

Nieuws voor jou



Lunet

Februari 2022

Kunst & Ko exposeert in galerie VDLart in Eindhoven

Exposeren in een echte kunstgalerie is voor elke kunstenaar een droom. En nu is die droom uitgekomen voor de 18 kunstenaars van atelier Kunst&Ko in Eindhoven. Tot half maart zijn hun doeken en objecten te bewonderen in galerie VDLart in de Heuvelgalerie 17 in Eindhoven.



Leer het vak van 'Woonhulp'

Vind jij het leuk om ouderen of mensen met een verstandelijke beperking te helpen? Dan is de Lunet-opleiding 'Woonhulp' misschien wel iets voor jou. Je leert een echt mooi vak met een erkend diploma.



10 jaar fietsenmakerij Het Laar

"We maken van drie oude fietsen weer een nieuwe," vertelt een trotse Wesley, fietsenmaker van het eerste uur bij Het Laar in Geldrop. Wil je weten hoe het eraan toe gaat in de fietsenmakerij?



Of bekijk het filmpje van onze Geldropse fietsenmakers op de website van Lunet.



Heb je deze leuke vacatures al gezien?

Magazijnmedewerker

De Wisselstroom Hapert

Assistent Keukenmedewerker

LuuXX Valkenswaard

Lees de vacatures op de
Website van Lunet

Bamisoep

Voor 4 personen

*De tekening is gemaakt door Ilona van Kessel van LuuXX Valkenswaard.
Het recept is van team 'Culinaire coaches Lunet'.*



26-1-2022
Ilona

Dit heb je nodig

- 100 gram spitskool.
- 50 gram taugé.
- 1 ui.
- 1 halve wortel.
- 1/4 rode paprika.
- 2 tenen knoflook.
- 2 theelepels gemberpoeder.
- 2 theelepels korianderpoeder.
- 2 eetlepels ketjap manis.
- 150 gram gekookte bami.
- 100 gram gekookte kip of of kippenbouillon met vlees uit glazen pot.
- Sambal naar smaak toevoegen (begin met weinig).
- 2 eieren.

Zo maak je 't klaar

1. Alle verse groenten goed wassen en in dunne reepjes snijden.
2. De bami even apart afkoken (beetgaar, gaart nog door in de soep) en direct koud spoelen.
3. Ei loskloppen en zout en peper toevoegen en hiervan een omelet bakken en daarna oprollen en in dunne reepjes snijden.
4. In de pan een scheutje olie doen en daarin de ui en knoflook fruiten.
5. De spitskool, paprika en wortel toevoegen en even mee laten bakken.
6. Bouillon, kruiden en ketjap toevoegen en dit aan de kook brengen.
7. Even op een laag pitje 10 minuten laten doorgaren en dan de bami en taugé toevoegen (niet meer laten koken).
8. Op smaak brengen met kippenbouillonpoeder/zout.
9. Garneer de soep met de ommeletreepjes.

De strijd tegen de rups

In begin februari plaatsten de mannen en vrouwen van dagbesteding Dier&Groen vogelhuisjes op woonpark Eckartdal. Dat doen ze om de processierups te bestrijden. In die huisjes gaan namelijk koolmeesjes nestelen en die lusten heel graag die harige jeukende rupsen. Slim he?

De vogelhuisjes worden gemaakt door de harde werkers van Voederhuisjes De Kempen in Hapert. Vorig jaar verkochten zij 500 vogelhuisjes aan de gemeente Eersel en ook dit jaar krijgen ze in Eersel 250 kastjes om zo de processierups in hun dorp te bestrijden.



Heb je een probleem of klacht?

Ben je niet tevreden? Of heb je een klacht? Dan kun je contact opnemen met de cliëntenvertrouwenspersoon.

Kijk voor meer informatie op www.lunet.nl

Informatie

Telefoon: 088 551 5000

E-mail: redactie@lunetzorg.nl

www.lunet.nl



© 2022 Lunet. Alle rechten voorbehouden.

Deze nieuwsbrief verschijnt elke maand. Zo houden we je op de hoogte van het laatste Lunet nieuws.

Wil je deze nieuwsbrief elke maand persoonlijk ontvangen? Ga naar de website van Lunet om je aan te melden.

Heb je nieuws dat je wilt delen? Stuur je kopij naar redactie@lunetzorg.nl.

Eindredacteur Paul Janssen