



Collegiale toetsing

Zoals aangekondigd, hier wat aantekeningen over het bedrijfsbezoek bij Geitenboerderij Hansketien. Samen met mensen van nog twee andere bedrijven, en onder het vriendelijk toezien van een coach, proberen we een beeld te krijgen van deze boerderij. Daarbij gaat het vooral erom, echt waar te nemen, niet meteen te meten en te oordelen, sfeer te proeven, en met een eigen beeld het bedrijf handvaten te geven voor een nieuwe kijk.

Hansketien is 1 ½ jaar geleden overgenomen door drie nieuwe mensen met hun twee kinderen. Het was hartverwarmend om te zien, met hoeveel enthousiasme en doorzettingskracht zij zich in al het werk storten. Maar de andere kant is ook bij dit bedrijf de torenhoge financiële last, die in alles latent aanwezig is. We hebben heel intense gesprekken gevoerd en op de boerderij rondgelopen. Naast de overal aanwezige geiten zijn er ook nog een paar varkens, en een koppel kippen, die ieder hun plek innemen in de bedrijfskringloop. Bijzonder is ook, dat zij naast het verwerken van de melk tot Grie (saladekaas), alle bokjes zelf afmesten en het vlees kunnen afzetten.

Ik kan zeggen, dat ik geraakt weer naar huis ging, en dat ik blij ben, om met collega's op die manier een verbinding aan te gaan.

Voor mij hoort dit ook echt bij biologisch dynamisch. De basis is vooral het werken met de regionale (liefst bedrijfs-) kringloop, maar net zo belangrijk is het kijken met aandacht naar alles om je heen: grond, planten, dieren, mensen. Ik denk, dat het uitmaakt, of wij mensen dit doen.

Kathinka.

Week 48, 27 november 2019

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Savooiekool	”
Prei	”
Butternut	”
Knolselderij	”

Week 49 verwacht:, Veldsla, spruitjes, groenlof, zoete bataat, ...

Planning eind van het jaar:

In week 51 leveren we een dubbelpakket, (ook voor de dubbele prijs). Week 52 leveren we geen pakketten en zijn we gesloten. In week 1 valt nieuwjaarsdag op een woensdag, daarom leveren we in deze week alle pakketten 1 dag later dan u gewend bent.

Agenda OogstenKokenenEten

27 november 'Eten wat de pot schaft',
aankomen tot 25 november, € 12,50 pp

20 december Kerst 'Eten wat de pot schaft',
aankomen tot 18 december € 17,50 met muziek

8 februari 2020 'Familiegeheimen uit de Marokkaanse keuken', 11-14.30 uur, € 65,-.

Gezocht: 1 miljoen handtekeningen om bijen en boeren te redden

Vanaf maandag 25 november loopt de Europese petitie 'Save Bees And Farmers'. Die wil tegen september 2020 1 miljoen handtekeningen verzamelen, omdat Europa dan verplicht wordt om wetgevende initiatieven rond dit thema te ondernemen.

Deelnemen?

Via www.voedsel-anders.be/petitie-bijen-en-boeren kan iedereen die natuur, bijen en boeren een warm hart toedraagt, het initiatief ondertekenen. Meer informatie via www.savebeesandfarmers.eu, en Friends of the Earth Europe.

Prei met gorgonzola

bijgerecht voor 2 personen

400 gr prei, een scheutje olijfolie, 50 gr gorgonzola (of andere blauwe schimmelkaas), 50 gr crème fraîche of meer naar smaak, peper en zout, 1 teen knoflook

Was de prei (ook het groen) goed en snijd het groen in reepjes en het wit in ringen. Fruit de prei in de olie en laat het geheel met het deksel op de pan nog 10 min. smoren onder regelmatig omscheppen. Snijd de gorgonzola in stukjes en roer dit met de crème fraîche door de prei. Nog een paar minuten laten stoven tot de gorgonzola gesmolten is. Pers de knoflook uit en roer deze erdoor. Maak op smaak met peper en zout. Lekker met rijst.

Pasta met pompoen en salie

hoofdgerecht voor 2 personen

150-200 gr (vlinder)pasta, 1 pompoen, 1 ui, 3 tenen knoflook, 4 takjes salie, een handje pijnboompitten, 100 gr verse Parmezaanse kaas, olijfolie, peper en zout

Verwarm de oven voor op 190°C. Pel de ui en snijd deze in partjes. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd de pompoen in blokjes van 1½ centimeter. Meng de pompoen met de ui en knoflook. Snijd de helft van de salie fijn en strooi deze over het mengsel. Leg alles op een bakplaat, besprenkel met olie en breng vast op smaak met peper en zout. Zet in de oven en rooster de pompoen tot hij gaar en zacht is (minuut of 35). Hussel het iedere tien minuten. Kook tien minuten voordat de pompoen klaar is de pasta al dente en giet deze af. Verhit 2 eetlepel olie en bak hierin de rest van de salie (hele bladeren) even kort aan, zodat ze hard worden 1 minuutje. Schep ze uit de pan. Rooster ondertussen ook de pijnboompitten in een klein pannetje. Haal het pompoenmengsel uit de oven, bak de pasta 2 minuten en voeg vervolgens het pompoenmengsel toe. Kruimel nu ook de salie bladeren door het gerecht. Bak alles vervolgens nog een minuut of drie, totdat de pompoen goed warm is en de pasta bruine randjes begint te krijgen. Voeg de pijnboompitten en de Parmezaanse kaas toe en haal de pan van het vuur.

Bron: www.foodbook.nl

Stevige knolselderijsoep met champignons en prei

hoofdgerecht voor 3 personen

1 knolselderij, 125 gr champignons, 1 prei, 2 uien, 1 teen knoflook, 1 takje verse rozemarijn of 1 theel. gedroogde rozemarijn, 1 theel. peper, ½ theel nootmuskaat, een snuffje zout, 6 plakjes ontbijtspek, 30 gr (geraspte) Parmezaanse kaas, klontje roomboter

Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes.

Was de prei en snijd deze in ringen. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

Snijd de ui in ringen en snijd de knoflook fijn.

Haal de blaadjes rozemarijn van het takje en snijd ze fijn.

Verhit 1 liter water. Fruit de ui en knoflook in een soeppan met een klontje roomboter ongeveer 5 minuten.

Voeg de knolselderij, champignons, prei en rozemarijn toe in de soeppan en bak even mee.

Voeg het hete water toe en kook 10 minuten, voeg peper, nootmuskaat en een snuffje zout toe.

Bak ondertussen de plakjes spek knapperig en rasp eventueel de kaas (tenzij je een zakje geraspte kaas hebt gekocht).

Haal de soep na 10 minuten koken van het vuur en pureer met een staafmixer. Serveer de soep met de plakjes spek en de Parmezaanse kaas.

Bron: www.voedzaamensnel.nl

Gestoofde groene kool met winterfruit

bijgerecht voor 2 personen

300 gr groene kool, 4 gedroogde abrikozen, 1 scheutje (olijf)olie, 1 appel, 2 theel. Mosterd, eventueel ¼ bakje alfalfa

Abrikozen in kleine stukjes snijden. Groene kool wassen en in dunne reepjes snijden. In een hapjespan 1 eetlepel olie verhitten en de kool en abrikozenstukjes even bakken. Wat water toevoegen en in ongeveer 15 min. gaar laten stoven, af en toe omroeren en indien nodig nog wat water toevoegen. Appel in kleine stukjes snijden en de laatste 5 min. mee stoven. Wanneer de kool gaar is, het teveel aan vocht afgieten. Mosterd er door roeren en eventueel garneren met alfalfa.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

