

[View this email in your browser](#)



NIEUWSBRIEF 2017 — 3

Biltsheerlijk is online!

Na hard werken presenteren wij vol trots: www.biltsheerlijk.nl. Het wordt een online platform, waar je informatie kunt vinden en waar je aan kunt geven hoe jij betrokken wilt zijn om milieuvriendelijk voedsel voor iedereen in de gemeente De Bilt beschikbaar te maken. Je bent uitgenodigd om een kijkje te nemen!

Eerste dorpsmarkt op 15 december

In ons eerste [voedselcafé](#) is het idee ontstaan om een markt met lokale producten te organiseren.



Biltsheerlijk heeft dit idee de afgelopen maanden samen met initiatiefnemers en vrijwilligers uitgewerkt. Er is gediscussieerd over een locatie, er zijn enquêtes en interviews afgenomen en potentiële marktverkopers benaderd. En op 15 december is het dan zo ver: op het plein aan de Dorpsstraat in de oude kern van De Bilt komt de eerste markt met milieuvriendelijk en lokaal geproduceerde goederen; het zal een gevarieerd aanbod worden met allerlei eerlijk heerlijk! Kom langs op 15 december tussen 16.00 en 20.00 uur, natuurlijk lekker duurzaam en gezond op de fiets!

Film 'Down to Earth'

Op 29 september bracht Biltsheerlijk samen met de Centrumkerk in Bilthoven de bijzondere documentaire 'Down to Earth' naar De Bilt. Veel mensen die de film nog niet gezien hadden, grepen nu hun kans: ondanks storm en regen zat de kerk vol. De film, die gaat over de veranderingen die nodig zijn om een duurzame samenleving te creëren, riep bij veel bezoekers reacties en emoties op: van 'te idealistisch' tot 'heel inspirerend'. Er werd nog lang nagepraat onder het genot van eerlijke hapjes en drankjes.



Discussie na de film onder leiding van Isabelle Luykenaar

(H)eerlijk culinair



Bietensalsa

Met alle drukte voor de deur van de feestdagen, heb je iets nodig wat je in een paar minuten kan omtoveren tot een lekkere maaltijd. De basis daarvoor ligt in het maken van een bietensalsa. Eerlijk is eerlijk, het maken van de bietensalsa duurt langer dan een paar minuten, maar je kunt er allerlei lekkere en gezonde gerechten mee maken.

Ingrediënten:

500gr Bieten (gaar en geschild)
100gr Olijven (taggiasche zijn favoriet)
2el Balsamico azijn
2el Olijfolie
1tl Dragon

Bereidingswijze:

1. Kook bieten ongeschild in ca. 40 min gaar. Laat ze afkoelen, schil de bieten en snijd ze in kleine blokjes of rasp grof.
2. Snijd de olijven ook fijn en voeg ze samen met de azijn, olijfolie en dragon toe aan de bieten.

Voor de supersnelle maaltijd:

Lunch: Bietensalsa is lekker op brood

Bijgerecht: Gepofte pompoen met bietensalsa.
Recept: biltsheerlijk.nl

Diner: Een snelle bietenspaghetti voor 4 personen: Kook de spaghetti volgens aanwijzingen en roer er 1 recept bietensalsa doorheen.

Reacties en nieuws welkom! mail info@biltsheerlijk.nl

Ons postadres is:

Stichting Biltsheerlijk Berkenlaan 28 Groenekan, Ut 3737RN Netherlands

[Voeg me toe aan uw adresboek](#)

Wilt u uw [voorkeuren aanpassen](#) of uzelf [afmelden van deze lijst](#)?

