Dorpskrant Nieuw Scheemda - 't Waar

NieuwSwaar

Jaargang 10 - editie 58 december 2020

KABELZOOI >

Door Harm Eerkens

Om de redactie tijdig te voorzien van de benodigde kopij is het half november dat ik dit stukje dien te schrijven en is nog niet bekend of we hier in binnen- en/of buitengebied worden voorzien van glasvezel. De score dient 50% deelname te zijn, anders wordt het niet aangelegd. Maar eerst maar even op een rijtje hoe een en ander nu binnen onze gemeente in elkaar zit. Want er is geen sprake van één leverancier, zoals velen misschien denken, maar van drie.

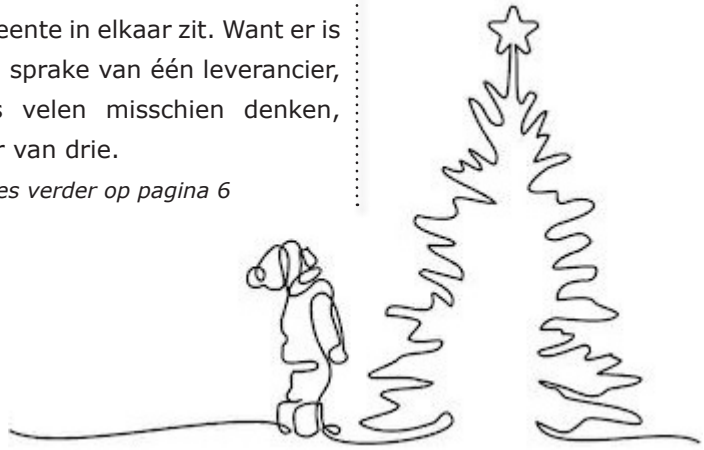
>>lees verder op pagina 6

En 'γνῶθι σεαυτόν' zo vertelde een oud-Grieks orakel
en creëerde met zijn spreuk een enorm obstakel

Want wanneer je jezelf niet eens kent
dan weet een ander ook niet wie je bent

En blijf je een heel leven lang zoekende …

Christina



VOORWOORD >

En dan zijn we zomaar weer aan het eind van een roerig jaar… Wij hopen dat het komend jaar zo snel mogelijk weer zo normaal mogelijk wordt. Gelukkig is er dit jaar in ieder geval wel een kerstviering in ons kerkje, een beetje aangepast aan deze tijd, maar desalniettemin!

Verder is er weer ruim gehoor gegeven aan de oproep om kopij in te leveren, fijn! Zo hebben we het laatste nummer van dit jaar toch nog een dikke krant.

Wij wensen iedereen een heel fijne kerst, een gezellig uiteinde en vooral een heel goed en gezond 2021!

Tot volgend jaar!
De redactie

Binnen

Vroeg wat...
Wie zijn jullie,
mag zij even naar binnen kijken
naar jullie tafel, jullie stoel?
Mag zij soms even aanschuiven?

Het gevoel van even thuis
geluid van grind onder de voeten
gerinkel en dan koffie
met oude foto's en koek.
Hier was het, kijk!

Alles bijeen
voor haar alles wat ze niet had
vanzelfsprekend om de hoek
geen familie, geen verhaal
ze houd zo van aanwaaien

Laat licht
de velden zijn net omgeploegd
ze bedankt voor de warmte
oranje zon op hun gezicht.
Ze kijkt even achterom.

Later komt voorbij
in flitsen zo wil ze het ook
kinder op zondag,
soep en brood
en bij het nieuws een borreltje.

Goed geluk
deuren open
Wie haalt de lakens binnen?
Morgen opklaringen
aan het eind van de dag.

Bianca Holst

Vereniging Dorpsbelangen Nieuw Scheemda en 't Waar.

Kamer van Koophandel: 02073854
www.nieuw-scheemda.nl & www.t-waar.nl

Beste dorpsgenoten,

Door Hans Zijlstra

Niet alles wat in de krant staat kunt u geloven. In het Dagblad van het Noorden stond een stukje over de procedure bij de Raad van State van Dorpsbelangen vs de gemeente Oldambt inzake het folie-mestbassin. Dit was donderdagmiddag 13 november om 14.30 uur. Het hoger beroep bij de Raad van State is behandeld. Het was een uitgebreide zitting waarbij ook de gemeente en de familie van Breugel aanwezig was.

De Staatsraad heeft veel vragen gesteld aan zowel Dorpsbelangen als de gemeente. Ook de familie van Breugel heeft e.e.a. toegelicht. We moeten nu de uitspraak van de Raad van State afwachten.

Na de zitting was er een reporter die wat vragen stelde en zijn eigen verhaal in de krant zette, en daar stond ineens dat Dorpsbelangen nog een appeltje te schillen heeft met de gemeente Oldambt? Dit is niet hetgeen ik daar gezegd heb. Ik heb aangegeven dat het in de gemeente Oldambt vaker voorkomt dat er de weg van de minste weerstand wordt gekozen.

Dorpsbelangen heeft dit jaar juist het opgeschorte convenant weer hersteld en is de samenwerking juist aangegaan met de gemeente, dus deze opmerking is een onjuiste interpretatie geweest. Het is echter wel zo dat wij van de gemeente verwachten dat zij ons ook meenemen in de zaken die spelen in onze dorpen en dat is door hen toegezegd.

Bij de Raad van State echter gaf de jurist van de gemeente echter een andere lezing en stelde dat wij niet belanghebbend waren. En dat gebeurt helaas vaker in het Oldambt.

Dit is tevens de laatste NieuwSwaar van dit jaar en namens het bestuur van Dorpsbelangen Nieuw Scheemda en 't Waar wens ik u allen een gezegende kerst en een voorspoedig 2021 toe.

Dorpsbelangen

COLOFON >

Kopij aanleveren: voor 15 januari 2021

De kopij kunt u mailen naar: dorpskrant@t-waar.nl
of dorpskrant@nieuw-scheemda.nl

Niets uit deze uitgave mag op welke wijze dan ook worden overgenomen zonder voorafgaande toestemming van de auteurs en/of rechthebbenden. De redactie behoudt zich het recht stukken in te korten.

Redactie: Marjan Jutting, Aletta Buiskool, Imke en Patrick Jacobs.

Vormgeving: achteroptwoar.nl

Voor geïnteresseerden buiten het verspreidingsgebied bieden wij de mogelijkheid om voor 10 euro per jaar lid te worden. Hiervoor ontvangt u elke twee maanden een krant. Deze wordt bij u thuis bezorgd. Stuur een mail met uw adresgegevens naar: dorpskrant@nieuw-scheemda.nl of dorpskrant@t-waar.nl

MELDPUNT OPENBARE RUIMTE >

U kunt bij de gemeente terecht met een melding over achterstallig onderhoud, defecten, gevaarlijke situaties in uw buurt of straat. Na een zogenoemde MOR-melding zal de gemeente hierop actie ondernemen. Een MOR indienen doet u hier:
www.gemeente-oldambt.nl/wonen-en-leven/ruimte

DORPSBELANGEN >

Via onderstaande mailadressen kunt u terecht bij Dorpsbelangen Nieuw Scheemda - 't Waar.
secretaris@nieuw-scheemda.nl of secretaris@t-waar.nl

VEUR MEKOAR >

E-mail: veurmekoar@nieuw-scheemda.nl
of veurmekoar@t-waar.nl of Tel: 0636368003

FACEBOOK >

De meest actuele zaken en over nieuws in en over de dorpen vindt u op: www.facebook.com/NieuwSwaar

WEBSITE >

Meer informatie en achtergrond over onze dorpen vindt u op de website:
www.nieuw-scheemda.nl en www.t-waar.nl

VBO MAKELAAR

Goed advies nodig?

Het juiste adres voor aan- en verkoop onroerend goed, financieringen, taxaties, verzekeringen en hypotheken.

Loop eens vrijblijvend bij ons binnen of bel voor een afspraak met één van onze deskundige adviseurs.
U bent van harte welkom.

Dijk Makelaardij VASTGOED Scheemda

Torenstraat 17, Scheemda
Telefoon 0597-593529 www.dijk-vastgoed.nl

Gezellige kerstsfeer bij Kaasboerderij Neeleman 19 december.

Gezellige kerstsfeer in de schuur van "Kaasboerderij Neeleman" in Scheemda met kaas, hapjes en live muziek van zangeres Esmee Doddema.

Op 18 en 19 december van 9.00 tot 17.00 uur kunt u genieten van de alom bekende heerlijke boerenkazen en zuivel die nergens zo lekker romig en smaakvol is. Jan Neeleman wil juist in deze bijzondere tijd mensen extra feestelijk ontvangen, COVID veilig en samenkomen bij kerstlicht. Jan maakt al jaar en dag zelf de kazen en laat iedereen met trots en gulle hand proeven van het geheim dat hij van zijn vader geleerd heeft om een kaas met eigen karakter te maken.

De jonge, de half belegen en belegen kaas en de pittige oude brokkelkaas worden op traditionele wijze met de hand gemaakt. Jan heeft altijd een goed verhaal voor zijn vertrouwde en nieuwe klanten. Verder tref je in de winkel tal van streekproducten, Oldambtster vruchtensappen, mosterd, droge bonen enz.

Genoeg keuze bij de lokale boerderijwinkel voor een lekkere en gezonde kerstmaaltijd met een Oldamster tintje. Welkom op Zwaagsterweg 35, 9979 BG Scheemda https://www.facebook.com/KaasboerderijNeeleman

Aan de thuis zitter

De opeens tuinman/tuinvrouw
kinderoppas, linkshandige klusser,
de plafond-vergaderaar,
de grootmoedige doorzetter.
Als het om "van alle markten thuis gaat"
leer je de tafels van tien
zoomen met juffen en meesters
ontdek je dat koken geen straf is.
Bekneld tussen kastje en muur
keer je terug naar je eigen natuur.
Binnen spelend onbegrensd
mag je dromen wat je wenst.

Bianca Holst
Anno Covid 2020

TUINAFVAL OP DE COMPOSTHOOP OF IN DE GROENE CONTAINER. MAAR TOCH NIET IN HET BOS?

MEDEDELINGEN & AGENDA >

Huren MFC in 2021

Volgend jaar voorlopig de laatste tariefsverhoging van de gemeente voor onze gymzaal. De huurprijs in 2021 voor het gymzaaltje wordt €6,75 per uur.

Wordt naast de gymzaal ook de vergaderruimte gebruikt, dan wordt daarvoor niets extra's in rekening gebracht. Maakt men alleen gebruik van de vergaderruimte dan is de huurprijs €4,-. per uur.

Stichting Beheer MFC Nieuw Scheemda/'t Waar

Vrijwilligerswerk

Vrijwilligersavond 31 oktober geannuleerd

Helaas hebben we toch moeten besluiten om de vrijwilligersavond niet door te laten gaan. De nieuwe RIVM regels stonden dat niet toe en de Leeuwenborg was gesloten. Maar wat in het vat zit, verzuurt niet en we willen in het nieuwe jaar toch een avond organiseren.

Wij zijn heel blij met al het werk wat door deze groep mensen wordt gedaan. Alle kleine dingen maken dat het een groot geheel wordt. Wij bedanken hierbij alle mensen van Veurmekoar, 't Speelmoment, NieuwSwaar, Mooi Wonen, Culturele commissie, Oldambtster Boys, de sportgroepen en natuurlijk alle anderen die bezig zijn met de leefbaarheid in onze dorpen.

Wij wensen iedereen fijne feestdagen en een gezonde start in 2021

Namens het bestuur Vereniging Dorpsbelangen
Wim van Rheen en Greetje Schipma

Veur Mekoar
Nieuw Scheemda & 't Waar

Resto Veurmekoar

18 december 2020

is 'resto Veur Mekoar' weer geopend! Er wordt een maximumaantal deelnemers gehanteerd om meer ruimte tussen de mensen te kunnen waarborgen.

Dus wil je zeker zijn van een plekje, geef je dan snel op. Uiterlijk voor 13 december. We vragen iedereen die ziek of erg kwetsbaar is thuis te blijven, je kunt nu dan ook op het laatste moment afzeggen zonder kosten.

Geef je, alleen of met meerderen, op voor het komende driegangendiner. De kosten zijn €5,- per persoon (kinderen van 3 – 16 jr. €2,50). Wij koken ook vegetarisch, maar wil je dat bij jou aanmelding wel even aangeven? De zondag vóór de resto is het uiterste moment om je op te geven.

Opgeven kun je doen via de website www.nieuw-scheemda.nl. Rechts bovenin is een linkje te vinden. Je kunt ook bellen (geen SMS) met 06 36 36 80 03 of een mail sturen naar veurmekoar@nieuw-scheemda.nl of veurmekoar@t-waar.nl.

Vanaf 17.30 uur ben je welkom in het MFC, Hamrikkerweg 55A. Om 18.00 uur serveren wij het voorgerecht uit.

Graag tot ziens,
Namens Veur mekoar
Hans Zijlstra & Natasja Dijkshoorn

Heb je tijdelijk ergens hulp bij nodig? Schroom niet om ons te bellen of te mailen. Er zijn verschillende vrijwilligers die je graag helpen. Het telefoonnummer van de hulplijn is: 06 36 36 8003
E-mail: veurmekoar@t-waar.nl of
veurmekoar@nieuw-scheemda.nl

Weer 'smoel' voor de Westerse molen

Goed werk vraagt tijd. Vijftien maanden lang leek het alsof er een doofpot in het landschap stond.
Vooral de kap van deze molen was aan een grote opknapbeurt toe.

Nadat deze 1 augustus vorig jaar afgenomen was, moest er meer werk worden gedaan dan van tevoren was verwacht. Driekwart is moest uiteindelijk worden vernieuwd. Aan het wiekenkruis zijn ook delen vervangen.

De staartbalk die verticaal achteraan de molen hangt, is opnieuw geschilderd en de schoren zijn ook gerepareerd met nieuwe delen. Deze werden daarna ook geschilderd. Het werk is uitgevoerd door A.Doornbosch uit Adorp.

Een feestelijke opening zal waarschijnlijk in het voorjaar worden gehouden.

Kerstviering 25 december

Kerst in Nieuw Scheemda/' t Waar 2020

Kerstviering in coronatijd gaat even anders dan we normaal gewend zijn. Toch is een tijd van bezinning, stil staan voor wat geweest is en wat nog komt belangrijk. Vandaar dat we een andere opzet bedacht hebben.

Er komen drie blokken van een half uur. U dient zich hiervoor op te geven . Er kunnen maximaal 30 personen per blok aanwezig zijn. Er komt een muzikale omlijsting en er worden gedichten voorgelezen of kleine vertellingen gedaan. Bij binnenkomst is er chocolademelk mét kerstkrans, deze neemt u mee naar uw zitplaats.

De regels zijn als volgt.
- Bij binnenkomst handen ontsmetten.
- Mondkapje voor als u loopt. Zodra u zit mag het mondkapje af.
- Er wordt U een plaats aangewezen.
- Er is gelegenheid om een kaarsje aan te steken voor wie wil.
- Er mag niet gezongen worden.

Ook krijgt u aanwijzingen bij het verlaten van de kerk. Zo hopen wij toch nog een sfeervolle kerst met elkaar te kunnen hebben. Als de regels versoepeld worden, dan passen wij onze regels natuurlijk ook weer aan.

Opgave voor kerst kan via e-mail;
scriba@pgscheemda.nl of via telefoonnummers;
0597-856636 en 06-53404478

Geef je vóór 21 december op. Vol is vol.

De blokjes zijn als volgt.
- 15.00-15.30 uur
- 16.00-16.30 uur
- 17.00-17.30 uur

V.V. Oldambtster Boys

Corona gooit roet in het eten van vele zaken in het dagelijks leven. Ook voor het voetbal. We staan als club al een tijdje stil. Op de dinsdag en donderdag ziet u wellicht wat spelers hardlopen door het dorp, dat is wat we nog mogen als senioren.

Er is helaas nog geen verbetering in zicht tot in het nieuwe jaar, de competitie zit vast tot 16 januari 2021.

Blijf gezond.

Zijn er nog voetballers in het dorp die ons willen komen versterken, ik weet er wel een paar die ik getraind heb bij SC Scheemda. Weet u nog spelers die wel willen voetballen, ze zijn van harte welkom. En voor jeugdspelers onder de 18 geldt dat je bij ons geen contributie hoeft te betalen. Dus heb je geen team en wil je wel voetballen, wees welkom. Voor allen die wel willen komen neem dan contact op met Hans Zijlstra 06-33744484 of hzijlstra2@hotmail.com.

Bent jij ook al lid van de app-groep ?

Op www.oldambtsterboys.nl staan de actuele wedstrijden uit en thuis voor het de aankomende 2 weken. Ook afgelastingen worden hier dan weergegeven. Om je echter op de hoogte te brengen van het wel en wee rond v.v. Oldambtster Boys is er ook een app-groep gemaakt waarin eenzijdig mededelingen worden gedaan over wedstrijden, kantinetijden, activiteiten etc. Mocht je interesse hebben hierin opgenomen te worden, kun je een bericht sturen naar Tim Bouius: 06 27104703 hij zal je dan toevoegen aan deze groep.

Kom gerust, als het weer mag, eens een kijkje nemen.

Het bestuur wenst jou en je familie een vrolijk kerstfeest toe en een gelukkig 2021.

SWO Wandelingen geannuleerd

Vol goede moed waren er wandelingen na de zomer gepland voor de periode september tot januari.

De maatregelen vanuit het RIVM zoals het verbod op groepsvorming, buiten max. 4 personen, maakt de organisatie van de wandelingen onmogelijk.

Daarom gaan alle geplande wandelingen (tot januari) helaas niet door.

KABELZOOI >

>>vervolg van voorpagina

Ten eerste; in Winschoten, Scheemda, Heiligerlee, Westerlee en Blauwestad gaat KPN in de kernen aan de slag. KPN legt dit gratis aan en er zijn geen verdere verplichtingen.

Ten tweede; in de rest van onze gemeente zal Glasdraad zorgen voor een glasvezelaansluiting, als meer dan 50% van de bevolking zich aanmeldt. De eenmalige kosten zijn €300,-. als er een Ziggo-aansluiting ligt en €2.300,- als men geen Ziggo-aansluiting heeft. Tevens moet er minimaal een jaarabonnement afgenomen worden.

En ten derde; in de buitengebieden (geen Ziggo-aansluiting) is Snel Internet Groningen actief. Dit is een door o.a. de provincie gesubsidieerd project om de onrendabele buitengebieden te kunnen voorzien van glasvezel. Dit wordt bij ons uitgevoerd als meer dan 50% van de inwoners van de buitengebieden van de gemeenten Oldambt, Midden Groningen en Groningen meedoet. Deze aanleg is gratis, maar ook hier moet minimaal een jaarabonnement afgenomen worden.

Bij de laatste twee mogelijke aanbieders moest er bij Glasdraad voor 30 november worden gereageerd. Een aansluiting regelen via Snel Internet kan nog een paar weken. Na die tijd worden de volledige aanlegkosten berekend.

Als inwoner van onze gemeente is bovenstaande voor mij geen aanleiding tot een vreugdedans met als resultaat het plaatsen van een vlaggetje Glasdraad. De ene inwoner krijgt gratis een aansluiting zonder enige verplichting en een andere inwoner dient €2.300,-. te dokken, plus een jaarabonnement af te sluiten.

Bij een raadsvergadering kwam ook de aanleg van glasvezel in onze gemeente aan de orde. De drie raadsleden die hierover het woord voerden bleken niet op de hoogte van hetgeen nu speelt. De betreffende wethouder wist te vertellen dat er twee partijen waren; Snel Internet Groningen en Glasdraad. De wethouder liet maar even achterwege dat KPN het in een groot deel van onze gemeente gratis aanlegt.

Over Snel Internet Groningen vertelde de wethouder dat deze partij was begonnen met glasvezel ,maar nu was overgestapt op zendmasten en dat ze aan het kijken zijn of ze iets met 5G kunnen. Verbazingwekkend dat een wethouder dergelijke foute informatie geeft.

De waarheid is dat Snel Internet Groningen streeft naar zo veel mogelijk woningen aan te sluiten op glasvezel, dat is de eerste keuze. Alleen bij verre en moeilijk bereikbare woningen wordt het laatste stuk gerealiseerd door een "internet over radio verbinding" En daarbij wordt er geen gebruik gemaakt van 4G of 5G technieken. De gemeentelijke kennis of bereidheid dit te delen is dus duidelijk niet aanwezig. De gemeente dient wel toestemming voor aanleg glasvezel te geven en er is met Glasdraad een intentieverklaring is getekend.

Verder heeft de gemeente de stichting Oldambt Verbindt opdracht gegeven te onderzoeken hoe er op een zo goed mogelijke manier glasvezel kan worden gerealiseerd in onze gemeente. Punt is dat Oldambt Verbindt samen met de gemeente zich volledig richten op Glasdraad en geen onpartijdige positie innemen.

Net als de wethouder in de raadsvergadering niets zegt over de KPN-aansluiting in een vijftal plaatsen in onze gemeente, vermeldt ook Oldambt Verbindt hierover niets op hun website.

En zoals de wethouder in de raadsvergadering foutieve informatie geeft over Snel Internet Groningen, laat Oldambt Verbindt zich op hun website nogal negatief uit over Snel Internet Groningen, net als de presentator van Glasdraad in de Leeuwenborg.

Zo stelt Oldambt Verbindt o.a. over het onderwerp gratis internet dat Snel Internet Groningen alleen wil leveren in het buitengebied. Snel Internet Groningen mag echter alleen leveren in het buitengebied omdat het een subsidieproject is voor alleen buitengebied . Wel een verschil ; wil of mag.

Andere gemeenten in onze provincie staan wel positief tegenover het project Snel Internet Groningen en sturen brieven naar bewoners van hun buitengebieden en wijzen hun op de mogelijkheid van gratis glasvezel. De gemeente Oldambt is de enige gemeente die de bewoners van de buitengebieden hier niet op wijst.

Daarentegen krijgen bewoners van onze buitengebieden een brief van Oldambt Verbindt met daarin aantal onjuistheden over Snel Internet Groningen, ter promotie van Glasdraad. Gezien het aantal vlaggetjes Glasdraad in de buitengebieden vraag ik me daarom af of dit komt door de opstelling van onze gemeente en Oldambt Verbindt of dat men daadwerkelijk €2.300,- over heeft voor keuze uit meerdere aanbieders.

Want dat is namelijk het belangrijkste verschil voor de buitengebieden tussen Glasdraad en Snel Internet Groningen. Glasdraad kost €2.300,-. maar heeft 16 providers (aanbieders). Snel Internet Groningen is gratis maar heeft op dit moment nog maar 1 provider.

Maar degenen in het buitengebied kunnen nog tegen een ander probleem aanlopen in deze chaos. Want als bijvoorbeeld Glasdraad niet de 50% deelname haalt maar Snel Internet Groningen wel en je hebt gekozen voor Glasdraad dan sta je met lege handen. Aanmelden bij Snel Internet Groningen kan dan nog wel maar dan ben je te laat voor de gratis aanbieding en betaal je de volledige aanlegkosten.

En dit geldt andersom natuurlijk ook. ***"Samen voor Glasvezel"*** lees ik op de spandoek. Gezien het grote verschil in uitrol en kosten van glasvezel in onze gemeente vind ik ***'samen'*** niet van toepassing en is Oldambt Verbindt niet verbindend bezig.

In de rest van Nederland is het echter vaak niet anders in deze geprivatiseerde markt. Een partij als KPN pikt her en der in het land de meest rendabele gebieden in en dan hebben bijvoorbeeld vrijwilligersorganisaties het nakijken. Dit leidt dus tot veel verspilling en verschil voor inwoners.

Zo gaat KPN in een Haagse wijk glasvezel aanleggen terwijl T-Mobile er al glasvezel heeft aangelegd waar elke provider, dus ook KPN, gebruik van kan maken. Hoe gek wil je het hebben.

In het Westerkwartier gaat het dan ietsjes minder gek. Snel Internet Groningen en Glasdraad zijn daar nu aan de slag, maar bij gezamenlijke trajecten wordt het graafwerk samen uitgevoerd. Beide natuurlijk wel zijn eigen draad, Snel Internet Groningen-draad naast de Glasdraad keurig naast elkaar in dezelfde sleuf.

Maar ja, wat voor keuze maken we zelf. Hebben we €300,-. over voor een glasvezel-aansluiting?

Volgens Glasdraad en Oldambt Verbindt kan dit geen punt zijn, we moeten beseffen dat als we 2 keer van energieleverancier wisselen we dit bedrag al scoren! Tja, en als we dit al doen; wat dan? Wel een erg bijzondere redenatie, waarbij ik dan denk dat het product zelf geen €300,-. waard is.

Het echte financiële voordeel vergeleken met monopolist Ziggo zou moeten komen omdat er bij Glasdraad concurrentie is tussen de verschillende providers . Maar kijken wat men in rekening brengt en of we daar voordeel scoren.
Eerst even kijken bij XS4all, deze aanbieder heeft een goede reputatie. Financieel levert het mij echter niet veel voordeel op. Vervolgens een voor mij totaal onbekende; Stipte. Hier staan op de website geen prijzen! Moet eerst een postcodecheck doen bij Stipte. Negatief, kunnen nu nog niets aanbieden. Dan even kijken bij TriNed. Zeer moeilijk om daar te vinden wat iets kost.

Bij NLE zie ik alleen gas en elektriciteit, geen internet en tv. Na enige speurwerk blijkt dat dit NLEx was en nu Budget Alles-in-1. Maandbedrag is wel lager maar hier staan weer aansluitkosten tegenover en gegevens over aanbod via glasvezel is niet te krijgen, want dat hebben we dus nog niet.

Belangrijkste is echter dat we bij deze aanbieder een gratis "Google Nest Wifi" krijgen ter waarde van €259. Ongelofelijk! Dit hadden Glasdraad en Oldambt Verbindt ook wel even mogen zeggen. Door deze gratis aanbieding kan ik bijna de aanlegkosten van Glasdraad bekostigen. Zou ik slagen bij Fiber, Multifiber of Fieber?

Zie bij Fiber wel prijzen van de extra opties, maar niet de basisprijzen. Bij Multifiber zie ik wel de prijzen van de basispakketten maar niets over de extra opties.

Fieber heet nu Hallo staat nu op de website en is alleen voor de zakelijke markt. Dan haak ik dus af. Deze naamswijziging van Fieber naar Hallo is ingegaan op 1 februari. Duidelijk is dat Glasdraad naamwijzigingen niet via een snelle glasvezel verwerkt. Heb nu eerst wel genoeg gezien.

Om precies te kunnen bepalen wat de prijs is, dien je eigenlijk overal eerst de postcode op te geven. Zo weet men wat men daar kan aanbieden en vervolgens kun je je pakket samenstellen. Maar ja, op onze postcode nog geen glasvezel, dus je loopt vast of krijgt de opties die men via de telefoonlijn aanbiedt.

Waarschijnlijk kunnen we goedkoper maar, zoals te verwachten, zal dit niet zeer veel zijn. Tevens is er regelmatig sprake van aansluitkosten waardoor het voordeel pas na verloop van tijd gaat gelden. Als het gaat om snelheid, etc. hebben we thuis geen enkel probleem. Voor de toekomst is dit natuurlijk afwachten, maar ik lees dat Ziggo nu in de aanval is tegen glasvezel met de uitrol van wat ze gigabit noemen.

Velen in Nieuw Scheemda en 't Waar hebben al ja gezegd en zwaaien ons uitbundig toe met een promotievlaggetje. De score voor deelname staat nu op 35%, met op dit moment nog twee weken te gaan, er moet er dus nog 15% bijkomen.

Uit bovenstaand verhaal begrijpen jullie al wel dat ik niet enthousiast ben over de uitrol van glasvezel in onze gemeente. Ik ga zeker niet uitbundig vlaggen.

KERSTBALLEN HAKEN >

Door Imke Jacobs

De kerstballen in dit patroon werden gehaakt met haaknaald 3 mm en katoen van Scheepjeswol, Catona. Voor het gouden dopje werd Lizzy van Scheepjeswol gebruikt en tevens een haaknaald 3 mm. Ander garen (wol of katoen) veranderd de grootte, strak of losjes haken veranderd ook de grootte. De kerstballen kun je vullen met bijvoorbeeld kussenvulling.

Eerst haak je het dopje (goud / zilver) :
1) 6 v in magische ring
2) 2 v in elke v (12)
3) 12 v
4) 12 v
Hecht af met een draad van 40 cm.

Kerstbal doorsnede 6 cm (13 gram Catona)
1) 6 v in magische cirkel
2) 2 v in elke v (12)
3) *1 v – 2 v in volgende* 6 x (18)
4) 1 v – 2 v in volgende - *2 v – 2 v in volgende - *5 x – 1 v (24)
5) *3 v – 2 v in volgende* 6 x (30)
6) 2 v – 2 v in volgende - *4 v – 2 v in volgende* 5 x – 2 v (36)
7) *5 v – 2 v in volgende* 6 x (42)

Naai nu eerst het dopje aan de bovenkant. Op deze manier kan je gemakkelijk afhechten en de draadjes wegwerken. (dopje vullen met beetje kussenvulling)
8 t/m 17) 42 v
18) *5 v – 2 v samen haken* 6 x (36)
19) 2 v – 2 v samen haken - *4 v – 2 v samen haken* 5 x – 2 v (30)
20) *3 v – 2 v samen haken* 6 x (24)
21) 1 v – 2 v samen haken - *2 v – 2 v samen haken* 5 x – 1 v (18)
22) *1 v – 2 v samen haken* 6 x (12)
23) *2 v samen haken * 6 x

Tijdens het haken steeds weer vullen met kussenvulling. Afhechten en dichtnaaien.

Bron: www.crochets4u.be (knopje gratis patronen)
Op deze website staan ook andere maten beschreven.

Franse Auto?
APK keuring en onderhoud voor alle merken
voor uw gemak:
Wij kunnen uw auto 's ochtends halen en 's avonds weer thuis brengen!

Gideonweg 7
9723 BM Groningen
050-318 3419
06-5511 6555

OPENSTELLING KERK >

De afgelopen maanden vanaf 1 april tot 1 november was de kerk alle dagen opengesteld voor iedereen om deze te bezichtigen, moment van rust te zoeken en voor de Pronkjewailpadwandelaars om hun stempel te halen. Op de deur en binnen waren de spelregels te lezen i.v.m. de voorschriften.

Diverse bezoekers hebben een berichtje achtergelaten in het schrift. Zij kwamen uit diverse delen van (Zuid-)Nederland, die hier in de omgeving met vakantie waren, tot zelfs een bezoeker uit Mexico City. Heel bijzonder om te lezen. Over het algemeen werd de rust, de stilte en de eenvoud van de kerk als indrukwekkend ervaren. En er was een enkele opmerking over de staat van sommige graven op de begraafplaats.

De buitenkraan was ook niet opengesteld als gevolg van de maatregelen. Gelukkig namen de vaste bezoekers van de graven zelf water mee. In het offerblok hebben diverse bezoekers een bijdrage achter gelaten. Daardoor zijn in elk geval de onkosten gedekt.

Na Sinterklaas wordt de kerstboom weer in de kerk gezet en deze zal branden als lichtpunt tijdens de donkere dagen.

Namens de plaatselijke commissie
Dirkje Haan (secretariaat)
en Greetje Schipma (penningmeester)

KEUKENPRINS(ES) >

Door Christina Koning

Meestal kookt Ed, of beter gezegd (lees: geschreven): normaliter kookt Ed, mien laiverd. Altijd eigenlijk, doordeweeks. Vandaag had ik de eer, zucht. Een keukenprinses ben ik niet, en zal ik ook nooit worden. Gelukkig waren mijn kinderen tevreden met mijn 'kookkunsten'. Poffertjes, pannenkoeken, pizza of patat. En af en toe macaroni. Welk kind wil dat nou niet?

Oké, terug naar vandaag. Op het menu stond Indonesische sotosoep. ***'Kom op Christientje, je kunt het'.*** Eens even lezen wat er op het pakje staat. Het koken gaat bij mij niet vanzelf, ik vind het ook helemaal niet leuk. Beschik over een meer dan bijzonder engelengeduld, maar op het gebied van koken... not!

'De bereidingswijze leest u aan de binnenkant van het label', las ik op de voorkant van het pakje. Ergo: starten maar. Het label verwijderd, omgekeerd, en Christientje volgt wel.

Het volgen van de bereidingswijze. Stap voor stap, woord voor woord, letter voor letter. Daar houd ik van. Tjongejonge. Ik lees het volgende: ***'Neem wat te drinken en relax (...)''.***

Geweldig! Een brede glimlach verschijnt op mijn gezicht. Dit is nog eens leuk, en dat laat ik me geen twee keer zeggen.
Stap 1: ik pak een heerlijke koude Sommersby. Genieten.

Oh ja... de soep moet wel klaar natuurlijk. Eh... ***'Kook de eieren en laat ze schrikken'***. Vooruit dan maar... BOE!!!! Haha, grapje. Natuurlijk weet ik wel dat ik de gekookte eieren een plens koud water over hun hoofd moet gooien. Ben weliswaar (aardbei)blond, maar ik ben niet gek. Nou ja... een klein beetje dan.

De laatste stappen gevolgd. En - heel eerlijk gezegd - smaakt de soep best.

Selamat makan
(Eet smakelijk)

High Tea bij de Vrouwen van Nu

Door Astrid

In september zijn we begonnen met de activiteit waar we in mei mee zouden eindigen: een high tea voor alle leden.

Van het provinciaal bestuur hadden we ter gelegenheid van haar 85-jarig bestaan een mooi bedrag ontvangen om te besteden in 2020. Het was een hele gezellige middag.

Eerst actief aan de slag op de midgetgolfbaan van de Leeuwenborg met een lekker zonnetje erbij. Toen iedereen alle banen had afgerond gingen we naar binnen.

Door de medewerkers van de Oude Gieterij uit Midwolda waren ondertussen de hapjes voor de high tea supermooi neergezet in de grote zaal. Verdeeld over de zaal op afstand van elkaar heeft iedereen lekker gesmuld en natuurlijk ook gezellig gepraat.

Alles, van hartig tot zoet, was heerlijk en zo uitgebreid. Na afloop was genoeg over dat we alle niet aanwezige leden thuis hebben verrast met een goed gevuld doosje lekkers.

CHRISTIENTJES BLOG >

Corona meroakels - deel 4

'Je wordt geboren om te leren sterven'. Deze spreuk bezigde mijn opa te pas en te onpas. Mijn opa 'Moos', Mozes Wolf, uit Noordbroek. Telkens wanneer hij een borreltje te veel op had, ontpopte hij zich tot een ware wijsgeer. Ik heb mij als kind, en ook nu nog, vaak afgevraagd waar hij deze wijze spreuken vandaan haalde.

Ook deze spreuk heeft hij vast van een of andere filosoof geleend. Ome Google heeft geen antwoord deze keer. De spreuk, zoals hierboven aangehaald, bestaat niet. Althans niet in deze vorm, dus mag mijn opa deze spreuk op zijn naam zetten. Deze zelfde spreuk heeft mij het afgelopen weekend behoorlijk beziggehouden.

Ik bracht een bezoek. Een bezoekje aan een oude vriend. Sterker nog: een ontzettend dierbare oude vriend. Hij, ik noem hem nog steeds 'ome Willem' (vroeger was het in ons dorp vrij gebruikelijk dat alle buurmannen en -vrouwen oom en tante werden genoemd) is een tijdje ziek geweest. En woont al een tijdje in het bejaardentehuis in Noordbroek.

Oh nee... dat is ook zo, bejaardentehuis is iets van vroeger. Vandaag de dag wordt een dergelijk 'tehuis' een woonzorgcentrum genoemd. Hier werd ik nog maar eens op gewezen toen ik het weggetje richting de Gockingaheem opliep. Het bordje was duidelijk: 'Woonzorgcentrum Gockingaheem'. In mijn beleving een koude omschrijving van hetgeen voor onze oudere medemens 'het laatste stukje thuis' zou moeten zijn. De sfeer binnen was gelukkig een uiterst warme. En dat maakt een hoop goed.

'k Kin miezulf nait meer redden wicht', vertelde ome Willem mij toen ik hem belde. Ik aarzelde geen moment en stapte in mijn Peugeootje en toog naar Noordbroek. Corona of niet, het doet er voor mij niet meer toe. Nog even een bloemetje en banketstaaf bij de plaatselijke SPAR halen en een paar deurtjes verderop parkeerde ik mijn auto.

De weg naar de ingang maakte me een beetje… tsja hoe zal ik dat eens omschrijven… verdrietig, droevig, triest, of geef het maar een naam. Voor elk raampje zat een oude man of oude vrouw, grijze haren, rimpelig gezicht, doffe ogen... wachtend op het oude normaal. Wachtend op een weekendbezoekje, wachtend op... weet ik veel.

Het leven wordt er na je tachtigste niet leuker op. Deze generatie mensen heeft hard voor ons gewerkt en kan wel een opvrolijkmeditatie of lachworkshop gebruiken. In deze bizarre tijd, op het bijna eindstation van het leven.

En wij maken ons druk om al hetgeen de media ons dagelijks voorspiegelen. Transgender muisjes, de Amerikaanse presidentsverkiezingen, de Zwarte Pietendiscussie, de kinderopvangtoeslagaffaire, een bijzondere SpaceX-vlucht, de slimme camera voor opsporing Whatsappgebruik in de auto, de vliegende auto, een duif van 1,6 miljoen, rellen rondom Lukashenko in Wit-Rusland.

Heel eerlijk: wij hebben niets om ons druk om te maken, helemaal niets, vind ik, denk ik, weet ik na het afgelopen weekend. Er is maar een ding waar we ons druk om zouden moeten maken: de mens, onze medemens.

Wonend en wachtend in het woonzorgcentrum, net als 'mijn ome Willem'. Een kaartje zou hem goed doen, daarvan ben ik overtuigd. Dus lieve dorpsmensen... voor al die mensen die we niet mogen vergeten:

Woonzorgcentrum Gockingaheem
T.a.v. 'ome Willem Kloosterhuis' – kamer 105
Nanno Mulderstraat 22
9635 CL Noordbroek

INVENTIEF
Handelsonderneming

VAN DE MOLENSTICHTING >

De molens in de omgeving van Nieuw Scheemda, de één ontdaan van haar wieken en de andere heeft ze weer terug.

Een aantal weken geleden hebben alle inwoners van onze dorpen en in de wijde omgeving een flyer in de bus gehad over de crowdfundingactie ***'Geef onze dame haar vleugels terug'*** voor de molen de Dellen. Bij stil weer op een mooie zondagmiddag is een wiek van deze molen afgebroken en staat de molen daarom zonder haar wieken stil in het land. Een kaal gezicht. Het herstel gaat heel veel geld kosten, maar alle beetjes helpen, elke kleine of grote gift welkom.

Info: Website van de Molenstichting Midden en Oost Groningen www.msmog.nl
Doel: Bijdrage voor herstel van de molen de Dellen
Hoe: NL71 INGB 0000 1135 90 t.n.v. De Hollandsche Molen o.v.v. De Dellen of via de QR-code op de achterzijde van deze krant.
Einddatum: 31 december 2020

Gelukkig heeft de Westerse molen (richting Noordbroek) eindelijk de kap en de wieken weer terug. Zoals molenaar Wim van Rheen het noemde: ***'Eindelijk haar smoel terug'***

De Molenstichting Midden- en Oost-Groningen (msmog.nl) is juridisch eigenaar van 12 (10 grote en 2 kleine) historische koren- en poldermolens in de gemeenten Midden-Groningen en Oldambt. De MSMOG vindt, dat deze molens als cultureel erfgoed voor ons nageslacht bewaard moeten blijven, want zonder de molens had Nederland nooit in zijn huidige vorm bestaan.

De Molenstichting probeert dan ook haar erfgoed onder de aandacht van de bevolking te brengen en organiseert diverse activiteiten in samenwerking met (dorps) verenigingen, instellingen, stichtingen, ondernemers en particulieren, om meer mensen erbij te betrekken. Ommetjes (wandelingen) om de molens, fietsroutes, workshops en bijvoorbeeld een livestream-DJ, die met zijn optreden het molengebeuren op een andere manier onder de aandacht brengt, zijn voorbeelden van de activiteiten.

Op 20 september jl. heeft zich bij molen "De Dellen" in Nieuw Scheemda een ramp afgespeeld: er is een roede afgebroken. Gelukkig hebben zich geen persoonlijke ongelukken voorgedaan.

Diverse media hebben inmiddels hierover bericht, er waren interviews met bestuursleden van de MSMOG bij de molen en op 7 oktober heeft het Dagblad van het Noorden een artikel over de crowdfundingactie geplaatst. De schade blijkt enorm te zijn, een voorlopige schatting gaat uit van €75.000,- De molenstichting schrijft nu verschillende subsidiegevers, provincie en andere instellingen aan om geldelijke ondersteuning te krijgen, waarmee tot herstel van de molen kan worden overgegaan.

Op uitdrukkelijk advies en met hulp van "De Hollandsche Molen" (DHM) en het molenfonds zijn we gestart met een crowdfundingactie. Het doel is om minimaal €6.000,- binnen te krijgen. Volgens DHM is deze actie een zeer belangrijk sein voor grotere subsidiegevers omdat we laten zien dat wij er zeer veel belang bij hebben "De Dellen" haar vleugels terug te geven.

Graag brengen wij deze crowdfundingactie onder uw aandacht. Mogen wij rekenen op uw hulp?

Overmaken via rekeningnummer NL71 INGB 0000 1135 90 van De Hollandsche Molen o.v.v. "De Dellen" mag natuurlijk ook.

Bij voorbaat hartelijk dank en vriendelijke groet,
Reint Huizenga, voorzitter MSMOG

IMKE'S STYLE >

Volgens onze etalage zouden wij ons enkel bezig houden met het maken van kleding, maar dit recept en die van vorige keer bewijzen het tegendeel. Ik sta graag in de keuken nieuwe recepten uit te proberen en pas deze dan aan naar mijn goeddunken, en Patrick is dan maar wat graag proefkonijn. Zo is al menig pie, pizza, cake, ontbijtkoek en kwarktaart uit mijn handen op tafel verschenen maar ook gewone kost zoals stoofvlees en pasta's, daar draai ik mijn hand niet voor om. En alle recepten lijken goed te gelukt te zijn, gezien de smullende gezichten aan tafel als het etenstijd is.

Zo ook afgelopen week. Ik wilde weer eens een Engelse pie maken maar dan anders, een beetje van dit recept (met name voor de kruiden dan) en een beetje van dat recept. Blijkt later aan tafel dat het net Surinaamse roti is, maar dan in een pastei/pie, volgens een smikkelende en smullende Patrick. En het klopte zo met de smaak van het gerecht wat hij in het verleden weleens had gegeten, dat hij baalde dat het hem nooit was gelukt die smaak na te maken. En ik, al prutsend op gevoel, heb de smaak zowaar te pakken. Hmm… ik moest het maar gaan uitschrijven, hopelijk ben ik niets vergeten.

Ik heb een aantal kruiden uit het recept dat vorige keer in NieuwSwaar stond genomen, en een deel van een kippastei gerecht wat ik op outmijnkeuken.nl vond. Het pie deeg heb ik al vaker gebruikt, steeds met een andere vulling. Ook met extra kruiden in het pie deeg heb ik gevarieerd, tja waarom moet het deeg neutraal en wit zijn?

Hier volgt mijn samengesteld recept dat ik, heel toepasselijk, '**Roti in een Pie**' heb genoemd.

Je begint met het deeg omdat het een lange tijd moet koelen.

Ingrediënten voor het deeg
•500 gram bloem
•250 gram koude ongezouten boter
•200 ml ijskoud water
•1 theelepel zout
•Gedroogde peterselie
•Gedroogde bieslook
•Boter en paneermeel (voor schaal)
•Geklutst ei voor bestrijken

Boter heb je nodig om de ovenschaal in te vetten, en paneermeel voor op de bodem van de schaal en als eerste laag op je deeg. Dit zorgt ervoor dat je pie-bodem minder vochtig wordt, maar wel lekker knapperig.

Bereiding deeg
•Snijd de koude boter in blokjes en doe het samen met de bloem in de mengkom van een keukenmachine.
•Doe het zout erbij en draai het deeg totdat het zanderig is.
•Giet dan het ijskoude water erbij en meng nog even tot het goed is opgenomen.
•Haal het deeg dan uit de kom en kneed het nog even door met je handen. Kneed niet te lang, want dan wordt de boter weer warm en wordt je deeg slap.
•Verdeel het deeg in twee stukken, het ene wat groter dan het andere.
•Druk het goed plat, pak het deeg in huishoudfolie in, en laat minimaal een half uur (2 à 3 uur is beter) rusten in de koelkast.

Ingrediënten voor de vulling
•1 kilo kipfilet
•2 of 3 aardappels
•2 of 3 wortels
•Boter of olie om in te bakken
•(Kousenband of sperziebonen)

Helaas had ik geen kousenband of sperziebonen meer dus pakte venkel en bleekselderij uit de vriezer.

Kruidenmix voor het vlees
•3 eetlepels bloem
•3 theelepels kerrie masala
•3 theelepels komijn
•2 theelepels kurkuma
•½ theelepel Zwarte peper
•½ theelepel chilipeper
•½ theelepel zout

Kruidenmix-bouillon
•½ bleekselderijstengel
•½ venkel (stronk)
•1 bouillonblokje
•100 ml heet water
•½ theelepel venkelzaad
•1 theelepel gerookte paprika
•1 theelepel gedroogde salie
•1 theelepel grof zout

Bereiding vulling
•Kip snijden en marineren met de kruidenmix voor het vlees. Mix eerst de kruiden en het bloem door elkaar, dan pas over het vlees. De kruiden worden dan evenrediger verdeelt over de kipstukjes.
•Laat dit een half uur ongeveer (of langer) intrekken.
•Nu heb je alle tijd om de aardappels te schillen en te snijden, en ze 10 minuten te koken. Zeker bij vastkokers is dit aan te raden.
Snijd ze niet te groot, denk aan hapklare stukken.
•Wortelen snijden in plakjes en ook even koken voor plm. 10 minuten.
Mijn bevroren wortelschijfjes gingen met een beetje water in de magnetron halve minuut vol vermogen, even husselen en daarna nog even 2 a 3 minuten op vol vermogen.
Afgieten en dat vocht eventueel gebruiken voor de kruidenmix-bouillon.

Bereiding kruidenmix-bouillon
•Bleekselderij en venkel tesamen beetje ontdooien in de magnetron. En dan met beetje heet water verpulveren met de staafmixer.
•Dit is meteen de basis voor de

bouillon (niet alle water gebruiken, groente nat is voldoende, maar voor het oplossen van het blokje ben je wat extra heet water nodig. Dus bouillonblokje met water erbij, en dan nog even goed mixen.
•Venkelzaad, gerookte paprika, gedroogde salie samen met grof zout vijzelen totdat alles verpulverd is, dan door de bouillon mixen. Als de mix behoorlijk lobbig en dik is mag er nog een beetje vocht bij.
•Zet de kruidenmix-bouillon even apart.

Zo! Nu gaan we bakken.
•Boter in de pan (braadpan).
•Doe de gemarineerde kip in de pan en bak de kip licht aan.
•Voeg een beetje vocht toe als de gebloemde kipstukjes vast gaan zitten op de bodem.
•Voeg de wortelen toe.
•Voeg dan de kruidenmix-bouillon toe.
•Bak alles tot de kip goed gaar is.
•Dan voeg je de aardappelen toe.
•Check een stukje kip op gaarheid, ze moet net gaar zijn. In de oven gaart de kip nog door. Vuur uit. Laat dit afkoelen tot bijna handwarm. Als je het uit de vriezer hebt gehaald, warm het dan op tot handwarm.

Nu heb je de tijd om de ovenschaal in te vetten en te bestrooien met paneermeel (ik gebruik zelf gedroogd broodkruim van ons eigen gebakken brood).

De pie opbouwen
•Haal het deeg uit de koelkast.
•Rol het grootste stuk uit tot een dikte van 3 mm en tot het groot genoeg is om in de ovenschaal te passen en de zijkanten te bedekken.
Laat het gerust over de vorm heen hangen, dat snijd je later weg.
Rol de lap om je deegroller en leg hem zorgvuldig in je vorm.
•Strooi wat paneermeel op je bodem als je vulling erg nat is.
•Doe de vulling erin. Eventueel met een schuimspaan zodat het teveel aan vocht in de pan blijft. Maar als het goed is, is je vulling niet te nat (dankzij het gebruik van de bloem).
•Rol het kleinste stuk deeg uit totdat het als deksel op je vorm past.
Rol het op je deegroller en leg het voorzichtig op de vulling.
•Druk de randen op elkaar met een vork en snij overtollig deeg weg.
•Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
•Snij kleine kruisjes in het deegdeksel zodat de stoom straks in de oven kan ontsnappen.
•De pie gaat nu eerst nog een half uurtje de koelkast in. Zeker doen als het deeg lang uit de koelkast is geweest voor het uitrollen en vullen.
•Verwarm dan je oven voor op 220 graden.
•Haal de pie uit de koelkast.
•Bak de pie in 40 minuten gaar, de korst moet goudbruin zijn.
Je kunt hem warm, lauw of koud eten.

Nagerecht... Arretjescake
Natuurlijk hoort er ook een toetje bij. Na even zoeken in mijn verzameling recepten dacht ik dat het recept van arretjescake wel goed paste als afsluiting op de pie.

De pie, enigszins pittig (door de kerrie) en dan een verkoelende arretjescake na. Natuurlijk is een schaaltje fruit of yoghurt of allen tezamen ook een smakelijke afsluiting van de maaltijd.

Ingrediënten
•75 ml slagroom
•2 eidooiers
•50 +150 gr witte basterdsuiker
•50 gr cacaopoeder
•225 gr boter, gesmolten
•225 gr biscuits (Maria biscuits)

Bereiding Arretjescake
•Begin met het maken van de custard.
•Doe de slagroom in een steelpannetje en breng dit aan de kook.
•Doe de eidooiers met de 50 gram basterdsuiker in een kom en klop deze door elkaar.
•Schenk de kokende slagroom al roerende op de eidooiermassa en klop alles goed door.
•Giet het mengsel terug in de pan.
•Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden.
•De custard mag niet koken, verwarm deze tot ongeveer 85 °C.
•Haal de pan dan van het vuur.
•Doe de rest van de basterdsuiker met het cacaopoeder en de custard in een kom en klop dit met een mixer door elkaar.
•Voeg de gesmolten boter toe en klop alles door tot de suiker opgelost is.
•Dit kun je testen door wat van het mengsel tussen duim en wijsvinger te pakken.
•Voel je nog korrels van de suiker, dan moet je nog wat langer kloppen.
•Doe de biscuitjes in een schone theedoek en vouw deze dicht. Sla met een deegroller op de doek zodat de koekjes in stukjes breken.
•Voeg de biscuitstukjes toe aan het mengsel en roer door elkaar.
•Bekleed de binnenkant van een cakevorm van 25 cm. met folie en laat het folie aan de bovenkant overhangen.
•Schep het mengsel in de vorm, druk het goed aan en dek het af met het overhangende huishoudfolie.
•Laat de arretjescake 2-3 uur opstijven in de koelkast.
•Haal de cake met behulp van de folie uit de vorm en snijd 'm in plakken.

Variatietips
•Vervang de biscuitjes door iets anders bijv. Lange vingers, Bastogne koek, bitterkoekjes of pepernoten.
•Vervang 50 gram van de koekjes door 100 gram noten.

Bron: rutgerbakt.nl, lekkertafelen.nl

Kook ze! Bak ze! En eet smakelijk

Groetjes
Imke Jacobs

Heb je vragen, stel ze via
instagram.com/achteroptwoar
facebook.com/achteroptwoar
www.achteroptwoar.nl
of via email imke@achteroptwoar.nl

SINTERKLAAS 2020 >

Lieve bewoners van Nieuw Scheemda en 't Waar,

Op zondag 29 november zijn mijn twee beste pieten bij jullie in het dorp geweest om een bezoek te brengen aan maar liefst 28 kinderen. Nadat de pieten zeker waren dat ze alle cadeautjes en de pepernoten bij zich hadden zijn ze op pad gegaan.

Via de hulppieten heb ik vernomen dat de kinderen het erg leuk hebben gevonden en blij zijn met de ontvangen cadeautjes. Ik wens jullie alvast fijne feestdagen en een goede jaarwisseling.

Tot volgend jaar!
Pepernotengroetjes,

Sinterklaas

Indoor Speelparadijs, Partyboerderij, Midgetgolf, Terras,
Camping en Chaletpark "De Leeuwenborg"

Voor al uw feesten en partijen.
www.deleeuwenborg.nl
Pastorieweg 14, 9943 TG Nieuw Scheemda, 0598-446464
De Leeuwenborg

KLEURPLAAT >

STEUN MOLEN DE DELLEN

GEEF ONZE DAME HAAR VLEUGELS TERUG

HARTELIJK DANK VOOR UW GIFT!

DE DELLEN IS EEN MOLEN VAN MOLENSTICHTING MIDDEN- EN OOST-GRONINGEN (MSMOG)

Molenfonds

DRAAG BIJ AAN RESTAURATIE WIEKENBREUK