

Van de redactie

Beste mensen,

Deze maand hebben we een bijdrage van Elke Mulder, een oud stagiaire van stichting NME Mundial. Zij heeft in 2011 bij ons in Bolivia haar afstudeeronderzoek gedaan voor de opleiding voeding en diëtetiek aan de Haagse Hogeschool. Deze periode in Bolivia heeft haar geïnspireerd om ook in Nederland aan de slag te gaan met een eigen moestuin en gezonde voeding. Elke vertelt ons in deze NieuwsFLITS over haar plannen. Een mooi voorbeeld hoe de activiteiten van stichting NME Mundial ook doorwerken in Nederland!

De [St. Jacobusschool](#) uit Valburg heeft dit jaar wederom een sponsorloop voor onze projecten georganiseerd waarmee maar liefst 2.600 EURO is opgehaald.

Hartelijk dank voor deze geweldige ondersteuning!

Tuinieren in Nederland

Vorig jaar heb ik mijn afstudeeronderzoek bij Stichting NME Mundial gedaan. Ik studeerde voor diëtiste en vond dat er bij mijn opleiding te weinig aandacht was voor de herkomst van voedingsmiddelen. Zo kwam ik in Bolivia terecht. Naast het doen van onderzoek heb ik op een aantal scholen meegeholpen met het aanleggen van de schooltuin.



Enmaal terug in Nederland had ik de smaak te pakken, daarom heb ik samen met mijn opa een moestuin aangelegd. Hij leert mij tuinieren en ik help hem met het zware werk. In mijn stuk van de tuin groeien voornamelijk kruiden. Dat mijn voorkeur uitgaat naar verse kruiden heeft een reden: ik ben bezig met het opzetten van mijn eigen bedrijf 'De Kostschool'.



Foto van de maand

De dames van Las Lomas hebben hun best gedaan de laatste maanden. Op steile droge hellingen rond hun huis hebben ze ondanks een watertekort de square foot gardens goed onderhouden en al verschillende gewassen geoogst.

Aan de hand van kookworkshops wil ik de mensen voorlichting geven over gezonde voeding. Bijvoorbeeld een workshop 'koken met minder zout'. Om het eten extra smakelijk te maken gaan we veel verse kruiden gebruiken.

Naast de kookworkshops zijn we ook bezig met het openen van een restaurantje waar mensen koffie kunnen drinken, lunchen en een maaltijd kunnen gebruiken. Het is ons streven dat in de toekomst alle voedingsmiddelen die we gebruiken een biologische en/of streekgebonden herkomst hebben. Daarnaast houden we rekening met mensen met coeliakie (gluten allergie) en lactose intolerantie (melksuiker allergie) en kunnen ook vegetariërs bij ons komen eten. Aan het einde van dit jaar openen we onze deuren in De Oude Ambachtschool te Zwolle.

