

### In gesprek met ....

In heel het land zijn SP'ers de straat op gegaan om de SP-krant uit te delen en met mensen in gesprek te gaan. Ook in Zoetermeer hebben we de wijken Rokkeveen, Buitenwegh en Dorp bezocht.



Uit de gesprekken kwam vooral naar voren dat men niet tevreden is over hoe het er nu in Nederland aan toe gaat. Alles wordt enorm duur en de regering maakt alleen maar ruzie en hakt geen knopen door. In de krant staat hoe de SP een aantal zaken wil aanpakken. Heb je de krant nog niet gelezen maar wil je hem ook ontvangen? Mail dan naar [zoetermeer@sp.nl](mailto:zoetermeer@sp.nl).

### Najaarsdebat

Op 11 november vond het najaarsdebat plaats, een van de belangrijkste vergaderingen van het jaar. Tijdens dit debat kunnen alle 13 raadsfracties aangeven wat belangrijk is voor onze stad Zoetermeer. De raad heeft een hele dag uitgebreid gesproken over de begroting en het beleid van de gemeente Zoetermeer. We mochten tijdens deze dag als eerste

starten. De volgorde wordt bepaald op basis van loting.

In zijn bijdrage vroeg fractievoorzitter Jan Velner aan de start direct aandacht voor de gemeentefinanciën door de vraag te stellen 'moeten we koste wat kost de begroting structureel sluitend houden of moeten we na gaan denken over het teruggeven van taken aan het Rijk?'. Vervolgens kwamen verschillende punten aan bod zoals de kwijschelding van gemeentebelasting voor mensen die het financieel moeilijk hebben, aandacht voor kinderen die zonder ontbijt naar school gaan, het Nationaal Zorgfonds, het zorgbuurthuis, het burgerberaad over het afval in onze stad, weesfietsen, verduurzaming, de Entree en Oostergo.



We brachten 8 moties in, gesteund door meerdere partijen, waarvan er echter niet één werd aangenomen. Zo haalde bijvoorbeeld de motie 'verduurzamen door zonnepanelen op scholen' het niet met 19 stemmen voor en 20 tegen. We hebben ook nog meerdere moties mede ingediend, waarvan 2 wel de eindstreep haalden. Het gaat daarbij om de moties 'rekening jeugdzorg naar het kabinet' en 'bijstandsschulden'.

Aan het eind van de avond waren 59 moties ingediend, waarvan uiteindelijk 27 werden aangenomen. De SP heeft tegen het begrotingsvoorstel 2025 gestemd omdat er nu ook al flink wordt bezuinigd vooruitlopend op het 'ravijn'jaar 2026.

Rond 23.30 uur kwam een eind aan een intensieve dag vergaderen.

Heb jij goede ideeën waarvan je denkt dat we er aandacht aan moeten besteden? Laat het ons vooral weten! Stuur je bericht naar [zoetermeer@sp.nl](mailto:zoetermeer@sp.nl)

## Recept van de maand

### ***Tortellini in tomaten-paprikasaus***

Gevulde pasta met gegrilde groenten uit de oven, spinazie, Parmezaanse kaas en basilicum. Een maaltijd met lekker veel groenten.



### **Ingrediënten**

3 puntpaprika's, 800 gram cherry tomaten, 1 eetlepel Italiaanse kruiden, 1 sjalotje, 2 teentjes knoflook, 700 gram passata rustica, 2 eetlepels rozenharissa, 500 gram tomaat, mozzarella, tortellini, 200 gram spinazie, 30 gram Parmezaanse kaas, 6 blaadjes verse basilicum, olijfolie.

### **Bereiding**

Verwarm de oven voor 220°C. Halveer de puntpaprika en snijd in dikke repen. Leg de puntpaprika en cherry tomaten op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng het geheel met olijfolie, Italiaanse kruiden en wat zout. Zet het geheel 20 minuten in de oven.

Pel en snipper ondertussen de sjalot en pel de knoflook. Verhit de overige olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de

sjalot. Pers de teentjes knoflook en bak dit 1 minuut mee. Voeg de passata, rozenharissa en een snufje zout toe. Breng een pan met water aan de kook en kook de tortellini 2 tot 3 minuten. Haal de groenten uit de oven en voeg samen met de tortellini en spinazie toe aan de saus. Voeg de spinazie in delen toe als het niet in één keer in de pan past. Verdeel de blaadjes basilicum over de pasta samen met de geraspte Parmezaanse kaas. Eet smakelijk!

**Wij wensen iedereen gezellige feestdagen en een gezond, vredig en strijdbaar 2025!!!!**

