



't Leeuweriksveld

We hebben 800 bladzijdes poëzie van Ida Gerhardt gekregen, op ons kerstkaartje dit jaar twee gedichten:

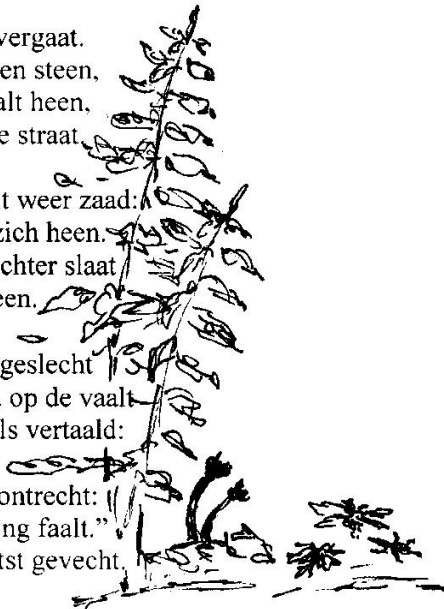
Lof van het onkruid

Godlof dat onkruid niet vergaat.
het nestelt zich in spleet en steen,
breekt door beton en asfalt heen,
bevolkt de voegen van de straat

Achter de stoomwals valt weer zaad:
de bereklauw grijpt om zich heen.
en waar een bom zijn trechter slaat
is straks de distel algemeen.

Als hebzucht alles heeft geslecht
straalt het klein hoefblad op de vaalt
en wordt door brandnetels vertaald:

“gij die miljoenen hebt ontrect:
zij kómen – uw berekening faalt.”
Het onkruid wint het laatst gevecht.



Over de eerbied I

Gij moet het eenzaam laten
het zaad dat ligt te slapen
en dat al kiem gaat maken.

Dit eerstelingsbewegen
van leven binnen leven
vermijdt het te genaken.

Laat het stil in zijn waarde,
zaad in de donkere aarde;
zaad in de donkere aarde.

En het zal groen ontwaken.



wenst allen fijne kerstdagen en
een kiemkrachtig 2021.



Sponsors gezocht voor de reis van Saskia

In onze laatste brief van 2020 deze keer een bijzonder verhaal. Zoals jullie waarschijnlijk al vaker gemerkt hebben, houden wij van originele mensen!

Eerst een beetje vertellen: wij kennen Saskia nu meer dan tien jaar, zij kwam ongeveer op hetzelfde moment in Zwartemeer wonen, toen wij in Wilhelmsoord neerstreken. Al snel kwamen we in contact, omdat zij op haar plek ook een klein bedrijf wilde opzetten. Uiteindelijk werden dat kippen. Kippen, die een echt kippenleven konden leiden, met kuikens onder de kloek, echt vrije uitloop, een stroleembouw-stal en in de loop der jaren steeds meer struiken en bosjes om onder te schuilen en te scharrelen. Ook Saskia voelde zich daar best kiplekker, maar kreeg ook met tegenslagen te maken, want zij werd 2 keer kort achter elkaar ziek met kanker. De behandelingen de afgelopen jaren waren zwaar, en hadden veel invloed op haar dagelijks leven. Saskia werd er op een gegeven moment zo moe van, om alsmaar te moeten constateren, dat het werk in een grote tuin niet af te krijgen is met weinig energie, niet wetende, of de toekomst nog verbetering zou brengen en zij besloot, om dan maar iets écht anders te doen: namelijk een wereldreis. Er zijn mensen, die denken: juist nu, in deze tijd en met een ziekte, kun je toch beter achter de geraniums zitten en alle risico's mijden. Dat kan, maar Saskia vond het risico, om een kasplantje te worden toch nog veel groter en zo is nu stichting Oranje Draak opgericht om van deze reis een sponsorreis te maken. Op de mooie website is het hele verhaal te zien: www.oranjedraak.nl en alles is ook te volgen op facebook en instagram via Orange Dragon Foundation. Het idee is, dat met de reis geld opgehaald kan worden voor onderzoek naar eierstokkanker, daarvoor kan gedoneerd worden. Verder kunnen bedrijven (groot en klein) de reis sponsoren. Hiervan is de spits al afgebeten, maar het vinden van meer sponsoren is juist nu een speerpunt. Want Saskia wil graag in het nieuwe jaar spoedig vertrekken. Dus als u net als wij ook van originele mensen met originele plannen houdt, wordt dan sponsor! Je kan je daarvoor opgeven via sponsoring@oranjedraak.nl of kijk op de website voor meer informatie.

Kathinka.

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Spruitjes	't Leeuweriksveld
Veldsla	„
Prei	„
Aardpeer	„
Rode biet	Hospers, Marknesse
Rode/gele puntpaprika	via Udea
Bindsla	„
Venkel	„
Stoofperen	boomgaard W'hof, Dronten
Zuurkool	Kramer, Z.Scharwoude

Week 1 verwacht: boerenkool, pastinaken

Met ingang van 2021 leveren we de aardappelpakketten 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.

Caesarsalade met bindsla en croutons

bijgerecht voor 2 personen

2 eieren, 1 kleine krop bindsla of ½ grote krop, ½ komkommer, ½ blikje ansjovisfilets, 25 gr versgeraspte Parmezaanse kaas of oude kaas

Croutons: 1 teen knoflook, 2 sneetjes witbrood, (olijf)olie Dressing: ½ teentje knoflook, 75 gr Griekse yoghurt, 1 eetl mayonaise, 1 theel mosterd, ½ eetl citroensap, zout, peper

Kook de eieren ca. 10 min en pel ze. Snijd ze in stukjes. Was de sla en scheur hem in stukken.

Was de komkommer en snijd deze plakjes. Snijd de ansjovisfilets in stukjes. Pers de knoflook boven een kommetje. Meng het met de yoghurt, mayonaise, mosterd, citroensap, zout en peper.

Snijd de korsten van het witbrood en snijd het in blokjes. Pel de knoflook en pers deze uit in de pan. Fruit de knoflook in wat olie, doe de blokjes brood erbij en besprenkel met olijfolie. Bak mooi bruin. Meng in een schaal de sla met stukjes ei, ansjovis en komkommer. Besprenkel met de dressing en bestrooi het met kaas en croutons.

Tip: uitbreiden van de salade kan met stukjes tomaat, 25 gr uitgebakken spekjes of 50 gr gerookte kipstukjes.

Prei-feta omelet met paprika

bijgerecht voor 2 personen

200 gram prei, ½ paprika, 100 gram feta of grie naturel, 2 eieren, bekertje crème fraîche, peper, zout, sojasaus, olie

Was de prei en snijd deze in ringen. Snijd de paprika in kleine blokjes. Snijd de feta in blokjes.

Bak de prei in een koekenpan in wat olie. Meng de eieren met de crème fraîche, zout, peper en de sojasaus. Voeg de paprika toe aan de prei.

Even doorbakken. Voeg dan de feta toe en giet het eimengsel erover. Laat op laag vuur met deksel op de pan het ei stollen. Lekker met een salade of brood.

Prei-paprika-stamppot met vegetarische balletjes

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, 1 paprika, 1 kleine ui, 2 tomaten, 2 eetl olijfolie, 175 gr. vegetarische balletjes, ½ eetl. groene pesto, ½ eetl. Italiaanse kruiden, 350 gr. prei, 75 ml halfvolle melk

Aardappels schillen, in stukken snijden en gaarkoken. De prei wassen en in ringen snijden. Paprika schoonmaken en in stukjes snijden. Ui pellen en snipperen. Tomaten wassen en in stukjes snijden. 1 eetlepel olie verwarmen en de ui en vegetarische balletjes 6 min. bakken. Tomaten, pesto en kruiden

erdoor roeren en zachtjes verwarmen. Naar smaak kruiden met peper. In een braadpan 1 eetlepel olie verhitten en paprika en prei ongeveer 5 min. bakken. Melk verhitten. Van aardappels en melk puree maken. De groentes door de puree mengen en met peper op smaak brengen. Serveer de stampot met de balletjes in tomatensaus.

Spruitjes met walnoten en brie

bijgerecht voor 2 personen

400 gr spruitjes, 1 grote ui, 1 kleine appel, hand vol gedopte walnoten, 150 gr brie of camembert, 1 theel. gedroogde tijm, olijfolie

Spruitjes schoonmaken, eventueel halveren en in een bodempje water in 5 à 10 min. beetbaar koken. Ui pellen en fijn snijden. Ui fruiten in olie. Noten fijn hakken. Appel in kleine stukjes snijden.

Tijm, noten en appel aan de ui toevoegen en warm laten worden. Brie in plakken snijden. Spruitjes aan het uimengsel toevoegen, roeren en afdekken met kaas. Met deksel de brie in een paar minuten laten smelten.

Veldsla-salade met tomaat en pijnboompitten

bijgerecht voor 2 personen

120 gr veldsla, 1 tomaat, 1½ eetl kappertjes, 2 eetl pijnboompitten, ½ rode ui, ¼ rode paprika

Voor dressing: 1 eetl balsamico azijn, 3 eetl olijfolie, beetje suiker, beetje zout en peper, 1 theel basilicum op olie of andere verse groene kruiden naar smaak

Verwarm de grill voor op 175°C. Was de paprika en leg deze in een platte ovenschaal onder de grill. Af en toe draaien. Als het vel redelijk zwart is, af laten koelen, het vel verwijderen en de paprika in reepjes snijden.

Veldsla wassen en lelijke blaadjes eruit zoeken. Verwijder het vruchtvlees uit de tomaat en snijd de tomaat in blokjes. Rooster de pijnboompitten lichtbruin. Pel de ui en snijd deze in ringen. Meng alle ingrediënten goed en serveer meteen.

Aardperensoep met room en spek

bijgerecht voor 2 personen

750 ml kippenbouillon, 1 ui, 1 klein teentje knoflook, 350 gr. aardperen, klontje roomboter, beetje olie, 50 ml witte wijn, 75 ml room, zout en peper naar smaak, 2 plakjes pancetta of bacon, 1 eetl. bieslook.

Pel en snipper de ui en knoflook. Was de aardperen (schillen hoeft niet) en snijd ze in stukjes. Snipper de bieslook. Smelt in een soeppan de boter en olie, voeg de ui toe en bak even. Voeg de knoflook toe en fruit even mee. Voeg de aardperen, bouillon en wijn toe, breng aan de kook en laat 10 minuten koken. Bak de pancetta of bacon tot het knapperig is en verdeel het in stukjes. Pureer de soep met een staafmixer. Voeg de room toe en maak op smaak met zout en peper. Eventueel de soep verdunnen met wat water of bouillon. Warm de soep nog even door, (niet koken). Serveer de soep in kommen of borden gegarneerd met de bieslook en uitgebakken spekkrumels.

Bron: www.smulweb.nl

Gestoofde rode bieten

bijgerecht voor 2 personen

550 gr rode bieten, 1 eetl azijn, zout naar smaak, 5 gr suiker, 10 gr boter, snuffe kruidnagel poeder, 1 laurierblaadje, snuffe peper, snuffe kaneel, eventueel 1 kleine gesnipperde ui, eventueel 1 gekneusde jeneverbess, eventueel maïzena

Schil de bietjes en snijd ze in kleine blokjes. Doe de bieten met alle andere ingrediënten in een pan met een dikke bodem en ongeveer 1 dl water en stoof dit 30 minuten tot de bieten gaar zijn. Verwijder het laurierblaadje en bind het vocht eventueel met maïzena.

Bron: www.smulweb.nl

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

