

COMMISSIE DUURZAAMHEID

NIEUWSBRIEF 7

Groene kerk

Hierbij ontvangt u de 7e nieuwsbrief van de commissie duurzaamheid. Hierin kunt u info lezen over onderwerpen die te maken hebben met duurzaamheid en over onze activiteiten.

Dag van de duurzaamheid

Van 2009 tot en met 2018 werd door de onafhankelijke stichting [Urgenda](http://Urgenda.nl) op 10 oktober de 'Dag van de Duurzaamheid' georganiseerd.

Vanaf 10-10-2018 is het elke dag 'Dag van de Duurzaamheid'. Duurzaamheid staat op de agenda en het is voor iedereen mogelijk duurzame keuzes te maken. Uitgangspunt is om stil te staan bij hoe duurzaamheid past bij ons eigen leven. Denk aan eco vakanties, lokale producten kopen, fairtrade cadeautjes kopen. Veel tips vind je op bv.samensnellerduurzaam.nl

In memoriam

Marjan Minnesma is 22 mei 2026 overleden op 59-jarige leeftijd. Zij was directeur en oprichter van Urgenda, een organisatie voor innovatie en duurzaamheid.

Op uitnodiging van de Commissie duurzaamheid was Marjan in 2016 onze kerk te gast als spreker. Zij hield een bevlogen verhaal over het klimaat en wat wij eraan kunnen doen om klimaatverandering tegen te gaan.

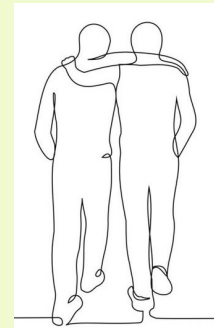
"We willen de wereld toch niet slechter achterlaten voor onze kinderen dan dat we die hebben gekregen van onze ouders? Het kan, als we maar willen!"

Met haar is een uniek mens heengegaan.



Duurzame tip:

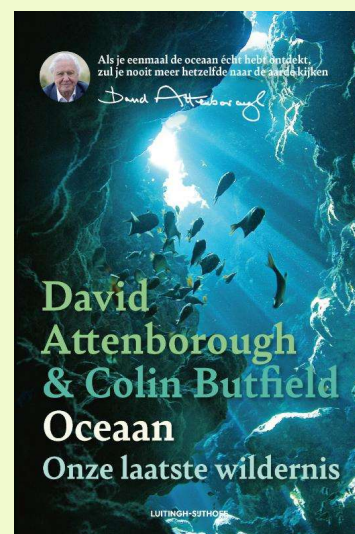
Duurzame cadeaus geven voelt goed voor jou, de ontvanger en de planeet. Check op keurmerken zoals biologisch of fairtrade (Wereldwinkell!) of geef een belevenis: bijvoorbeeld een wandeling met koffie en taart, een picknick, koken voor de jarige Job enzovoort!



Film Ocean – vrijdag 20 november

David Attenborough neemt de kijker mee op een adembenemende reis en laat zien dat de oceaan het belangrijkste is voor onze overleving en het nergens voller van leven is dan in de oceaan.

U bent van harte welkom in de Schakel om 20.00 uur.



Wist u dat.....

de cashewnoot het zaad is van de kasjoeboom, die inheems is in Brazilië. De eigenlijke vrucht, met daarin het zaad, is onopvallend en groeit onder een schijnvrucht. De eigenlijke vrucht is bij ons minder bekend omdat deze na het plukken erg kort houdbaar is en daarom niet wordt geëxporteerd, in tegenstelling tot het zaad, de cashewnoot. De vrucht kan rauw worden gegeten.





Vaak wordt de vrucht verwerkt tot jam, siroop of gelei. Ook wordt er frisdrank van gemaakt of lokaal wijn of azijn.

De noot wordt allereerst in de dop gebrand, zodat die dop makkelijker kan worden verwijderd. Dit gebeurt soms handmatig. Ook wordt het vruchtvlies verwijderd. Dit bevat het gif cardol (adipostatine A), dat ernstige huidirritaties kan veroorzaken. Door de wijze van groeien en deze handmatige bewerkingen is de cashewnoot relatief duur. Cashewnoten bevatten veel magnesium en fosfor. Ze bevatten ook een grote hoeveelheid eiwit en ijzer. Cashewnoten zijn gezond, maar een handje per dag is al voldoende om van de gezonde eigenschappen te profiteren. Misschien denk je hier aan wanneer je een cashewnoten eet. Geniet ervan!

Terugblik stekkenmarkt op 9 mei

Op zaterdag 9 mei kon iedereen zaden, tuin- en kamerplanten meenemen om deze op de tafel te zetten. Onder een genoot van koffie en thee kon men planten en zaden uitzoeken. Hier is goed gebruik van gemaakt. Tomaten, kool, bloemen, vaste planten, zelfs waterplanten, kamerplanten en zaden werden met enthousiasme meegenomen. Ook bracht iemand een aantal vaasjes met bloemen, die de tafels



prachtig versierde. Deze vaasjes werden met dankbaarheid meegenomen om bv iemand in de omgeving te brengen. Het was mooi om te zien hoe, wat de een te veel had, de ander blij maakte.

Aan het eind waren bijna alle zaden en planten meegenomen. Even heeft het restant nog op de bar gestaan.

Volgend jaar doen we dit nogmaals. Dus mocht je zaden, planten over hebben of extra zaad verzamelen of zaaien, bewaar ze dan en neem ze mee naar de groene markt op 29 mei!



De appelboom

De appelboom in de kerktuin, heeft 1 mooie appel gegeven. Dit willen we graag delen. Om de boom te ondersteunen zou een fruitboomgilde een mooie combinatie kunnen zijn. Een soort mini-ecosysteem. Om de appelboom komen dan planten die de boom kunnen voeden zoals stikstofbinders, bodemverzorgende planten, compostplanten en planten voor het bestuiven. Zijn er mensen die daar ervaring mee hebben? Leuk om dat te horen.

