

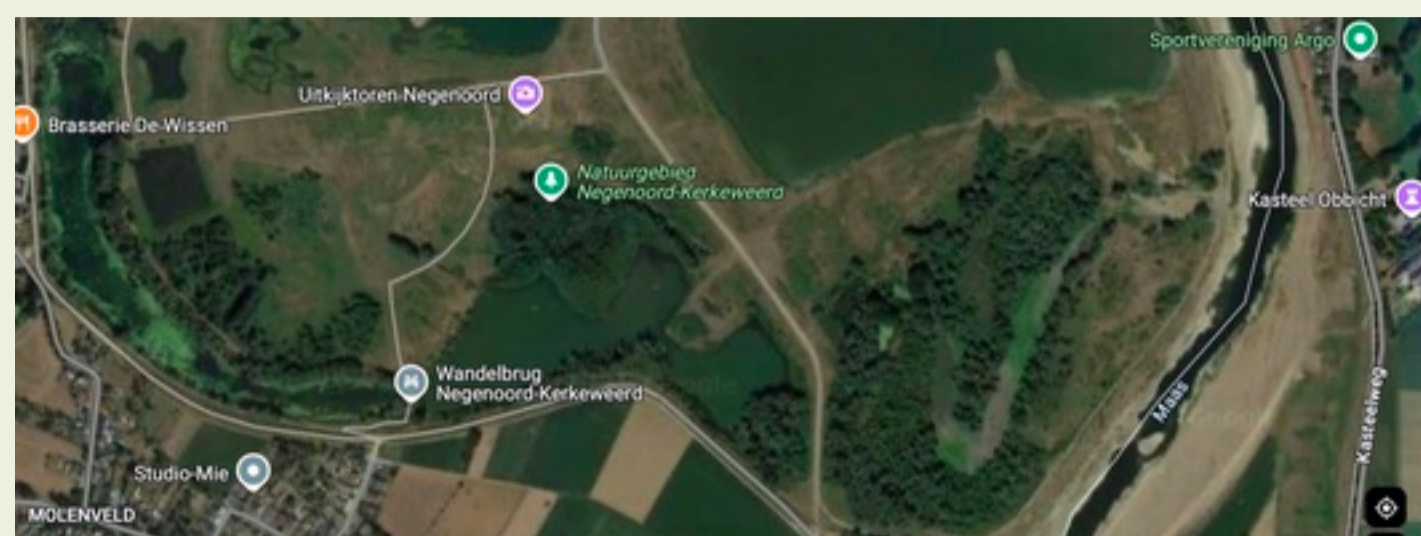


## NIEUWSBRIEF APRIL

Beste leden,

Nog enkele dagen en we schakelen over op de zomertijd. De voorjaarsbloeiers sieren onze tuin en de eerste gewassen schieten uit de grond. Overal om ons heen zien we de natuur ontwakken en kunnen we genieten van de rijkdom aan voorjaarskruiden en -bloemen.

## ACTIVITEITEN



### 21/4 PAASMAANDAG WANDELING

**Datum:** Maandag 21 april 2025

**Plaats:** De Wissen, Dilsen-Stokkem . Het aanvangsuur volgt later.

Een heerlijke lentewandeling georganiseerd door Velt Limburg. Ontdek de ontlukkende natuur en leer meer over de wildbegrazers.

**Praktisch:** Gratis voor leden

**Inschrijven** via een email naar [pierre.zanders@gmail.com](mailto:pierre.zanders@gmail.com)

Draag stevige wandelschoenen

INSCHRIJVEN



### 27/4 BEZOEK OPENLUCHTMUSEUM EYNDERHOOF

**Datum:** Zondag 27 april 2025

**Uur:** 13:00 uur – sluiting om 17:00 u

**Plaats:** Eynderhoof, Milderspaat 1, Nederweert Nederland.

**Praktisch:** € 5 voor leden, €7,50 voor niet-leden, dankzij de bijdrage door Velt Kinrooi .

Eynderhoof bestaat sinds 1990 en is bekend om haar **oude ambachten** waarvan de meeste in werking zijn op zondag. Er is ook een mooie **groente- en bloementuin** helemaal verzorgd door vrijwilligers.

**Schrijf je nu al in** via <https://velt-kinrooi.be/kalender>

Heb je een Nederlandse museumjaarkaart? Geef dit door bij je aanmelding.

Het is toegelaten een eigen tussendoortje te gebruiken buiten de herberg maar er is ook gelegenheid om koffie en vlaai te gebruiken tegen € 5,25 in de herberg.

AANMELDEN

## TIPS



### SEIZOENSRECEPT

#### VOORJAARSSOEP MET DOVENETEL EN VELDZURING

Een lichte maar voedzame soep met wilde voorjaarsgroenten.



#### Ingrediënten (voor 4 personen):

- 2 grote handen dovenetelblaadjes
- 1 hand veldzuring
- 2 aardappelen
- 1 prei
- 1 ui
- 1 liter groentebouillon
- Scheut haverroom
- Peper en zout
- Verse nootmuskaat

#### Bereiding:

1. Snipper de ui en snijd de prei en aardappelen in stukken.
2. Fruit de ui en prei in wat olie.
3. Voeg de aardappelen en bouillon toe en kook tot gaar.
4. Voeg de gewassen dovenetel en veldzuring toe.
5. Laat 2 minuten meekoken.
6. Mix de soep glad.
7. Voeg haverroom toe en breng op smaak.
8. Garneer met wat fijngesneden dovenetelblaadjes.

#### Wildpluk/tuintip:

Dovenetel en veldzuring groeien nu volop. Dovenetel herken je aan zijn witte bloemetjes en niet-prikkende bladeren. Veldzuring heeft pijlvormige bladeren en een frizure smaak.

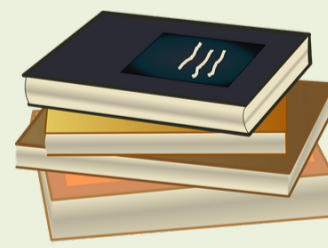


### ECO-TIP VAN DE MAAND

#### MAAK JE EIGEN PLANTENVOEDING

Week brandnetels 7dagen in water (1 deel brandnetels op 10 delen water). Zeef en verdun het geurend, eerder stinkend, mengsel nog eens 1:10 met water.

Je hebt een uitstekende, gratis voeding voor je groenten!



### BOEKENTIP

#### ONKRUIDBOEK

Leer de waarde kennen van wilde planten in je tuin. Met uitgebreide informatie over eetbare soorten en hun toepassingen.

Ledenprijs: €20,- (normaal €22,50) Verkrijgbaar tijdens activiteiten of via Jos.



### SAMENAANKOOP

#### BIOLOGISCHE BLOEMBOLLEN

Omdat dit jaar, wegens hoge kosten, er geen catalogus voor de Samenaankoop was, sturen we de zelfgemaakte lijst van Jos Verlaak door als bijlage.

Bestel nu via de website of bij Jos voor levering in oktober.

Leden krijgen 20% korting op het hele assortiment.

Zie ook de bijlage bij Seizoenen maart-april 2025.

## PRAKTISCHE INFO:

**Vragen?** Contacteer ons via [info.kinrooi@velt.nu](mailto:info.kinrooi@velt.nu).  
Bekijk ook onze **website:** [velt-kinrooi.be](http://velt-kinrooi.be)

#### BELANGRIJK:

Schrijf je zo vroeg mogelijk in voor activiteiten via <https://velt-kinrooi.be/kalender>. Dit helpt ons enorm bij de organisatie!

Velt VZW Uitbreidingstraat 392c  
2600 Berchem  
België  
[info@velt.nu](mailto:info@velt.nu)

[Afmelden via het portaal](#)

Afmelden kan ook door deze nieuwsbrief te beantwoorden met een verzoek tot afmelding.