

# NIEUWSBRIEF

## VOORWOORD VAN ONZE VOORZITTER

De verbouwing van onze keuken en horecaruimte is nog gaande.

De horeca is al wel open voor koffie to go en voor de aanschaf van eieren.



Vanaf 12 februari is de horeca ook in het weekend geopend.

Nadat de schilders van Present hun verf en kwasten konden opbergen, zijn de ruimtes grondig schoongemaakt en ingericht met spullen uit de kringloopwinkel. Het is erg sfeervol geworden en ik nodig u van harte uit een kop koffie of een lunch in ons nieuwe restaurant te gebruiken. Medewerkers van Humanitas maken de gerechten klaar en werken in de bediening. Er zijn plannen om voor de gerechten zoveel mogelijk ingrediënten uit de eigen regio en zelfs eigen moestuin te gebruiken. Ook zullen kookworkshops worden georganiseerd.

Als de verbouwing klaar is, kan ook de boerderijwinkel weer open. Via de sociale media wordt u van het aanbod op de hoogte gehouden.

Frank den Rooijen, onze 'horecabaas' kampt met ernstige gezondheidsklachten en ondergaat momenteel een zware medische behandeling. Wij kunnen hem en zijn familie alleen maar sterkte toewensen.

Jannie de Vlaam maakt niet langer deel uit van het bestuur. Er was verschil van inzicht over de te volgen koers. Vanaf deze plek wil ik Jannie bedanken voor alles wat zij voor De Kleine Duiker heeft gedaan. Ik heb haar leren kennen als iemand die erg gedreven is en voortvarend aan de slag is gegaan. Het bestuur is op zoek naar een vervanger.

Dit voorjaar gaat op De Kleine Duiker een groene groep van start. De voorbereidingen zijn in volle gang. In een volgende nieuwsbrief volgt meer.

Leerlingen van Lentiz College in Barendrecht starten in samenwerking met GKB de komende tijd een grondverzetproject. Zo wordt bijvoorbeeld zand door de kleigrond gemengd. De leerlingen leren werken met een GPS op kranen.

Een vriendelijke groet van Kees Silvis

## NIEUWS UIT DE MOESTUIN

Eind vorige maand is er overleg geweest over wat in de moestuin moet worden verbouwd. Het is de bedoeling dat de gerechten in de horeca ook met producten uit de moestuin worden bereid. Dus een salade met komkommer en sla uit eigen moestuin!

Hoe onbespoten en verantwoord wil je het hebben?

De moestuin wordt geschikt gemaakt. Er wordt zand aan de kleigrond toegevoegd, zodat deze makkelijker te bewerken is. De moestuin wordt ook bemest met de mest van onze eigen dieren.



We kunnen best wat hulp gebruiken, zeker wanneer de appels en peren moeten worden geoogst. Houd de sociale media in de gaten, we vragen dan vrijwilligers voor de oogst.

## DE BOERDERIJWINKEL

Het aantal producten dat in de boerderijwinkel wordt verkocht, zal gaan toenemen. Naast aardappelen, groenten en fruit zal ook diepgevroren vlees en broodbeleg worden verkocht. En natuurlijk wordt dit vlees ook in de horeca geserveerd. Slagerij Van den Heuvel uit Werkendam zal onze varkens en schapen op verantwoorde en kleinschalige wijze slachten en het vlees verwerken. Deze dieren hebben een prima leven op De Kleine Duiker gehad. In de loop van het voorjaar zal de winkel in de hal weer worden ingericht.



WINTER 2022

## VOORJAAR

Het voorjaar nadert. Binnenkort worden weer allerlei activiteiten gestart. Natuurlijk de verhuur van kano's. Maar ook de streekmarkt is er weer in april. Op 2e Paasdag wordt de nieuwe horeca geopend en zijn er activiteiten voor kinderen.



## NLDOET

Voor zaterdag 12 maart zoeken we vrijwilligers om een paar klussen uit te voeren.

Via NL doet kun je je aanmelden.

De klussen zijn het schoonmaken van het terras en de meubelen, de heg onkruidvrij maken en houtsnippers onder de heg en op de paden aanbrengen.

Om aan te melden, zie <http://www.nl doet.nl>.

Hopelijk tot ziens op de 12e!



Recreatieboerderij De Kleine Duiker  
3<sup>e</sup> Barendrechtseweg 511  
2991 SH Barendrecht  
[www.dekleineduiker.nl](http://www.dekleineduiker.nl)

Wilt u deze nieuwsbrief ontvangen? Meld u dan aan via [info@dekleineduiker.nl](mailto:info@dekleineduiker.nl).