



## Week 49, 7 dec 2016

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Groene kool	't Leeuweriksveld
Rode biet	„
Prei	„
Pompoen	„
Witlof	Krops, Schokland

### Gezocht: bestuursleden

Slecht en goed nieuws over 't Leeuweriksveld: In de vorm waarin het schoolinitiatief nu bijna een jaar gedraaid heeft, gaan we het niet redden. Het draagvlak is te klein en het ontbreekt op dit moment helaas aan voldoende perspectief om daar snel genoeg iets aan te veranderen. Daarom moet de school na de kerstvakantie stoppen! We zijn echter van plan om, met alle ervaring die we opgedaan hebben, een nieuwe start te maken. We willen dan beginnen met het scheppen van een stevige en gezonde basis in alle opzichten: minimaal 12 dragers voor het initiatief, die intensief contact onderhouden en het inhoudelijk op de wezenlijke punten eens zijn; voldoende harde toezeggingen voor wat betreft de financiën, plus een startkapitaaltje als buffer; starten met alleen kleuters, zodat de problemen van veel verschillende leeftijden en van relatief (te) veel zij-instromers met problemen voorkomen worden.

Eén van de dingen die we nodig hebben, is een zogenaamde ANBI-stichting.

De stichting Mensen voor de aarde wordt door de belastingdienst niet erkend als Algemeen Nut Beogende Instelling (ANBI).

Ons inziens is dit niet terecht, maar we kunnen er niets aan veranderen. Voor het schoolinitiatief op ons erf is een ANBI-stichting echter onontbeerlijk: een niet-gesubsidieerde school is permanent afhankelijk van schenkingen, en die worden natuurlijk makkelijker gegeven als de schenking van de belasting mag worden afgetrokken. Een vriend heeft ons nu per 1 januari a.s. een bestaande ANBI-stichting "ter overname" aangeboden. Voor deze stichting zoeken we nog twee bestuursleden. Hebt u hart voor écht goed onderwijs, voor échte onderwijsvrijheid en voor een werkelijk goed, warm welkom voor de jonge mensen die aan het begin van hun leven op deze aarde staan?

Meld u dan aan!

Wouter

### Aanmerking decemberagenda:

er is een wijziging in begintijden op 21 december, zie rechter kolom.

**Week 50 verwacht:** Pastinaken, goudreinetten, palmkool, ...

### Attentie:

#### Levering week 51 (dubbelpakket)

In week 51 leveren we zoals gebruikelijk een dubbel pakket, dat voor twee weken voldoende is. **Uitzondering:** de Odin fruittassen leveren we **niet** dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt.

In week 52 leveren we niet; week 1 is alles weer normaal.

We leveren in week 51 dit jaar op de normale dagen, dus woensdag en donderdag.

**Webwinkelklanten:** in week 52 leveren wij niet, u kunt natuurlijk in week 51 voor twee weken bestellen.

**Boerderijwinkel:** 26 december tot en met 1 januari is de winkel gesloten. Op maandag 2 januari is de winkel weer geopend op de gebruikelijke tijd van 15 tot 18 uur.

### Woensdag 21 december:

**kerstdiner bij de aanschuijftafel vanaf 17:00 uur en aansluitend om 19:30 uur het kerstspel uit Oberufer gespeeld door de grote mensen van 't Leeuweriksveld en vriendenkring**

Het kerstdiner is de aanschuijftafel in kerstsfeer met een uitgebreid menu, voor vegetariërs, vleeseters, veganisten naar wens. € 20,- per persoon.

Aanmelding en dieetwensen graag bij: Alberta Rollema 06-19199934 of [info@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl)

Het kerstspel uit Oberufer is het kerstverhaal in een middeleeuws jasje en past in zijn vorm mooi op de boerderij, want het werd ook vandoord door boeren uitgevoerd. Ook heel geschikt voor kinderen vanaf kleuterleeftijd. Laat je intellect mooi thuis en duik in de sfeer van aandacht en eerbied versus boerenhumor. Ook op deze avond kunnen allebei de delen apart bezocht worden. Z.O.Z.

**Vrijdag 16 december vanaf 15 uur:**

### **kerstgebak en kerstliederen zingen.**

Vanaf 15 uur kunt u met de koks van de aanschuifafel heerlijk bakken in kerstsfeer, en je eigengemaakte koekjes mee naar huis nemen. Daarna is om 17 uur een open zing uur met koor de Leeuwerikken: lekker zelf zingen en luisteren naar bekende en onbekende kerstliederen uit Europa.

Bijdrage voor deze middag: € 15,-

Beide delen van het programma kunnen ook apart bezocht worden. Voor het bakken graag aanmelden bij Alberta Rollema 06-19199934 of [info@oogstenkokeneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneten.nl)

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

### **Stoofpot met pompoen en paddenstoelen**

hoofdgerecht voor 2 personen

*½ grote of 1 kleine pompoen, ½ ui, 1 klein laurierblaadje, ½ bakje gemengde paddenstoelen of kastanjechampignons, peper en zout naar smaak, ½ (paddenstoelen)bouillonblokje, 50 gr linzen, 1 prei, ½ teentje knoflook, 2 aardappels, 1 eetlepel olie, 250 ml water*

Pompoen, ui, prei en aardappels schoonmaken, in stukjes snijden en in braadpan in olie bakken totdat de ui glazig ziet. Paddenstoelen of champignons toevoegen en nog ongeveer 3 minuten bakken. Op smaak brengen met peper en zout. Dan water, linzen, laurierblaadje en bouillonblokje toevoegen en ongeveer 45 minuten op een zacht vuurtje laten sudderen tot het water verdampt is. Voor het opdienen het laurierblaadje verwijderen.

### **Gebakken witlof met rozemarijn**

bijgerecht voor 2 personen

*400 gr witlof, ½ theel. rozemarijn, peper en zout, boter of olie om in te bakken, evt. plakjes ham en/of kaas*

Snijd een plakje van de onderkant van het lofstronkje af en snijd de witlof in de lengte in reepjes. Roerbak de groente met de rozemarijn 3-5 min. in wat boter of olie. Leg er eventueel de laatste minuten plakjes ham en/of kaas op voor een extra lekkere maaltijd. Breng op smaak met peper en zout. Lekker met gebakken aardappelen en een burger.

Variatie: Men kan ook een appeltje meebakken.

### **Gebakken bietenplakken**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr bieten, 1-2 eieren, paneermeel, kruidenzout naar smaak, boter om in te bakken*

Bieten schillen, in plakken van 1 cm snijden, net onder water zetten en in ongeveer 20 min. gaar koken. Ei loskloppen. Een mengsel maken van paneermeel en kruidenzout. De bietenplakjes eerst door ei en dan door paneermeel halen en dit nog een keer herhalen. Bietenplakjes in hete boter aan beide kanten goudbruin bakken.

### **Macaroni met groene kool**

hoofdgerecht voor 2 personen

*200 gr groene kool, zout, peper, 225 gr macaroni, 1 ui, 1 teentje knoflook, 25 gr boter, 100 gr hamblokjes, 2 eieren, 75 gr Hüttenkäse of andere zachte kaas*

Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de ui en het knoflookteentje en hak ze fijn. Snij de ham in blokjes. Maak de kool schoon, snijd ze in reepjes en kook ze in een pan met een beetje water en zout 5 minuten. Laat de kool uitlekken. Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en laat deze uitlekken. Verhit de boter in een grote pan en fruit hierin de uien en knoflook. Voeg dan de hamblokjes, wat zout, beetje peper, kool en macaroni toe. Laat dit goed warm worden. Klop 1 ei los. Haal de pan met macaroni van de hittebron en roer er het losgeklopte ei door. Vet een ovenschaal in en schep hierin de macaroni. Klop 1 ei los met de Hüttenkäse en verdeel dit over de macaroni. Zet de schaal 15 minuten in de oven.

### **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**

