



Help 't Leeuweriksveld!

In de pakketbrief van week 28, 13 juli jl. heb ik iets geschreven over de achtergronden van het staatsvrije schooltje **'t Leeuweriksveld** dat op 4 januari in de verbouwde zolder van onze landbouwschuur begonnen is. (zie

www.leeuweriksveld.nl/pakketbrieven). Nu het einde van de vakantie nadert, zijn de voorbereidingen voor het nieuwe schooljaar in volle gang. Er komen twee nieuwe juffen, Tessa en Sanne, die de vrije pabo in Leiden afgerond hebben en die welbewust kiezen voor 't Leeuweriksveld: voor de vrijheid van overheidsbemoeienis en voor de verbinding met de b.d. boerderij. Allebei hebben ze zowel stages op andere staatsvrije schooltjes, als stages op door de overheid gefinancierde "vrijescholen" gedaan. En allebei hebben ze al een baan aangeboden gekregen op een reguliere "vrijeschool" en hiervan afgezien. Moedige en geïnspireerde jonge mensen met enthousiasme en pioniersgeest: precies wat er nodig is om een initiatief als dit goed op gang te brengen! Het voelt voor ons echt als een geschenk dat deze twee mensen de kar gaan trekken en ze genieten ons volle vertrouwen. In januari zijn we heel klein begonnen met 3 leerlingen; nu komen daar 3 kleuters bij en de verwachting is dat het aantal spoedig zal groeien.

Deze beginfase is wel spannend, vooral doordat we (natuurlijk) te weinig geld hebben. De kleine groep ouders die nu betrokken is, kan op eigen kracht 1/3 van de begroting bijeenbrengen en voor de overige 2/3 zijn we op zoek naar schenkingen van derden. Voor het eerste halfjaar van 2016 is dat gelukt en we zijn vastbesloten om het ook in de toekomst voor elkaar te krijgen. Kunt u helpen of kent u mensen die kunnen helpen, neem dan alstublieft contact met ons op! Het best zijn periodieke maandelijks giften, ook kleine bedragen zijn welkom.

Voor elke basisschool-leerling in het normale onderwijs krijgt een school € 650 per maand. Daarbovenop krijgt de gemeente nog een bedrag per kind voor de huisvesting. Als wij dergelijke bedragen tot onze beschikking hadden, was de begroting zelfs met maar 6 leerlingen al sluitend... Wouter

Week 34, 24 aug 2016

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bospeen	't Leeuweriksveld
Groene batavia- of ijssla	,,
Knolselderij met loof	,,
Paksoy	,,
Paprika	van Schie, Ens

Week 35 verwacht: Suikermais, prei, groenselderij, rode bataviasla, ...

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

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 voorbereiden 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.

Oogsten, Koken en Eten weer vanaf september.

Tel. 06-19199934 of

info@oogstenkokeneten.nl

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Bami met rundvlees, shiitake en paksoi

250 g eiermie, 3 el roerbakolie, 2 teentjes knoflook, fijngehakt, 1 rode Spaanse peper, fijngehakt, 2 cm verse gemberwortel, fijngehakt, 250 g bieflapjes, in reepjes, 2 rode uien, in partjes, 200 g shiitake, in plakken, 1 struik paksoi, in grove repen, 3 el oestersaus, 2 el sojasaus, 2 el korianderblaadjes

Laat de mie in een pan met ruim kokend water ca. 4 minuten wellen en daarna in een vergiet uitlekken. Verhit de olie in een wok en fruit de knoflook, peper en gember even aan. Schep het vlees erdoor en roerbak het op hoog vuur snel bruin. Schep de reepjes vlees op een bord. Bak in het bakvet de ui en de shiitake al omscheppend ca. 1 minuut op hoog vuur. Schep dan de paksoi erdoor en roerbak de groente nog ca. 2 minuten. Voeg 50 ml water met de oestersaus en sojasaus toe en laat de groente afgedekt in nog 3 minuten beetgaar worden. Schep de mie en het vlees erdoor en warm het geheel al omscheppend nog even door. Breng het gerecht op smaak met sojasaus. Strooi bij het opdienen de koriander erover.

Selderij-wortel salade

200 g knolselderij, 100 g wortel
dressing: citroensap, mayonaise en yoghurt, 1 theel. oregano, peper en zout
evt. selderijblad.

Knolselderij schillen, wortels schrappen en raspen. Een mengsel van yoghurt, mayonaise, citroensap en oregano maken en door de geraspte massa scheppen. Op smaak maken met peper en zout en evt. een beetje fijngeknipt selderijblad. Extra lekker: stukjes appel, zonnebloempitten en rozijnen erdoor mengen.

Knolselderijfrietjes met sausje

400 g knolselderij, olie om in te bakken of frituren, kruidenzout, sausje: 1/2 dl yoghurt, 3 el mayonaise, peper en zout naar smaak, 2 tenen knoflook, geperst, 1 theel. gedroogde pepermuntblaadjes

Snijd de knolselderij in plakken van 1 cm. dik. Schil de plakken en snijd ze in frietjes. Roerbak deze in olie of frituur ze in de frituurpan. Bestrooi met een weinig kruidenzout. Meng ondertussen de ingrediënten voor het sausje met een garde door elkaar. Serveer de frietjes met de frisse yoghurt-mayonaisesaus en bijvoorbeeld gekookte rijst en dhal (linzenmoes). Deze frietjes zijn een heerlijke combinatie met falafelballetjes.

Gegrilde paprika

2 paprika's, zeezout, vers gemalen peper, verse peterselie

Verwijder de zaadjes uit de paprika's en snij de paprika's vervolgens in de lengte in mooie stukken. Gebruik ongeveer 3 takjes peterselie en hak deze helemaal. Verwarm de oven voor op 180 graden. Pak een braadslee of ovenschaal. Leg alle stukken paprika hierin en besprenkel met een beetje olijfolie. Strooi lekker wat zeezout over de paprika en maal er ook verse peper overheen. Hussel de paprika nu met je handen even door elkaar, zodat alle stukken paprika zijn bedekt met olijfolie, zout en peper. Zet de paprika nu in de voorverwarmde oven voor de duur van 40 minuten. Haal de schaal na 20 minuten even uit de oven, hussel de paprika nog een keer, en zet de paprika weer terug in de oven voor de resterende bereidingstijd. Na 40 minuten is de gegrilde paprika gaar en helemaal op smaak. Strooi bij het opdienen de verse peterselie er overheen. Ipv. in de oven wordt de paprika zo ook heel lekker op de barbecue.

Salade met wortel en noten

1 bos bospeen (geschild en in stukken van 4 cm), 1 avocado, 1 citroen (geraspt en uitgeperst), 2 theel mosterd, 4 el (walnoot)olie, 1 krop sla, ev. 75 g rucolasla, 100 g walnoten

Kook de bospeen in ruim kokend water in 4-5 minuten beetgaar en giet ze af. Schil de avocado, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in lange plakken. Halveer de plakken. Klop in een ruime schaal het citroensap met de citroenrasp, mosterd, olie en peper naar smaak tot een dressing. Schep de bospeen en avocado erdoor en laat ze 5 minuten staan. Was en droog de sla en snijd de bladeren in grove repen. Schep de sla en ev. rucola luchtig door de dressing met groenten. Rooster de walnoten in een droge koekenpan goudbruin en verdeel ze over de salade.

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

