



Dieren

Afgelopen weekend was ik in Duitsland bij een vriendin op bezoek, even lekker weg in mijn thuisland. Het weer was rustig en grijs, op zijn manier sfeervol. We kwamen bij een bos, waar een bijzondere plek is, en bij de ingang werden we begroet, door een raaf, welkom! Bij een wandeling aan het strand van de Oostzee zagen we bruinvissen, donkere ruggen, die steeds weer uit het water omhoogkomen. Toen ik er nog zelf woonde, waren ze er niet.

Hier naast ons kantoor hebben we “vogel-tv”. De voerplek waar we zonnepitten en graan strooien is altijd druk bezocht door mezen en mussen.

Gisteren (maandag) zat er een sperwer onder de struik rustig zijn prooi op te peuzelen, mooi als die zo dichtbij is. Toen was er verder geen mus of mees te bekennen.

De bijen hebben genoeg honing verzameld, om de winter door te komen. Er is nu weinig activiteit buiten de bijenkasten.

De kippen zitten in de middelste tunnelkas en dat bevalt goed. Ze scharrelen de grond goed door, eten alle groene resten op, bemesten de grond en: goede bijkomstigheid: wij voldoen zo aan de afschermplicht vanwege de volgelgriep.

Op de klaverweide voor ons huis lopen nu ipv. de kippen, de pinken. Zo kunnen ze nog wat extra vers gras eten bij het hooi.

Bij de wilde dieren is het altijd bijzonder, als ze met de mens in communicatie komen, bij de huisdieren gebeurt dat bijna elke dag, mens en dier zoeken elkaar op.

Zo is onze oude kat van 17 ½ jaar een beetje doof en stijf aan het worden ze kan zowat de hele dag slapen, maar af en toe komt ze dan luidkeels miauwend aan en wil even contact. Misschien omdat haar wereld toch wel erg klein wordt.

Kathinka.

Planning eind van het jaar:

Volgende week (51) leveren we een dubbelpakket, (ook voor de dubbele prijs). Het pakket zit in uw normale (helpt van een) krat. Uitzondering: de fruittassen leveren we niet dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt. In week 51 leveren we ook alvast de aardappels van week 52.

In week 52 en week 1 leveren we geen pakketten en ook geen webwinkelbestellingen. In week 2 is alles weer normaal.

Week 50, 10 december 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Boerenkool	Leeuweriksveld
Spruitjes	„
Aardpeer	„
Groenlof	„
Trostomaat	via Zann (es)

In week 51 verwacht: Rode biet, spruitjes, winterpostelein, prei, yacon, palmkool, knolselderij, sweet dumpling, stoofperen, paprika.

Seminar op 't Leeuweriksveld

Al een aantal jaren organiseren we weekenden ter verdieping, meestal in verband met de sociale driegeleding. In het nieuwe jaar is het thema van het seminar: **landbouw**.

Aan bod komen vragen zoals: wat onderscheidt de landbouw van de industrie, landbouw en driegeleding, een natuurwetenschap van het levende, begrippen met wezenlijke inhoud, in gesprek, zingen, met waarnemingsoefeningen.

Door: Wouter en Kathinka Kamphuis en Heidjer Reetz. **Meer info en aanmelden via**

info@driegeleding.nl

Vrijdagavond 30 januari t/m zondag 1 feb 2026

Help ook mee met het aanplanten van het voedselbos van Mooi Weerdinge!

Elke boom die wordt geplant draagt bij aan meer biodiversiteit, schaduw, een betere vochtthuishouding én natuurlijk een heerlijke oogst zodra de bomen volgroeid zijn. Daarom is een stuk voedselbos een waardevolle toevoeging aan de tuinderij.

Plantdagen:

13 december, 17 januari, 14 februari

We starten de dag met koffie en iets lekkers.

Rond de lunch is er warme soep of stampot.

We ronden af om 15.30 uur. Een dagdeel komen helpen kan natuurlijk ook.

Zin om de spade in de grond te steken? Dat komt goed uit, want we kunnen je hulp goed gebruiken.

Kinderen zijn welkom.

Fijn als je je aanmeldt, dan houden we rekening met je bij de lunch! Dit kan via www.mooiweerdinge.nl.

Hier vind je ook meer informatie.

Onze **boerderijwinkel** is nog open op **maandag 22 december van 15 tot 18 uur**, dan van 23 december t/m 7 januari gesloten, en daarna weer voor het eerst open op **donderdag 8 januari 2026 van 14-18u**.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Geroerbakte boerenkool met dahl

4 ons boerenkool, 1 ui, 1 ons champignons, 1 teen knoflook, klont roomboter of kokosolie, zout en peper, 1 tl. garam massala.. Voor de dahl: 2 ons gedroogde rode linzen, 1 blokje kokosnootcreme, zout en evt een klont roomboter of kokosolie, 1 klein potje tomatenpuree

Snijd de boerenkoolbladeren van de nerven en het blad in kleine stukjes. Snipper de ui en knoflook. Snijd de champignons in plakjes. Was de rode linzen en kook ze gaar in water (2 cm boven de linzen) met wat zout, dat duurt ca 15 minuten. Verhit de roomboter of kokosolie in een koekenpan en fruit de ui en knoflook. Doe er na een minuutje de champignons bij met wat zout, peper en garam massala. Na weer een minuutje doe je de gesnipperde boerenkool erbij. Giet er wat water bij en zet het vuur hoog. Als het water kookt zet je het vuur wat zachter en laat de groentes onder af en toe roeren, garen. Onderwijl verdampt het water. Het mooie is als de groentes gaar zijn en het water verdampt. Als de linzen gaar zijn (als het goed is is er geen water meer in de pan) roer je de kokos en de tomatenpuree erdoor met wat zout en peper. Je kunt het wat smeuiiger maken met een klont boter of kokosolie. Serveer met rijst of/ en bijv. kip.

Schijfjes spruit met geraspte appel roerbakken

50 gram geraspte amandel, 500 gram spruiten, 1 el citroensap, 2 el olijfolie, 1 appel, 40 gram geraspte belegen kaas, zout en peper.

Rooster de amandelen tot ze beginnen te verkleuren in een droge koekenpan. Haal de buitenste en minder mooie blaadjes van de spruiten en snijd een stukje van de onderkant. Snijd ze nu in vrij dunne plakjes. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de spruitjes gaar op een niet al te hoog vuur met wat zout en peper en het citroensap. Was en rasp de appel en doe dat na ca 15 minuten bij de spruitjes. Strooi de geraspte kaas en de amandelschijfjes erover en serveer met bijv. aardappelpuree en een salade.

Aardpeer uit de koekenpan

500 gram aardpeer, zout en peper, olijfolie, boter, 1 ui, tijm, 1 el griekse yoghurt of cottage cheese

Was de aardpeer goed en snijd in plakjes van ca 3 mm (schillen hoeft gelukkig niet). Snipper de ui. Bak de ui in olie met boter, zout en peper. Doe na ca 2 minuten de aardpeerplakjes erbij met een scheut water, breng aan de kook, draai het vuur lager en doe een deksel op de pan. Na ca 15 minuten kan de deksel van de pan. Laat het kookvocht verdampen en breng verder op smaak met zout en peper en wat groene tuinkruiden, zoals tijm of oregano. Serveer met een eetlepel griekse yoghurt of cottage cheese met wat chilipoeder. Lekker bij een puree van aardappel met knolselderij en een frisse salade.

Groenlof met aardappel rösti

1 stronk groenlof, handvol abrikozen, handvol walnoten, gomasio (zout met sesamzaad), roomboter, olijfolie. Voor de rösti: 500 gram bloemige aardappelen, olie, zout en peper.

Week de abrikozen een dag in water. Snijd de groenlof in dunne reepjes. Snijd de walnoten in kleine stukjes. Verhit wat roomboter en een scheut olijfolie in een koekenpan en roerbak de groenlof gaar. Laat de abrikozen uitlekken (het vocht is lekker zoet; kan door een toetje of gewoon lekker opdrinken), snijd in kleine stukjes en roer met de walnoten door de groenlof. Breng op smaak met gomasio. De rosti: Schil de aardappelen, snijd ze in grote stukken en kook ze 5 minuten. Giet af en laat afkoelen (anders kun je ze niet goed raspen). Rasp ze grof en meng er zout en peper door. Verhit olie in een koekenpan en maak kleine hoopjes aardappels in de pan. Maak de hoopjes plat (ca 1 cm). Na ca 5 minuten kun je de koekjes voorzichtig omdraaien. Zit er niet te veel aan, dan vallen ze uit elkaar. Laat rustig bruin worden. Een saucijsje of hamburger smaakt hier lekker bij (of bijv een kaasouffle).

Gevulde tomatensoep

500 gr tomaten, 2 ui, 2 teen knoflook, 1 wortel, 1 stengel bleek of groenselderij, 1 l. water, klein potje tomatenpuree, 2 el olijfolie of boter, 2 laurierbladeren, tijm, een scheut gembersiroop, bouillonpoeder, gedroogde basilicum, beetje citroensap en evt een scheut room.

Was de tomaten en snijd ze in stukken (velletjes en zaden kunnen straks gewoon mee in de pan). Snipper de ui en knoflook. Snijd de groentes in stukken. Pak een soeppan, verhit de olie en/of boter en braad de groentes zachtjes, ca 10 minuten. Dit verdiept de smaak. Doe de tomaten en de puree erbij. Roer goed. Laat nog eens 5 minuten zachtjes garen. Roer af en toe. Kook 1 liter water en giet over de groentes. Verstrooi het bouillonpoeder, doe de laurier erbij en een scheut gembersiroop (of wat geraspte gember met ahornsiroop of een eetlepel suiker). Laat zo'n 25 minuten zachtjes sudderen. Roer af en toe. Haal de laurier eruit en pureer de soep glad. Proef en maak de smaak af met wat zout en peper en een klein scheutje citroensap. Verstrooi wat tijm en basilicum. Serveer met room en bijv een stokbrood met kruidenboter.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

