



14 DEC 18: BIJZONDERE DORPSMARKT!

Precies 1 jaar geleden werd de eerste Dorpsmarkt geopend door wethouder Anne Brommersma. Een jaar later is het dé plek voor een lekker en divers assortiment van lokale (voedsel)producenten! En we zorgen weer voor lekkere hapjes, live muziek en vermaak. Rond een gezellig vuurtje kun je luisteren naar mooie verhalen en om half zes is er prachtige muziek gezongen door het koor With Pleasure. Tussen de Dorpsmarkt en de Kerstmarkt die tegelijkertijd op het kerkplein is, zijn er allerlei sfeervolle activiteiten en belevenissen: maak een schimmenspel bij Bonbon Margo (15.30-20.00 uur) of luister naar Sophie's Voice bij Kunst & Licht (19.30 en 20.30 uur). Maar kom vooral langs voor de leukste, lekkerste producten uit de Bilt en omgeving! Kijk voor alle duurzame deelnemers op biltsheerlijk.nl/dorpsmarkt.

Wanneer? Vrijdag 12 oktober van 15.00 tot 20.00 uur.

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

Voor in de agenda: De dorpsmarkt gaat verder in 2019! De eerstvolgende markt is op vrijdag 12 april.



EERSTE PLUKDOOLHOF

Het eerste plukdoolhof van Nederland komt bij [Kinderboerderij De Schaapskooi](#) in Bilthoven! BiltSheerlijk maakte het plan. In het doolhof komen eetbare bladeren, bloemen en vruchten. Hier kunnen kinderen (en volwassenen) spelen, proeven en leren over de natuur en over gezond eten. In samenwerking met de gemeente en de kinderboerderij wordt het plan uitgewerkt en naar verwachting in 2019 aangelegd. Wilt u helpen om het plukdoolhof te realiseren? Klik [hier](#) voor meer informatie!



PROEFLOKAAL

Duurzamer eten, kortom meer **plantaardig**, meer **lokaal** en meer **van het seizoen**. In deze winterse editie van de nieuwsbrief daarom een recept voor een verwarmende aardperensoep:



Ingrediënten voor 6 personen:

800 gr. aardperen
1 kleine prei
1 l. groentebouillon
1 eetl. olie
1 theel. thijm
snufje rozemarijn
snufje oregano
1 eetl. roomboter
Peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:

1. Schil de aardperen dun en snijd ze in grove blokjes. Was de prei en snijd ze in dunne ringen.
2. Fruit de prei zachtjes, 3 tot 5 minuten, in de olie. Doe de aardperen en alle kruiden erbij en bak ze even mee. Giet de bouillon erover. Breng het aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes pruttelen.
3. Pureer de soep met een staafmixer of in de blender. Als je hem iets te dik vindt, kun je eventueel nog wat water of bouillon toevoegen. Als de soep helemaal glad is voeg je (tijdens het pureren!!) de roomboter toe. Blijf mixen tot de boter is opgelost. Je hebt nu een zijdezachte aardperensoep, klaar om te serveren!

Tip:

Voor meer recepten van het seizoen, zie biltsheerlijk.nl/culinair

BILTSEERLIJK ZOEKT DE VERBINDING

Als partner van [Samen voor De Bilt](#) hebben wij op 15 november meegedaan aan [De Beursvloer](#), het evenement waar kennis en diensten worden uitgewisseld met gesloten beurzen. Wij hebben mooie 'Biltseerlijke' matches gemaakt: zo gaan we met ouderen langs lokale producenten fietsen en producten van lokale ingrediënten bereiden in de professionele keuken van middelbare school De Werkplaats. Die (h)eerlijke producten staan op de volgende Dorpsmarkt weer in de kraam van Biltseerlijk! Al eerder, op 6 november, werd contact gelegd met het [RIVM](#). Willy Douma vertelde daar ons verhaal aan zo'n 25 medewerkers van de afdeling Voeding en Gezondheid. Het smaakte naar meer.....

BENG & BILTSEERLIJK

Biltseerlijk gaat samenwerken met [BENG!](#), de Biltse energiecoöperatie die keihard werkt aan een energieneutraal De Bilt. Zowel Beng als Biltseerlijk zetten zich in voor lokale duurzame doelen. Niet meer dan logisch om te gaan samenwerken: samen gaan we voor een duurzaam De Bilt!

Reacties en nieuws welkom! mail info@biltseerlijk.nl

