Bargerveen. Zij wilden daar moestuinieren, wat kleinvee houden, de drukte van het westen verruilen met ruimte, natuur, stilte en donkere nachten. Al snel werd duidelijk, dat Saskia daar alleen bleef wonen, maar dat vond zij helemaal prima en zij werd onze vaste eierleverancier. De bonte eieren zonder stempel, daar kon geen biologisch groothandelsei tegenop. Geen wonder, want de kippen hadden een echt kippenparadijs: overdag konden ze vrij rondscharrelen, ze sliepen in een lemen stal, menig kloek broedde zelf haar kuikens uit, in de loop der jaren kwamen er steeds meer struikgewassen, waar de kippen graag in schuilden. Naast de kippen had Saskia ook loopeenden, katten en bijen en de laatste twee jaren kwam ook nog herdershond Kaira erbij. Maar het leven bleef niet zonder tegenslagen. In 2010 en 2017 had zij te maken met kanker, en het was toen al een wonder, dat zij er toch weer bovenop kwam. Na 2017 moest zij medicijnen blijven gebruiken, waardoor zij vaak moe was. Er waren ideeën en plannen genoeg voor haar plek, maar meestal te weinig energie om deze om te zetten. Op een gegeven moment werd zij hier weer zo moe van, dat Saskia besloot, om iets totaal anders te doen. Naast de liefde voor de plek in Zwartemeer was reizen echt een passie voor haar. En zo ging zij in januari 2021 op wereldreis in haar kleine oranje auto, vergezeld door Kaira. De reis startte op 't Leeuweriksveld, waar zij een paar dagen in de yurt logeerde. Daarna ging het verder via Frankrijk, langs de Middellandse Zee, met een oversteek naar Egypte en toen liep de reis vast in Soedan. In augustus besloot zij daarom, om even terug te komen om de nodige dingen te regelen. Het was leuk om haar weer te zien, ze was energiek en gezond en vol ideeën en plannen. Haar huis was omgeven van ruige natuur en zij genoot van de plek. Eind september voelde zij zich niet lekker, had last van een oogontsteking en na wat onderzoeken ging ze een nachtje voor controle naar het ziekenhuis. Toen ging alles heel snel, Saskia werd steeds zieker, en met haar laatste wilskracht heeft zij geregeld, dat ze na een week ziekenhuis bij ons in huis kon komen. Heel ziek, maar nog steeds met de vaste wil, om er ook nu bovenop te komen. Dat was haar deze keer niet gegund. Wij hebben haar samen met de thuiszorg nog een paar dagen mogen begeleiden en in de →→

Week 41, 13 oktober 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bindsla of groene bataviasla	't Leeuweriksveld
Sluitkool divers	„
Pompoen óf suikermais	„
Groenlof	„
Knolselderij met loof	„

Week 42 verwacht: sla, waspeen, venkel, prei, spruiten?

Eten op 't Leeuweriksveld:

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

op 27 oktober om 18.00 uur. Een drie gangen menu voor €15,-. Meer info en opgaven via info@oogstenkokeneten.nl of 0619199934, Alberta Rollema.

*Marokkaanse avondmaaltijd.

Datums 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

Gesprekscafé Emmen

praten over leven en sterven

Vrijdagochtend 15 oktober 2021 van 10.00 tot 11.30 uur

in woonwijkcentrum Holdert, Emmen, vergaderzaal 2

info: gesprekscafe.emmen@gmail.com

→→ nacht van 5 op 6 oktober kon zij rustig inslapen. Haar aardse reis was weer op de beginplek: 't Leeuweriksveld, geëindigd.

Saskia kon altijd makkelijk opschieten met de meest verschillende mensen, zij had hele fijne burens, die haar in al haar eigenwijsheid graag mochten, en vrienden op verschillende plekken in de wereld. Maar ook een heel verborgen kant, waar niemand iets van mocht weten en waar je ook niet aan moest komen.

Wat ons verbond, was de grote achting voor de aarde, de dieren en planten, eenvoudig leven en jezelf zijn, ook al past dat niet altijd in de norm!

We konden heerlijk discussiëren over de zin van het leven en daarna een spelletje spelen met een hap en een drank. Dat zullen we erg missen. De verbinding zal blijven: we hebben veel plezier aan haar kippen en wat heel bijzonder is: zij heeft haar huis en grond aan stichting Mensen voor de Aarde nagelaten.

Kathinka.

Knolselderij met tomatensaus

bijgerecht voor 2 personen

½ grote of 1 kleine knolselderij, zout, ¼ rode paprika, ½ ui, ½ kleine prei, 1 klein teentje knoflook, 1 eetl. olie, ½ eetl. Italiaanse kruiden, 1½ dl gepureerde tomaten, eventueel geraspte kaas

Snijd de knolselderij in plakken en schil deze. Snijd de plakken in kleine blokjes. Kook de knolselderij in weinig water met een snufje zout in 10-15 minuten gaar. Snijd ondertussen de paprika in dunne reepjes. Was de prei, maak deze schoon en snijd de prei in dunne ringen. Pel en snipper de ui. Verhit de olie in een pan en bak de ui samen met de uitgeperste knoflook zachtjes. Voeg de paprika, prei en Italiaanse kruiden toe en bak deze ongeveer 5 minuten mee. Doe de gepureerde tomaten erbij en warm de saus goed door. Giet de knolselderij af en doe deze in een schaal. Schenk de tomatensaus erover. Strooi er eventueel geraspte kaas over. Lekker met pasta of aardappelen.

Geroosterde maiskolf

bijgerecht voor 2 personen

2 maiskolven, 25 gr boter of margarine, zout

De oven voorverwarmen op 200°C. Van de maiskolven bladeren en draden verwijderen. Besmeer de maiskolven met de helft van de boter. Wikkel elke maiskolf in een stukje aluminiumfolie. De pakketjes op een rooster in het midden van de oven leggen en in 30-40 min. gaar bakken. De maiskolven uit de oven nemen en de pakketjes openvouwen. De kolven met de rest van de boter besmeren. De oven op de hoogste stand zetten en de maiskolven terug in de oven zetten. Op het rooster bovenin de oven in 5-10 min. goudbruin roosteren, de kolven af en toe keren. Kolven uit de oven nemen en met zout bestrooien.

Voor een pittige versie: meng ¼ theel cayennepeper door de boter.

Groenlofstamppot met kaas en pijnboompitjes of cashewnoten

hoofdgerecht voor 2 personen

600 gr aardappels, 1 krop groenlof, scheutje melk, peper en zout, 1 theel. mosterd, 1 eetl roomboter, 1 ui, scheutje olie, 50-100 gr kaas, handje pijnboompitjes of cashewnoten

Schil en was de aardappels en snijd ze in stukken. Was de groenlof en snijd deze in smalle reepjes. Pel de ui en snijd deze fijn. Snijd de kaas in kleine blokjes. Kook de aardappels gaar in water met zout. Fruit ondertussen de ui in olie. Rooster in een andere pan de pijnboompitjes of cashewnoten bruin. Giet van de aardappels ruim

de helft van het kookvocht af en stamp ze fijn. Schep er de rauwe groenlof door met een scheutje melk, mosterd, de boter, peper en zout. Zet de pan weer op een laag pitje op het fornuis en voeg de kaas en de pijnboompitjes of cashewnoten toe en laat de stamppot onder af en toe roeren goed warm worden. Maak op smaak met peper en zout.

Spitskool/groene kool met gehakt en witte rijst

hoofdgerecht voor 2 personen

150-200 gr witte rijst, 200 gr rundergehakt of vegetarisch gehakt, 400 gr spitskool of 400 gr groene kool, ½ bouillontablet (kip- of runderbouillon), 1 grote ui, 1 klein teentje knoflook, ½ theel djahé (gemberpoeder), ½ eetl kerriepoeder, (versgemalen) peper, zout naar smaak, olijfolie

De spitskool of groene kool wassen en in dunne reepjes snijden. De ui pellen en in blokjes snijden. Pers het teentje knoflook uit. Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Meng de bouillontablet met 250 ml heet water. Van deze bouillon gebruik je 50 ml. Bak het (vegetarisch) gehakt in een scheutje olijfolie in een hapjespan op een middelhoog vuur. Maak op smaak met peper en zout. Als het gehakt bijna gaar is de blokjes ui meebakken samen met de knoflook en djahé. Na 5 minuten de kool toevoegen en al roerend nog 5-10 minuten meebakken tot de kool beetgaar is. 50 ml bouillon toevoegen en doorroeren. Kerriepoeder toevoegen en doorroeren. Serveer met de gare rijst. Lekker met gebakken uitjes erover.

Bataviasla op z'n Italiaans

bijgerecht voor 2 personen

1 krop bataviasla, een keuze uit de volgende ingrediënten, hoeveelheden naar smaak:

kappertjes, gedroogde tomaten (fijngesneden), blokjes feta of geitenkaas, kerstomaatjes, plakjes hardgekookt ei, fijngesneden lente-uitje, olijven
Dressing: 1 eetl balsamico-azijn, 3 eetl olijfolie, 2 theel mosterd, versgemalen peper, ± ½ eetl honing (of meer naar smaak), 2 theel oregano of Italiaanse kruiden

Meng de ingrediënten voor de dressing. Sla wassen en fijnsnijden en door de saus mengen. Overige ingrediënten wassen en snijden en erdoor mengen.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

