



't Leeuweriksveld

't Leeuweriksveld: voor echt vrij onderwijs

Een belangrijke vraag voor iedereen die een andere, menswaardige en natuurvriendelijke samenleving wil, is altijd: hoe kan de radicale mentaliteitsverandering op gang komen, die nodig is, zodat we echt een uitweg vinden uit het materialisme en egoïsme, waar de mensheid nu nog in verstrikt is? Over die vraag is natuurlijk veel gedacht en gezegd. Eén ding is zeker: zo'n mentaliteitsverandering kan nooit van bovenaf opgelegd worden aan de mensen. Als een echte keer ten goede komen kan, dan ontstaat die van onderop, vanuit individuen die in vrijheid daarvoor kiezen. In elk mens moet een aanknopingspunt te vinden zijn, ook nu al. Alleen hebben die aanknopingspunten zich tot nu toe nog niet krachtig genoeg weten te ontplooiën. Het goede delft nog vaak het onderspit tegenover alle harde eisen die het uiterlijke leven tegenwoordig aan de mens stelt: de wetten van het geld en de bestaande regels en procedures lijken het in de samenleving als geheel nog te winnen van het vrije individu, dat vanuit inzicht het goede wil doen.

Maar dat kan en mag natuurlijk niet zo blijven... We hebben een gebied nodig in onze samenleving, waarin zij zichzelf telkens weer echt vernieuwt. Een gebied waarin de sociale, de creatieve en de morele talenten van de mensen zich volledig gaan ontplooiën, en zó krachtig worden dat ze de schadelijke en vastgeroeste bestaande structuur van onze samenleving tot in zijn fundamenten weten beet te pakken en te hervormen.

En omdat de goede krachten alleen uit vrijheid geboren kunnen worden, is vrijheid de wetmatigheid van dat gebied. Ik heb het hier over het culturele leven, met het onderwijs als zijn hoofdbestanddeel. Nu is het onderwijs nog allesbehalve vrij – het wordt integendeel aan steeds verdergaande regels en voorschriften vanuit de overheid gebonden.

Om een steentje bij te dragen aan het ontstaan van *echt vrij* onderwijs voor *alle* kinderen in de toekomst, hebben we besloten op onze boerderij een staatsvrij schooltje te beginnen:

't Leeuweriksveld.

Wouter

Week 28, 13 juli 2016

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Witte kool	't Leeuweriksveld
IJssla óf rode eikebladsla	„
Prei	„
Tuinbonen	„
Komkommer	„
Tomaten	van Schie, Ens

Week 29 verwacht: Snijboontjes, rode eikebladsla, paprika, bospeen???

Kiezelpreparaat roeren en spuiten.

Van april t/m september, elke tweede zaterdag van de maand, van 7u- 10u kiezel roeren en spuiten/preparatenkruiden verzamelen en toebereiden voor zover nodig. Om 10u sluiten we af met een lekker ontbijt. Zondag 2 oktober van 14 tot ca. 19u preparaten maken. Op alle dagen bent u van harte welkom, wel graag even aanmelden.

WONING GEZOCHT

Graag willen wij ons even voorstellen: wij zijn Sanne en Tessa, de nieuwe juffen van 't Leeuweriksveld. Aankomende september beginnen wij met deze mooie uitdaging. We zoeken een fijne plek om te wonen en tot rust te komen. Omdat we allebei niet uit de buurt komen, is het voor ons belangrijk om zo snel mogelijk een dergelijk plekje te vinden.

We hebben weinig geld te besteden, maar we zijn niet veeleisend. We zouden het wel erg leuk vinden om een tuintje te hebben en, als het lukt, om buiten te wonen. Ook is het noodzakelijk dat er twee slaapkamers zijn.

Wie kan ons helpen? Het zou ons ook enorm helpen als iedereen dit doorvertelt!

Alvast bedankt en wie weet tot ziens op 't Leeuweriksveld, Sanne en Tessa:

06 15234120;

06 34935964

Oogsten, Koken en Eten weer vanaf september. Tel. 06-19199934 of info@oogstenskokeneten.nl

Witte kool gratin

0,5 kg. aardappelen, 1/2 witte kool in reepjes, 15 g boter, 1/2 theel. kerriepoeder, 1/2 theel. geelwortelpoeder (koenjit), 1/4 theel. korianderpoeder, 1/2 theel. milde chilipoeder, 2 sjalotjes of kleine ui gehakt, 1 dl. slagroom, 1 dl. melk, zout en versgemalen peper, evt. gehakte peterselie ter garnering
Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit de helft van de boter in een zware pan. Roer en de kerrie, geelwortel, koriander en de helft van de chilipoeder door. Roerbak 2 min. om de smaken te versterken. Neem de pan van het vuur en laat het kruidenmengsel iets afkoelen. Doe de sjalotjes in een grote kom en schep er de room, melk en het kruidenmengsel door. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakken. Bewaar in koud water om verkleuring te voorkomen. Dep goed droog en schik in lagen met de reepjes witte kool in een ovenschaal. Strooi tussen iedere laag zout en peper. Giet het roomkruidenmengsel erover en bestrooi met de overgebleven chilipoeder. Dek de schaal af met vetvrij papier en zet 45 min. in de oven. Verwijder het vetvrijpapier, schik hier en daar stukjes boter over de groenten en zet nog ca. 5 min. in de oven tot de bovenkant goudbruin is. Garneer met fijngehakte peterselie.

Tomatensoep

500 g tomaten, 2 sjalotten, 1 teen knoflook, 2 el olijfolie, 1 tl suiker/agavesiroop, 20 g verse oregano, 1 groentebouillontablet, 500 ml water, 250 ml rode wijn
Ontvel de tomaten en snijd in stukjes. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een hapjespan. Fruit de sjalotten en knoflook in 3 min. zachtjes. Voeg de tomatenstukjes en de suiker toe en bak nog 4 min. Voeg wat gemalen peper toe. Pluk de blaadjes oregano van de takjes en meng de helft door de tomatensaus. Maak met het tablet 500 ml bouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg de wijn en warme bouillon toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat de soep 30 min. zachtjes koken. Roer af en toe. Breng op smaak met peper en eventueel zout en verdeel de soep over diepe borden. Strooi de rest van de oregano over de soep.

Prei met mosterd

500 g prei, in schuine ringen, 2 eetlepels crème fraîche, 1 eetlepel grove mosterd
Kook de prei 10 minuten in weinig water met zout. Roer de crème fraîche en de mosterd door elkaar. Giet de prei af en schep het mosterdmengsel erdoor.

Salade met rode eikebladsla

1 krop rode eikenbladsla, 1/2 komkommer, gewassen en in dunne plakjes, 2 peren, 125 gram verse geitenkaas, klein handje tuinkers of andere kiemen, 4 el balsamico, 10 el olijfolie, 1 tl mosterd, zout, peper, 1 el vloeibare honing, eventueel een paar eetbare bloemen, zoals viooltjes of Oostindische kers
Was de eikenbladsla en droog deze in een slacentrifuge of leg voorzichtig te drogen op een schone theedoek. Scheur de sla in kleinere delen. Meng deze samen met de plakjes komkommer in de saladeschaal. Schil de peren en ontdoe ze van hun klokhuis. Snijd de peren in 8 partjes. Verhit 2 eetlepels olie in de grill- of koekenpan. Bak hierin de partjes peer snel om en om tot ze lichtbruin zijn gekleurd. Zet opzij om wat af te koelen. Verdeel de zachte geitenkaas over de salade. Verspreid hier de tuinkers of kiemen over. Roer in een kommetje met een kleine garde of vork de mosterd, balsamico azijn, de honing, wat zout en peper en de olijfolie tot een samenhangende vinaigrette. Verdeel de lauwwarme peer over de salade. Sprenkel de dressing er over. Versier eventueel met een paar eetbare bloemen. Serveer (en geniet) direct!

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445 NL-bio-01 Skal 025779
info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl
Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65
tnv. 't Leeuweriksveld, Emmen

