



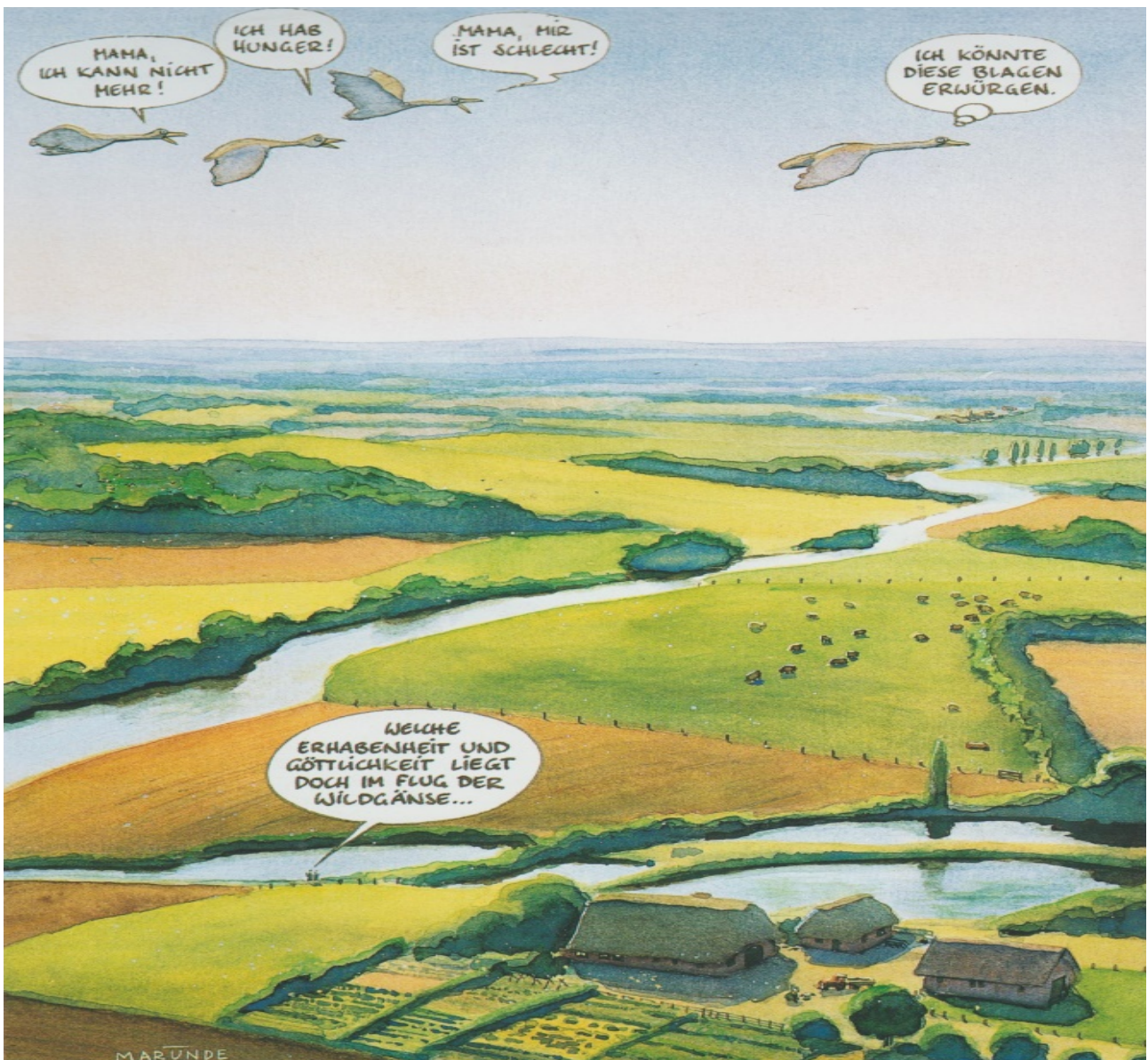
## 't Leeuweriksveld

Week 48, 29 november 2017

Voor mijn verjaardag heb ik dit jaar een erg mooi cadeau gekregen, een boek van Marunde's "Landleben". Op elke pagina een prachtig plaatje met een mooie droge opmerking erop. Eentje vond ik zeer toepasselijk voor deze jaargetijde. Aansluitend hieraan een soort Nederlandse versie van de dichter E. Hendrix .

Mama ik kan niet meer Ik heb honger      Mama ik ben beroerd

Ik kon ze wel wurgen die blagen



Welke verhevenheid en goddelijkheid ligt toch in de vlucht van de wilde ganzen...

## Zwaluw

een zwaluw boven Serooskerke  
vliegt over tuinen, parken, perken.  
De dichter ziet hem en verzucht:  
“waarheen, o zwaluw is uw vlucht?”  
De zwaluw denkt: doe niet zo stom.  
Ik vlieg gewoon een blokje om.

Kathinka.

## **Inhoud groentepakket**

onder voorbehoud van wijzigingen

Raapstelen	't Leeuweriksveld
Veldsla	„
Aardperen	„
Chinees kool	Reggy Waleson, Dronten
Zoete bataat	via Udea

**Week 49 verwacht:** boerenkool, pompoen, prei, ...

## **Werkgroep sociale driegeleding**

Er zijn inmiddels 7 deelnemers. Data van de bijeenkomsten: Een opmaat in 2017 op maandagavond 18 december;

Vervolgens komen we vanaf 15 januari elke twee weken op de maandagavond bijeen, tot half april. Dat zijn de volgende data: 15 jan, 29 jan, 12 feb, 26 feb, 12 mrt, 26 mrt en 9 apr.

Meer informatie en aanmelding bij Wouter.

**handtekeningenactie: geen btw op bio, die 100 dagen lang getekend kan worden.**

<http://www.geenbtwopbio.nl/>

## **KLEDINGRUILBEURS**

Op zaterdag 9 december organiseert Hoeve Rosmerta een kledingruilbeurs op de zolder van Boerderij 't Leeuweriksveld.

Neem tenminste drie oude kledingstukken mee (maar hoe meer hoe beter!), en zoek onder het genot van een kopje koffie of thee naar nieuwe aanwinsten voor je garderobe.

toegang €1,- als bijdrage in de kosten.

## **~Zingen en Dansen ~ Mantradans**

Zondag 17 december op 't Leeuweriksveld. Inloop om 13.30 (Koffie en thee) Wees welkom in de kring.

Bijdrage: €17,50 info en opgave: Eleonora Helderman, 06-18887523 of [etmhelderman@gmail.com](mailto:etmhelderman@gmail.com)

## **AGENDA OKeE**

**16 december;** Workshop Suikervrij Bakken van 14.00 tot 17.00 uur; € 35,-. Opgave tot 14 dec

**22 december;** Kerstmaaltijd op de kookzolder van 't Leeuweriksveld met muziek en poëzie. 18.00 tot 20.30 uur; € 20,-, opgave tot 20 dec

**13 januari 2018;** Workshop 'Wat inspireert en voedt mij' met Femmie Timmerman. 10.30 tot 15.30; € 40,-. Opgave tot 11 jan.

Voor meer informatie bel 06-19199934 en voor aanmelden mail naar [info@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl). Alberta Rollema

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

### **Ovenschotel met bataat**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr bataat, 2 uien, 2 zachtzure appels, citroensap, zout, peper, 200 ml appelsap, 40 gr boter, 2 eetl honing, eventueel 2 dikke plakken ham van elk 100 gram, 2 eetl geschaafde amandelen, 2 eetl geraspte kaas, boter*

Verwarm de oven voor op 175 C. Bataat schillen, in stukken snijden en in 15 minuten gaar koken. Intussen uien in ringen snijden en in 20 gram boter fruiten. Appels in schijven snijden, met citroensap besprenkelen en bruin bakken met de uien. Appelsap toevoegen en nog 5 minuten laten koken. Roer 1 eetlepel honing door het ui-appelmengsel.

Maak een puree van de gare bataten en boter (eventueel met wat vocht uit de koekenpan, na het bakken van de uien en appels), en maak op smaak met zout en peper.

Vet een ovenschaal in met boter. Bestrijk eventueel de plakken ham met 1 eetlepel honing, leg die in de ovenschaal en strooi er zout en peper over. Schep het appelmengsel in de ovenschaal en schep de bataatpuree erover. Strooi de amandelen erover en de geraspte kaas. Hier en daar nog een vlokje boter erop. Dek af met aluminiumfolie en bak 30 minuten in de oven, de laatste 10 minuten onafgedekt.

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

### **Aardperensoep**

bij- of lunchgerecht voor 2 personen

*500 gr aardperen, ½ citroen, 4 eetl boter, 1 dunne prei, 1 wortel, 750 ml kippenbouillon of water, zout en peper, 1 dl room, muskaatnoot of gemalen nootmuskaat*

Pers ½ citroen uit. Was de prei en snijd deze in stukjes van 1 cm. Maak de wortel schoon en snijd deze in plakjes van 1 cm. Was de aardperen en schraap ze schoon. Snijd ze in plakjes van ½ cm dikte en vermeng ze met het citroensap. Verhit de boter in een ruime pan met dikke bodem en voeg prei, wortel en aardpeer toe. Doe het deksel op de pan en laat het zo'n 20 min. zachtjes stoven. Voeg 1 kopje van de bouillon en zout en peper toe en laat het nog 25 min. zachtjes koken. Maak er met de staafmixer een gladde massa van en voeg de rest van de bouillon en de room toe. Breng de soep op temperatuur zonder hem aan de kook te laten raken. Serveer iedere portie met versgeraspte nootmuskaat erover.

Lekker met stokbrood met kruidenboter.

### **Raapsteeltjesstampot met paddestoelen en ui**

hoofdgerecht voor 2 personen

*1 bosje raapstelen, 500 gr aardappels, 100 ml warme melk, 25 gr boter, nootmuskaat, 15 gr kruidenboter (of gewone boter met bieslook, peterselie en knoflook), 1 kleine gesnipperde ui, 125 gr paddenstoelen, klontje boter, paprikapoeder, chilipoeder, peper, zout, 1 ei*

Worteltjes van de raapstelen snijden en de raapstelen wassen in ruim water. Snijd de raapstelen in stukjes van hooguit 2 cm. Schil de aardappels en kook ze in 20 minuten gaar. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Verwarm de melk. Giet de aardappels af en maak er met de warme melk en de kruidenboter een mooie gladde puree van. Bak de ui met wat paprikapoeder, chilipoeder, peper en zout tot ze bruin worden en bak dan de paddenstoelen mee tot die ook bruin zien. Breek een ei boven de massa en roer dit stevig door, zodat er een ui-paddenstoelen-eimengsel ontstaat. Roer de raapsteeltjes en het paddenstoelenmengsel door de aardappelpuree en warm kort door. Eventueel op smaak brengen met peper en zout.

### **Chinese kool met kerrie en rozijnen**

bijgerecht voor 2 personen

*1 kleine Chinese kool of ½ grote Chinese kool, 2 eetl. rozijnen, 15 gr. boter, ½ eetl. kerriepoeder 75 ml crème fraîche, zout.*

De Chinese kool wassen, in reepjes snijden. De rozijnen wassen. In een braadpan de boter smelten, kerriepoeder erdoor roeren dan de Chinese kool en rozijnen erdoor scheppen. 10 minuten laten zacht laten stoven, eventueel wat water toevoegen om aanbakken te voorkomen. De crème fraîche erdoor roeren en even mee verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Lekker met gebakken aardappeltjes.

Bron: <http://www.receptenhuis.nl>

**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)

**Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv. 't Leeuweriksveld, Emmen**

