

# SPot nieuwsblad van de SP afdeling Zoetermeer

## September 2019

### Even voorstellen:

In deze SPot is nu het woord aan Henry van de Ham (73), organisatiesecretaris van de afdeling.



Ik ben gehuwd heb 2 kinderen en 4 kleinkinderen.  
Sinds mijn 21e politiek actief (D'66, PvdA, SP, PPR, GroenLinks en sinds 2012 weer lid van de SP in Zoetermeer.

De Socialistische Partij is voor mij de enige partij die staat voor sociale waarden en gerechtigheid en bovendien een realistische kijk heeft op de vrede en ontspanningspolitiek.

Samen met de andere enthousiaste leden van het bestuur wil ik mij met name richten op het organiseren van activiteiten voor en door leden binnen onze afdeling.

Met name het organiseren van speciale thema- en scholingsavonden (met ook door leden zelf gekozen thema of onderwerp). Het nieuw opstarten van een zogenaamd klop-team: SP-leden die huis aan huis gaan om te inventariseren of er problemen zijn, waarmee vervolgens onze partij binnen de gemeente iets kan doen.

Ik vind dat ons raadslid Ivan Beij, bijgestaan door de commissieleden Jan Boin en Jan Velner, onze steun verdient, die de waarden en zienswijze van de SP in de Zoetermeerse raad naar voren brengt.

Naast de SP ben ik op dit moment als vrijwilliger op de spoedeisende hulp van het Lange Land Ziekenhuis.

### Nieuwe ledenavond



Op 5 september waren in ons partijpand een aantal nieuwe en oude leden aanwezig om elkaar en de afdeling te leren kennen. Na een voorstelronde waarbij o.a. werd verteld waarom men lid was geworden van de SP, werd uitleg gegeven over de organisatie van de SP en over het reilen en zeilen van de afdeling Zoetermeer. Er werden leuke, inspirerende gesprekken gevoerd. Ook tijdens het informele gedeelte bij de borrel werden er nog veel gesprekken gevoerd. Een avond die voor herhaling vatbaar is. Wil je ook wel eens zo'n avond bijwonen? Meld je dan aan via [zoetermeer@sp.nl](mailto:zoetermeer@sp.nl).

## Recept van de maand

### Soep van tomaten en courgette

Ingrediënten:

30 gr boter

1 ui, gesnipperd

375 gr courgette, grof geraspt

1 teentje knoflook, geperst

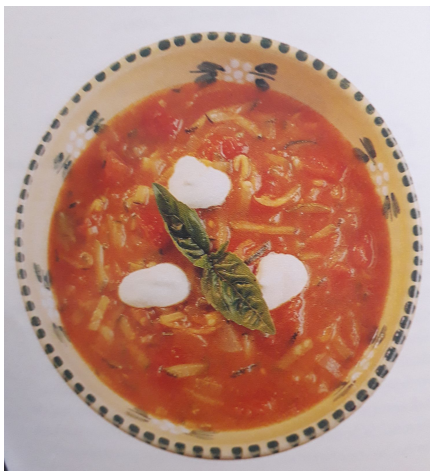
6,25 dl groentebouillon

440 gr in stukken gesneden tomaten

2 el gehakte verse gemengde kruiden

peper en zout

6 cl zure room en blaadjes basilicum voor de garnering



Verhit de boter in een koekenpan en bak de ui glazig in de hete boter. Voeg de courgette en knoflook toe en laat ze 4-5 minuten smoren.

Voeg de bouillon en de tomaten met het sap toe, breng het mengsel aan de kook, leg een deksel op de pan en laat het een kwartier sudderen.

Roer eventueel kruiden door de soep en breng haar op smaak met peper en zout.

Dien de soep op in kommen. Roer lepeltjes room door de soep of laat er schepjes room op drijven. Strooi er tenslotte basilicum over.

### Van de bestuurstafel .....

Lieke van Rossum is de coach voor onze afdeling en wil graag actieve mensen trainen in het opzetten van acties. Hiervoor moeten er voldoende mensen zijn die ook wel een actie willen leiden. Getraind wordt dan in het zoeken naar een onderwerp, in het activeren van mensen, hoe om te gaan met de pers. Lijkt je dit leuk stuur dan een mail naar [zoetermeer@sp.nl](mailto:zoetermeer@sp.nl).

De website van de afdeling zal binnenkort van nieuwe inhoud worden voorzien en we zijn binnenkort ook actief op Facebook.

### Algemene ledenvergadering

Op donderdag 19 september wordt door de SP Zoetermeer een ledenvergadering gehouden in aanloop naar de regioconferentie én het landelijk congres. We gaan het deze avond hebben over het concept congresstuk en de voordracht voor het nieuwe partijbestuur.

Komt allen, zodat we onze organisatie kunnen versterken en verder groeien.

Aanvang: 20.00 uur

Locatie: Stadhoudersring 12a

### Agenda

19 september *ledenbijeenkomst bespreking 1e versie congresstuk en voordracht kandidatenlijst*

21 september *partijraad*

26 september *bestuursvergadering*

12 oktober *regioconferentie Leiden*

14 november *ledenbijeenkomst bespreking aangepaste versie congresstuk en kiezen nieuw partijbestuur*

14 december *SP congres - Nieuwegein*