

Moestuinkoerier

1 FOTOWEDSTRIJD

Fotowedstrijd afgesloten. Nu stemmen!

Er zijn bijna 50 foto's ingeleverd. De tijd om te stemmen komt er aan. Daarover ontvangt u een aparte mail!

Ieder lid kan slechts 1 stem uitbrengen en dit is gekoppeld aan het e-mailadres. Dus extra stemmen van andere e-mailadressen zijn niet geldig. Zo spoedig mogelijk krijgt ieder lid via de mail een stemformulier opgestuurd. In dit stemformulier staan ook de precieze instructies.

Dus loop nog eens op je gemak door de prachtige foto's in het album op de website van VTH (onder het kopje Fotowedstrijd <https://www.vthouten.nl/leden/foto-volkstuin/fotowedstrijd-2020/>). Ook worden ze nog meegestuurd met de Moestuinkoerier totdat stemperiode is afgesloten.

Veel succes met de keuze en alvast hartelijk dank namens de activiteitencommissie.

2 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

1 INHOUD

- 1 Fotowedstrijd 1
- 2 Belangrijke mailadressen: 1
- 3 seizoensrecept van deze week 2
- 4 Tuindiensten en koffie! 2

2 AGENDA

Evenementen zijn voorlopig niet toegestaan.



3 SEIZOENSRECEPT VAN DEZE WEEK

Gevulde bolcourgette

Ingrediënten 4 personen

8 bolcourgettes

2 rode paprika's

Inhoud van de bolcourgettes

2 middelgrote uien

2 teentjes knoflook

1 rode peper (voor de liefhebber)

400 gram kippendij (of vegetarische kipstukjes)

Wat geraspte belegen kaas

Peper en zout

Snij het kapje van de bolcourgettes en hol ze uit met een lepel.

Zorg voor een rand in de courgette van ongeveer 1/2 cm zodat de vorm behouden blijft en let op de je de bodem niet lek prikt. Bewaar het vruchtvlees dat je er uit haalt en snij dit in blokjes. Dit gebruik je in de vulling. Snij de paprika in blokjes, snipper de ui en snij de knoflook fijn.

Bak de ui, knoflook, paprika en eventueel het pepertje in een klein beetje olijfolie. Voeg de kip toe en bak deze bijna gaar. Voeg nu de courgette blokjes toe. Nu komt er veel vocht vrij door de courgette laat de mix doorsudderend tot het vocht verdampt is. Kies de smaak die je aan het gerecht wilt geven. Dit kan zo gek als je zelf wil. Onderstaand wat voorbeelden.

Oosters: gemberpoeder, serehpoeper, Laos

Mediterraans: ras el hanout

Italiaans: rozemarijn, oregano, tijm en basilicum

Voeg de kruiden toe en laat kort meebakken. Breng op smaak met peper en zout.

Vul nu de bolcourgettes met de mix. Doe bovenop een laagje geraspte kaas en het dekseltje.

Zet de courgettes in een ovenschaal op 180 graden 20-25 minuten in de oven.

Lekker vegetarisch houden, gebruik dan geen kippendij maar vegetarische kipstukjes. Deze zijn al gaar dus die hoeft je niet te garen.

Geniet ervan, @Chef_Ferry_good

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).

Tuinnr	m/v	voorlts	naam	Datum tuindienst
B-007A	M	K.J.	Beerda	15-08-20
B-022A	M	G. van de	Geer	15-08-20
B-047A	M	J. van den	Dool	15-08-20
B-071	M	A.	Hubers	15-08-20
B-100B	M	M.C.	Nguyen	15-08-20
B-131A	V	N.C.	Driessen	15-08-20
B-154	M	H. van der	Kamp	15-08-20
B-023	V	C.P. van de	Riet-Messing	22-08-20
B-047B	V	J.G.	Levoye	22-08-20
B-072	M	W.P.M. ten	Berg	22-08-20
B-101	M	C.A.M.	Hijnen	22-08-20
B-131B	m	A.	Zhu	22-08-20
B-156	M	A.M.J.	Dorrestein	22-08-20