

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 40 1 oktober 2026

Een drukke week vol mooie plannen

Wat een week hebben we achter de rug! Met maar liefst **15 vrijwilligers** gingen we op inspiratietocht langs drie heel verschillende tuinen. We hebben ontzettend veel gezien, geleerd en ideeën opgedaan. De indrukken laten we nog even bezinken, maar één ding is zeker: **we hebben er nóg meer zin in gekregen om aan de slag te gaan op het nieuwe terrein bij de WMD!**

Binnenkort gaan we met elkaar de plannen voor deze nieuwe plek verder vormgeven. Stap voor stap, passend bij onze tuin en vooral samen met de mensen die erbij betrokken zijn. Ook in de Kas van Ontmoeting is er nog steeds van alles te beleven, volgende week wordt het helemaal een drukte van belang!

Week van ons Eten

Tijdens de landelijke **Week van ons Eten** is er ook in Drenthe van alles te beleven. Natuurlijk dragen wij daar graag ons steentje aan bij. Voor meer informatie:

<https://www.middendrenthe.nl/duurzaam-midden-drenthe/voedselprogramma-eten-van-hier/programma-week-van-ons-eten>

Op **woensdagmiddag** ontvangen we de **kinderburgemeester en de kinderraad** in onze tuin. We zijn heel benieuwd naar hun ideeën en gaan samen ontdekken wat er allemaal groeit, bloeit en leeft in onze kas.

Op **donderdag** ontvangen we samen met de WMD een groep van zo'n **30 ambtenaren van de gemeente Midden-Drenthe** op het WMD-terrein. We vertellen over onze plannen en laten zien hoe water, voedsel, natuur en ontmoeting hier straks samen kunnen komen.

En als klap op de vuurpijl: **vrijdag 9 oktober is er een open dag bij onze Kas van Ontmoeting!**

Van **10.00 tot 13.00 uur** ben je van harte welkom om even binnen te lopen, rond te kijken, een praatje te maken en natuurlijk de tuin te ontdekken.

Nog meer mooi nieuws!

We kregen deze week ook nog een mooie verrassing. Het **Rabo Cultuurfonds** heeft zijn vertrouwen in onze plannen uitgesproken met een mooie donatie voor de inrichting van het nieuwe terrein bij de WMD.

Daar zijn we ontzettend blij mee. Het helpt ons om stap voor stap iets moois van deze nieuwe plek te maken.

Zo groeit onze voedseltuin langzaam verder. Niet met grote sprongen, maar gewoon stap voor stap – samen met alle mensen die ons daarbij helpen.

Wat zit er deze week in de tas?

De tas van deze week staat bol van verse groenten: aardappels, snijbiet, courgette, paprika, tomaat, komkommer, pepers, stokbonen en een keur aan verse kruiden

Krieltjes met snijbiet en paprika

500 g aardappels , 1 flinke bos snijbiet , 1 paprika , 1 tomaat , 1 ui , 1 teen knoflook olie, peper en zout

Bereiding:

Kook de aardappels gaar en snijd ze in stukken. Bak ze in een koekenpan goudbruin. Voeg de gesneden paprika en ui toe en bak een paar minuten mee. Snijd de snijbiet klein en voeg die als laatste toe. Laat slinken en schep de tomaat er op het laatst door. Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat verse kruiden.

Gevulde paprika's met aardappel en tomaat

2 grote paprika's , 300 g gekookte aardappels , 2 tomaten , 1 kleine courgette , 1 teen knoflook , geraspte kaas (optioneel) , olie, peper en zout , verse kruiden

Weekbrief Sociale Voedseltuin Beilen Week 40 1 oktober 2026

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 °C. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Snijd aardappel, tomaat en courgette klein en meng met knoflook, kruiden, peper en zout. Vul de paprika's met het mengsel en zet ze ongeveer **25–30 minuten** in de oven. Eventueel de laatste 5 minuten wat kaas erover.

Snelle courgette-komkommersalade

1 courgette , 1 komkommer , 1 tomaat , verse kruiden, bijvoorbeeld peterselie, bieslook of basilicum , 2 eetlepels olie , 1 eetlepel azijn of citroensap , peper en zout

Bereiding:

Snijd de courgette, komkommer en tomaat in dunne plakjes of kleine stukjes. Hak de kruiden fijn. Meng olie en azijn of citroensap tot een eenvoudige dressing en schep alles door elkaar. Even laten staan en klaar!

Tip: lekker als bijgerecht bij aardappels of op brood.

Pittige tomaten-courgettesaus met kruiden

3–4 tomaten , 1 courgette , 1 paprika , 1 peper , 1 ui , 1 teen knoflook , een flinke hand verse kruiden , olie, peper en zout , pasta of brood

Bereiding:

Fruit de ui en knoflook in een beetje olie. Snijd de courgette en paprika klein en bak ze ongeveer 5 minuten mee. Voeg de tomaten en fijngehakte peper toe en laat **15 minuten zacht pruttelen**. Voeg op het laatst lekker veel verse kruiden toe. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer met pasta of gewoon met een stuk brood om de saus op te dippen.

En natuurlijk kun je met de kruiden uit de tuin volop variëren. Dat maakt juist deze recepten leuk: niets hoeft precies volgens het boekje. 🌱

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