



Nieuwsbrief

September 2025

Tuin proat

De herfst hangt al een beetje in de lucht... en dat betekent: oogsttijd voor velerlei fruit en groente! Wat hebben we samen weer veel moois gezaaid, gedeeld en geoogst.

In deze nieuwsbrief praten we je bij over de tuin, leuke activiteiten en handige tips voor een gezond en bewust najaar. Samen maken we Buurse voedzamer, duurzamer én gezelliger.

Groetjes,
Suzanne & Manon
Namens het hele team van Voedsel Veur Elkaar

Nieuwe proefleden, welkom

We verwelkomen José en Henk, Sabine en Martijn, Jorinde, Jelmer en Annemijn. Superleuk dat jullie erbij zijn!



Nieuws



Meewerkochtenden: een succes

Elke laatste zaterdag van de maand steken we samen de handen uit de mouwen. Twee uurtjes werken in een gezellige sfeer, met koffie, lekkers, broodjes na afloop met ook soep bij koude dagen. Grote klussen worden aangepakt en de sfeer is top! Daaruit is ook iets nieuws ontstaan: De 'klus van de week' – elke week pakken we met z'n allen één klus aan.

Samenwerken = sneller klaar én gezelliger.

Tweede tunnelkas

We hebben een extra tunnelkas! Hiermee kunnen we al eerder in het jaar beginnen met het zaaien en planten van groente en kunnen we ook langer in het jaar blijven oogsten. Het frame van de tunnel is al opgehaald en ligt klaar. Binnenkort wordt hij opgebouwd achter de huidige kas. Henny geeft een seintje als er extra hulp nodig is.

Samenwerking met lokale makers

De samenwerking met lokale ondernemers zoals Bakker Lammers (zuurdesem brood) en Ter Mors (Jersey vlees) bevalt goed. Ook zijn er eieren, honing en zelfgemaakte augurken, jam en straks nog weer zuurkool. Lekker en lokaal!

Heb je een idee voor een nieuw product, laat het ons weten via de ideeënbus

Zommer tukkermarkt

In juli stonden we met een rijkelijk gevulde kraam weer op de zomermarkt naast het kleine kerkje in Buurse. Het was een gezellige drukte en mede dankzij de prijsvraag stond er regelmatig een lange rij voor onze kraam. Ondanks de, voor velen onbekende, citroenkomkommer die geraden moest worden, hebben we toch 5 prijswinnaars blij kunnen maken met een gezond en verrassend groot voedselpakket. We kregen veel waardering op de markt voor wat we samen tot stand hebben gebracht en zo krijgen we ook vanzelf steeds meer bekendheid.



Bloemen- & kruidencirkel zoekt handen

De bloemencirkel is prachtig geworden. Omgeven door zonnebloemen, vol met dahlia's en straks waarschijnlijk ook met allerlei soorten kruiden en eetbare bloemen. Voor komend jaar zoeken we mensen die dit stukje tuin het hele jaar door willen verzorgen: zaaien, oogsten, drogen en delen. Iets voor jou? Laat het weten aan Daniëlla.



Open Dag en Oogstfeest

Gekoppeld aan het Herfsfeest van het Groencentrum hebben we afgelopen zaterdag een zonnige Open Dag gehad, met aansluitend ons jaarlijkse Oogstfeest. Dankzij het mooie weer konden we buiten aan lange tafels proeven, kletsen en genieten van elkaars kookkunsten. Een bijzondere ervaring om zo samen te kunnen zijn. Met veel dank aan iedereen die heeft geholpen om deze dag tot een succes te maken, en speciale dank aan ons Evenementen team voor de goede organisatie: Daniëlla, Gerrie, Manon en Nick!

Activiteiten

Woensdag 19 november

Algemene Ledenvergadering

🕒 19:30–21:00

📍 De Trefkoel, Buurse

Zet alvast in je agenda!

Oktober

Kennisavond Voedselbossen

Wat is een voedselbos? Hoe kun je er één starten? Kom luisteren en meepraten!

Datum en nadere info volgt nog.

Introductie avond Zalfjes maken

Vervolgworkshop zalfjes maken vindt plaats in juli 2026.

Datum en verdere info volgt nog.

Voorjaar 2026

Inmaakworkshop

🕒 19:30–21:00

📍 Earpel enzoo, Rekken

Aanmelden via:

info@voedselveurelkaar.nl

datum volgt

Zaterdag 27 december

Kniepekes en Olieboln middag

🕒 14:00–16:00

📍 Voedseltuin



Tips



Duurzame tip van de maand

Bewaar groenterestjes in een zakje in de vriezer. Als je genoeg hebt: maak er bouillon van!



Recept – Knolselderijsoep met appel

Snijd 1 knolselderij, 1 appel, 1 ui en 1 teen knoflook. Bak kort aan in olie, voeg bouillon toe, 20 min koken, pureren. Klaar



Seizoen groente van oktober

Zoete aardappel
geroosterd, in soep of in een curry.

Meer recepten zullen vast en zeker volgen op de receptenapp.

Tot slot

Heb je een leuk idee, recept of tip voor de volgende nieuwsbrief? Laat het ons weten! Feedback is ook altijd welkom.

