



Wereldeconomie in een notendop

- Is er genoeg voedsel in de wereld?
 - Ja!
 - Dus heeft iedereen voldoende te eten?
 - Nee!
 - Maar waarom in 's hemelsnaam moeten mensen dan honger lijden?
 - Omdat ze geen valuta of geld hebben om mee te betalen.
 - Waarom hebben ze geen geld?
 - Omdat ze werkloos zijn.
 - Waarom zijn ze werkloos?
 - Omdat er al teveel geproduceerd wordt.
 - Bedoelt U dat ze niet kunnen eten omdat er teveel te eten is?
 - Ja precies!
 - Bent u niet goed wijs?
 - Zeker wel! Ik ben professor in de economie en adviseur van de regering in economische vraagstukken.
- Even Lorch-Falch (uit 'Balder' 1993/1, vertaling: B. Wijlhuizen)

Gevonden op:

www.ae-vereniging.org/achtergronden/recht-op-inkomen

Wouter

Week 40, 2 oktober 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Batavia- of bindsla	't Leeuweriksveld
Suikermais	„
Groenlof óf andijvie	„
Knolselderij	„
Raapstelen	„

In week 41 verwacht:

Rode eikebladsla, pastinaken, pompoen, herfstraapjes, rode ui of prei.

Oproep: Huis (liefst met grond) gezocht

Onze stagiaire Sabijn zoekt samen met Kay en Juno (8) met spoed een huis in de omgeving van Emmen.

“In februari zijn we vanuit Utrecht naar Drenthe verhuisd om een droom te verwezenlijken, namelijk een voedselbos beheren met camping en moestuin. Helaas kunnen we hier niet verder en moeten we eind januari ons huis uit.

Maar, we zijn wel verliefd geworden op Drenthe. We willen graag in de buurt van Emmen blijven vanwege de Vrije school voor Juno en de stage van Sabijn op 't Leeuweriksveld. Kay had een biologische desembakkerij in Utrecht en wil graag in deze omgeving gaan bakken.

Onze voorkeur gaat uit naar een huis met wat grond zodat we onze passie voor duurzame landbouw kunnen blijven voortzetten, maar elke tip is nu welkom! We staan open voor kopen of huren, maar ook voor bijvoorbeeld erfdelen.”

Kun jij Sabijn, Kay en Juno misschien helpen?

Je kunt ze contacten via

opdreef119@gmail.com of 06-54255011 (Sabijn)

Biodynamisch dineren

Dit jaar nog één keer bij ons.

Zaterdag 19 oktober

16 uur rondleiding over de boerderij

Een inkijk in het herfstige Leeuweriksveld en waarom wij voor biodynamisch kiezen.

18 uur diner. Dan kookt Alberta met haar team voor u de sterren van de hemel met een heerlijk herfstig menu, wat het land geeft.

€ 29,50 per persoon

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneten.nl

Eten wat de pot schaft

Woensdag 30 oktober 18 uur op

't Leeuweriksveld.

€ 20,-/pp. Aanmelden en info bij Alberta Rollema: info@oogstenkokeneten.nl

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Wat kun je doen met maiskolven.

Verwijder de bladeren en draden van de kolf en kook zo'n 15 minuten in water. Snijd de kolf dan bijvoorbeeld in drie stukken; lekker als tussendoortje of bij de warme maaltijd. Een beetje roomboter erover smeren is smakelijk. Je kunt de (gekookte) mais ook van de kolf snijden en door de sla doen of door een aardappelpuree. Je kunt ook **maiskoekjes** bakken als je wat meer tijd hebt. Is gelijk een vleesvervanger. *100 gr bloem, 3 gram bakpoeder, 100 ml melk, peterselie (vers of gedroogd) zout en peper, 1 ei, maiskorrels (gekookt) van 1 of 2 kolven, 2 sjalotjes, 40 gr geraspte kaas.* Maak een beslag van de bloem, bakpoeder en melk met een snuf zout. Snipper de sjalotjes fijn en doe door het beslag. Kook de maiskolven ca 15 minuten en laat even afkoelen. Snijd de mais van de kolven (handig als je mes scherp is...) en doe door het beslag. Voeg peper naar smaak toe en de geraspte kaas. Wat fijngehakte peterselie of oregano erdoor en goed mengen. Verhit olijfolie in een grote koekenpan. Je kunt alles in 1 keer bakken, dan krijg je een soort frittata. Je kunt ook kleine koekjes maken. Als je een soort frittata gaat maken laat het deeg dan op een zacht vuurtje stollen, zo'n 20 minuten. Leg een passende deksel op de koekenpan en keer in 1x om. Laat de gestolde koek van de deksel weer in de pan glijden en laat de andere kant ook nog even (10 minuten) bruinen. Kleinere koekjes zijn sneller klaar. Giet het beslag met bijv een jus lepel in de pan. Bak een paar koekjes tegelijkertijd aan beide kanten.

Gepofte knolselderij

1 knolselderij, zout en peper, klein beetje citroensap

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de knolselderij goed. Snijd de knol in plakken. Snijd de schil eraf. Smeer de plakken in met olijfolie, zout, peper en een klein beetje citroensap. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Laat de plakken 20 minuten garen en wat langer (keer tussentijds om) als ze nog niet gaar zijn. Serveer met een salade en de maiskoekjes.

Crème van gepofte knolselderij.

Gepofte knolselderijplakken, roomboter of kookroom, zout

Pureer de plakken knolselderij met een klont roomboter en wat kookroom. Je kunt ook een paar plakken tot room pureren en daarop wat in stukken gesneden plakken gestoofde knolselderij. Garneren met bijvoorbeeld wat

alfalfa en gehalveerde cherry tomaatjes en je hebt een sjiek (voor)gerecht.

Spaghetti met raapsteeltjes

1 bosje raapstelen, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 6 cherry tomaatjes, 150 gr spaghetti, 3 el tomatenpuree, 2 eieren, een scheutje olie, peper en zout, bieslook en of peterselie en of provencaalse kruiden.

Was de raapstelen, snijd de wortels eraf en de raapsteeltjes in ca 3 centimeter lange stukken. Snipper de ui en fruit in de olie. Snipper de knoflook en doe erbij. Halveer de cherrytomaatjes. Fruit de ui, doe de knoflook erbij en doe er dan de stukken raapsteel en halve tomaatjes bij. Laat 15 minuten zachtjes stoven, roer af en toe. Kook de eieren hard, zo'n 6 minuten. Meng de tomatenpuree door het groentemengsel. Snijd de hardgekookte eieren in stukken en meng door de saus. Kook de spaghetti volgens aanwijzingen op de verpakking. Breng de saus op smaak met zout en peper. Serveer de spaghetti met de saus erover en wat gesnipperd groen kruid. Recept van Odin

Groentetaart met groenlof

1 stronk groenlof, 1 pak bladerdeeg, pakje gerookte spekblokjes, 4 eieren, 150 ml slagroom, klontje roomboter, beetje bloem, snuf nootmuskaat, 100 gram geraspte kaas.

Vet de springvorm in met roomboter en bestuif de bakvorm met bloem. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien (haal ze uit het pak en spreid de plakjes uit los van elkaar. Wacht niet te lang met verwerken want dan zijn ze moeilijk te hanteren). Bekleed de bakvorm met het bladerdeeg. Druk goed aan en laas te plakjes over de bakvorm hangen. Prik wat gaatjes met een vork in het deeg. Zet in de koelkast. Bak de spekblokjes. Snijd de groenlof in smalle reepjes en roerbak ze zo'n 10 minuten. Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat zowel de spekblokjes als de groenlof goed uitlekken en afkoelen. Klop de eieren los met zout en peper en de slagroom. Doe de spekjes en de groenlof erdoor. Strooi de geraspte kaas erover. Giet in de bakvorm en vouw het bladerdeeg erover. Bak 25 tot 30 minuten in de oven.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

