

MOESTUINKOERIER

1 FOTOWEDSTRIJD

Laatste weken voor inzending fotowedstrijd. Pak je kans!!

Nog twee weken de tijd om jouw grappige, ontroerende, ludieke, verstillende, originele, uit het leven gegrepen, spontane, foto in te sturen. Er zijn prachtige prijzen te winnen als 1 e , 2 e en 3 e prijs. Bovendien komen de drie winnende foto's op canvas gedrukt op de locaties de Veerwagenweg en de Binnenweg te hangen. Hoe leuk is dat! Wie weet wordt hiermee jouw talent als hobby-fotograaf ontdekt! De voorwaarden zijn heel eenvoudig: 1 foto per tuin die betrekking heeft op de eigen moestuin. We hebben al prachtige inzendingen binnen gekregen en daar kunnen er natuurlijk nog veel meer bij! Dus stuur jouw foto op naar fotowedstrijd.VTH@gmail.com onder vermelding van naam, tuinnummer en locatie. Dit kan nog tot en met zaterdag 1 augustus. We kijken uit naar jouw foto!

De activiteitencommissie.

2 SEIZOENSRECEPTEN

2.1 ZOMER STAMPPOT

Ingrediënten 4 personen

3 flinke wortelen
400 gram sperziebonen (sla- of snijbonen)
1 rode paprika
1,2 kg aardappelen
1 groente bouillonblokje
125 cc water
Zout naar smaak
25 gram roomboter
Peper
Nootmuskaat



Schil de aardappelen en zet ze in ruim water met een snufje zout op. Was alle groenten. Schil de wortel en snij deze in have maantjes. Maak de paprika schoon en snij deze in reepjes. Sperziebonen doppen en verdeel ze in drieën. Los het tablet groentebouillon op in 125 cc gekookt water. Roerbak de groenten 10 minuten in roomboter en blus af met de groente-bouillon. Laat alles stoven tot het gaar is onder een deksel. Laat dan met de deksel van de pan en de saus even inkoken. Giet de aardappelen af. Voeg de groenten met de saus aan de aardappelen toe en stamp het geheel grof. Afkruiden met peper, zout en nootmuskaat. Lekker vegetarisch houden, serveer de stamppot met falafel balletjes.

1 INHOUD

1 Fotowedstrijd.....	1
2 Seizoensrecepten.....	1
2.1 Zomer stamppot.....	1
3 Belangrijke mailadressen:	
2	
4 Tuindiensten en koffie!..	2

2 AGENDA

Evenementen zijn voorlopig niet toegestaan.

Niet vegetarisch?



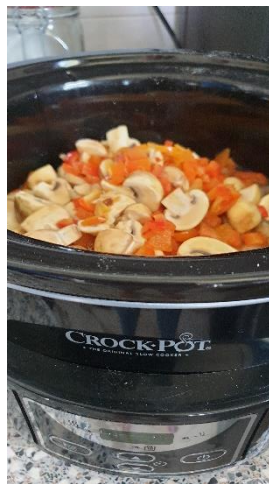
Mexicaanse stooftkip

4 personen
600 gr kippendij
250 gram champignons
1 paprika
2 uien
2 teentjes knoflook
Specerijen naar smaak (cajun of Mexicaans)

De kruiden en de bloem in een mengkom doen. Voeg de kippendij hier aan toe en meng alles goed. Snipper de ui en snij de knoflook klein. De paprika in reepjes en de champignons gaan door de helft. Als je een slow cooker of crockpot hebt doe je alle ingrediënten daar in. zet je deze op lage temperatuur voor 3,5 uur.

Heb je die niet, dan doe je alles in een braadpan en zet deze op 90 graden in de oven gedurende 3,5 uur.

Geniet ervan,
@Chef_Ferry_good



3 BELANGRIJKE MAILADRESSEN:

- Afmelden/wijzigen tuindienst tuincomm.vth@gmail.com
- Vragen aan bestuur info@vthouten.nl
- Vragen over tuinverhuur verhuur.vth@gmail.com
- Website www.vthouten.nl
- En heb je een verzoekje voor de moestuinkoerier? Mail dat dan, in een NIEUWE mail naar mtkoerier@gmail.com

4 TUINDIENSTEN EN KOFFIE!

Zie bijgaand rooster! Tuindienst start om 09:00 uur! Uiteraard wordt het koffieschenken om 10 uur Corona proof gedaan;

- Niemand, behalve de koffiezetter in de kantine. Er wordt een tafeltje voor de ingang gezet.
- Degene die koffiezet schenkt in.
- We gebruiken weer even wegwerpbekertjes.
- We houden afstand (de picknick tafels worden uit elkaar geschoven).

B-021A	Bakker	J.P.A.	01-08-20
B-044B	Swaluw	J.M.H. van der	01-08-20
B-070A	Wilzing-Duyzer	J.B.	01-08-20
B-099A	Dorresteijn	F.C.G.	01-08-20
B-140B	Reymers	J.M.A.	01-08-20
B-088	Wardenier	R.J.A.	01-08-20
B-152B	Weber	H.	01-08-20
B-021B	Kolley-de Wolf	J.	08-08-20
B-045A	Luit-Nipius	W. van der	08-08-20
B-070B	Lijden	S. van	08-08-20
B-099B	Slim	F.J.	08-08-20
B-130B	Jong	C.C.A.M. de	08-08-20
B-118A	Groot	P. de	08-08-20