



KBO-PCOB ZEELAND, Afd. Aardenburg-Eede-Sluis, Nieuwsbrief, jaargang 11, nr 106, november 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 de afd Oostburg bij de afd. A-E-S.

De afd. heet vanaf dan afd AEOS. Getracht zal worden e.e.a. soepel te laten verlopen, zodanig dat de leden er weinig of niets van merken. Twee bestuursleden van Oostburg nemen plaats in het bestuur, te weten: Theo Uitdewilligen en Thea Simpelaar.



ACTIVITEITEN:

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

november: 19 november om 11.30 uur 10 jaar KBO In de Wijngaard te Aardenburg. (zie bericht hierna)

december: **Koffiebijeenkomsten in Aardenburg, Eede, Sluis en Oostburg (QR-code verplicht)**

Vrijdag, 3 december in Time Out (t.o. busstation ziekenhuis) Torenweidelaan 5 te Oostburg,

Woensdag 8 december in de Wijngaard te Aardenburg

Vrijdag 10 december in de Keure te Sluis

Vrijdag 17 december in de Hof van Eede te Eede

De bijeenkomsten beginnen telkens **om 13.30 uur**.

De leden van de afdeling worden gelukkig steeds ouder. Maar af en toe vertrekt een lid meestal door overlijden. Voor het voortbestaan van de vereniging is het dus van belang om deze activiteiten te organiseren.

Alle leden zijn ook welkom met voorwaarde dat iedereen 1 of meerdere kennissen of vrienden meeneemt wordt het een gezellige middag. Uiteraard zijn ook niet-leden van harte welkom.

Wilfried Staelens gaat deze middag uitleg geven en zorgen voor de nodige ambiance.

Er wordt reclame gemaakt via Radio Scheldemond, Omroep Zeeland en in de bladen.

december: Woensdag 15 december a.s. Aangeklede quizmiddag in de Keure te Sluis. (zie bericht hierna)

12 jan 2022: nieuwjaarsreceptie – Bingo - en ledenvergaderingen 2019-2021 in de Hof van Eede.

Bezoek chocoladefabriek te Cadzand

Op woensdag 13 oktober a.s. om 13.00 uur vertrokken velen vanaf de Kaai in Aardenburg voor een bezoek om 13.30 uur aan de chocoladefabriek "P. & T Chocolate and Presents" aan de Mariastraat 44 te Cadzand.

55 personen, w.o. 11 leden van Oostburg, hadden zich hiervoor opgegeven, hetgeen teveel bleek te zijn. De groep moest daarom in drieën verdeeld worden voor het bezoek aan de fabriek. Gelukkig was er een zonnetje en kon er koffie gekocht worden, zodat het wachten buiten toch nog meeviel.

We stonden wel te kijken van deze fabriek, waarvan de eigenaar een neef is van de koekjesfabriek in Eede. We werden door heel wat vertrekken geleid om uiteindelijk in de productieafdeling (20 personen) terecht te komen. Chocolade in diverse vormen en smaken gingen van daaruit de hele wereld over. O.a. naar Amerika, Canada, Japan en China.

Uiteraard kregen de bezoekers onderwijl wat chocolade aangeboden. Daarna werd de bedrijfsvoering uit de doeken gedaan door de eigenaar. In de winkel kon tenslotte chocolade of bonbons voor thuis worden aangekocht.

Quizmiddag in de Keure te Sluis:

(QR-code verplicht) Op 15 december 2021 sluiten we dit jaar af met een gezellige muziekquiz, waaraan iedereen mee kan doen. Om hieraan deel te nemen moet je zeker geen bollebos zijn, het enige wat nodig is, een vrolijk humeur en vooral meezingen.

Voor de quiz maken we groepen van 3, 4 of 5, naar gelang het aantal aanwezigen. Je staat er dus niet alleen voor. Tijdens deze quiz komen maar liefst 13 bekende artiesten voorbij, die bij ons allen bekend zijn. Hoewel sommigen al zijn overleden, blijven hun liedjes bestaan. Aanvang 13.30 uur koffie/gebak en consumptie inbegrepen. Nieuwsgierig? Schrijf dan in. Tot 10 december a.s. kan dat door **€ 5,00** over te maken op rekening **NL68 INGB 0006 0242 42** ten nam van de afd Aardenburg-Eede-Sluis van de KBO Zeeland.

Viering van het 10 jarig bestaan van de afdeling A-E-S op 19 november a.s. in de Wijngaard

(QR-code verplicht) Het feit dat de afdeling 10 jaar geleden werd opgericht wordt op grootse wijze gevierd.

De voorzitter, secretaris en penningmeester van de KBO Zeeland zullen hierbij aanwezig zijn.

De voorzitter zal op zijn geheel eigen wijze 10 jaar de revue laten passeren. Hij zal dan tevens de uitslag van de Foto-fietszoektocht, die in juli en augustus werd gehouden, bekend maken. Er is een optreden van **Chris en Chris**.

Een komische show waarin "lachen is gezond" centraal staat. Korte sketches, live gezongen liedjes, typetjes en moppen. En dat gedurende 2 x 45 minuten.

Voor inwendige mens wordt gezorgd met een diner en een drankje.

Voor de inschrijving wordt 10 x € 1,00, ofwel € 10,00 per persoon gevraagd.

Niet-leden kunnen toegang krijgen maar betalen daarvoor € 50,00 per persoon.

Inschrijven kan tot **14 november** door overmaken van € 10,00 (of € 50,00) op rekening **NL68 INGB 0006 0242 42** ten name van de afdeling Aardenburg-Eede-Sluis van de KBO Zeeland.

De aanvang is om 11.30 uur in de zaal van Restaurant In den Wijngaard, Smedekensbrugge 34, 4527 GE Aardenburg, Tel 0117-491236, e-mail: info@indenwijngaard.eu

"Een zwien an de kant doen". Deel III

Hij staat niet in de geschiedenisboeken en er werd ook nooit een monument opgericht voor de uitvinder van de steriliseerketel en bijhorende bokalen. Nochtans heeft die het leven en de voeding van de kleine man grondig veranderd. Wat stopten wij in bokalen? Ongeveer alles wat eetbaar was maar vooral vlees. In het begin hielden we ons nog aan het opbraden vooraf tot mijn moeder leerde, in de vergadering van de Boerinnenbond, dat je zelfs rauw vlees kon steriliseren. Ook hoofdvlees, de specie voor de leverpastei of bloedworst. Zo kon je zelfs in het voorjaar een varken slachten en niet alles moest nog in het zout. Er stak, uit zo'n ketel een thermometer en de regel was: een uur lang tegen 100 graden. De ketels waren gemaakt van sterke galvanisé maar we hebben er toch enkele van versleten. Als ooit de geschiedenis van de kleine man wordt geschreven dan moeten ze een hoofdstuk wijden aan de steriliseerketel. Maar daarna, ja daarna begonnen ze in "Bij de haard" en in de voordrachten van de Boerinnenbond de lof te zingen over de diepvriezer. En wie er al een had raakte er niet over uitgepraat: je kon een haan slachten en hem pas weken nadien opeten. En dat allemaal omdat het binnen in die witte bak zo koud was als aan de Noordpool. Van dan af werd een varken vakkundig verdeeld in pakjes, doosjes en zakjes voor de diepvriezer. Maar de vleeskuip moest blijven voor de hespen en al die dingen waarvan je soep of hutsepot maakte. Zelfs als er geen vlees meer te zien was stond er mijn ouders nog een zwaar werk te wachten en het zou een halve dag in beslag nemen: het vet smelten. Plaats van het gebeuren: het ovenkot. Alle gemalen vet ging het fornuis in en vader begon te stoken en te roeren met een metalen schopje. Een vettige lucht verspreidde zich door de schoorsteen tot buiten op straat. Telkens wat smout vloeibaar was schepte moeder het op en goot het in een keukenhanddoek die over de smoutpot gespannen was. De bruine restjes, de "kaantjes", kwamen terecht in een vergiet en ze werden dan nog eens uitgeperst met een stamper. Sommige mensen hadden er dan alweer een lekkernij bij: kaantjes met bruine suiker en patatten met kaantjessaus. Vette kost, dat wel, en dus geschikt voor mensen die altijd in weer en wind buiten werkten. Het eindresultaat van arbeid en vuur: een volle pot zuiver gesmolten varkensvet. Doch niet om direct van te eten want het goedje was nog veel te warm en er ontbrak nog iets. Rond de avond begon het te stollen en kreeg langzaam een witte kleur. Dan doken onze ouders weer het ovenkot in. Pa roerde met een grote spatel en ma gooide een aantal grepen zout (die ze luidop telde) in de pot. Eenmaal afgekoeld was de inhoud sneeuwwit, hij kwam op de bruine boterhammen en diende om te bakken en te braden. En moeder, die op de hoogte was van alle vis, volgde de stelregel van de Heistse vissers: vis moet je bakken in smout. **Suggesties of bijdragen kan men zenden aan penningmeester@kbo-aes.nl**