



DIGITUURLIJK

September 2015 (Jaargang 2-no.10)

NATUUR- EN
MILIEUVERENIGING





GEMEENTE HEUSDEN

Natuur- en Milieuvereniging gemeente Heusden
secretariaat: Copernicuslaan 4, 5251 ZC Vlijmen
telefoon: 073 – 513 0287 / 06 2251 8263
e-mail: info@natuurenmilieuheusden.nl
website: www.natuurenmilieuheusden.nl



	<p>Repair Café <i>Donderdag 10 september 2015</i> <i>Tijd: 19.00 tot 21.00 uur</i> <i>Locatie: de Stulp, Admiralsweg 100 in Drunen</i></p> <p>We hopen u weer te mogen ontvangen. Koffie en thee staan klaar. Reparatie is gratis, een vrijwillige bijdrage wordt op prijs gesteld.</p>
	<p>Wandeling langs het Drongelens Kanaal <i>Datum: zondag 20 september 2015</i> <i>Tijd: 10.00 uur</i> <i>Vertrekpunt: het parkeerterrein aan eind Torenstraat in Drunen</i> <i>Gids: Peter van der Velden</i></p> <p>Het Drongelens Kanaal loopt vanaf de rand van 's-Hertogenbosch onder de gemeente Heusden langs naar de Bergse Maas. Het werd tussen 1907 en 1911 gegraven. Het doel was om de wateroverlast in Den Bosch te verminderen. De maandelijkse wandeling voert u deze keer langs de oevers van dit kanaal. Deelname is gratis.</p>
	<p>Welke eetbare gewassen groeien er in Vlijmen? <i>Datum: zaterdag 3 oktober</i> <i>Vertrekpunt: het Plein in Vlijmen</i> <i>Aanvang: 13.30 uur</i> <i>Duur: ongeveer twee uur</i> <i>Gids: natuurgids en kruidendeskundige Jules Faber</i></p> <p>Wilde planten, kruiden en bomen werden vroeger niet alleen gebruikt voor medicinale doeleinden, maar ook vanwege hun voedzame werking en als aanvulling op het eten (ook wel armelugroenten genoemd). Steeds meer mensen zijn benieuwd naar wat er - in deze tijd van supermarkt- en fastfoodeten - in onze omgeving groeit wat we kunnen eten.</p> <p>Aan het eind eten we gezamenlijk een cracker met eetbare planten, bloemen en kruiden.</p> <p>Maximaal 20 wandelaars kunnen aan de wandeling deelnemen. Wie het eerst komt, het eerst maakt! Inschrijven door een mail te sturen naar info@natuurenmilieuheusden.nl.</p>

	<p>Nacht van de Nacht Zaterdag 24 oktober 2015 <i>Noteer alvast in de agenda.</i></p> <p>Op zaterdag 24 oktober wordt voor de 11e maal de Nacht van de Nacht georganiseerd. Op de website NachtvandeNacht staan al weer de eerste activiteiten aangemeld.</p>
	<p>Gegrepen door schoonheid van de libel</p> <p>De uitreiking van de Waakvlam was voor HalloHeusden.nl aanleiding om Rien Melis eens uitgebreid te interview. Het interview is te vinden op www.halloheusden.nl.</p> <p>Libellen komen natuurlijk aan de orde, maar daarnaast ook de werkzaamheden van de werkgroep Natuurbeheer en het Natuurboek over de Bommelerwaard waar Rien mede-auteur van is. (Meer informatie over dit boek is te vinden op www.natuurwachtbommelerwaard.nl. Daar bestaat ook de mogelijkheid om het boek bij voorintekening en met korting te bestellen.)</p>
 <p>telos brabants centrum voor duurzame ontwikkeling</p>	<p>Door de bomen het bos zien</p> <p>Duurzaamheid gaat over mensen, milieu en economie. Ofwel people, planet en profit. Maar hoe meet je dat?</p> <p>Er zijn inmiddels veel monitoren voor deelaspecten van duurzaamheid ontwikkeld. Telos rapporteert op gemeentelijk niveau over alle aspecten. Resultaten zijn te vinden op www.telos.nl. Telos werkt inmiddels samen met www.waarstaatjegemeente.nl, waar ook veel info per gemeente verzameld is. Daarnaast hebben ook de volgende uitgaven nog info over Heusden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atlas voor gemeenten, 50 gemeenten op atlasvoorgemeenten.nl. • Klimaatmonitor Unie van Waterschappen, www.uvw.nl. • Atlas voor de Leefomgeving in opdracht van het Ministerie van I&M op www.atlasinfo.nl. • Barometer Fysieke Leefomgeving van de Vereniging van Nederlandse Gemeenten (VNG) op www.vng.nl. <p>In volgende uitgaven van Digitaal en Natuurlijk gaan we hier verder op in.</p>
	<p>Onkruid eten goed en gezond bestrijdingsmiddel</p> <p>Onbemind maakt in het geval van onkruid onbekend. Weinig mensen weten dat het een heerlijk ingrediënt is voor een gerecht. Zelfs chef-kok Jonnie Boer van De Librije duikt regelmatig de natuur in. In het magazine Proef de wilde natuur uit Overijssel deelt hij zijn recept van scheermes met geelwortel en wilde pesto.</p> <p>Wat denk je verder van een heerlijke veldzuringsoep met gepocheerde eieren als voorgerecht, gevolgd door gegrilde zalm met een saus van zoete aardappel en brandnetel.</p> <p>Het magazine Proef de wilde natuur uit Overijssel bevat naast onkruidrecepten ook interviews, achtergrondinformatie en tips voor milieuvriendelijke onkruidbestrijding. Het magazine is online te vinden op www.jijenoverijssel.nl. Ga voor het hele bericht naar: deventerrtv.nl</p>