

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 36 3 september 2026

Weekoverzicht: Regen als zegen, heerlijke dolma's & een nominatie! (Week 36)

Ondanks het wat druilerige weer was de sfeer op onze voedseltuin deze week weer absoluut top! Veel enthousiaste vrijwilligers staken de handen uit de mouwen—regen voor het gewas is tenslotte een zegen. Extra leuk: we mochten weer een paar nieuwe gezichten verwelkomen die na een eerste kijkje direct bleven meehelpen!

Tijdens de koffiepauze werden we verwend door Arous. Zij trakteerde op heerlijke, zelfgemaakte dolma's van druivenbladeren die ze eerder op onze tuin had mogen oogsten. Smullen!

Excursie op 24 september: Denk mee over ons nieuwe terrein!

Op donderdag 24 september organiseren we een inspirerende excursie langs verschillende voedseltuinen die qua grootte lijken op onze tuin. We willen dit heel graag samen met onze vrijwilligers én abonneenthouders doen. Zo kunnen we samen ideeën opdoen voor de inrichting van het nieuwe WMD-terrein!

- **Zin in een leuk en leerzaam dagje tuinen kijken?** Meld je snel aan via info@voedseltuinbeilen.nl.

We gaan voor het 'Compliment van Drenthe 2026'!

Omdat we zó onnoemelijk trots zijn op al onze vrijwilligers, hebben we ons aangemeld voor het **Compliment van Drenthe 2026**. Zodra de nominaties bekend zijn, hebben we al jullie stemmen keihard nodig. Wat zou het geweldig zijn als we deze prijs naar Beilen halen!

Versterking gezocht voor onze kerngroep

Om onze groeiende tuin goed te zeilen, zoeken we enthousiaste vrijwilligers die ons team willen versterken. Je hoeft geen expert te zijn; handig zijn met de computer, betrokkenheid en enthousiasme zijn het belangrijkste! We zoeken ondersteuning voor:

- **Secretariaat:** E-mails, afspraken, administratie en notuleren.
- **Ledenadministratie:** Leden en abonnementen bijhouden.
- **Communicatie:** Website, nieuws en sociale media.

Help jij mee om onze tuin een nóg mooiere plek te maken? Stuur een mailtje naar info@voedseltuinbeilen.nl.

Wat zit er deze week in de tas?

🥬 Prei, 🍅 Aardappels, 🍅 Rijpe tomaten, 🥒 Komkommers & courgette, 🍆 Aubergines, 🍓 Stokbonen, 🥬 Snijbiet, 🍷 Rode en gele biet, 🌿 Verse peterselie & basilicum

Recepten met de Oogst van Week 36

Zelfgemaakte Verse Verse-Tomatenketchup (Op verzoek!)

1 kg rijpe tomaten (in grove stukken), 1 kleine prei (fijngesneden), 1 teentje knoflook, 75 ml appelazijn, 50 g bruine basterdsuiker (of honing), 1 tl mosterdzaad (of mosterd), 1/2 tl piment of kaneel, 1 tl zout, 1 el olijfolie.

Bereiding:

Verhit de olijfolie in een pan en fruit de prei en fijngesneden knoflook 5 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn. Voeg de tomaten, appelazijn, suiker, mosterdzaad, piment en het zout toe. Breng aan de kook en laat het mengsel zonder deksel op laag vuur ca. 30-40 minuten zachtjes inkoken tot

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 36 3 september 2026

het dikker wordt. Pureer de saus glad met een staafmixer. Wrijf de ketchup eventueel door een zeef voor een extra zachte structuur. Giet de hete ketchup in een schone, gesteriliseerde pot of fles. Sluit af en laat afkoelen. In de koelkast een paar weken houdbaar!

Griekse 'Gigantes' Stijl Stokbonen uit de Oven

350 g stokbonen, 3 rijpe tomaten (geraspt of fijngehakt), handje verse peterselie (fijngehakt), 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 tl gedroogde oregano, 3 el olijfolie, 100 ml water, peper en zout.

Bereiding:

Maak de stokbonen schoon en snijd ze in stukken van ca. 5 cm. Fruit de gesnipperde ui en knoflook in een ruime pan met olijfolie. Voeg de geraspte tomaten, oregano, helft van de peterselie, water, peper en zout toe. Voeg de rauwe stokbonen toe, roer goed door en schep alles in een ovenschaal. Dek af met aluminiumfolie en bak 45 minuten op 180 °C in de oven tot de bonen boterzacht zijn en de saus is ingedikt. Garneer met de rest van de verse peterselie.

Aardappel- & Courgettekoekjes (Rösti) met Verse Peterselie

300 g aardappels (rauw), 1/2 courgette, handje verse peterselie (fijngehakt), 1 ei, 2 el bloem, peper en zout, olie om in te bakken.

Bereiding:

Rasp de rauwe aardappels en de courgette op een grove rasp. Knijp met je handen het overvloedige vocht er heel goed uit! Meng de geraspte groenten in een kom met het ei, de bloem, fijngehakte peterselie, peper en zout. Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan. Schep bergjes van het mengsel in de pan en druk ze plat met een spatel tot ronde koekjes. Bak 4-5 minuten per kant op middelhoog vuur tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Geroosterde Aubergine & Biet uit de Oven met Basilicum-Citroenolie

1 aubergine, 2 rode of gele bieten (rauw), handje verse basilicum, 3 el olijfolie, 1 el citroensap, 1/2 teentje knoflook (fijngewreven), peper en grove zeezout.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de bieten en snijd ze in dunne partjes. Snijd de aubergine in grove dobbelstenen. Meng de bieten en aubergine met 1,5 el olijfolie, peper en zout en verdeel over een bakplaat. Rooster 30 minuten in de oven. Vijzel of pureer de verse basilicum met de rest van de olijfolie, het citroensap en de knoflook tot een snelle, frisse basilicumolie. Besprenkel de warm geroosterde groenten vlak voor het serveren met de basilicumolie.

💡 *Wist je dat... je al onze weekberichten én bijbehorende recepten overzichtelijk kunt teruglezen op onze website? Neem snel een kijkje op voedseltuinbeilen.nl/recepten/*