



KBO-PCOB ZEELAND, Afd. Aardenburg-Eede-Sluis, Nieuwsbrief, jaargng 11, nr 108, december 2021.
e-mail: secretaris@kbo-aes.nl Voor de wensite www.kbo-aes.nl en voor www.nestorvoordeel.nl

CONTRIBUTIE 2022:

De leden worden weer verzocht om in de maand december a.s. de contributie voor 2022 over te maken op ING-rekening

Nr **NL68 INGB 0006 0242 42** ten name Afd. Aardenburg-Eede-Sluis van de KBO Zeeland te Aardenburg.

De contributie bedraagt voor het **eerste gezinslid € 25,00** en voor de **tweede € 20,00**.

Voor het aantal leden op 1 januari 2022 moet een afdracht worden gedaan aan de KBO Zeeland en de landelijke Unie. Ingaande 1 januari 2022 komt afd. Oostburg met 58 leden bij afd A-E-S. De nieuwe naam wordt afd. **AEOS**.



ACTIVITEITEN:

Het logo van de gemeente wordt weergegeven omdat we jaarlijks subsidie ontvangen voor de activiteiten.

IVM DE OPKOMENDE CORONAPIEK, ALLE AKTIVITEITEN TOT TEN MINSTE FEBRUARI 2022 AFGELAST

De leden zijn daarover inmiddels geïnformeerd. We wensen de leden die met corona (Covid-19) te maken hebben, van harte beterschap! Houdt U zich vooral aan de voorschriften.

Toch nog iets:

Het bestuur komt binnenkort bijeen om weer een leuke attentie tegen het eind van het jaar te organiseren.

Al met al was het toch nog een slecht jaar met alleen het bezoek aan de chocoladefabriek te Cadzand, de bowling in Toversluis en de foto-fietstocht langs Middelburg, St. Rita, Lapscheure en via het pontje Kobus weer naar huis.

Laten we hopen dat 2022 met de afdeling Oostburg erbij weer een beter jaar wordt.

UITSLAG FOTO- FIETSZOEKTOCHT

Het was de bedoeling om met de jubileumviering de uitslag van de Foto- fietstocht van juli/augustus bekend te maken. Nu de viering van ons 10-jarig bestaan voor onbepaalde tijd is uitgesteld maken we de uitslag hiermee bekend. Voor de tocht, samengesteld door Jo en Solange Kanters-Neiryck, van 23 km werd door 28 leden deelgenomen. Van deze 28 werden 13 tochten ingevuld terugontvangen en werden 15 consumpties genuttigd. De ingevulde formulieren hadden een zeer goed gehalte maar cruciaal was bovendien toch de pot winegums. Er waren 37 punten maximaal te scoren. In de pot bij Hof Ter Caleshoek zaten 168 snoepjes.

De winnaar heeft 34 punten behaald.

De uitslag van deze tocht is: 1. Anny Janssen-van de Camp (170 snoepjes) 2. Jan Janssen 3. Theo Calus 4. Pros Raeman 5. Edith Raeman-De Saer 6. Ivette de Schoolmeester 7. Willy Remijn 8. M. Noe-Uitdewilligen 9. Marijke Jongmans-Wolffram 10. G. Noe 11. Ton Jongmans 12. Jacqueline Verhoye-D'Hoore 13. P. Verhoye.

De eersteprijswinnaar is inmiddels een attentie bezorgd door de penningmeester en de snoepjes zijn verdeeld onder de deelnemers.

SENIORENBIJEENKOMSTEN

Ook de seniorenbijeenkomsten in Aardenburg, Eede, Oostburg en Sluis gaan helaas niet door.

De noodzaak van werving van nieuwe leden blijft bestaan. Vandaar het idee om dit schriftelijk te gaan doen.

De bestuursleden zoeken zoveel mogelijk kandidaten van 50 jaar en ouder die lid zouden kunnen worden.

Maar ook U als lid van de afdeling van de KBO-PCOB zouden wij willen aansporen om kandidaten voor het lidmaatschap te willen opgeven. Dit kunt U doen bij de secretaris Ton Jongmans (tel. 06-41794473 of e-mail secretaris@kbo-aes.nl) of de voorzitter Wilfried Staelens (tel 491786 of e-mail voorzitter@kbo-aes.nl van de vereniging. De aspirant-leden zullen per brief benaderd worden en gewezen worden op de vele voordelen van het lidmaatschap. Bij het aanvaarden van het lidmaatschap wacht hun een leuke attentie.

LEDENVERGADERING – VASTSTELLEN JAARSTUKKEN

Ondanks dat we alle financiële bescheiden steeds via de website bekend maken, moeten de stukken door de ledenvergadering van de vereniging worden vastgesteld. In 2020 kon geen ledenvergadering worden gehouden en ook nu weer maken wij een dergelijke situatie mee. De rekeningen 2019, 2020 en 2021 kunnen daardoor niet door de ledenvergadering worden vastgesteld.

Het bestuur heeft besloten om de door leden benoemde kascommissie (de heren W.Deijnen en F. Blaeke) te verzoeken de boeken te controleren en verslag te doen aan het dagelijks bestuur. Het dagelijks bestuur besluit dan tot het verlenen van decharge aan de penningmeester. Dit houdt dan tevens in dat de boeken op het moment dat de afdeling Oostburg erbij komt zijn afgewerkt.

“Een zwien an de kant doen”. Deel IV

Na zes weken mochten hespen en schotels uit de pekel. Eerst verschillende dagen in een kuip water en dan ophangen onder het afdak om uit te druipen. Maar opgelet voor de vliegen, vooral de “rulders” (bromvliegen). De zochten de omgeving van het heupbeen op om, bij de bol, eieren te leggen. Eén probaat middel: veel peper errond. Eenmaal ze niet meer dropen mochten de hammen in de keuken hangen om verder te drogen.

Nu restte nog één bewerking: het roken. Dat was een bijzondere kunst, bijna een ritueel. Ten eerste mocht er die morgen geen mist zijn maar ook weinig wind. Ten tweede was er al van lang voordien het juiste zagemeel bijeengezocht. Daarvan hadden we genoeg maar het mocht niet afkomstig zijn van gezaagde treinbiels want dat stonk naar teer. Doch er waren ook boeren die rookten met gerstekaf. Eerst een goed grondvuur in de haard, dan hopen zagemeel erop om de vlam te smoren en tenslotte de hespen in de rook. Niet te lang, het was meer voor de smaak dan voor het bewaren. Doch opgelet: Het was je geraden om de tien minuten te gaan kijken of de vlammen er niet opnieuw doorkwamen. Ik heb dat ooit weten gebeuren met een vrijgezel uit Oostkerke. Tijdens het roken trok hij naar de molen en raakte daar aan de praat. (Wat op de molen, de zoete inval, nooit moeilijk was). Maar de vlammen kwamen door, raakten het vet dat smolt en brandde, en toen de brave man thuiskwam hingen nog twee zwarte knuppels in de haard ...Na het roken en afkoelen stak moeder iedere hesp in een zakje van rood-witte vichy en daarna moeten ze nog heel lang drogen aan haken door het keukenplafond. Bij droog voorjaarsweer deden we de moeite om ze buiten te hangen in de zon en schrale noordoostenwind. Veel werk en voortdurende zorg. Maar laat ons eerlijk zijn: de hesp, die we dan later mochten eten, kun je niet meer kopen.

Maar ook dat is niet blijven duren. We hebben hespen gedroogd zolang de Leuvense boerenstoof bij ons stond. Die gaf warmte tijdens de dag, waardoor het vlees droogde, maar 's nachts was hij uit en dan werd het weer koel in de keuken. Zo kon de hesp ademen en telkens een paar millimeter verder drogen. Toen kochten we een “feu continue”, een vulhaard en die brandde dag en nacht. De buitenste laag van het vlees droogde, werd hard en sloot alles af. Binnen bleef het nat. Waren we eigenaars geweest van een hangar dan hadden we gedaan zoals sommige boeren: ze hingen hun hammen aan de balken van een open schuur of hangar. Die droogden in warmte, koude en wind.

Ik heb het lekkerste bewaard voor het laatst: poten en oren. Moeder haalde die uit het zout, liet ze voldoende lang weken en kookte ze dan. Alles werd versneden in kleine stukjes en opgewarmd met appelmoes en rozijnen. Nu zit er geen echt vlees in een varkenspoot maar eerder een soort gelatine, waar ik verzot op was. Samen met de velletjes vormde dat een gladde brij. Zo'n poot zit vol kleine beentjes en ik zoog de jus uit ieder kootje. Dat was voor mij het beste van onze Mul. Lekkerder bestaat niet(meer).