



't Leeuweriksveld

## De Hagheweyder hoenders van Nova Zembla

Zo nu en dan kun je bij 't Leeuweriksveld eieren kopen van mijn Hagheweyder hoenders. Bruine eieren met soms spikkels. Wat zijn de Hagheweyders voor kippenras? Rond 1980 is Andreas Wijgmans op het landgoed Hagheweyde bij Warmond begonnen een dubbeldoel kippenras te ontwikkelen voor de biologische landbouw. Dubbeldoel wil zeggen dat de hennetjes goede legsters worden, terwijl de overtollige hanen goed afgemest kunnen worden. In de bio-industrie is er een complete scheiding tussen leghennen en vleeskuikens. De moderne hybriden zijn eenzijdig doorgefokt op óf leg óf vleesproductie. Als gevolg van de eenzijdige fokdoelstelling zijn zwakke dieren ontstaan. De leghen krijgt een stuk of 16 vaccinaties vooraleer zij met eieren leggen mag beginnen

De leghen die uw biologische eitje legt stamt af van gangbare ouderdieren, die gangbaar voer krijgen en dus gangbare broedeieren leggen. Pas als het kuiken uit het ei is gekropen begint voor het biologische hennetje een ander leven.

Het hennetje wordt volgens de biologische voorschriften opgefokt en krijgt biologisch voer. De doelstelling voor de Hagheweyders is een echte biologische kip die afstamt van biologische ouderdieren. En een robuuste kip die een stootje kan hebben. Maar ook een kip die een behoorlijke productie levert, zonder zich dood te leggen. Het moet wel rendabel zijn ze te houden. En daarbij ook een mooie kip om te zien. Ik streef er daarom naar ze in de patrijskleur te fokken.

De oerkip had de patrijskleur al. Dat was even een tipje van de complexe fokdoelstellingen. Daarbij gevoegd dat het groepje mensen wat de Hagheweyders fokt eigenlijk te klein is, valt te begrijpen dat het een lang traject is. In 2016 heb ik 58 kuikens gefokt. En beduidend meer hennen dan hanen!

Fokken is selecteren. Ik heb een aantal dieren over waar ik niet verder mee wil fokken, maar die het bij een liefhebber nog enkele jaren prima kunnen doen.

Die dieren verkoop ik.-->>

## Week 44, 2 nov 2016

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Paarse boerenkool	't Leeuweriksveld
Rode bataviasla	„
Andijvie	„
Peen	„
Groene puntpaprika	„
Spaans pepertje	„
Rode paprika	via de Zaai-ster

### Week 45 verwacht:

Groenlof, sla, rode bietjes, spruitjes? of koolrabi,

### Workshop zuurkool maken

Op zaterdag 5 november geven de koks van De Aanschuijftafel een workshop zuurkool maken op 't Leeuweriksveld. Aanmelden kan tot 31 oktober voor de ochtend van 10.00 tot 12.00 uur of de middag van 14.00 tot 16.00 uur. Kosten zijn 15,- per persoon. Je gaat met een 1,5 liter weckfles zuurkool weer naar huis. Het moet dan nog even staan maar met de kerstdagen kun jij je eigengemaakte biologische zuurkool serveren! 0619199934 of [info@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl)

### Aanschuijftafel:

elke 1<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> woensdag van de maand.  
Aanmelding uiterlijk de maandag ervoor.  
Lekker biologisch 3 gangenmenu.  
aanmelden: [info@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl)  
of: 06-19199934

### 't Leeuweriksnest:

Er zijn mooie affiches en folders. We zouden deze graag willen verspreiden. Heeft u een praktijk aan huis en ook een folderplank, dan zouden we u graag een aantal folders laten toekomen. Laat ons weten, als we bij u iets neer kunnen leggen.

-->> Hans Meijer,

Op Nova Zembla in het Geeserveld.

Tel. 0524-290 590

E-mail: [novazemb@xs4all.nl](mailto:novazemb@xs4all.nl)

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

### **Paprika gevuld met walnoten en geitenkaas**

bijgerecht voor 2 personen

*2 paprika's, 70 gr walnoten, stukje geitenkaas, 2 eetl. pesto, 2 uien, klein potje kapucijners, 1 groene of rode peper, paprikapoeder, peper, zout, 100 gr (noten)rijst, ½ komkommer, olijfolie, peterselie*

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de oven voor op ca. 180°C (gasoven stand 4). Snijd de paprika's dwars in 2 helften en maak binnenkant leeg, eventueel onderkant iets afvlakken. Snipper de uien, snijd de peper in kleine stukjes, giet het vocht van de kapucijners, verbreek de geitenkaas, hak de walnoten fijn. Snij de komkommer in dunne plakjes. Verhit in een pan de olijfolie en bak hierin de ui, groene peper en de walnoten. Voeg de geitenkaas en kapucijners toe. Breng op smaak met de kruiden. Vul de paprika-helften met het mengsel, leg ze in een ovenschaal en bak ze circa 10 tot 15 minuten in de oven. Leg de komkommerschijfjes rond de rand van het bord, breng ze op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Leg in deze cirkel de rijst en leg de gevulde paprikahelften daarop. Klein toefje peterselie voor de afwerking.

### **Wortels met tijm en mosterd**

bijgerecht voor 2 personen

*500-600 gr wortelen, 25 gr boter, 150 ml groentebouillon, 75 ml droge witte wijn, 1 eetl tijm, 1 theel mosterdzaadjes, zout, zwarte peper*

Wortels schoonmaken, in plakken snijden. Boter smelten, wortels toevoegen. Wanneer alle wortels met boter bedekt zijn, wijn en bouillon toevoegen. Aan de kook brengen, tijm, mosterd en zout toevoegen. Met deksel op de pan zachtjes 10-20 min koken. Wanneer er dan nog vocht over is, inkoken totdat de wortels licht glanzen en bedekt zijn met stukjes tijm en mosterd. Gemalen peper eroverheen strooien.

### **Andijvie met crème fraîche**

bijgerecht voor 2 personen

*½ krop andijvie, 1 eetl olijfolie, ½-1 teentje knoflook, 1-2 eetl kappertjes, 75 ml crème fraîche*

Verwijder indien nodig lelijk blad van de andijvie. Snijd de onderkant van de krop, maak de bladeren los van het hart en was al het zand weg in ruim water. Snijd de bladeren

fijn. Verhit de olie in een hapjespan, pers het knoflookteentje erboven uit en roer het andijvieblad erdoor. Schep de andijvie op matig hoog vuur enkele minuten om. Bestrooi met zout en peper naar smaak. Draai het vuur laag en roer de kappertjes en crème fraîche erdoor. Stoof de andijvie nog enkele minuten tot de groente beetbaar is.

### **Mediterrane boerenkool**

hoofdgerecht voor 2 personen

*400-500 gr gesneden boerenkool, ½ blokje tuinkruidentbouillon, 2 kleine uien, 4 zongedroogde tomaten (op olie), 1 klein teentje knoflook, 2 eetl. olijfolie, ½ eetl. gedroogde Provençaalse kruiden, ¼ theel. komijnpoeder, 500 gr aardappels (kruiden)zout en (4-seizoenen)peper*

Haal de bladeren van de boerenkoolstronk en was ze goed. Verwijder eventueel dikke bladnerven en snijd 400-500 gram van het blad fijn. Pel en snipper de uien en snijd de zongedroogde tomaten in reepjes. Verhit de olijfolie in een grote pan met dikke bodem, knijp de knoflook erboven uit en voeg de uien, de kruiden en de komijnpoeder toe. Laat dit met het deksel op de pan 4 minuten zacht fruiten. Voeg dan de zongedroogde tomaat en boerenkool toe en roerbak op hoog vuur even mee. Voeg daarna het halve bouillonblokje toe en water tot de boerenkool net onder staat. Laat 10 minuten koken. Schil en was de aardappels en snijd ze in stukken. Voeg ze toe aan de boerenkool en laat nog 20 minuten koken. Giet het kookwater af en vang dit op. Stamp de aardappels en boerenkool fijn tot een smeùge massa (voeg indien nodig wat kookwater toe). Voeg eventueel nog een scheutje goede olijfolie toe, proef de stampot en breng hem eventueel op smaak zout en peper. Lekker met krokant gebakken tofublokjes of zoute cashewnoten bij.

**Wouter en Kathinka Kamphuis**

**Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen**

**0591-381445 NL-bio-01 Skal 025779**

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

**Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65**

**tnv. 't Leeuweriksveld, Emmen**

