



Het huis van Saskia

Stichting Mensen voor de Aarde heeft een erfenis gekregen: het huis en erf van Saskia. Zij heeft ons altijd verzorgd met de bonte eieren en omdat zij ongeneeslijk ziek was, heeft zij in het laatste jaar van haar leven een grote reis gemaakt. We konden elkaar goed vinden in de ideeën van de biologische landbouw en landschapsbeheer en daarmee verbonden ook het idee om te oefenen met een nieuw eigendomsrecht: zoals het leven op aarde tijdelijk is, is in feite ook het recht van eigenaarschap tijdelijk: **je bent eigenaar van een stuk grond, zolang je er op leeft, woont en/of werkt, en alleen dat feit is de reden dat je eigenaar bent.** Als je hier echt in verdiept, kom je van alles tegen: jezelf, de wetten, alle gewoontes in de maatschappij.

Stichting Mensen voor de Aarde wil een platform zijn, waar mensen een stuk van het tijdelijk eigenaarschap in de praktijk kunnen brengen. Boerderij 't Leeuweriksveld en het buurhuis op Zandzoom 70 zijn al twee projecten.

En nu is er het huis van Saskia. In Zwartemeer direct aan de rand van het Bargerveen, waar je overdag de vele vogels hoort en waar het 's nachts echt donker is en stil. Een beetje een "wildromantische" plek. Saskia hield er kippen, had een aantal bijenvolken en legde een kruidentuin aan. Zij had ook graag gasten willen ontvangen, die de drukte van de stad willen verruilen voor de rust van de natuur. Door haar ziekte heeft zij dit niet meer kunnen doen.

Haar wens was, dat de stichting zorg draagt, dat haar werk goed voortgezet kan worden. De laatste weken zijn we bezig geweest met inventariseren: Er is een huis op een prachtige plek, maar er zit ook nog een restschuld op. Op het huis ligt een splinternieuw dak met zonnecellen erop, maar er is ook achterstallig onderhoud, en zo een overdracht brengt ook altijd de nodige kosten met zich. Deze lasten kan de stichting niet alleen dragen.

Ook bij dit project willen we het graag weer doen als bij onze eerdere projecten: er is een kleine kring, die fysiek op het project gaat wonen en werken en er is een grotere kring, die helpt het idee in de daad om te zetten, door mee te financieren. **Doe mee aan de crowdfunding voor Het Huis van Saskia.** Dat kan door middel van een lening aan stichting Mensen voor de Aarde of een donatie. →→

Week 50, 15 december 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Boerenkool	„
Pastinaak	„
Knolselderij	Eko de eerste, Marknesse
Komkommer	via Udea
Rood pepertje	Jochum de Boer, Kimsverw

Week 51/52 verwacht: Spruiten, palmkool, groenlof, prei, veldsla?, krieltjes, zuurkool, stoofpeertjes, ...

Planning eind van het jaar:

In week 51 leveren we een dubbelpakket, (ook voor de dubbele prijs). Uitzondering: de Odin fruittassen leveren we niet dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt. Week 52 leveren we geen pakketten en zijn we gesloten. In week 1 is alles weer normaal.

Winkelopeningstijden rond kerst en Oud en Nieuw:

Vrijdag 24-12: 9 - 14 uur

Vanaf zaterdag 25-12 t/m woensdag 5 -1 gesloten. Weer open op:

Donderdag 6 januari 14-18 uur

Gezocht: tunnelkas

Ik ben op zoek naar een tunnelkas, van circa 4 meter bij 5 meter lang. En zeker 2 meter hoog. We zouden hier erg blij mee zijn voor op de moestuin.

Wie kan me helpen? Het liefst 2e hands of materialen waar me mee verder kunnen, mijn contact mail is ankabults@hotmail.com of 0625236873 Anka Bults.

Op de zolder van 't Leeuweriksveld:

Creatief Ontdekatelier voor volwassenen. Procesgericht, uit het hoofd naar je hart en in de flow. Alle materialen staan voor je klaar.

Vrijdag 28 januari van 14:00 tot 16:30 uur.

Voor info en aanmeldingen Kunstjuf Githa githahessels@gmail.com

→→ (Hiervoor is er ook de mogelijkheid om het via een ANBI route te doen). Wilt u meer weten neem dan contact op met ons via info@leeuweriksveld.nl of 0591-381445.

Kathinka en Wouter.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Knolselderij-pastinaak-stamppot met gebakken paddenstoelen en walnoten

hoofdgerecht voor 2 personen

300 gr pastinaak, ½ knolselderij, 1 ui, 150 gr paddenstoelen, 5 gr verse tijm (of gedroogde), 1-2 eetl olijfolie, een handje walnoten, peper, zout, een scheutje halfvolle melk, 1 klontje roomboter

Schil de knolselderij en de pastinaak en hak deze in gelijke blokjes. Pel en snipper de ui. Kook de knolselderij met de pastinaak in zo'n 10-15 minuten gaar. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze door de helft. Pluk de blaadjes tijm. Hak de walnoten in grove stukken en houd even apart. Verhit de olijfolie en bak de ui glazig. Voeg de paddenstoelen en de tijm toe en bak tot ze mooi gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout. Stamp de knolselderij en pastinaak fijn, schenk er een scheutje melk bij en roer goed door met een flinke klont boter. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de stamppot over 2 borden, strooi de walnoten eroverheen en serveer met de gebakken paddenstoelen.

Bron: www.lijfengezondheid.nl

Pittige komkommer uit de wok

bijgerecht voor 2 personen

1 komkommer, 1 eetl. arachide- of olijfolie, ½ rode peper, ½ limoen of citroen, 2½ eetl. sojasaus, ½ eetl. sesamolie, 1½ eetl. sesamzaad, ½ eetl. fijngehakte koriander

Was de komkommer, halveer in de lengte en schraap de zaadlijsten eruit. Snijd de helften in staafjes. Was de halve rode peper, verwijder de zaadjes en hak de peper fijn. Pers de halve limoen of citroen uit en vang het sap op. Verhit de olie en roerbak hierin de komkommer 2-3 minuten. Voeg de rode peper toe en bak nog 1-2 minuten. Meng het limoen/citroensap en de sojasaus erdoor. Verhit intussen de sesamolie en rooster hierin het sesamzaad. Bestrooi de komkommer met sesamzaad en koriander.

Bron: www.boodschappen.nl

Soep van knolselderij en pastinaak

bij- of lunchgerecht voor 2 personen

½ knolselderij, 1 kleine pastinaak, 1 kleine aardappel, 1 kleine ui, 1 klein knoflookteentje, 1 kleine wortel, 1 liter groentebouillon, 2 eetl. olijfolie, peper en zout, eventueel (soja)room

Schil de knolselderij, pastinaak, ui, wortel en aardappel en snijd ze in blokjes van ± 2 cm. Verhit de olie in een soeppan en stoof de groenten zo'n 5 tot 6 minuten. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen. Voeg vervolgens de groentebouillon toe en breng aan de kook. Laat de

soep gedurende 30 tot 35 minuten zonder deksel sudderen op een gematigd vuur. Haal van het vuur en laat ietwat afkoelen. Roer de soep goed door en maak op smaak met met peper, zout en (eventueel) wat sojaroomboter.

Bron: <http://veganistischkoken.be>

Salade van winterpostelein met appel

bijgerecht voor 2 personen

150 gr winterpostelein, 1 zure appel, 1 fijn gesnipperde rode ui of 2 stengels lente-ui, 2 eetl olijfolie, sap van 1 citroen, 2 theel mosterd, zout en peper, paar takjes peterselie

Was de winterpostelein en verwijder eventueel lelijke blaadjes. Snij de appel in stukjes. Maak een dressing van olijfolie, citroensap, mosterd, peper en zout. Pel en snipper de ui. Hak de peterselie. Schep de postelein, appel en de dressing goed door elkaar. Garneer met een takje peterselie.

Vegetarische boerenkoolschotel

hoofdgerecht voor 2 personen

375 gr aardappels, 250 gr gesneden boerenkool, zout, peper, nootmuskaat, 1 kleine ui, 125 gr champignons, boter, 75 ml warme melk, 50 ml koude melk, 12 gr bloem, 100 ml crème fraîche, 50 gr gezouten cashewnoten, 75 gr geraspte oude kaas

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de boerenkool, snijd de hoofdnerven eruit en hak 250 gr van de groente fijn. Schil de aardappels en snijd deze in stukken. Kook de aardappels en de boerenkool afzonderlijk gaar in water met zout naar smaak. Pel en snipper de ui. Veeg de champignons schoon en snijd deze in plakjes. Bak de ui met champignons in boter. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm 75 ml melk en stamp de aardappels met de warme melk, nootmuskaat, peper en zout en klontje boter tot puree. Smelt 15 gram boter, bak de bloem 2 minuutjes mee, voeg de koude melk al roerend toe en kook zachtjes tot de saus gebonden is. Ovenschaal invetten en laag om laag vullen met boerenkool, champignonmengsel, puree, saus en helft van kaas. Eindigen met aardappelpuree. Bestrooien met de cashewnoten en rest van de kaas en afgedekt met aluminiumfolie 25 minuten bakken in het midden van de oven.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

