

September 2022

Nu is het genoeg!

Met deze kreet op de posters zijn een aantal van onze vrijwilligers op pad gegaan om deze posters te gaan plakken op de 14 zuilen in Zoetermeer. Hiermee roepen we iedereen op om zich aan te sluiten bij het protest op 17 september. Op deze zaterdag voor prinsjesdag willen we laten zien dat het zo niet langer kan. De prijzen die maar omhoog blijven gaan, de lonen die niet stijgen. Ook in Zoetermeer zullen hierdoor veel mensen financieel in de problemen komen.



Op maandag 5 september kwam kamerlid Bart van Kent uitleggen waarom de prijzen zo gestegen zijn en wat onze voorstellen zijn om hier wat aan te doen. Bart nam alle tijd om vragen te beantwoorden en in discussie te gaan met de aanwezigen.



Wil je ook weten wat ons noodplan is?

Dit kan je lezen op

<https://kostenomlaag.sp.nl/>

Op 17 september gaan we natuurlijk als SP Zoetermeer ook naar het PrinsjesdagProtest. Deze start om 13.00 uur op de Koekamp in Den Haag. Dit is tegenover station Centraal. We verzamelen op station Centrum West om 12.15 uur en reizen dan gezamenlijk naar Den Haag.

Je reiskosten kan je declareren door een mailtje te sturen zoetermeer@sp.nl

Red het LLZ!

Naar aanleiding van het debat in de gemeenteraad van Zoetermeer over de toekomst van het Lange Landziekenhuis heeft de SP alle partijen uitgenodigd om samen actie te voeren en de inwoners hierbij te betrekken. Helaas zag men hier niks in maar alleen Zó! Zoetermeer reageerde positief op de oproep. Daarop zijn de SP en Zó! Zoetermeer een enquête gestart om aan de inwoners van Zoetermeer te vragen wat hun ervaringen zijn met het ziekenhuis en wat het voor hen betekent als de Spoedeisende Hulp, de intensive care en de acute geboortezorg worden afgeschaald of zelfs helemaal verdwijnen. Hierop zijn al vele reacties gekomen. Heb je de enquête nog niet ingevuld? Dat kan nog steeds. Ga hiervoor naar onze website:

www.zoetermeer.sp.nl



Ondertussen in de raad

Nu het reces is afgelopen is het politieke seizoen weer gestart. In de eerste raadsvergadering is de toekomst van het Museum De Voorde besproken. Het college is namelijk van plan om de subsidierelatie met het museum te beëindigen.



De SP is van mening dat dit voorstel onvoldoende onderbouwd om op basis hiervan een al een overwogen besluit te kunnen nemen, alhoewel het voor museum dan weer een extra periode van onzekerheid met zich meebrengt. De consequenties voor de collectie evenals de frictiekosten zijn niet in beeld gebracht. Bovendien is in het raadsvoorstel niet de reactie van het museum meegenomen. Het voorstel zit verder inhoudelijk slecht in elkaar omdat er nog veel losse eindjes zijn die nog moeten worden uitgezocht. Het stadsbestuur wil eerst een besluit nemen en de consequenties later met de raad bespreken. Dat vinden wij als SP onverantwoord en hebben tijdens de vergadering aangedrongen op extra tijd voor het museum en een goede inhoudelijke reactie vanuit de gemeente op de brief van het museum. Deze reactie vanuit de wethouder wordt pas op 1 december verwacht. De gemeenteraad heeft gesproken met 17 stemmen (SP, PvdA, Groen Links, D66, Zoetermeer Vooruit en de PVV) tegen en 22 stemmen voor opheffing van de subsidietoekenning. Het doek is gevallen voor het museum De Voorde. De subsidierelatie wordt beëindigd hetgeen betekent dat het museum

haar deuren gaat sluiten. Wethouder Van der Meer hierover: '*geen structureel geld blijven uitgeven met de financiële onzekerheid die op ons af dreigt te komen vanaf 2026*'. Hierdoor gaat een deel van de collectie terug naar het HGOS en het andere deel zal worden afgestoten.

Recept van de maand

Pasta penne met gerookte kipfilet, pesto en gedroogde tomaten

Ingrediënten 4 personen

400 gram [penne](#), 400 gram gerookte [kipfilet](#), 1 kleine [ui](#), 1 eetlepel [olijfolie](#), 1 eetlepel [oregano](#), 1 glas witte wijn, 200 ml [crème fraiche](#), 2 eetlepels rode [pesto](#), 3 gedroogde [tomaten](#) (op [olie](#)) uitgelekt, 1 theelepel [suiker](#).



Bereiding

Pasta beetgaar koken. Ui pellen en snipperen. Gedroogde tomaten in kleine stukjes snijden. Kipfilet in smalle reepjes snijden. Olie verhitten en ui hierin lichtbruin bakken. Aflussen met witte wijn en wat laten inkoken tot je nog plm. 2 eetlepels over hebt. Crème fraiche toevoegen. Inkoken tot deze dikker wordt. Gedroogde tomaten en de in reepjes gesneden kipfilet toevoegen en alles nog plm. 5 minuten laten sudderen. Pesto erdoor roeren. Op smaak maken met peper, zout, suiker en oregano. Penne beetgaar koken. Nu kun je de saus en de penne apart serveren of de saus door de penne doen.