



## **Twee in één**

Het is al weer 4 maanden geleden, dat we vanuit stichting Mensen voor de Aarde de handtekeningen hebben gezet voor de koop van huis en grond van Zandzoom 70. Inmiddels wonen er twee mensen en worden de plannen voor allerlei verbouwingen steeds concreter. Ook alle ideeën voor de inrichting van het terrein krijgen steeds meer gezicht. We willen een klein bosje aan de noordkant aanleggen, een soort van wilgenwand aan de westgrens, want daar zit direct een gangbare akker ernaast en we willen verbinding tussen ons erf en het nieuwe stuk. Als je daarmee bezig bent, dan zie je pas, hoe sterk zo'n perceelsgrens toch is!

In begin van het project hebben we met alle mensen plattegronden getekend, om een beeld van alle wensen en mogelijkheden te krijgen. En dan was het echt een actieve stap, om de grens weg te werken.

Nu staat aan onze kant een rij bessenstruiken, de yurt en met de tijd zijn er op de grens een heleboel eiken en vogelkers opgekomen, zodat de boel aardig dichtgegroeid is. In de zomer hadden we de balen wintervoer neergelegd op ons erf, maar dat is dan precies de plek, waar we een doorgangsweg naar Zandzoom 70 willen aanleggen. Dus die gaan nu weer naar een andere plek.

Het liet me even denken aan de koeien: Als zij een langere tijd op een weide staan, die met schrikdraad omheind is, en je geeft er een stuk bij, dan hebben ze soms echt moeite om over de oorspronkelijke grens overheen te gaan, omdat ze daar zo aan gewend zijn.

Maar gelukkig zijn wij geen koeien en verheugen we ons elke keer opnieuw, als de twee percelen weer een stuk verder aan elkaar groeien.

Kathinka.

## **Week 45, 4 november 2020**

### **Inhoud groentepakket**

onder voorbehoud van wijzigingen

Pompoen	't Leeuweriksveld
Prei	„
Schorseneer	„
Raapjes	„
Tomaten	Wouters, Ens

**Week 46 verwacht:** Witte kool, groenlof, stoofperen, ...

### **Neem nu een aardappelabonnement**

Onze aardappelooft 2020 smaakt weer heerlijk en ziet er prima uit! Eéns per twee weken ontvangt u dan 3 kg aardappels in een papieren zak met uw naam erop. Desgewenst kunt u voorkeur (kruimig/vastkokend) aangeven. De kosten bedragen € 4,20 per keer.

### **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.

### **AANGEBODEN: Begeleider/kinderoppas zoekt werk!**

Ik ben Sophie, 31 jaar, opgeleid Sociaal Pedagogisch Hulpverlener met een groot hart voor de zorg en liefde voor biologisch dynamisch tuinieren en werken in de natuur. Ik bied 1 op 1 begeleiding aan voor kinderen en volwassenen met diverse hulpvragen. Ik ben gespecialiseerd in het werken met mensen met een verstandelijke beperking en/of autisme. Ik vind het heel leuk om creatieve activiteiten uit te voeren zoals knutselen, hutten bouwen, schilderen, wandelen, tuinieren, maar ook om samen boodschappen doen, samen te koken en huiswerk te maken. Daarnaast vind ik het ook erg leuk om op kinderen te passen! Per 1 december woon ik in Zwartemeer en ben ik in omstreken beschikbaar voor werk. Voor meer informatie, mail gerust naar [sophiehauser88@hotmail.com](mailto:sophiehauser88@hotmail.com) en ik neem spoedig contact met u op!

### **“Hypotheekproject”**

We hebben al veel mooie reacties gehad, maar er is nog ruimte om mee te doen: elk jaar kunnen we een deel van de hypotheek vervroegd af lossen en dat kan doordat wij een voorschot op de wekelijkse boodschappen/pakketten krijgen. Zie ook de brief van week 42.

voor recepten zie ook: [www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

### Schorseneren basisrecept

Borstel de aarde van de schorseneren. Zet een bak water met citroensap of azijn klaar. Schil de schorseneren met een dunschiller of kaasschaaf en doe dit met keukenhandschoenen i.v.m. het kleverige sap. Of vul een andere bak met water en citroensap of azijn en schil ze onder water met keukenhandschoenen aan. Stop de geschilde wortels direct in de bak water met citroensap of azijn om verkleuren te voorkomen. Was de schorseneren. Snijd de schorseneren in stukken van 5 cm. Kook ze in een laagje water in 7-10 min gaar. Een scheutje melk bij het kookwater voorkomt dat ze donker worden.

### Tagliatelle met schorseneren

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr schorseneren, 1 citroen, 1 flinke eetl. boter of olie, 1 sinaasappel, 1 theel. piment, 2 deciliter room, 1 eetl. hazelnoten, 1 handjevol grof gehakte verse peterselie, 250 gr verse tagliatelle, peper, zout*

Bereid de schorseneren volgens het basisrecept. Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rasp de schil van de sinaasappel. Hak de hazelnoten grof en rooster ze. Verhit de boter in een hapjespan en bak de schorseneren goudbruin. Haal enkele schorseneren uit de pan voor de garnering. Voeg aan de overige schorseneren de room, de sinaasappelschil, het piment en peper en zout naar smaak toe. Laat de room op zacht vuur wat indikken. Meng de tagliatelle door de schorseneren in room. Leg dit mengsel op de borden. Leg hier de schorseneren op die je apart gehouden hebt voor de garnering.

Bestrooi nu met peterselie en de geroosterde hazelnoten.

Bron: [www.schorseneren.nl](http://www.schorseneren.nl) / [www.groeneprijses.be](http://www.groeneprijses.be)

### Pompoen lasagne

bijgerecht voor 2 personen

*45 ml extra vergine olijfolie, 500 gr pompoen, paprikapoeder, vers geraspte nootmuskaat of nootmuskaatpoeder, zout en zwarte peper, 125 gr verse ricotta kaas, 125 gr (groene) lasagne bladen, 75 ml melk, 15 gr geraspte Parmezaanse kaas*

*Bechamelsaus: 30 gr boter, 30 gr bloem, 180-190 ml melk*

Schil de pompoen, verwijder de zaden en snijd 500 gr vruchtvlies in blokjes. Verhit de olijfolie in een grote pan met dikke bodem.

Voeg de pompoen toe en laat met deksel op de pan in een uur garen, roer af en toe. Bestrooi de

pompoen met veel paprikapoeder, een snufje nootmuskaat, versgemalen zwarte peper en zout. Voeg de ricotta toe en roer dit goed door en haal de pan van het vuur. Laat dit mengsel met deksel op de pan rusten. Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt voor de bechamelsaus in een steelpan de boter zonder bruin te laten worden. Voeg de bloem beetje bij beetje toe onder voortdurend roeren en laat garen. Voeg de melk toe en roer tot een gladde saus. Vet een ovenschaal in. Leg een laag lasagnevellen op de bodem. Schep een derde van het pompoenmengsel erop. Dan een laag vellen, gevolgd door pompoen, weer een laag vellen, dan pompoen en eindig met een laag lasagne vellen. Giet 75 ml melk over de bovenkant zodat de vellen vochtig worden. Bak tien minuten in de oven.

Giet de bechamelsaus erover en bak nog eens 15-20 minuten. Bestrooi de lasagne met de Parmezaanse kaas en bak nog een paar minuten in de oven tot er een goudbruin korstje op zit.

Bron: [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl)

### Preistamppotje met cashewnoten

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappelen, zout, ½ grote of 1 kleine rode paprika, 125 gr jong belegen kaas, 50 gr gezouten cashewnoten, 1 eetl olijfolie, 350 gr gewassen en gesneden prei, 1 theel kerriepoeder, ca. 50 cl melk, peper*

Schil de aardappels, snijd de grote in stukken en kook ze in water met zout in ca. 20 minuten gaar. Maak intussen de paprika schoon en snijd hem in kleine stukjes. Snijd de korstjes van de kaas en snijd de kaas in dobbelsteentjes. Houd 1 eetlepel cashewnoten apart en hak de rest grof.

Verhit de olie en bak de prei met het kerriepoeder al omscheppend in ca. 5 minuten beetgaar. Neem de pan van het vuur.

Giet de aardappels af en stamp ze met de prei, de paprika, de gehakte cashewnoten en de melk tot een smeùige stamppot. Schep de kaas erdoor en breng de stamppot op smaak met peper en zout.

Garneer met de rest van de cashewnoten.

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

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

