



Alvast een terugblik

Het jaar 2020 is al weer bijna op z'n eind, en wat een jaar was het! Ik dacht onlangs: wat zal ik me 10 jaar later nog herinneren?

Het grootste geschenk van dit jaar was toch wel de aankoop van het buurperceel door stichting Mensen voor de Aarde. Het begon met het voorlopig koopcontract in februari, toen kwam een wat voorzichtige fase van plannen en verkennen, maar vrij snel kwam toch alles in een stroomversnelling met een vlot verlopende crowdfunding, een mooie kennismaking met een groep nieuwe en bekende toekomstige bewoners, in juni dan de gang naar de notaris, en eind juli als een soort van hoogtepunt de grote opruim- en verhuisactie. Wat ons vooral met dankbaarheid en warmte vervult, is de grote groep mensen, die hieraan bijgedragen heeft, zij het in vorm van medefinanciering, zij het in de vorm van praktische hulp in alle soort en maat.

Op de boerderij was het best een gewoon jaar, sommige oogsten zijn wat meer, sommigen wat minder goed gelukt, het weer was wat afwisselender dan de afgelopen jaren (gelukkig), en ook dit jaar hadden we weer een voltijd- en een deeltijdstagiaire van de Warmonderhof. Iedereen bleef gezond en wel, en zo had corona eigenlijk weinig invloed op ons. In de winkel was dat heel anders: Ineens hadden we een ongelooflijke groei in omzet, veel nieuwe klanten zowel op de boerderij als in het web. Nadenken over looproutes in de winkel, verruimen van de openingstijden, omgaan met angsten, dealen met regels, die soms wat ondoorgroendelijk lijken en hierin je eigen weg te vinden. De gezondmakende kant van "onze" landbouw kreeg daarbij nog weer een nieuwe dimensie en zorgde voor genoeg gespreksstof. We hadden dit jaar ook bijzondere gasten: Een week stond een grote bus bij ons op het erf, en zijn bewoner, Han, heeft de hele week van alles gerepareerd en grondig in de olie gezet, van de kruiwagens tot de trekker, alles loopt weer als gesmeerd. Heerlijk zoiets inmidde van de zomerdrukke. Een andere week hadden we twee gasten in hun caravan, Hans-Piet en Maria, die met veel enthousiasme de winkelkoeling vergroot hebben, en met wie we de avonden doorbrachten met goede gesprekken over van alles uit de bd-landbouw. Nog elke dag zijn we dankbaar voor hun onvoorwaardelijke hulp.

Zomaar een kleine greep uit 2020. Blijft nog een klein vooruitblik voor de laatste twee weken: we krijgen nieuwe huisdieren, want we gaan de kippen van Saskia uit Zwartemeer bij ons huisvesten, omdat zij op reis gaat. 30 kippen die allen verschillende kleuren eieren leggen. We gaan ons best doen, dat ze even lekker smaken als voorheen! Kathinka

Week 51, 16 december 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Groene kool	't Leeuweriksveld
Knolselderij	„
Winterpostelein	„
Trostomaat	via Udea
Waspeen	Polderfresh, N.O.P.

Week 52 verwacht: Spruitjes, prei, veldsla, rode biet, stoofperen, zuurkool, rode puntpaprika, aardpeer, rode ui, ...

Planning eind van het jaar:

In week 52 leveren we een dubbelpakket, (ook voor de dubbele prijs). Uitzondering: de Odin fruittassen leveren we niet dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt. De aardappelpakketten van week 53 leveren we in week 52. Week 53 leveren we geen pakketten en zijn we gesloten. In week 1 is alles weer normaal. Wel leveren we vanaf dan de aardappels in de even weken.

Winkelopeningstijden rond kerst en

Oud en Nieuw:

Donderdag 24-12: 14-18 uur

Vanaf 25-12 t/m 3-1 gesloten.

Weer open op:

maandag 4 januari 15-18 uur

Neem nu een aardappelabonnement

Eéns per twee weken ontvangt u dan 3 kg aardappels in een papieren zak met uw naam erop. Desgewenst kunt u voorkeur (kruimig/vastkokend) aangeven. De kosten bedragen € 4,20 per keer.

Afwezigheid melden:

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch. Op een melding per e-mail ontvangt u van ons altijd binnen een week een bevestiging. Als u geen bevestiging ontvangen heeft, is uw afmelding niet geldig! Een opmerking bij een bankoverschrijving geldt niet als geldige afmelding.

Een van onze helpers op het bedrijf heeft een dusdanig goede appeloogst dit jaar gehad, dat zij met deze oogst een bijdrage wil leveren voor een

crowdfundingsactie in de winkel: Appels en appelmoes voor de hulphond van Annyk..

www.ervaringsperspectief.nl

Waspeen met Provençaalse kruiden

bijgerecht voor 2 personen

500 gr waspeen, 1 dl bouillon van blokje of poeder, 2-3 theel. citroensap, 2 theel. Provençaalse kruiden, flinke scheut olie om in te bakken

Worteltjes wassen en in dunne schuine plakjes van 1 cm dik snijden. Olie verhitten in pan met dikke bodem en wortelplakjes daarin al omscheppend een paar minuten bakken. Vuur lager zetten, bouillon en citroensap toevoegen en al omscheppend in zo'n 5-10 min. gaarstoven. Provençaalse kruiden erdoor scheppen. Variatie: snijd een groene paprika in kleine stukjes en bak die met de wortels mee.

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.

Groene kool met pinda's

bijgerecht voor 2 personen

½ grote of 1 kleine groene kool, 50 gr pinda's, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, 1-1½ theel. komijnpoeder, 1- 1½ theel. gemberpoeder, 1-2 eetl. zoute ketjap of tamari, peper en zout, olie om in te bakken

Was de kool en snijd deze in repen. Pel en snipper de ui. Pers de teen knoflook. Rooster in een droge koekenpan de pinda's onder voortdurend omscheppen goudbruin. Houd de pinda's apart. Fruit de ui en knoflook in wat olie. Kruiden even meefruiten. Ketjap of tamari toevoegen met een deel van de kool, dit al omscheppend laten slinken en dan weer wat kool toevoegen tot alle kool gebakken en beetbaar is. Pinda's erdoor scheppen, en alles op smaak brengen met peper en zout. Lekker met rijst en (gember)saus.

Knolselderij met paddestoelen

bijgerecht voor 2 personen

½ knolselderij, 1 dunne prei, 75 gr champignons of kastanjechampignons, 1 eetlepel olie of 15 gr boter, 1 eetlepel tijmblaadjes, zout, peper, scheutje witte wijn of groentebouillon, 50 ml koksroom of crème fraîche

Snijd de knolselderij in plakken en schil deze vervolgens. Verwijder alle bruine stukken.

Snijd de knolselderij in blokjes. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen.

Borstel of wrijf de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Verhit een wok of wijde braadpan, voeg de olie of boter toe en roerbak de knolselderij 3 minuten op hoog vuur.

Voeg de prei toe, roerbak 2 minuten mee en vervolgens de champignons met de tijm, zout en peper 1 minuut. Schenk de witte wijn of groentebouillon en de koksroom of crème fraîche erbij, schep goed om en laat de groente beetbaar worden.

Lekker met pasta en geraspte kaas of rijst.

Vleesliefhebbers: kunnen tegelijk met de room 150 gram gekookte ham in blokjes toevoegen.

Bron: www.groentenenfruit.nl/veggipedia/

Tomaat gevuld met geitenkaas

bijgerecht voor 2 personen

2 grote of 4 kleine tomaten, 1 kleine ui, 1 teen knoflook, een paar takjes peterselie, 75 g zachte geitenkaas (of kwark), peper en zout, 8 zwarte olijven, verse fijngehakte basilicum of tijm naar smaak, eventueel een paar blaadjes sla

Snijd de ui in heel dunne ringen. Hak de peterselie fijn. Snijd de olijven in kleine stukjes.

Was de tomaten, snijd ze doormidden. Schep met een lepel het vruchtvlees uit de vruchten.

Keer de uitgeholde tomaten om, laat het vocht er uit lopen. Meng voor de vulling het vruchtvlees met een geperst teentje knoflook en de overige ingrediënten en schep het in de holle tomaten.

Leg de gevulde tomaten eventueel op blaadjes sla, leg de overgebleven vulling er naast.

Variatie gebakken gevulde tomaat:

Vul de tomaten zoals hierboven maar leg ze daarna in een ingevette vuurvaste schaal.

Verwarm de oven voor op 200°C en zet de schotel ongeveer een half uur in het midden van de oven. Serveer ze op een schaal met eventueel een paar blaadjes sla.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

