Vice versa

Vogelenzang Zwaanshoek

Bennebroek KBO

juli/augustus 2022 **jaargang** 13, 7/8

Bootje varen, pootjebaden, blote voeten in het gras,
zonnestralen, blauwe luchten, buiten zonder jas,
zandkastelen, schelpen zoeken, skinny dipping in de zee,
veldboeketten, kokosnoten, picknickmandje mee,
zomernachten, sterrenhemel, goed gesprek en slappe lach,
samen vieren wij het leven, wat een mooie dag

Vice Versa, jaargang 13, nr. 7/8, juli/augustus 2022
Contactblad van, voor en door leden van seniorenvereniging KBO-BVZ: Kath. Bond van Ouderen, Bennebroek-Vogelenzang-Zwaanshoek. Opgericht: 20 apr 1954. Zelfstandig: 7 sep 2018.

Kopij voor de Vice Versa van juli/augustus kunt u inleveren t/m ma 8 augustusi ***2022***

Inhoud

Vice Versa jaargang 13 nr. 7/8 juli/augustus '22

- *Van de voorzitter* 3
- *Een potje verdriet* 4
- *Rabo Clubsupport* 5
- *Uitdrukkingen* 5
- *De dankbare marskramer* 6
- *Woordzoeker* 8
- *Even voorstellen* 9
- *Getallenslang* 10
- *Zon* 11
- *Zomersoos* 12
- *Weet u uit het hoofd wanneer uw rijbewijs verloopt?* 14
- *De geschiedenis van de mosterd* 15
- *Wie vluchten moet* 17
- *Najaarsdagtocht naar 'Hollands Venetië' Giethoorn* 18
- *Mosterdsoep van Rudolph!* 20
- *Zoek de verborgen voorwerpen* 21
- *Wist u dat* 22
- *Dag van de ouderen* 22
- *Berichten van en over onze leden* 23
- *Bestuurssamenstelling en andere nuttige informatie* 24

Agenda

*** Soosmiddagen alle woensdagen 13.30 – 16.30 uur**
*** Zomersoosbingo 20 juli 2022**
*** Zomersoos 7 en 20 juli, 3 en 17 augustus 2022**
*** Bestuursvergadering ma 8 augustus en ma 5 september 13.30 uur.**
*** Driedaagse zaterdag 23 juli t/m maandag 25 juli 2022**
*** Magazine KBO-PCOB + Vice Versa 24 augustus 2022 en 28 september2022**

Van de voorzitter

Vakantie

De vakantieperiode is aangebroken.
De schoolexamens zijn voorbij, de uitslagen zijn bekend en de scholen sluiten hun deuren.
Je kunt het meteen al merken aan het verkeer ’s morgens. En in de avond zijn er geen files.
Bij veel clubs liggen de actualiteiten voor twee maanden stil.
Geen voetbal, geen soosmiddagen, geen hobbyclub en geen vergaderingen meer.
Even je gedachten tot andere dingen brengen.
Gooi de zorgen maar van je af en maak je los van de dagelijkse sleur.
Haal diep adem, begin ontspannen aan de vakantie en ga er op uit.

Je hebt natuurlijk ook thuisblijvers.
Wij als bestuur zullen u dan ook in de maanden juli en augustus viermaal met hele gezellige en actuele programma’s verrassen.
U kunt er allemaal aan mee doen en u leest er alles over in deze Vice Versa.

Voor wie wel op vakantie gaat geniet van al het moois in de natuur.
Wil behoeden Heer al wie op reis vertrekt, wie op reis is, maar ook wie thuis blijft.
Ik wens ons allen een zon overgoten zomer toe.
Rust lekker uit zodat je bij terugkomst met frisse moed weer aan de slag kunt gaan.
Voor allen een behouden thuiskomst.
Vriendelijke groeten

Paula Warmerdam, voorzitter

Een potje verdriet

Ik heb thuis een potje;
op het potje staat ‘verdriet’.
Ik doe er vaak verdrietjes in,
want als ze klein zijn. . . . huil ik niet.

Steeds als er iets tegen zit,
er iets gebeurt wat ik niet wil,
open ik het potje . . .
gooi het erin, heel stil.

Maar gisteren was de laatste
druppel iets teveel.
Van al die stukjes klein verdriet
kreeg ik een brok in mijn keel.

Mijn hand begon te trillen,
verdriet vloog met golven uit de pot.
Een traan begon te rollen,
ik voelde me erg rot.

Een onbedaarlijk snikken,
deed me trillen overal.
Ik zat echt tot mijn haren,
in het diepste, diepe dal.

Het was met roodomrande ogen
dat ik mij zelf weer rustig kreeg.
Opgelucht keek ik naar mijn potje.
Het potje . . . dat was leeg!

Dus zie je iemand lopen,
met rode ogen heel bedeesd.
Dan weet je
haar potje is pas vol geweest.

Arinka Linders

Rabo Clubsupport 2022

Rabo, clubsupport KBO BVZ
Samenleving
KBO BVZ is een vereniging met 450 leden. Wij zijn een bond van senioren en proberen op diverse manieren onze leden te steunen op diverse gebieden. Wij hebben leden in Vogelenzang, Zwaanshoek, Hillegom, Heemstede en Bennebroek. Iedere week organiseren wij een soos (klaverjassen, bridgen, spelletjes) en 7x per jaar een bingo met mooie prijzen.

Ons doel
Op 21/12/2022 organiseren wij een kerstviering met een lunch, drankjes, hapjes en een leuk optreden. Wij verwachten dan minimaal 90 mensen. Wij beginnen rond 12.00 uur en eindigen rond 17.00 uur.

Hoe kan ik stemmen?

Door in te loggen in de app of op de website van de Rabobank en via “Zelf regelen” en vervolgens “Mijn Lidmaatschap” kan je klikken op Rabo ClubSupport.

Dus als u lid bent van de Rabobank stem dan op de KBO-BVZ (Bennebroek-Vogelenzang-Zwaanshoek).

Wij rekenen op U!!!!!!!!

Uitdrukkingen

Dat komt als **mosterd** na de maaltijd.
(=dat komt op een moment dat het geen nut meer heeft)
Iemand door de **mosterd** halen.
(=op duidelijke wijze kenbaar maken wat iemand fout gedaan heeft)
Ook van de **mosterd** eten (=veel geld aan iets verliezen)
Weten waar Abraham de **mosterd** haalt.
(= weten hoe iets in zijn werk gaat; dingen goed snappen)

De dankbare marskramer

Een sage over een jonkheer die geld investeert in een arme koopman.

Eens, toen jonkheer Jan van Arkel door een van de straten van Gorinchem wandelde, kwam hij een jonge marskramer tegen. Het was een fikse, opgewekte jongen en hij vroeg de jonkheer geld om zijn mars te verbeteren. De jonker vroeg: "Laat eens zien, wat heb je in je mars?" En toen hij zag, dat het niet veel was, zei hij lachend: "Kijk, als je me geregeld een afrekening geeft, zullen we de winst samen delen en zal ik je geld geven om je mars te verbeteren. Wij zijn dus compagnons." De jongen beloofde hem, overgelukkig, dat hij precies zou afrekenen. Op die voorwaarde gaf de edele jonker hem toen een som geld. De koopman dankte de jonker en nam afscheid van hem.

Met dat geld ging hij zo oordeelkundig om, dat hij binnen korte tijd zijn mars reusachtig verbeterd had. Dus kwam hij na verloop van een jaar weer naar Gorinchem om de jonker zijn afrekening te tonen en hem de helft van de winst uit te betalen. Jan van Arkel, die zich pas langzamerhand de geschiedenis herinnerde, zei lachend tot de venter: "Nu, je hebt het verstandig en met overleg gedaan. Ga zo voort en wees vlijtig!" En hij mocht al het geld houden.

De marskramer dankte de jonkheer zeer en het ging hem in weinige jaren zo voor de wind, dat hij een gevestigd koopman werd. Overal kende men hem als de kramer uit Arkel, want waar hij woonde in vreemde landen, overal liet hij het wapen van Arkel maken. Op het laatst belandde hij in de stad Genua, trouwde daar met een rijke weduwe en werd een bekende, rijke koopman. Hij liet het wapen van Arkel zelfs aanbrengen boven de deur van zijn huis.

Nu gebeurde het, dat de jonkheer na de dood van zijn vader Heer van Arkel werd, en uit devotie reisde hij naar Jeruzalem, om zich daar tot ridder te laten slaan. Op de thuisreis werd hij in de buurt van de stad Genua overvallen door rovers, die hem alles afnamen wat hij bezat; alleen de kleren mochten hij en zijn gevolg houden. Toen zuchtte en klaagde hij, want noch hij, noch zijn bedienden wisten, hoe zij weer thuis moesten komen. Maar tenslotte stelde een van de knechten voor, dat hij in de kerk van Genua zou gaan bidden. Daarna

zouden zij door de straten trekken en zien of zij iemand tegenkwamen, die de Heer van Arkel kende.

Dit gebeurde: geld voor een logement had hij niet en daarom ging hij dadelijk naar de kerk en bad innig, of de Heer hem helpen wilde om weer veilig thuis te komen.
Intussen gingen zijn dienaren van straat tot straat. Tenslotte kwamen zij in een prachtige laan en daar zagen zij het wapen van Arkel! Zij klopten aan en toen zij binnengelaten werden, vroegen zij, wie daar woonde, dat hij het wapen van Arkel boven zijn deur kon voeren. Toen zij hoorden, dat de eigenaar afkomstig was uit Nederland, waren zij zeer verheugd. En toen de koopman vernam, in welke toestand de Heer van Arkel verkeerde, riep hij vrolijk uit: "Dit huis en de helft van wat ik bezit is van hem, want met zijn geld heb ik 't zover gebracht."

Verheugd brachten de dienaren de koopman naar hun Heer, die nog in de kerk geknield lag te bidden. De koopman ontving de Heer van Arkel en zijn gevolg met grote eerbied in zijn huis en hield hem wel vier of vijf dagen te gast. Hij wilde de Heer van Arkel het geld geven voor de terugreis, maar deze wilde het slechts lenen. Hij verzocht de koopman een vertrouwde knecht mee te geven naar Gorinchem, die het geld weer mee terug kon brengen. En zo gebeurde het.

De edele Heer van Arkel dankte God, die zijn ellende en zorg in blijdschap had veranderd, met heel zijn hart. Hij kwam zonder ongelukken thuis en sindsdien hield hij steeds de arme marskramers in ere en gaf hun geld om hun mars te verbeteren.

*Een **marskramer** (van het Middelnederlandse merse (koopwaar) en het Middelnederlandse kraemer (koopman)) is een verkoper van kleine artikelen, die hij in een rugkorf of mars (korf) vervoert en waarmee hij platteland en steden af reist om zijn waar op markten en kermissen en van huis tot huis te verkopen.*

Woordzoeker

r	n	s	t	i	t	r	t	e	v	t	p	i	k	t	b	m	t	l	c
l	f	e	e	o	t	s	a	e	c	a	e	s	l	r	j	i	e	v	c
a	u	g	u	r	k	a	g	d	d	n	t	o	r	i	o	b	e	o	i
s	p	e	r	z	i	e	b	o	o	n	e	r	t	e	d	p	u	t	r
n	e	t	a	m	o	t	y	a	o	e	r	i	a	r	k	r	s	e	n
o	a	o	n	t	k	i	e	m	e	n	s	b	a	d	g	n	m	l	w
j	i	r	e	d	l	e	s	o	u	o	e	a	l	e	l	m	l	f	a
l	o	o	k	n	e	r	e	o	b	c	l	n	t	e	o	j	e	u	d
m	o	e	s	t	u	i	n	h	c	h	i	t	i	k	s	i	s	i	t
n	e	o	l	e	m	r	e	t	a	w	e	l	m	g	v	l	l	t	h
b	l	a	d	g	r	o	e	n	t	e	d	o	i	j	r	l	o	w	o
m	e	s	t	b	a	s	p	r	a	t	k	o	i	s	e	e	s	o	r
a	p	g	i	o	l	o	n	k	r	u	i	d	p	s	a	d	b	u	k
r	b	r	o	c	c	o	l	i	r	o	n	a	a	e	r	b	c	u	i
e	h	o	s	o	t	h	e	o	t	a	d	u	l	j	r	o	s	b	a
c	h	e	r	r	y	t	o	m	a	a	t	g	s	d	l	w	n	o	t
e	o	n	l	p	a	p	r	i	k	a	f	u	d	a	g	s	t	d	c
l	e	t	r	o	w	p	r	e	i	o	i	r	l	a	l	r	h	e	e
c	l	e	k	n	e	v	p	t	t	e	o	k	e	z	o	s	e	m	n
s	p	i	n	a	z	i	e	t	n	s	d	l	v	h	a	r	k	r	w

sperzieboon - doperwten - komkommer - augurk - watermeloen - courgette
radijs - andijvie - rucola - sla - basilicum - biet - broccoli - cherrytomaat
spinazie - wortel - peterselie - tijm - venkel - bladgroente - uien - zaadjes
tomaten - moestuin - groente - veldsla - kropsla - dille - bieslook - prei
mest - aubergine - aardbei - selderij - bloemkool - boerenkool - tuinkers
hark - oogst - ontkiemen - bodem - onkruid - paprika

Even voorstellen

Ik ben Lia Alders, geboren in Haarlem op 24 juli 1949 en de oudste in het gezin. Ik heb 2 broers en 1 zuster.
Een fijne jeugd gehad maar wel met mijn broers en zuster alle dagen in het gezin mee moeten werken in het huishouden, Ik heb moeten koken en veel boodschappen gedaan.
Mijn werkzaamheden waren in de thuiszorg bij de senioren, maar vooral werkte ik bij dementerende ouderen.

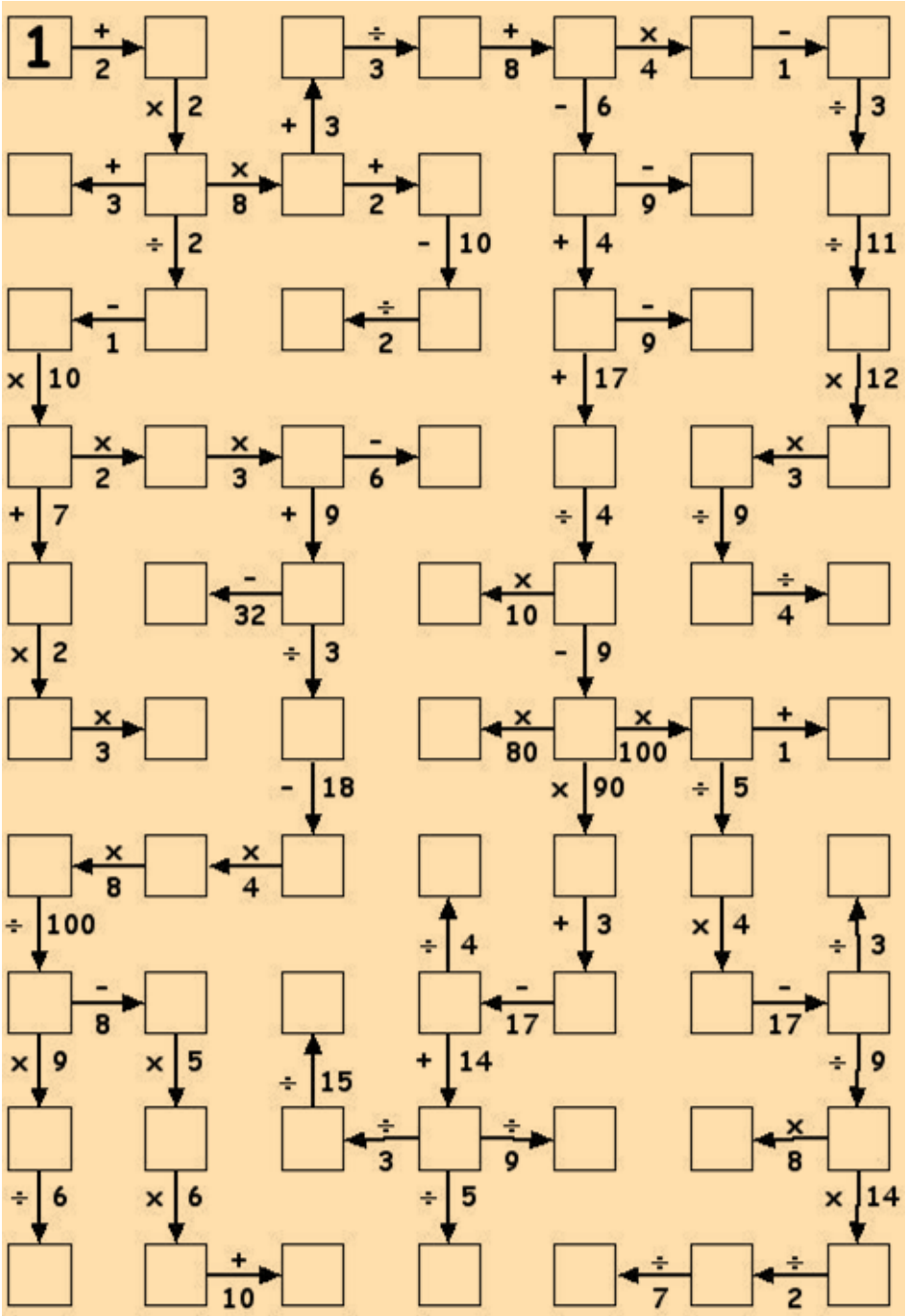
Ik ben getrouwd met Harry (al 53 jaar) en wij hebben 1 jongen en 1 meisje gekregen Zij zijn beiden alleengaand en wij hebben geen kleinkinderen.
Wij zijn verhuisd op 23 juli 2021 vanuit Schalkwijk - Haarlem naar Bennebroek, en wonen er met veel plezier.
In januari hebben wij ons aangemeld bij de KBO-BVZ en tijdens de jaarvergadering kwam ter sprake, dat de functie van penningmeester vacant was. Toen heb ik de overweging gemaakt - na 25 jaar deze functie in de wijkraad Europawijk te hebben vervuld - dat ik toch gewoon weer de behoefte voelde om mij aan te melden als penningmeester bij de KBO-BVZ..

Momenteel word ik goed bijgepraat door Bart Heemskerk, want dit is wel even heel wat anders als de financiën van de wijkraad. Maar ik zie het allemaal met veel vertrouwen tegemoet, vooral de samenwerking met de bestuursleden.

Tot de Jaarvergadering in april zal ik als ad interim penningmeester de financiën samen met Bart Heemskerk beheren.

Hartelijke groet,
Lia Alders

Getallen slang



Zon

Ik trok vandaag de zon aan
als een deken om mij heen
als een jas, een mooie, gele
en ik straalde en ik scheen.

Ik toverde een lach tevoorschijn
mijn wangen werden rozerood
ik trok vandaag de zon aan
en er verscheen een lach zo groot.

De zon verdreef de boze buien
ze joeg weg de wolkenbui.
Ik kon de wereld aan vandaag.
want ik droeg de zon in mijn trui.

Woordkunsten

Zomersoos

Ook dit jaar verzorgt het bestuur KBO-BVZ weer vier mooie woensdagmiddagen in de zomerperiode. Niet alleen voor onze KBO-BVZ leden, maar voor **alle** senioren (ook jonge senioren vanaf 50 jaar) van Bennebroek, Vogelenzang en Zwaanshoek.
Vraag uw zus/broer, vriend/vriendin of de buren of zij ook meekomen.

Locatie: 't Trefpunt, Akonietenplein 1, Bennebroek

Tip: Haal deze pagina eruit, dan heeft u het programma bij de hand!

Van Bloemendaal Samen hebben we een mooi bedrag aan subsidie ontvangen, waardoor we slechts **€ 5,00 per middag** aan de deelnemers vragen. Hiervoor krijgt u een mooie middag inclusief koffie/thee met iets lekkers en een drankje/hapje.

Vanwege het te verwachten aantal mensen moet u zich wel **aanmelden** voor een of meerdere middagen. Dat kan telefonisch 023 5848357: Els Flipphi of per mail: ledenadm.kbobvz@gmail.com

6 juli 2022 Meezing Muziekbingo verzorgd door Gouwe Ouden

13.30 uur	Zaal open koffie/thee en iets lekkers
14.00 uur	Meezing- Muziek Bingo: duurt ± 55 minuten. Muziek van over de hele wereld, zeker herkenbaar!
15.00 uur	Pauze drankje en hapje
15.30 uur	Vervolg Meezing-Muziek Bingo: duurt ± 35 minuten
16.05 uur	Drankje
16.30 uur	Einde van de middag

20 juli 2022 Bingo verzorgd door bestuur KBO-BVZ

13.30 uur Zaal open koffie/thee met iets lekkers
14.00 uur 3 x Bingo met tussendoor 2 x drankje/hapje
Aansluitend een loterij met mooie prijzen.
Loten kosten € 2,00 voor 4 loten.
16.15 uur Einde van de middag

3 augustus 2022 Zomerlunch met aansluitend film

12.15 uur Zaal open
12.30 uur Start zomerlunch
13.30 uur 1e deel film
14.30 uur Pauze drankje en hapje
15.00 uur 2e deel film
16.30 uur Einde van de middag

17 augustus 2022 Shantykoor De Zilk

13.30 uur Zaal open koffie/thee en iets lekkers
14.00 uur 1e half uur Shantykoor
14.30 uur Pauze drankje en hapje
15.00 uur 2e half uur Shantykoor
15.30 uur 2e drankje
16.00 uur Einde van de middag

Weet u uit uw hoofd wanneer uw rijbewijs verloopt?

Als lid van de KBO krijgt u korting op de kosten van de keuring voor het verlengen van het rijbewijs.

Tip: maak zes maanden vóór de verlopen datum een keuringsafspraak.

Wie moet er gekeurd worden?
• als uw rijbewijs op *of na uw 75e verjaardag* verloopt;
• alle 75-plussers met een geldig rijbewijs en *met een gewijzigde gezondheidstoestand,* die de verkeersveiligheid kan beïnvloeden.
Vóór u naar de keuring gaat, moet u een **Gezondheidsverklaring** kopen.

Optie 1: Het formulier is verkrijgbaar bij de Gemeente of CBR en kost € 41,50. U vult uw persoonlijke gegevens in en neemt het formulier mee naar de keuringsarts. De arts onderzoekt uw algemene lichamelijke en geestelijke gezondheid en vult het formulier verder in. Daarna stuurt u alle gevraagde informatie zelf op naar: CBR t.a.v. medische administratie Gezondheidsverklaring, Postbus 1062, 2280 CB RIJSWIJK.

Optie 2: U vult het keuringsformulier digitaal in door in te loggen op mijn.cbr.nl met uw DigiD. Betaal via IDeal de kosten € 41,50. Na het indienen van uw Gezondheidsverklaring krijgt u bericht van Mijn CBR. U ontvangt dan het keuringsformulier voor de arts inclusief een ZD-code. De keuringsarts vult via uw ZD-code online het keurings-formulier in en stuurt het rechtstreeks naar het CBR. Wel wordt gevraagd de Gezondheidsverklaring uitgeprint mee te nemen.

Waar kan ik voordelig in de buurt naar een keuringsarts?

1. Regelzorg. Tel. 088 2323300 of maak digitaal een afspraak op www.regelzorg.nl. Dichtstbijzijnde arts is bij Stichting Cultuurbeleving Hillegom, Prinses Irenelaan 16, 2181 CZ Hillegom. KBO-leden betalen € 55.
2. Rijbewijskeuringsarts. KBO-leden betalen € 42,75. Bel voor een afspraak 036 7200911 of ga naar www.rijbewijskeuringsarts.nl.
Dichtstbijzijnde arts is Regus Azura, Saturnusstraat 46-62, 2132HB, Hoofddorp
Andere locaties zijn in Lisse en Haarlem.

KBO-PCOB-leden die collectief aanvullend verzekerd zijn bij Zilveren Kruis/Achmea krijgen € 35 vergoed: stuur de rekening naar Zilveren Kruis.

De geschiedenis van de mosterd

Wat is mosterd nou eigenlijk? Sinds wanneer is het gebruik bekend en hoe wordt het gemaakt?

Mosterd, een pasta van fijngewreven mosterdzaad waaraan water, azijn en meestal enkele andere smaakstoffen zijn toegevoegd, is al een heel oud smaakmiddel. Van de Egyptenaren weten we, dat zij tijdens de maaltijden op mosterdzaadjes kauwden om daarmee een vlotte spijsvertering te bevorderen.

In ons werelddeel zijn het waarschijnlijk de Grieken geweest, die voor het eerst mosterd maakten. In het Verre Oosten was mosterd toen al bekend. De Chinezen eisen die eer voor zich op.

Zowel bij de Grieken als de Romeinen was mosterd erg populair. De Romeinen gebruikten het trouwens niet uitsluitend als smaakmiddel. Zij kenden er ook geneeskrachtige eigenschappen aan toe. Zo gebruikten ze mosterd bij reumatische en andere aandoeningen. Daartoe legden zij kompressen met hete mosterd op de aangedane gewrichten, waardoor enige verlichting werd verkregen. Romeinen die lange voettochten maakten wisten trouwens ook al, dat mosterd in een heet voetbad het kouvatten verhinderde en de vermoeidheid kon opheffen.

Behalve als geneesmiddel werd de mosterd destijds ook gebruikt als conserveringsmiddel voor het inleggen van groenten. Dergelijke geconserveerde groenten zijn waarschijnlijk voorlopers geweest van onze hedendaagse piccalilly, waarin mosterd ook een conserverende rol speelt. Trouwens, nog altijd voegen we mosterd aan mayonaise toe en daarmee wordt de houdbaarheid van deze saus aanmerkelijk verlengd.

Hoewel mosterd een product is, dat vrij gemakkelijk thuis te bereiden is, ontstonden er al snel op verschillende plaatsen mosterdfabriekjes. In Frankrijk gebeurde dat al in de 15e eeuw in Dijon en nog steeds geldt Dijon als het grootste mosterdcentrum van de wereld. In ons land verschenen in de loop van de 16e eeuw op verschillende plaatsen mosterdmolens waarin men met behulp van de windkracht op molenstenen het mosterdzaad fijnwreef. Enkele van die molens werken nog altijd. Heel lang is de Zaanstreek het centrum van de Nederlandse mosterdindustrie geweest en nog altijd wordt er Zaanse mosterd verkocht.

Mosterd is over de gehele wereld bekend. Overal bereidt men de mosterd, zoals men dat in het betreffende land, streek of stad wenst. Daardoor zijn er zoveel verschillende soorten. De Duitsers houden, om een voorbeeld te noemen, van bijzonder pittige mosterd. De smaak, die de Engelsen aan hun mosterd geven, is wat zachter dan die van de Duitse mosterd, terwijl de smaak van de Franse mosterd er zo ongeveer tussenin ligt. Uitgesproken mild is de mosterd, die men in grote delen

van de Verenigde Staten van Amerika prefereert. Aan Amerikaanse mosterd wordt dan ook suiker toegevoegd. Bijzonder scherp is de zwarte Chinese mosterd, terwijl de mosterd in India een heel milde smaak heeft en heel erg aan de garam massala-mengsels doet denken.

Soorten mosterd

De scherpe smaak van mosterd is afkomstig van een belangrijke olie, die alleen ontstaat door de werking van water op de verpulverde zaden.

Dijon-mosterd is een uiterst fijne mosterd. Koks gebruiken het graag, omdat het bij het bereiden van koude sauzen, zoals mayonaise, ook werkt als een emulgator.

Mosterd uit Bordeaux heeft, in vergelijking met de mosterd uit Dijon, een wat zuurdere smaak en dat komt, omdat men bij de bereiding most van uitgesproken zure druiven gebruikt. De mosterd uit Bordeaux, die een bijna donkerbruine kleur heeft, smaakt vooral goed bij gebakken, gebraden of geroosterd rood vlees.

Het verhaal is heel populair en wordt nog altijd verteld. Het stamt uit de 16e eeuw toen een huisvrouw uit Durham erin slaagde haar mosterdmeel in Londen aan het hof van George 1 te verkopen.

In 1814 begon George Colman in Norwich met de productie van mosterdmeel op grote schaal. Tegenwoordig is niet alleen het wereldberoemde mosterdmeel van Colman verkrijgbaar, maar ook reeds aangemaakt Colman's mosterd. Engelse mosterd smaakt goed bij gebraden vlees, maar ook bij kaas en het wordt in veel vissausen verwerkt

De Duitsers zijn echte mosterdliefhebbers en men kent er zelfs soorten voor dieetpatiënten.

In Nederland kent men eveneens verschillende soorten mosterd. Ze lijken vrijwel allemaal op de Franse soorten. Ze zijn minder pikant en ook minder scherp dan de meeste Duitse soorten. De grove Zaanse mosterd is eigenlijk de enige Nederlandse mosterd met een eigen karakter.

Aan de Zaanse Schans bij Zaandam (tegenover Zaandijk aan de Zaan) is in de jaren zestig de mosterdmolen 'De Huisman' geplaatst. In deze molen wordt nog altijd, echter niet meer met windkracht, mosterdzaad voor de bereiding van mosterd gemalen. De mosterd, een grove soort, wordt bereid volgens een traditioneel, geheim, Oudhollands recept.

Het verstilde oude Hanzestadje Doesburg aan de IJssel herbergt binnen zijn veste een uniek fabriekje. Dit fabriekje maakt sinds 1457 mosterd nog steeds volgens eeuwenoud recept. De inwoners van Doesburg “Mosterdpotten” zijn verknocht aan hun mosterd.

In Amerika maakt men mosterd van vrijwel uitsluitend geel-witte mosterdzaadjes. De mosterd heeft dan ook een milde smaak, die nog versterkt wordt, omdat men er suiker of honing aan toevoegt
Alle soorten mosterd kunnen in de keuken gebruikt worden. De witte mosterd heeft zijn voordelen: de enzymen ervan zijn sterk en worden niet zo gemakkelijk beschadigd, als de enzymen van zwarte mosterd. Witte mosterd heeft ook een sterk conserverende werking: het gaat de groei van schimmels en bacteriën tegen. Daarom wordt witte mosterd ook zo vaak bij de bereiding van pickels gebruikt. Het voorkomt ook dat mayonaise gaat schiften.

Nodig: 100 g zwart mosterdzaad 100 g geel-wit mosterdzaad
kruidenazijn of witte wijnazijn zout
Maal de mosterdzaadjes fijn in een elektrische koffiemolen. Voeg er zoveel water (niet meer dan 2 tot 3 eetlepels) aan toe tot een zeer dikke pasta is verkregen. Doe er dan wat zout en azijn bij.

Tip: mosterd kun je ook bereiden in de mengbeker van een elektrische keukenmachine. Voeg er eventueel nog enkele andere smaakstoffen, zoals fijngehakte tuinkruiden, groene pepers, mierikswortel of honing aan toe.

Wie vluchten moet

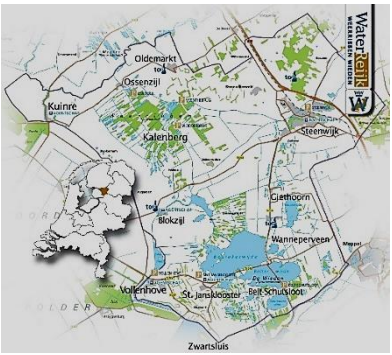
Wie vluchten moet vergeet nooit
waar hij was en waar zijn land gebleven is
nooit wie hij was in vrede

wie vluchten moet
denkt in het nieuwe vreemde land
waar hij de nieuwe wereld moet begrijpen
om te denken aan het huis dat hij verliet
omdat een wrede oorlog hem verjoeg

maar ook tirannen komen en zullen gaan
en de bommen en de doden
zullen je herinneren
aan je liefde voor het vaderland

wees welkom vluchteling
totdat het tijd
voor vrede wordt
tot de oorlog is verdwenen.

Najaarsdagtocht ‘Hollands Venetië’ Giethoorn



Om alle reislustige KBO’ers de kans te geven, kunt u zich vanaf **zaterdag 2 juli** 09.00 uur en alleen telefonisch opgeven bij Marijke van Kampen, tel. 023 5845844.

Giethoorn, ook wel het Hollandse Venetië genoemd, is bekend om zijn 176 bruggen, waterwegen en punters (rondvaartboten). De enige doorgaande verbinding over land is een fiets- annex wandelpad, dat dwars door het dorp loopt. Het voornaamste verkeer vindt plaats over het water. Daarvoor wordt vaak gebruik gemaakt van de punter.

We vertrekken vrijdag 2 september 2022 om 08.30 uur met de luxe touringcar van firma Oskam Reizen vanaf de Kerklaan in Bennebroek.
De bus staat er al om 08.15 uur. We rijden eerst naar **Natuurpark Haje Lelystad** voor twee kopjes koffie of thee met een gebakje.
Daarna brengt de bus ons via een mooie route naar Giethoorn. In restaurant de Otterskooi (Tel. 0521 361474) in Dwarsgracht gaan we genieten van een

Gietens buffet, bestaande uit tomaten en uiensoep, rauwkostsalade, appelcompote, schnitzel met stroganoff saus, kip met kerriesaus, stoverij van vis met hollandaise saus, twee soorten aardappelgarnituur en verse groenten. ***Bij het diner is de consumptie voor eigen rekening!***

Na het buffet gaan we met een punter twee uur varen op het Beulakerwiede. De schipper zal u veel over het gebied vertellen.
Na de rondvaart gaan we terug naar restaurant de Otterskooi voor een drankje, dat u wordt aangeboden.

Rond 18.30 uur verwachten we dan weer in de Kerklaan in Bennebroek aan te komen.

De prijs voor deze mooie dagtocht is € 56,00, alles inbegrepen (behalve de zelf bestelde consumpties bij het buffet).
Uw opgave is niet vrijblijvend. **Let op**: Mocht u, nadat u zich heeft opgegeven, niet mee kunnen gaan, dan zijn we vanaf 2022 genoodzaakt € 25,00 per lege zitplaats in rekening te brengen.
Helaas is voor rolstoelen in de bus geen ruimte. Wel kunnen er rollators mee.

Het bedrag ad € 56,00 kunt u na boeking overmaken naar bankrekeningnummer: **NL86 RABO 0306 9505 45 t.n.v. KBO-BVZ**.

Wilt u graag met de dagtocht naar Giethoorn mee, wacht dan niet te lang met uw aanmelding. U voorkomt hiermee de mogelijke teleurstelling, dat de dagtocht is volgeboekt.

Tip: neem eventueel een flesje water mee voor het innemen van medicijnen of een slokje tussendoor.

Voor de thuisblijvers: in geval van nood is Els Flipphi tijdens de reis mobiel bereikbaar: 06 234 97 702.

Tot vrijdag 2 september!

Marijke van Kampen en Els Flipphi

Mosterdsoep van Rudolph!

Wat is Rudolphs geheim voor extra smaak bij deze mosterdsoep? Ui en knoflook. 'Net als bij veel soepen, moet het ook bij mosterdsoep natuurlijk wat meer zijn dan alleen mosterd met bouillon en misschien een scheutje room.' En daar mag je lekker royaal mee zijn. Net als met de prei, nog zo'n smaakmaker. En uiteraard deelt chef Rudolph nog wat tips:

- Gebruik kookroom: dat is stukken minder vet dan slagroom.
- Houd de spekjes krokant door ze op het laatst- vlak voor het serveren - pas toe te voegen.
- Wil je een vegetarische mosterdsoep? Vervang de spekjes door bijvoorbeeld walnoten.

Goed om te weten: dankzij de mosterd krijg je natuurlijk een lekker pittige mosterdsoep. Bang dat het té pittig wordt? Hoeft niet! Door het koken wordt de scherpe mosterd - welke je ook gebruikt, Zaanse mosterd, Zwolse mosterd of grove mosterd zoals in dit recept - altijd iets milder van smaak.

Wat eet je bij de mosterdsoep?

Om er een volwaardige maaltijd van te maken, kun je de soep aanvullen met een heerlijk frisse salade met radijs. In radijsjes zit mosterdolie. Ze smaken een beetje mosterdachtig. Dus ideaal als salade bij de mosterdsoep. Houd de salade verder simpel met wat komkommer, sla en een scheutje olijfolie. En serveer vers (stok-) brood bij deze Overijsselse mosterdsoep. Eet smakelijk!

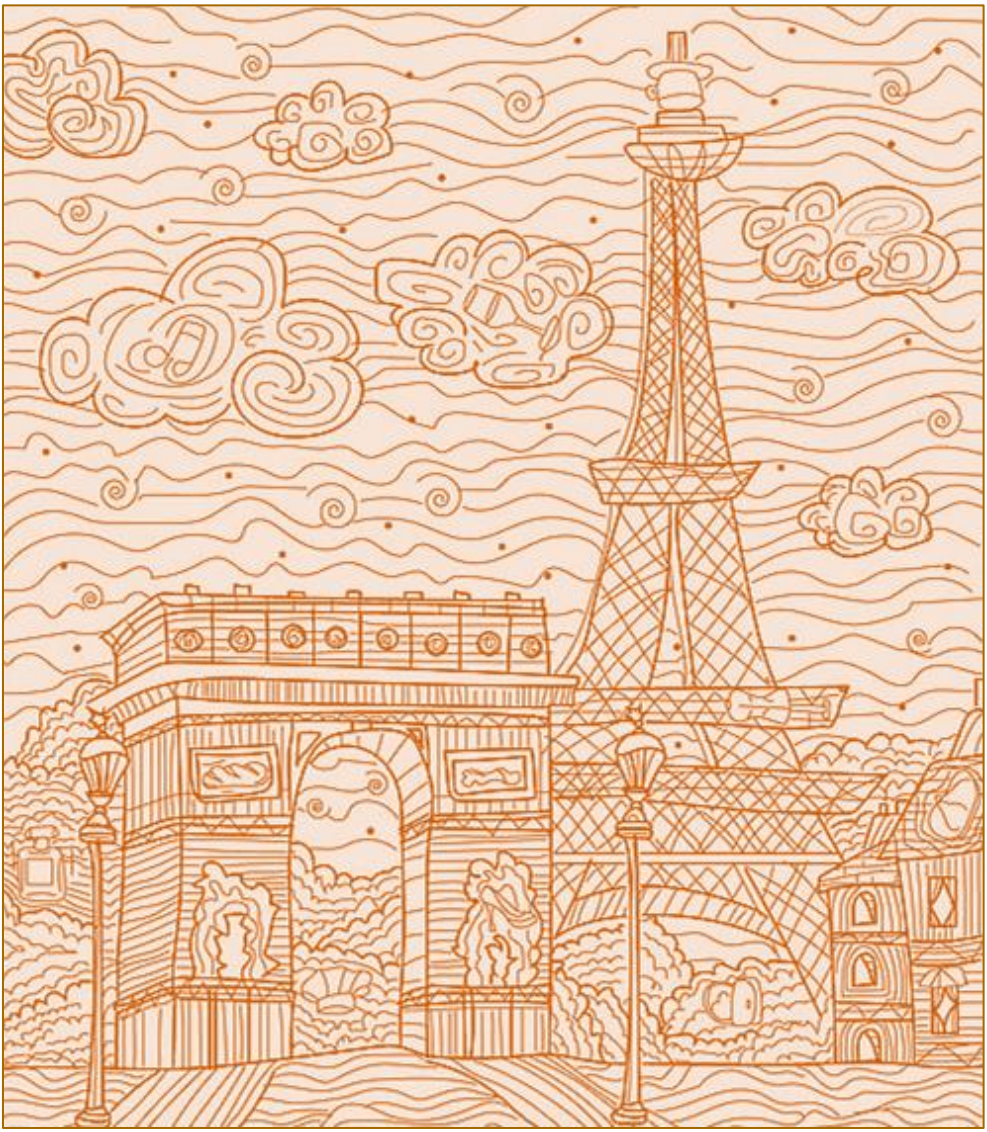
INGREDIENTEN voor Mosterdsoep met spekjes

2 uien	1 teentje knoflook	1 el boter
800 ml water	200 ml kookroom	1 groentebouillonblokje
250 g spekblokjes	1 prei	3 el grove mosterd
1 el maïzena	1 meergranenstokbrood	

BEREIDINGSWIJZE Mosterdsoep met spekjes

- Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn.
- Verhit de boter in een (soep-)pan en fruit de ui en knoflook circa 3 minuten.
- Schenk het water en de kookroom erbij en voeg het bouillonblokje toe. Breng het geheel aan de kook en laat even koken.
- Verwarm een koekenpan en bak de spekblokjes gaar in circa 8 minuten.
- Halveer de prei in de lengte, was de prei en snijd de prei in dunne ringen. Roer de mosterd en de prei door de soep en kook nog circa 4 minuten op laag vuur.
- Meng in een kommetje een scheutje water met de maïzena en roer door de soep. Breng de soep op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Zoek de verborgen voorwerpen



Wist u dat

☞ vanaf **1 juli** aanstaande rookmelders verplicht zijn!
- In een eigen woning moet men daar zelf voor zorgen.
- In een huurwoning kan men dat door de huisbaas laten regelen.

Indien nodig kunt u ook contact opnemen met een van onze klusjesmannen (zie achterzijde VV).

☞ de puzzelexpositie woensdag 6 juli wordt geopend.
U kunt tot 12 augustus een kijkje nemen in de gang bij de Bibliotheek en Welzijn Bloemendaal

Dag van de ouderen

Op vrijdag 7 oktober wordt in Bloemendaal een middag voor ouderen georganiseerd. Het programma is nog niet bekend. Maar u kunt zich al wel aanmelden. Bel of mail **na** 17 juli onze secretaris, de heer Bart Heemstkerk om u op te geven; tel 06 18610297.0f mail secr.kbobvz@gmail.com
Zodra er meer bekend is, zullen wij u informeren.

Berichten van en over onze leden

Overleden

Mevrouw M.P.A. van der Wateren-von Lindern, Amaryllislaan 13, Bennebroek

Laten wij blijven denken aan de vele slachtoffers van oorlogsgeweld.

Onze zieken wensen wij van harte beterschap!
Weet dat er aan jullie wordt gedacht!

Nieuwe leden zijn van harte welkom.

Mevrouw M.W.C. van Baarsen-Heemskerk, Bijweglaan 19, Bennebroek

Kroonjarigen

Onze kroonjarige en alle jarige leden feliciteren wij van harte en wensen hen een fijne dag.

75-jarige

27 juli Mevrouw C. Nederveen, Abr. van der Hulstlaan 17, Bennebroek

80-jarigen

22 juli Mevrouw N. Eigenbrodt, Godfried Bomanslaan 4, Vogelenzang
22 aug. Mevrouw A. Warmerdam-Prins, Gravin Sophialaan 15, Vogelenzang
26 aug. Mevrouw J.J. Treffers-Kuipers, Schoollaan 52, Bennebroek
31 aug. Mevrouw C.A. Heemskerk-van Leeuwen, Brouwersdam 20, Hoofddorp

90-jarige

4 aug. Mevrouw C.M. van Bentem-Weijers, Bennebroekerdijk 52, Zwaanshoek

95-jarigen

4 juli Mevrouw B. Gérard-van der Valk, Zwarteweg 48, Bennebroek
23 aug. De heer J.W. Wesselius, Patrijzenlaan 26, Bennebroek

Bestuurssamenstelling en andere nuttige informatie

Dagelijks bestuur

Voorzitter A. Warmerdam-Prins *(Paula)* 023-5848195; voorz.kbobvz@gmail.com
Secretaris B. Heemskerk (*Bart*) 023-5847208; secr.kbobvz@gmail.com
Penningmeester a.i. C.M.F. Alders-Woolthuis (*Lia*) 023-5362098 penningm.kbobvz@gmail.com

Algemeen bestuur

E. Flipphi-van Zadelhoff (*Els*) 023-5848357; elsflipphi@hotmail.com
ook Ledenadministratie, Reiscommissie
C. Frencken-Demmers (*Carien*) 023-5846304; familiefrencken@kpnmail.nl
ook Redactie contactblad Vice Versa
E. Klinkenberg-van Wort *(Elly)* 023-5848045; ellyklinkenberg@icloud.com
algemeen lid, lief en leed

Bankrelatie Bankrekening nr. NL86 RABO 0306 9505 45 t.n.v. KBO-BVZ
Website KBO-BVZ https://www.kbobvz.nl/ KBO: http://bennebroek.kbonoordholland.nl

Kaartorganisatie *Klaverjas:* P. Griekspoor (*Piet*): 023-5847307
(afbellen liefst op dinsdagavond)

Klusjesteam Jaap Ruijgrok (Bennebroek): *elektra, waterleiding en timmerwerk. Géén dakwerk, hoog ladderwerk en tuinwerk*.
023-5846440; 06-53727007; jaap.ruijgrok@ziggo.nl

Ineke Raaphorst-Draijer, *hulp bij naald- & draadwerk*;
023-5849097; gmc.raaphorst@gmail.com
Jaap van der Schrier (woont in Vogelenzang), *specialist in timmerwerk. Géén loodgieters- of tuinwerk*; 023-5845233; 06-15320935; jaaplida@quicknet.nl

Ledenadministratie E. Flipphi-van Zadelhoff (*Els*); contactgegevens (zie ↑)

Reiscommissie E. Flipphi-van Zadelhoff (*Els*); contactgegevens (zie ↑).
M. van Kampen-van den Berg (Marijke);

Vice Versa *Redactie:* C. Frencken-Demmers redactievv@gmail.com
Coördinatie distributie: Toos en Henk Hartman; 023-5848749; Julianaplantsoen 27, Bennebroek

’t Trefpunt 023-5848480; Akonietenplein 1, 2121 AJ Bennebroek

KBO-NH www.kbonoordholland.nl ; 023-7505155; Hofmanweg 5a, Haarlem
KBO-PCOB www.kbo-pcob.nl 030-3400655; service: info@kbo-pcob.nl
Inschrijvingsnummer KBO-BVZ bij de Kamer van Koophandel: 72541407

R.K.- parochie Vogelenzang	Pastor A.M. Dekker	0252-525699
Herv. Gem. PKN, Bennebroek	J. Gerritsen, scriba	023-5841339
Prot. Gem. Bennebroek PKN	dominee J. Nijboer	023-5841006