



## Duurzame kerstboom

Dinsdag vorige week reed Wouter weer eens naar de telersuitwisseling. Behalve met groente en fruit kwam hij ook met een grote kerstboom naar huis, en dan wel een hele duurzame. Want het is een top van een grote den, die in het bos is geoogst. De boswerkers zouden hem gewoon kleinhakselen en er verder niets mee doen. Op de Naoberhoeve hebben ze hiervan een mooie voorraad kunnen bemachtigen, en zo hebben wij er ook één gekregen. Wouter heeft hem midden op het erf in de grond geplant en we hebben hem “versierd” met pindanetjes. En de vogels zijn er heel blij mee. Ik wist niet, dat hier zoveel mezen in de buurt zitten! Ze hangen sierlijk aan de netjes te pikken. Maar ook de mussen gaan op de takken ernaast zitten en rekken hun halzen om aan de pinda's te komen. De eerste dag vlogen ze meteen weg, als iemand langsging, nu worden ze steeds moediger. Ook de vogels zijn blij met deze boom. Dubbel duurzaam dus.



## Gevolg van de droogte (2):

Zoals vorig week al gemeld hebben we tekort aan wintervoer voor onze koeien. Daarom willen we in januari een koe vervroegd slachten, en zijn we op zoek naar extra afzet van ons rundvlees. Ook als u voor de feestdagen een vleespakket wilt bestellen: graag! We hebben nog van alles in voorraad. Bv heerlijk mals stoofvlees, bieflap, hachée- en soepvlees, rookworst. Deze producten zijn met 10% korting te bestellen. Graag met ons overleggen over de bezorging van de diepvriesproducten.

Zo hebben we meer plek in de vriezer in januari.

Kathinka en Wouter.

## Week 50, 12 december 2018

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Rode biet	„
Knolselderij	„
Groene pompoen	„
Boerenkool	„
Bladselderij	„

**Week 51/52 verwacht:** Spruiten, witlof, zuurkool, winterpostelein, winterpeen, yacon, prei, groenlof, stoofpeertjes...

### Prijswijziging per 1-1-2019

Per 1 januari gaat het BTW-tarief op groenten en fruit omhoog van 6 naar 9%. Als gevolg daarvan gaan de prijzen van de abonnementen omhoog:

<i>Eénpersoonspakket</i>	€ 5,70
<i>Eénpersoonscombi</i>	€ 7,20
<i>Tweepersoons</i>	€10,-
<i>Vierpersoons</i>	€16,50
<i>Combi</i>	€11,-
<i>Aardappels</i>	€ 4,20

Als u uw abonnement betaalt middels een periodieke overboeking, denkt u er dan a.u.b. aan het bedrag daarvan per 1 januari aan te passen? Dat bespaart ons administratiewerk.

### Bieb:

Met kerstmis in het vooruitzicht:

R. Steiner: Bijzonderheden over het leven van Jezus

J. Corber: De jeugd van Jezus

G. Zunneberg: Het ongekende kerstkind.

U vindt deze en nog veel meer goede boeken in onze nieuwe **antroposofische bibliotheek**. Op de zolder van onze schuur hebben we die ingericht. Iedere geïnteresseerde kan kosteloos lid worden. De bibliotheek kan bezocht worden op normale werktijden. Wees welkom!

### Agenda OKeE:

**Kerstdiner met muziek en poëzie** vrijdag 21 dec. 18 uur. Er is keuze mogelijk voor een menu met vlees, vegetarisch of veganistisch. € 25,- per persoon. Aanmelding: [info@oogstenkokeneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneten.nl) of 0619199934, Alberta Rollema

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

### **Stamppot mous: boerenkool op z'n Gronings**

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappels (liefst bloemig), 400 gram boerenkool (gesneden), eventueel 2 preien, klein handje (vlug)gort, 2 eetl (Groninger) mosterd, zout, peper, 2 speklapjes of een verse worst, zoetzure zilveruitjes*

Haal de bladeren van de stronk boerenkool en was ze. Stroop het blad van de stelen, gebruik alleen de zachtere delen van het blad, de dikke stukken gebruik je niet. Snijd het eventueel nog kleiner. Zet de boerenkool op met een bodempje water en kook in 30 minuten gaar. Schil de aardappels en kook ze met een handje (vlug)gort en een mespunt zout in ongeveer 20 minuten gaar. Snijd eventueel de prei in dunne ringen en roerbak deze kort in olijfolie in een koekenpan of wok. De verse worst enkele minuten laten wellen in heet water, droogdeppen en bakken in boter tot de worst gaar is, eventueel heet water toevoegen. Speklapjes knapperig bakken. Giet het aardappel/gort-mengsel af en laat ze op een laag vuur even droog stomen met het deksel van de pan. Doe de boerenkool in een vergiet en vang het vocht op. Stamp de aardappelen fijn en voeg de uitgelekte boerenkool en de gebakken prei toe. Schep alles goed door en maak de stamppot smeuïg met een beetje opgevangen boerenkoolvocht. Op smaak brengen met mosterd, zout en peper uit de molen. Serveer met de worst of speklapjes en de zilveruitjes.

### **Frisse salade van winterpostelein**

bijgerecht voor 2 personen

*een zakje winterpostelein, 1 kiwi of 1 rijpe peer, 1 eetl. pijnboompitten of 6 macadamianoten, evt. geconfijte gember*

*Dressing: 4 eetl. olijfolie, 2 eetl. azijn of citroensap, 1 theel. gembersiroop of honing, peper en zout*

Was de winterpostelein en laat deze uitlekken. Snijd de peer in kleine stukjes. Snijd de gember in kleine stukjes. Rooster de pijnboompitten of de grof gehakte macadamianoten. Meng ingrediënten van de dressing door elkaar. Meng de dressing, de stukjes kiwi of peer, pijnboompitten of macadamianoten en eventueel gemberstukjes door de winterpostelein. Laat de dressing een kwartiertje intrekken en serveer.

### **Pompoensoep met knolselderij**

hoofdgerecht voor 2 personen

*1 kleine pompoen (± 650 gr), 75 gr knolselderij, 1 kleine ui, 1 eetl. Zonnebloemolie, 1 klein laurierblaadje, ¾ eetl. Kerriepoeder, 750 ml water, 1½ groentebouillontablet, zout, peper, 1½ eetl. fijngesneden selderijblad, zure room*

Was de pompoen, schillen is niet nodig. Snijd de pompoen in stukken en verwijder de pitten. Schil de knolselderij en snijd dit in stukjes. Pel en snipper de ui. Verhit de olie en bak de ui glazig. Kerriepoeder toevoegen en even meebakken. Knolselderij en pompoenstukjes toevoegen en even meebakken. Water, bouillontabletten en laurierblad toevoegen. Alles aan de kook brengen. Plm. 20 tot 25 minuten zachtjes laten koken tot de groenten gaar is. Laurierblad verwijderen. Soep pureren met een staafmixer. Eventueel water toevoegen als de soep te dik is. Bron: [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl)

### **Ovenschotel met knolselderij en appel**

hoofdgerecht voor 2 personen

*½ knolselderij, 400 gr aardappelen, boter, scheutje melk, 2 uien, 1 grote appel, peper en (kruiden)zout, 200 gr (vegetarisch) gehakt, 1 beschuit*

Verwarm de oven voor op 200°C. Knolselderij en aardappelen schillen, in blokjes snijden en in water 10-15 minuten koken. Pel de ui en snijd deze. Bak de uien met het gehakt, voeg naar smaak peper en zout toe. Appel schillen, klokhuis verwijderen en in schijfjes snijden. Leg in een ingevette ovenschaal het gehaktmengsel op de bodem. Bedek deze laag met schijfjes appel. Aardappel en knolselderijstukjes afgieten en met boter en melk tot een stamppot stampen. Maak op smaak met peper en zout. Verdeel de stamppot over de appelschijfjes. Verkruimel beschuit over de stamppot en zet de schotel ongeveer een half uur in de oven.

### **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**

