



't Leeuweriksveld

## Boerenlandbouwconferentie

Afgelopen zaterdag was ik uitgenodigd als gastspreker op een *boerenlandbouwconferentie* die georganiseerd werd door de vereniging Toekomstboeren. Ik kende deze club nog niet en ook op de Eemlandhoeve, waar de conferentie plaatsvond, was ik nooit geweest. Maar wat een aangename verrassing! Er waren ruim honderd, merendeels jonge deelnemers en er heerste een sfeer van enthousiasme en inspiratie. Er waren vertegenwoordigers van diverse netwerken, zoals permacultuur, voedselbossen, transitiecoalitie, vegan-landbouw, voedsel anders etc. Hét grote thema voor veel van deze toekomstboeren is toegang tot land. Ze komen veelal niet uit de landbouw en brengen ook geen zak met geld mee. 70% Van hen heeft nu een klein bedrijfje met een kortdurende pachtovereenkomst zonder rechten voor de toekomst, zodat er veel onzekerheid is en geen basis om serieuze investeringen te doen. Geen wonder dat alle oren gespist waren toen ik mijn verhaal begon met de opmerking dat Kathinka en ik uit de stad komen en zonder geld begonnen zijn. Er was veel belangstelling voor onze inspiratiebron: het inzicht dat in de gezonde economie van de toekomst alleen nog betaald kan worden voor werkelijke prestaties van mensen. En dus *niet* meer voor grond, die immers niet door mensen gemaakt is. Onze geschiedenis met de achtergestelde leningen die de aankoop mogelijk maakten, de crowdfunding voor de renovatie van het schuurdak en vooral natuurlijk de stichting Mensen voor de aarde en haar succesvolle actie 1000 x € 100 waardoor ze 3 ha land kon aankopen die nooit meer verkocht kan worden, sprak erg aan bij dit publiek. En meerdere mensen spraken de hoop uit dat dit doel: grond vrij te maken uit het economisch verkeer, en duurzaam beschikbaar te stellen voor goede landbouw, hét samenbindende element wordt van de beweging van toekomstboeren.

Wouter

## Week 13, 27 maart 2019

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Pastinaak	„
Stengelui	„
Raapstelen	Warmonderhof, Dronten
Witte kool	Hospers, Marknesse
Courgette	via BioNoord (it)

### Week 14 verwacht: ?

#### Preparatendag **zondag 31 maart** wanneer??

Er heeft zich een aantal belangstellenden opgegeven, die echter grotendeels niet kunnen op zondag 31 maart. Vandaar dat ik vanmiddag op zoek ga naar een ander tijdstip waarop zoveel mogelijk geïnteresseerden erbij kunnen zijn. We graven de in de herfst gemaakte preparaten op, roeren het hoorn-mestpreparaat en brengen dit gezamenlijk uit over de akkers van 't Leeuweriksveld. Aanvang **15u** met koffie/thee, afsluiting ca. 18u met soep en brood. Geïnteresseerden zijn van harte welkom om deel te nemen, aanmelden bij 't Leeuweriksveld.

#### Agenda OKeE:

##### 27-3-2018 18u Eten wat de pot schaft

Met aansluitend een lezing door Ynette Mulder-de Ronde, klassiek homeopaat, over hooikoorts, € 12,50 pp. Voor het eten, € 2,50 voor koffie/thee. Aanmelding t/m 25-3 bij Alberta Rollema: [info@oogstenskokeneten.nl](mailto:info@oogstenskokeneten.nl) of: 06-19199934

#### Antroposofische bieb:

Thema Euritmie:

-Euritmie: vernieuwing in de danskunst R. Munniks, -Bezielde bewegen; wat is euritmie J.v.d. Meulen-W.Otte -Hoe karma werkt; 21 jaar drempeltheater 100 jaar mysteriedrama C.Hendriks

#### Loopeenden af te geven

We hebben 6 loopeendenmannen, voor wie we een nieuw thuis zoeken. Neem ééntje voor nieuw bloed in uw koppel, of als u een grote tuin heeft en last van slakken, kunnen de 6 mannetjes ook prima met elkaar opschieten, als er geen vrouwtje is om achteraan te zitten. Loopeenden zijn hele grappige dieren, ze eten vooral beestjes en zaadjes en zitten nauwelijks aan de planten.

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

### **Courgette met pesto en champignons**

bijgerecht voor 2 personen

*300 gr courgette, 1 ui, 1 teen knoflook, 250 gr kastanjechampignons, peper en zout, 2 eetl. pestosaus (uit potje), 50 gr volle kwark of crème fraîche, 1-2 tomaten, olie voor bakken en invetten*

Oven op 180°C voorverwarmen. Uiteinden van de courgettes verwijderen, courgette wassen en in dunne plakjes snijden. Ui pellen en snijden. Knoflook persen. Ui en knoflook fruiten in olie. Champignons schoonvegen, in plakjes snijden en even meebakken. Op smaak brengen met peper en zout. Pesto mengen met de kwark of crème fraîche. Ovenschaal invetten met olie. Bodem bedekken met een laag courgetteplakken, dan champignons, de helft van de pestokwark erover. Doe dit nogmaals. Eindigen met een laag courgetteplakken. Tomaten in plakken snijden en op de courgettes leggen. 20 min. in de oven bakken. Lekker met rijst.

### **Geroosterde pastinaak met Italiaanse kruiden**

Bijgerecht voor 2 personen

*500 gr pastinaak, 1-2 eetl. olijfolie, ½ eetl. gedroogde Italiaanse kruiden, zeezout en zwarte peper naar smaak*

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pastinaak en snijd ze in frietjes van 5 cm lang en 1½ cm breed. Meng de pastinaak met de olijfolie en kruiden. Verdeel in een gelijkmatige, enkele, laag over een bakplaat of ovenschaal.

Verdeel het mengsel over twee bakplaten, indien nodig. Rooster ongeveer 30 minuten, of tot de pastinaak gaar is, en schep halverwege de baktijd even om.

Bron: <http://allrecipes.nl>

### **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.

### **Stamppot raapstelen met spekjes**

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappelen, 1 bos raapstelen, 125 gr rookspek, 15 gr boter, 1 dl melk, peper en zout, nootmuskaat, eventueel gedroogde gebakken uitjes of 3 sjalotjes en ruim olie*

Maak eventueel zelf gedroogde gebakken uitjes:

Pel de sjalotjes en snijd ze in flinterdunne ringetjes. Giet ruim olie in een wok en bak de uitjes zachtjes lichtbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout.

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze in weinig water met zout gaar. Bak de spekjes uit. Was raapstelen en snijd ze in stukjes.

Verwarm de melk, stamp de gare, afgegoten aardappelen fijn en voeg zoveel warme melk toe dat een smeùige puree ontstaat. Maak die op smaak met zout, peper en nootmuskaat en schep op het allerlaatst het spek en de rauwe raapsteeltjes erdoor. Laat de stamppot nog enkele minuten doorwarmen. Strooi de gebakken uitjes over de stamppot.

### **Witte kool met kerrie, rozijnen en cashewnoten**

bijgerecht voor 2 personen

*1 kleine ui, 1 eetl kerriepoeder, 1 eetl boter, ½ witte kool (400 gr gesneden), 30 gr rozijnen, 50 gr cashewnoten, ½ eetl bloem, scheutje bouillon, zout*

Maak de ui schoon en snipper deze. Maak de kool schoon en snij deze in reepjes. Was de rozijnen en laat ze uitlekken. Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan. Neem ze uit de pan. Verhit de boter in de pan en fruit hierin eventjes de ui en het kerriepoeder. Voeg de kool toe en bak deze al omscheppend even mee. Voeg de rozijnen toe en de cashewnoten. Doe er een scheutje bouillon en een snufje zout bij. Leg een deksel op de pan en laat de kool in ongeveer 20 minuten zachtjes gaar stoven. Lekker met een gebakken kaasplak en gebakken aardappelen.

**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**

