



NIEUWSBRIEF BILTSHEERLIJK

september 2018

WEEK VAN DE DUURZAAMHEID

In gemeente De Bilt wordt van **6 t/m 14 oktober** de 'Week van de Duurzaamheid' georganiseerd. Op [de website](#) van Duurzaam De Bilt kun je zien wat er allemaal te doen is. Ook kun je hier een eigen duurzame activiteit aanmelden. Zet je samen met BiltSheerlijk een toekomstbestendige voedselketen op de agenda? Of doe je liever iets op het gebied van de andere [wereldwijde ontwikkelingsdoelen](#)? Laat het weten!



12 OKTOBER: DORPSMARKT!

Zeker niet toevallig organiseert het dorpsmarktteam in de Week van de Duurzaamheid de vijfde dorpsmarkteditie. Deze markt met milieuvriendelijke producten van Biltse bodem (groente, zuivel, vlees en nog veel meer) sluit ook nog eens aan bij de activiteiten van de [Dutch Agri Food Week](#). Het thema van deze week is 'Wat eten we nu en in 2050'. Proef dat alvast op onze eigen dorpsmarkt!

Wanneer? Vrijdag 12 oktober 15.00-20.00 uur.

Waar? Op het Dorpsplein in De Bilt (kruising Dorpsstraat en Burgemeester de Withstraat).

Voor in de agenda: De volgende Dorpsmarkt wordt een Kerstmarkt: **vrijdag 14 december**.

PROEFLOKAAL



Bloemige tomatensalade

Prachtige bloemen maken van een simpele salade een nazomerfeestje!

Ingrediënten voor 2 personen:

- 5 Komkommerkruidbloem
- 1 Korenbloembloem
- 1 Goudsbloembloem



SAMEN STAAN WE STERK

In juni 2018 is Biltsheerlijk partner geworden van Samen voor De Bilt. [Samen voor De Bilt](#) verbindt ons met andere bedrijven en organisaties, waardoor we in breder verband aan duurzaam voedsel in de Bilt kunnen werken. We gaan op **15 november** deelnemen aan [De Beursvloer](#), het sprankelende ontmoetingsevenement van Biltse bedrijven en organisaties, waar wij aandacht gaan vragen voor de voedselproductie van de toekomst.

SJORS SPORTIEF

De [fietsroutes van Biltsheerlijk](#) zijn in samenwerking met gemeente De Bilt opgenomen in het activiteitenoverzicht van 'Sjors Sportief'. [Sjors Sportief](#) geeft kinderen in de basisschooleeftijd de kans om op een laagdrempelige manier kennis te maken met leuke en gezonde bezigheden. Het is een uitnodiging aan alle kinderen van de gemeente De Bilt om lekker te gaan fietsen en onderweg ingrediënten te verzamelen voor pannenkoek, pompoensoep of pizza!



2 Oostindische Kersbloem
2 Oostindische Kersblad
4 Radijsjes
6 Tomaatjes (Roma of Cherry)
1 hand Rucola
2 eetl. Koolzaadolie (extra vierge)
1 eetl. Balsamico azijn
Peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:

1. Pluk de bloemblaadjes en was ze. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
2. Was de rucola.
3. Snijd de radijsjes in lucifertjes en de tomaatjes in kwarten.
4. Doe de koolzaadolie en balsamico in een kom en klof er met een garde een dressing van.
5. Doe de tomaat, radijs, rucola en bladgroen van de Oost Indische kers in de kom en roer (met je handen) de dressing goed door de ingrediënten. Voeg op het laatst de bloemblaadjes toe en serveer de salade direct.
6. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Tip:

Eet er een lekkere volkoren boterham bij dik belegd met [raapstelen pesto](#).

VAN BOER NAAR (RESTAURANT)BORD

In [het voedselcafe](#) van 19 februari borrelde het idee van een Bilts hapjesplankje naar boven. Vervolgens heeft Landwinkel De Hooierij om te beginnen een (h)eerlijke ossenworst ontwikkeld, samen met een Biltse ondernemer. Dit lokale product heeft een plekje in de landwinkel gekregen, en de interesse van lokale horeca! Biltsheerlijk inventariseert welke andere ideeën wij verder kunnen helpen ontwikkelen. We houden je op de hoogte via de nieuwsbrief en [de website](#)!

Reacties en nieuws welkom! mail info@biltsheerlijk.nl
