



Nieuwsbrief

Wereldwinkel Haastrecht

Inhoud:

- * 2013
- * Contributie
- * Digitaal
- * Recessie
- * Decembermaand
- * Opruiming
- * Recept

Wereldwinkelnieuws nr. 8

januari 2013



Namens het bestuur van Levenskans voor Allen willen wij u een heel voorspoedig 2013 toewensen, waarbij we u heel vaak in de winkel hopen aan te treffen. Alle vrijwilligers willen we langs de

ze weg nogmaals bedanken voor hun inzet en we hopen het komend jaar weer op hun steun te kunnen rekenen.

Contributie 2013.

De contributie voor 2013 is in de voorjaarsvergadering van 2012 ongewijzigd vastgesteld op € 7,50. Wij zullen dit jaar geen contributienota's versturen, maar vragen u beleefd de contributie voor 2013 over te maken op onze bankrekening 1185.46.082 t.n.v. vereniging Levenskans voor Allen. Contant uw contributie betalen in de winkel kan ook.



Als u de nieuwsbrief digitaal ontvangt, heeft u de nieuwsbrief eerder in huis, kunt u hem op de computer opslaan om later nog eens te bekijken en bespaart u de Wereldwinkel veel werk en kosten (in deze tijd van recessie). Meldt u vandaag nog aan op: mail@wereldwinkelhaastrecht.nl om van al deze voordelen te profiteren.

Recessie

Ook de Wereldwinkel kreeg -zoals veel bedrijven- in 2012 te maken met een dalende omzet.

Gelukkig kunnen we mede door de advertentie opbrengsten en de bijdrage van onze leden het jaar positief afsluiten.

Het positieve resultaat zal deels worden gebruikt om een aantal certificaten uit te kunnen loten. Van de certificaten in 2005 uitgegeven om de aankoop van het pand mogelijk te maken zijn er nog 86 in omloop.

De verwachting voor 2013 zijn gematigd optimistisch, we hopen

- dat de verkopen weer iets aantrekken...
- dat de leden de contributie betalen.....
- dat meer bedrijven willen adverteren....
- dat ons team van vrijwilligers wordt uitgebreid

Voor elke beurs is er wel iets te koop.
Nieuwe leden .. meer dan welkom.
Op onze website en de nieuwsbrieven.
Kom jij ons team versterken?



Terugblik op de decembermaand

De kerstmarkt in Haastrecht:

Het was fijn om dit jaar niet op het winderige Concordiaplein te hoeven staan maar lekker binnen.

De kerstmarkt in Vlist verliep gezellig en sfeervol

Dit jaar hebben we 248 pakketten verkocht met een opbrengst van € 1716,-

De vrijwilligers van de Zonnenbloem onder begeleiding van Greet hebben 80 boeketjes gemaakt van thee en chocolade. (zie foto)

De Oranje Nassauschool uit Stolwijk heeft het inpakken van de pakketten zelf verzorgd.

De overige 125 pakketten hebben onze vrijwilligers in een feestelijk jasje gestoken.



Opruiming

Inmiddels zijn de kerstartikelen weer opgeruimd en heeft de opruiming de plaats van de decemberartikelen ingenomen. Kom gezellig snuffelen in de winkel! Misschien is er iets bij voor een leuk prijsje.



Maaltijdsoep met noedels en garnalen

Maaltijdsoep met noedels en garnalen. (4 personen)

250 g tijgergarnalen	2 knoflooktenen, fijnggehakt
1 rode puntpaprika, in repen	1 liter kippenbouillon
3 bosuitjes, in dikke ringen	1 struik paksoi, klein gesneden en gewassen
250 g Noedels*	75 g taugé, gewassen
2 el Piri piri olie*	sojasaus
100 g champignons, in dikke plakken	

* Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

Marineer de garnalen en paprika, bosuitjes, champignon in circa 10 minuten in een mengsel van Piri piri olie en knoflook. Verhit een grillpan en grill de garnalen en groenten enkele minuten. Breng intussen de kippenbouillon aan de kook en voeg de witte delen van de paksoi toe. Breng in een andere grote pan een ruime hoeveelheid water aan de kook en kook hierin de noedels in 3 minuten gaar. Giet het water van de noedels af boven een vergiet met taugé en het groene deel van de paksoi. Verdeel de noedels over vier diepe borden en leg er de gegrilde garnalen en groenten, paksoi en taugé op. Giet de hete bouillon erbij en breng op smaak met sojasaus.

Onze plaatselijke sponsors

