



't Leeuweriksveld

Twée en drie

We hebben hier al vaker gezegd, dat het beroep van boer ook een hele filosofische kant inhoud. Het werken op en in de grond, rekening houden met de seizoenen en het weer, de planten en de dieren en al het andere wat op deze plek leeft, soms kun je je als de grote regisseur van het geheel voelen en dan weer een klein stipje in het geheel.

En dan zitten we al weer midden in een spannend onderwerp: verschijnt de wereld aan ons als tweeheid of drieheid? We zijn meestal geneigd te denken in tweeën: groot en klein, binnen en buiten, licht en donker, nat en droog, ga zo maar door. De hele communicatie techniek functioneert op basis van de 1 en de 0. Hoe zou het nu zijn, als we alles in drieën beleven? Bij sommigen van de bovengenoemde tegenstellingen kun je namelijk ontdekken, dat er eigenlijk nog een derde kwaliteit ontbreekt: bij licht en donker heb je de kleuren. Bij koud en heet zit in het midden de warmte, waar in een precieze afgestemdheid leven mogelijk is.

Als ik dan zo op het land zit bv peterseliebosjes te maken, dan filosofer ik ondertussen verder: nog zo'n spannende tweeheid: goed en kwaad, hemel en hel, oei, nu wordt die diep!

Hoe zou hier een drieheid kunnen uitzien?

Als ik het in een menselijk beeld vat, zou ik kunnen zeggen: overdag ben ik wakker en 's nachts slaap ik. Stel, dat ik alléén het éne zou kunnen, ik zou allebei niet willen kiezen.

Overmatige activiteit, altijd licht, altijd "aanstaan", dat is toch net zo eenzijdig, dan alleen maar slapen. Een ander voorbeeld: een verstarrende, harde kant ten opzichte van een uit elkaar vliegende, zweverige kant, ze hebben pas een functie, als er een kracht is, die deze uitersten steeds verbind en in balans houdt. Als mens ben ik daar dus ook voortdurend mee bezig en dan is het wéér mooi naar de twee en de drie te kijken: is dit een kracht buiten mij, die me aanstuurt, of: bèn ik dat gewoon, of is het zo, dat het allebei klopt: ik heb de kracht in mij en ben verbonden met de universele kracht. De verbinding is de derde. En dat ik daardoor besef dat ik een spiritueel wezen ben.

Kathinka.

Week 45, 6 november 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Boerenkool	't Leeuweriksveld
Winterpeen	„
Yacon	„
Winterpostelein	„
Komkommer	via Udea

In week 46 verwacht:

Veldsla, pastinaak, groene pompoen, ...

20 jaar 't Leeuweriksveld:

We hebben er dit jaar op verschillende momenten bij stil gestaan, dat we nu al 20 jaar boeren, als feestelijke afsluiting gaan we dit jaar weer eens het

Middeleeuwse Kerstspel uit Oberufer

uitvoeren in onze (dan) sfeervol aangeklede en verwarmde boerenschuur. Met een enthousiaste groep spelers gaan we jullie zingend en spelend in kerststemming brengen. Met een mooie afwisseling van boerenhumor en Eerbied. Kom kijken op **zaterdag 21 december, 16:30 uur.**

Eten wat de pot schaft

Woensdag 27 november 18 uur op 't Leeuweriksveld.

€ 20,-/pp.

En hier de kersteditie:

Zaterdag 14 december 18 uur.

Met een heerlijk kerstmenu en kleinkunst tussen de gangen, in een sfeervol versierde ruimte.

€ 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneten.nl

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Yacon wordt ook appelwortel genoemd en dat beschrijft de smaak best goed.

Een plant uit Zuid-Amerika. Dus vóór de echte vorstperiodes moet die uit de grond zijn.

Maar: voor je echt van de yacon kunt genieten, moeten de knollen direct na de oogst warmte hebben, en dan liefst boven de 20°C. Wij hebben dus een paar dagen de kratten yacon naast onze houtkachel gehad en flink gestookt. Zo worden ze zoet.

Rauw is de yacon het lekkerst. Wel schillen.

Salade van winterpostelein, yacon en blauwschimmelkaas

bijgerecht voor 2 personen

120 gr winterpostelein, 1 kleine yacon, ½ rode ui, handvol walnoten of pecannoten, sap van ½ citroen, 90 gr blauwschimmelkaas

Dressing: ½ eetl. balsamico azijn, 2 eetl. extra vergine olijfolie, zout naar smaak

Verwarm de oven tot 180°C/gasstand 4. Verdeel de walnoten of pecannoten over een bakplaat en rooster ze 8-10 minuten in de oven tot ze licht gekleurd zijn. Was de winterpostelein goed en verwijder eventueel worteltjes en lelijke blaadjes. Vul een kom met water en voeg het citroensap toe. Schil de yacon, snijd deze in plakjes en leg ze in het citroenwater tegen verkleuren. Meng de ingrediënten voor de dressing. Verdeel de blauwschimmelkaas in stukjes. Meng alle ingrediënten van de salade en meng de dressing erdoor. Serveer direct.

Bron: www.moestuinforum.nl

Wortelsoep met hartige granola

voor de granola: 200 g ongekookte quinoa, 50 g zonnepitten, 25 g sesamzaadjes, 50 g pompoenpitten, 2 el tahin, 1 el appelazijn, 1 el tamari

voor de soep: 600 g wortelen, 1 ui, 1 duimgroot stuk gember, geraspt, 1 teen knoflook, 1 el gele Thaise currypasta, 1 ltr bouillon, 150 ml kokosmelk

Schrob of schil de wortelen en snij in stukjes. Hak ui en knoflook fijn. Fruit in wat olie de ui en knoflook met de gember even aan tot de uien glazig zijn. Voeg currypasta en wortelen toe en roerbak even mee, totdat het begint te geuren. Blus af met de bouillon. Breng aan de kook en laat op een middelhoog vuur staan tot de wortelen gaar zijn. Voeg de kokosroom toe en pureer met een staafmixer tot je een romige, gladde soep hebt. Maak ondertussen de granola. Meng daarvoor alle ingrediënten en spreid ze uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster

in een op 200 graden voorverwarmde oven in een paar minuten goudbruin. Schep na 5 minuten even om. Misschien moet je dat nog een keer herhalen. Hou het in ieder geval in de gaten. Het kan makkelijk verbranden, maar moet wel echt goudbruin zijn geworden. Schep de soep in mooie kommen en strooi de granola erover. Eventueel met nog een scheutje kokosmelk en wat koriander of peterselie.

Boerenkool in roomsaus

De bladeren van 1 stronk boerenkool, 1/2 tl zout, 50 g boter, 1 el bloem, 100 ml melk, 100 ml slagroom, zwarte peper, vers gemalen

Rits het groene blad van de bladnerven. Kook de boerenkool met zout in een flinke laag water in ongeveer 15 min gaar. Giet ze af en maak ze heel fijn in een keukenmachine of met de staafmixer. Smelt in een grote pan de boter. Neem de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Voeg dan de melk en room toe terwijl u goed klopt met een garde, zodat de saus glad wordt. Plaats de pan weer op een laag vuur en blijf goed roeren tot de saus aan de kook komt en dikker wordt. Voeg daarna peper en de fijngehakte boerenkool toe en laat de kool in de saus nog even koken.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

