

Hobbitnieuws

Vier maal per jaar verschijnende nieuwsbrief over het wel en wee van De Hobbitstee

Juli 2007, nummer 1, eerste jaargang

In dit nummer

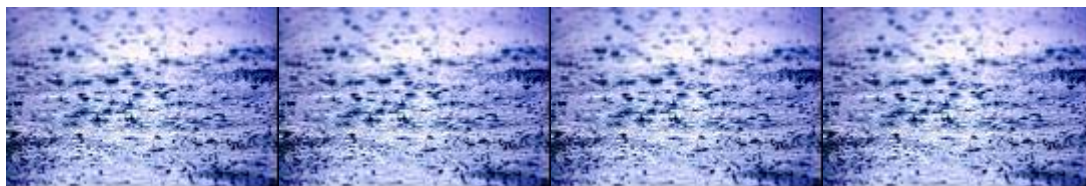
Ons eerste nummer	1
De moestuin	2
Hobbit-vlees in de kuip	4
Activiteitenagenda	5
Hobbitrecepten	7
De arme Chinees	8
Hobbittip	9
Deze nieuwsbrief...	9

Ons eerste nummer

Door Kiki Baaijens

Iedereen die gereageerd heeft op ons nulnummer, hartelijk bedankt! Heel fijn om te lezen dat onze noeste arbeid gewaardeerd wordt ☺. Welkom ook aan alle nieuwe lezers, we hopen dat we jullie blijvend kunnen vermaken. Mochten jullie na dit nummer nieuwsgierig zijn geworden naar het nulnummer, schroom dan niet te mailen, dan sturen we het alsnog toe.

Hoe gaat het op de Hobbitstee en met de Hobbits? Het is hier de afgelopen weken vooral heel NAT, wat voor de regenwaterinstallatie aanzienlijk leuker is dan voor de Hobbits, die hun met regen gewassen wasje nu toch echt weer binnen moeten drogen.



Na de komst van Erwin en mijzelf is er weer ruimte voor een PNB (Potentieel Nieuwe Bewoner), namelijk Masja. Zij is het afgelopen jaar regelmatig te gast geweest op werkdagen en seizoensvieringen en als voorwoordschrijver mag ik wel constateren dat zij erg blij is dat ze een proefmaand mag 'draaien' in Shanti-Noord.

Op zomerweekgebied is er helaas slecht nieuws: wegens 'organisatorische redenen' (ja, dat is inderdaad op velerlei wijze uitlegbaar...) gaan we het een jaartje overslaan. In september plannen we een nieuwe zomerweek voor 2008 en we kunnen nu al verklappen dat vroegboekers blijboekers zullen zijn!

In dit nummer vind je, zoals beloofd, een bijdrage van Theo, de nieuwe agenda, een stuk over de moestuin en recepten van Wilma.

Veel leesplezier!

De moestuin

Door Wilma Bast



De moestuin staat er al prachtig bij. Naast de gebruikelijke gewassen zoals pompoen, peultjes, sperziebonen, aardappelen, courgette en worteltjes hebben we deze keer wat uitprobeersels. Theo wilde twee nieuwe rassen pompoen uitproberen: de Early Butternut en de Nutty Delica. Omdat de kinderen graag komkommers en paprika eten, kweken we die er dit jaar ook bij, zoals de gele paprika Sweet Banana. We hebben gelijk maar een aparte komkommersoort naast de gebruikelijke gekozen, te weten de Keizer Alexander. Op het zakje stond een plaatje en daarop lijkt het wel of deze komkommer een slangenvel heeft. Hopelijk bijt hij niet en we zijn zeer benieuwd naar de smaak! Een oud vergeten ras peultjes, Corne de Belier (oftewel grote sliert), zaaiden we naast de gewone peultjes. Ik wilde graag een kruidentuin, dus ook daar hebben we een plekje voor ingeruimd. Onze moestuin wordt zo wel elk jaar groter. Momenteel beslaat hij ongeveer 1000 m², wat ruim voldoende is om alle Hobbits het hele jaar door van biologische groenten te voorzien. Er gaat veel tijd en werk inzitten. Een moestuin moet wel je hobby zijn, anders doe je het niet. Een enkele keer hebben we hulp van een vrijwilliger, die na een bedje verzucht dat hij blij is dat dit

geen dagelijks werk is. Hij wiede in de volle zon overigens dapper door en wij zijn altijd blij met zulke doorzetters van vrijwilligers!



De opbrengst uit de moestuin is elk jaar enorm. Het afgelopen seizoen hadden we bijvoorbeeld 600 kilo pompoenen. Pompoenen kun je makkelijk en lang bewaren, andere groenten kuilen we in of ze gaan in de vriezer. Verder ben ik een expert geworden op het gebied van soepen, van elke groente is wel een soepje te brouwen en dan gaat er gelijk veel van in. Slasoep, raapstelensoep of radijsjessoep.....allemaal lekker. Bij de recepten die we deze keer bijvoegen, heb ik de radijsjessoep gezet omdat dat nou typisch een gewas is wat de pan uitgroeit en hoeveel radijsjes kan een mens tenslotte op als tussendoortje?



Eetbare bloemen zoals Komkommerkruid (Borage) en Oost-Indische Kers staan leuk in salades. De blauwe bloemetjes van de Borage smaken echt naar komkommer en fleuren een salade mooi op. De Oost-Indische Kers is pittig en wat scherp van smaak. Deze oranje bloemen staan heel zomers in een glas koude rosé. De overige bloembedden zijn gewoon mooi om te zien. We gebruiken ze als snijbloemen of laten ze pronken in hun bedje.

Hobbit-vlees in de kuip

Door Theo Koster



Verhalen. Iets van verhalen. Verhalen over hoe het was en is in een leefgemeenschap. Voor mij persoonlijk wel te verstaan. Verhalen scheppen? Dat mag een ander doen. Nee, de verhalen die me echt raken, die zijn er al. Het verhaal Hobbitstee is er een van. Alleen is dat een verhaal dat niet verteld wordt, maar geleefd. Dus vertellen? Nee; nou ja, kom maar bij het kampvuur zitten in de zomer. Bij de geur van brandend hout, prikkende ogen als de wind niet bijdraagt aan je welzijn en bij de kleurende vlammen. Vlammen die verwarmen en tegelijkertijd alle schijn verteren. Gelach over de sixties, seventies, ongeloof over het Hobbitleven, de idealen, dromen, vallen en opstaan. Er valt genoeg te vertellen over de tuin, de kaarsen, al die mensen die hier langer of korter gewoond hebben. Ik verbaas me over het idee dat er net zo veel te vertellen valt over de toekomst. Onze plannen, duurzaam bouwen, energiebesparing, meegaan met de stroom en tegelijk de idealen die mij/ons inspireren en voeden in de praktijk brengen. En ik? Ik voel me trots dat ik sinds begin jaren negentig deel uit maak van deze levende vertelling en er op mijn eigen wijze aan heb bijgedragen. Dankbaarheid en ontroering verwarmen mij als ik denk aan wat 17 jaar Hobbitstee voor mij en mijn persoonlijke groei hebben betekend. Voor mijn behoefte aan (innerlijke) vrede en inspiratie is wonen op de Hobbitstee een effectieve strategie gebleken en is dat nog.

De combinatie van politiek-maatschappelijke betrokkenheid, persoonlijke groei, spiritualiteit en actieve geweldloosheid is iets van alle dag. Oefenen, durven, leren. De Hobbitstee. Het verhaal; mijn verhaal. Vertellen over het verleden? Ach, kijk maar in het archief bij het Internationaal Instituut voor Sociale Geschiedenis. Vertellen over de toekomst? Kom langs en werk mee, denk mee, inspireer en zaai creativiteit. In het moment van hier en nu, daar wil ik leven, daar wordt voor mij mededogen geboren. Verrijkt ben ik al die jaren met het boeiende sociaal-anarchisme, het sociocratisch model en het besluiten in gelijkwaardigheid op basis van consensus. Nu voed ik dezelfde idealen vanuit en met geweldloze communicatie. Bewust eigen verantwoordelijkheid nemen. Ruimte scheppen voor mezelf en verbinding maken met wat er in de ander leeft. Vrede niet als ideaal. Wel als levenshouding en werkwoord. De glimlach van het Hobbitsteelogo zegt voor mij "het kan anders." Niet omdat het moet, niet omdat ik

het geloof of omdat ik het hoop. Nee. Omdat het al gebeurt. Omdat het het leven verrijkt en het de menselijke behoefte aan autonomie, mededogen en vrede vervult.

Nu is het moment,
inclusief mijn kant die ik soms liever niet zie
mijn “niets menselijks is mij vreemd”
de pijn, de knikkende knie.

Te zijn wie ik wil
voorbij goed of fout
blij te zijn met wat mij en jou vervuld
te rouwen met jouw en mijn verdriet.

Nu, is tijdloos
ik voel opgetogen
scheppend mededogen;
nu is het moment,
elke dag is nieuw
elke ademhaling is een wonder dat nooit ‘went.’

Activiteitenagenda

Voor alle activiteiten geldt: graag vooraf opgeven via telefoonnummer 0521-320077 of per e-mail hobbitherberg2005@ddh.nl.

In juli en augustus zijn er geen activiteiten.

September

Maandag 3 september, 19.30 – 21.30: Sangha Hobbitstee, meditatie avonden in de traditie van Thich Nhat Hanh

We lezen samen een tekst, mediteren en wisselen van gedachten met elkaar. Deze bijeenkomsten zijn open voor een ieder die interesse heeft in spirituele verdieping. Aanmelden is gewenst en kan bij Wilma Bast, tel. 0521 - 320077. Er wordt een bijdrage gevraagd van 3 euro.

*Zaterdag 8 september vanaf 9 uur tot zondag 9 september rond 16 uur:
Werkweekend*

Centraal staan werken en onderling contact. Werken in samenwerking met Hobbits op een duurzame manier. De werkzaamheden zijn net zo divers als de gasten. Voor contact is veel ruimte, tijdens koffie, thee, eten en werk. Het weekend begint zaterdag om 9 uur. Zondagmiddag om 4 uur is de afsluiting. Het

is mogelijk om al op vrijdag te komen. Voor een warme maaltijd 's middags wordt gezorgd, ontbijt en avondeten zijn voor eigen rekening, maar kunnen wel worden verzorgd.



Zondag 23 september, 10:00 - 12:00 uur: Rondleiding

Bewoners vertellen en leiden rond. We vertellen in ieder geval altijd over 35 jaar Hobbitstee en het huidige leven hier. Thema's die de rode draad kunnen zijn: samenleven, activisme, spiritualiteit, duurzaam bouwen, etc. We wandelen over het terrein, op zoek naar stille, spirituele en mooie (duurzame) plekjes.

Rondleidingen worden altijd voorafgaand aan de seizoensviering gegeven.

Groepen vanaf 8 personen kunnen apart afspreken. De rondleiding duurt ongeveer twee uur.

Ontvangst om 10:00 uur met koffie en wat lekkers. Afsluiting rond 12:00 uur.

Aansluitend deelname lunch en seizoensviering mogelijk.

Kosten rondleiding: 10 euro per persoon

Zondag 23 september, 13:00 - 17:30: Herfstviering

We bedanken het oude seizoen en zeggen haar gedag. We verwelkomen het nieuwe seizoen. Ieder is vrij een eigen invulling te geven aan de viering door zang, dans, een verhaaltje, een gedicht of iets anders dat je wilt delen.

13:00 ontvangst met koffie/thee, 14:00 mantra zingen 15:00 aardeheuvelritueel, 17:00 gezamenlijke maaltijd.

Kosten: 15,00 euro

Maandag 1 oktober, 19.30 – 21.30: Sangha Hobbitstee, meditatie avonden in de traditie van Thich Nhat Hanh

Zie maandag 3 september.

Zondag 7 oktober, 9:00 - 16:00: Werkdag Hobbitstee

Samenwerken met Hobbits aan het onderhoud van gebouwen en terreinen. Hoe doen wij dat op een duurzame manier. De werkzaamheden variëren van snoeiwerk, werken in de biologische moestuin tot schilderen met natuurverf en timmerwerk met gebruikte materialen. Help mee deze idyllische en idealistische plek te onderhouden.

9:00 aanvang, 10:30 uur koffie/thee, 13:00 uur lunch, 16:30 einde met koffie/thee

Kosten: inzet en misschien wat zweet

Hobbitrecepten

Door Wilma Bast



Hobbi(e)t-salade

2 eetlepels yoghurt

2 eetlepels mayonaise

handje rozijnen (10 minuten laten wellen in warm water)

1 appel

3 middelgrote bieten

Meng de mayonaise en de yoghurt door elkaar in een kom. Doe hier de gare bietjes (jonge bietjes 20 minuten koken en later in het seizoen 45 minuten) en appel in kleine blokjes gesneden bij. Voeg de uitgelekte rozijnen toe en je hebt een heerlijke zomersalade!

Gestoofde bietjes

3 middelgrote bieten

1 appel

2 perssinaasappels

dille

Kook de bietjes gaar en rasp ze grof. Stoof ze met de stukjes appel 10 minuten in het sinaasappelsap. Voeg vlak voor het serveren de dille toe. Eventueel garneren met een schijfje sinaasappel.

Radijsjesroomsoep

1 ui

3 bosjes radijs

200 gram Mon Chou of een andere roomkaas

olijfolie

bouillon

zout/peper

nootmuskaat

Fruit de ui glazig in de olijfolie. Voeg de radijsjes toe en doe net zoveel groentebouillon erbij tot het geheel onder water staat. Kook ongeveer 20 minuten. Doe de Mon Chou en de kruiden erbij en pureer met de pureerstaaf tot een gladde soep. Op het bord een beetje versieren met wat radijsblad of een achtergehouden radijsje.

De arme Chinees

Door Wilma Bast

Onderstaand een verhaal uit het boek over geweldloze communicatie “Stop met aardig zijn” van Thomas d’Ansembourg.

Een arme Chinees riep de jaloezie op van de rijkste mensen van het land, want hij bezat een buitengewoon wit paard. Ieder keer als men hem voor het dier een fortuin aanbood, antwoordde de oude man: “Dit paard is meer dan een dier voor mij, hij is een vriend en ik kan hem niet verkopen.”

Op een dag verdween het paard. De burens, die voor de lege stal bijeengekomen waren, gaven hun mening: “Arme idioot, het was te verwachten dat dit dier gestolen zou worden. Waarom heeft hij het niet verkocht? Wat een ongeluk!” De boer bleek wat bedachtzamer te zijn: “We moeten niet overdrijven, zei hij. We kunnen stellen dat het paard niet meer in de stal staat. Dat is een feit. De rest is een oordeel van uw kant. Hoe weet u of het een ongeluk of een geluk is? We kennen slechts een klein deel van deze geschiedenis. Wie weet wat er nog zal gebeuren?”

De mensen maakten de oude man belachelijk. Al heel lang vonden ze hem maar een onnozele idioot. Twee weken later kwam het witte paard terug. Het dier was niet gestolen, hij had zelf de benen genomen en was naar de groene weide gegaan. En na zijn escapade kwam hij terug met een twaalfstal wilde paarden. Opnieuw kwamen de dorpelingen samen:

“Je had gelijk. Het was geen ongeluk, maar een zegen.”

“Zover zal ik niet gaan,” zei de boer. “Laten we ons beperken tot de constatering dat het paard is teruggekomen. Hoe weten we of het een geluk of een ongeluk is? Het is slechts een deel van een hele geschiedenis. Kunnen we door één zin te lezen de inhoud van een boek kennen?”

De dorpelingen gingen uiteen, ervan overtuigd dat de oude man raaskalde.

Twaalf mooie paarden krijgen, was ontegenzeggelijk een gift uit de hemel. Wie

kon dat nu ontkennen? De zoon van de boer nam de taak op zich de wilde paarden te dressereren. Eén van hen wierp hem op de grond en vertrapte hem. De dorpelingen kwamen weer bijeen en gaven hun mening: "Arme vriend! Je had gelijk, deze wilde paarden hebben je geen geluk gebracht. Je enige zoon is verlamd. Wie zal je bijstaan in je oude dagen? Je bent echt te beklagen." "Niet zo snel", antwoordde de boer. "Mijn zoon kan zijn benen niet meer gebruiken. Dat is alles. Wie weet wat het ons zal brengen? Het leven laat zich beetje bij beetje zien, niemand kan de toekomst voorspellen."

Enige tijd later brak de oorlog uit en alle jonge mensen van het dorp moesten het leger in, behalve de invaliden. "Oude man", klaagden de dorpelingen, "je had gelijk. Jouw zoon kan niet meer lopen, maar hij blijft bij je terwijl onze zonen de dood tegemoet gaan." "Alsjeblieft," antwoordde de boer, "oordeel niet te haastig. Jullie kinderen moeten het leger in en mijn zoon is thuis. Dat is alles wat we erover kunnen zeggen. God alleen weet of dat goed of slecht is."

Hobbittip

Door Kiki Baaijens

Ben je gek op 'droog surfen' oftewel internet? Kijk dan ook eens op de volgende websites:

www.genoeg.nl Magazine Genoeg: meer doen met minder. Praktische tips en inspirerende verhalen om eenvoudig van het leven te genieten. Ik werk als vrijwilliger voor Genoeg, vandaar ☺

www.hippyshopper.com Een Engelse website met daarop 'all things green and ethical'. Leuk en soms heerlijk gek!

www.omslag.nl Voor velen welbekend, maar toch: werkplaats voor duurzame ontwikkeling en uitgever van ZOZ, het tijdschrift voor doen-denkers. Het blad brengt elke twee maanden 48 pagina's nieuws en verhalen van en over mensen die werken aan een kleurrijke, duurzame samenleving. Met boekbesprekingen, een lekker vegetarisch menu, oproepen en de uitgebreide Actie Agenda. Je kunt een gratis proefnummer bestellen!

Deze nieuwsbrief...

... wordt je ongevraagd toegezonden, omdat je een Hobbit kent of omdat je 'toevallig' in ons adressenbestand staat. Mocht je de nieuwsbrief niet meer willen ontvangen, stuur ons een mailtje, we zullen je adres dan uit de verzendlijst verwijderen.

Ken je iemand die het leuk zou vinden deze nieuwsbrief te ontvangen? Stuur 'm vooral door en vraag diegene zich bij ons aan te melden.

Mocht je de nieuwsbrief per post willen ontvangen, dan kan dit tegen betaling van 5 euro per jaar (voor porto- en materiaalkosten). Ons mailadres is: hobbitnieuws@ddh.nl.