

# NieuwsFLITS Stichting NME Mundial

NieuwsFLITS, november 2011  
Jaargang 2, nummer 11

Natuur, Milieu & Educatie WERELDWIJD

Stichting NME Mundial nu ook op  
TWITTER:

Volg ons via deze [link](#)



**Stichting NME Mundial**  
Akkumerraklaan 170  
3544 TV Utrecht

**Telefoon:**  
+31(0)640211785

**Email:**  
[info@NMEmundial.org](mailto:info@NMEmundial.org)

**We're on the Web!**  
[www.NMEmundial.org](http://www.NMEmundial.org)

## Van de redactie

Beste mensen,

De nieuwsbrief van november staat in het teken van de zeer geslaagde NME Mundial avond van 12 november. Op veler verzoek ook het recept van de bananencake.

Daarnaast liepen de projecten in Bolivia natuurlijk gewoon door, de tweede fase van het vierkantemeter-tuinenproject krijgt vorm en het scholenproject wordt afgerond met de laatste evaluaties.

## Fotos van de maand



Zoals aan het einde van ieder schooljaar voor alle deelnemers aan het project: folders ("mijn moestuin in 8 stappen" en "recepten voor het biologisch bestrijden van plagen en ziekten"), natuurlijk zaden om zelf thuis in te zaaien en dit jaar ook tomatenstekjes voor de tuin thuis.

## Stichting NME Mundial in Nederland

Het NME Mundial event was een groot succes dankzij alle geïnteresseerden, de event-sponsors: [AH](#), [Stichting Emma](#) (de host van de avond), [Groenrijk](#), [Vreeken Zaden](#) en uiteraard de sprekers van de avond: Arnold Brouwer, Elke Mulder, Sietske de Jong en Irene Kamp. Elke en Sietske werden tijdens het event geëerd met de allereerste NME Mundialvrijwilligersprijs!

Naast Arnolds presentatie over de vorderingen in Bolivia, heeft hij ook een workshop gegeven met het concept "square foot gardens": de tuinen van 1,2x1,2m bij de gezinnen thuis. Via een kleine cursus "square centimeter gardening" werd uitgelegd wat de grote voordelen van deze techniek zijn. Geïnteresseerden konden uit verschillende kiemgroenten kiezen om net als in de "square foot garden" verschillende gewassen in te zaaien.



Na de workshops volgde een Boliviaanse maaltijd die bestond uit een heerlijke "pastel de quinoa" met als hoofdingrediënt de Boliviaanse Quinoa. Een uiterst voedselrijke granensoort die alleen groeit op de Andes Hoogvlakte en die zelfs gebruikt wordt in astronauten-voedsel.

Elke en Sietske gaven een zeer interessante kijk op hun vrijwilligerservaringen in zowel Nederland als Bolivia. Hun presentatie is online beschikbaar voor degene die

interesse in hebben.



Om dit event ook financieel bij te laten dragen aan de werkzaamheden in Bolivia, vroeg Irene iedereen medewerking om fondsen te werven. Wij hebben een goede respons gehad maar zoeken nog meer initiatieven om de projecten te kunnen blijven uitvoeren. Indien u ideeën heeft voor op te zetten acties, contacten bij mogelijke sponsors (zoals tuinbedrijven of de school van uw kind waar ze sponsoracties organiseren) of andere initiatieven dan juichen wij dit uiteraard toe. U kunt ons hierover [mailen](#), ook kunt u eenmalig of maandelijks een donatie doen via dit [formulier](#)!

De avond werd afgesloten met een gezellige borrel en de uitslag van de loterij. Peter heeft het best geteld (1314 zaden) en won de prijs.

**Op veler verzoek het recept van de Boliviaanse Bananencake:**  
2 bekens meel, 1 beker suiker, 2 theelepels bakpoeder, 5 eieren, 5 grote (over)rijpe bananen, 2 lepels gesmolten boter en amandelsnippers.

Klop het eiwit met de helft van de suiker op. Klop daarna het eigeel met de helft van de suiker tot een crème. Pureer de bananen, voeg het meel toe, daarna het eigeel, gevolgd door het bakpoeder, het eiwit en de amandelsnippers en melk indien nodig. Mix het geheel, vul de bakvorm en bak de cake in 35 minuten af in een oven op 180 graden.