



NIEUWSBRIEF

Voorzitter: Anja Gijsbertsen voorzitter@latulipe.net
 Secretaris: Petra van Heese ad interim secretarislatulipe@gmail.com
www.latulipe.net



Maart 2017

2e Schilderclub	14.00 uur
3e Kraaienkoor	16.00 uur
4e Huppelclub	10.00 uur
4e Inloopmiddag	12.00 uur
5e Petanque	14.00 uur
9e Schilderclub	14.00 uur
9e Clubborrel	17.00 uur
10e Kraaienkoor	16.00 uur
11e Huppelclub	10.00 uur
11e Inloopmiddag	12.00 uur
12e Petanque	14.00 uur
16e Schilderclub	14.00 uur
17e Kraaienkoor	16.00 uur
18e Huppelclub	10.00 uur
18e Inloopmiddag	12.00 uur
19e Petanque	14.00 uur
23e Schilderclub	14.00 uur
23e Clubborrel	17.00 uur
24e Kraaienkoor	16.00 uur
25e Huppelclub	10.00 uur
25e Inloopmiddag	12.00 uur
26e Petanque	14.00 uur
30e Schilderclub	14.00 uur
31e Kraaienkoor	16.00 uur

Bovenstaande activiteiten zijn allemaal bij BiSarT.



Editorial voorzitter.

De kraanvogels voorbij.

Alleen al van het geluid van deze vogels word je blij. Het betekent dat het voorjaar wordt. En ze kwamen voorbij in groten getale op weg naar hun broedplaatsen. Het blijft twee keer per jaar altijd weer een bijzondere gebeurtenis.

Wij als bestuur zijn al met het voorjaar bezig. Hier moet ook nog wel het een en ander worden uitgebreed. De voorbereidingen van Koningsdag zijn in volle gang. Er wordt gewerkt aan de uitbreiding van de website, de zomer BBQ en ook het Cabaret is druk met oefenen. Kortom het gaat een gezellig jaar worden. Wij zullen ook ons 15 jarig bestaan in september/oktober van dit jaar bescheiden vieren. U kunt rekenen op een aantal leuke verrassingen. Bovendien is de commissie voor de wijziging van het Huis-houdelijk Reglement heel actief. Op korte termijn kunt u een concept voorstel verwachten.

We zijn heel blij dat Berend Jan ons is komen versterken binnen het bestuur. Eigenlijk hebben wij als bestuur maar èèn grote zorg. We zouden heel graag zien dat er nog twee leden vanuit La Tulipe opstaan om in het bestuur zitting te nemen. Ik weet niet meer hoe ik leden kan enthousiasmeren. Ik kan alleen maar vragen mensen kom erbij en zorg dat onze vereniging in beweging blijft. Laten we er samen voor zorgen dat onze vereniging ook nog zijn 20 jarig bestaan kan vieren.



Wist u dat

Opening BiSarT

Vanaf donderdag 2 maart a.s. is BiSarT weer open van donderdag tot en met zondag. De openingstijden zijn van 11.00 uur tot 18.00 uur.



Op donderdag 27 april is het weer zo ver. Koningsdag.

Wij willen het ook dit jaar weer vieren met een buffet samengesteld door ons allen. Vorig jaar was het een groot succes en dus zeker voor herhaling vatbaar. Vanaf 16.00 uur bent u van harte welkom bij BiSarT met uw bijdrage aan het buffet. Tot 20.00 uur willen wij er dan een gezellige bijeenkomst van maken. Ondersteund door een gezellig live muziekje.

Zet de datum en tijd alvast in uw agenda. Met een oranje-bitter en het Wilhelmus zullen we gezamenlijk de verjaardag van de Koning vieren en daarna het buffet openen. Binnenkort ontvangt u verdere informatie.



Doordat begin 2016 onze website werd gehackt, zijn wij veel nuttige informatie voor onze leden kwijtgeraakt. Ook de informatie over allerlei zaken omtrent onze gezondheid en mobiliteit.

Binnen onze vereniging bestaat een service die u kan assisteren in een situatie dat u hulp nodig mocht hebben. Het kan ons allemaal gebeuren dat je onthand bent door ziekte, een gebroken pols, naar een specialist moet, even niet kan autorijden en geen boodschappen kan doen, kortom je zit met je handen in het haar. Een paar extra handen zijn dan meer dan welkom.

Wat kunt u dan doen als lid van La Tulipe? Dan belt u de "Vraagbaak". U komt dan in contact met Cora Koelemeijer en zij gaat samen met u bekijken welke hulp u op dat moment dringend nodig hebt. Vervolgens gaat zij op zoek naar een vrijwilliger onder de leden van La Tulipe die u dan tijdelijk kan helpen. Laten we het maar de mantelzorger noemen.

Ook kunt u Cora bellen voor allerlei andere informatie over gezondheid. En dan bedoelen wij informatie over waar zit welke specialist, waar zit een goede fysiotherapeut, het adres van een Nederlandse huisarts etc. etc.

De komende maand zullen wij een extra knop genaamd "Vraagbaak" op onze website gaan aanmaken. Hier kunt u dan straks nog veel meer informatie terug vinden.

Het aanspreekpunt voor deze "Vraagbaak" is Cora Koelemeijer. Zij heeft in haar werkzame periode de medische eed afgelegd en zal uw informatie als strikt vertrouwelijk behandelen. U kunt Cora onder de volgende telefoonnummers en e-mail bereiken:

Cora Koelemeijer: **05 53 59 64 30** of **06 40 13 34 72**
e-mail: Corajohn24@gmail.com



Schilderclub

Het start weer. Elke donderdagmiddag vanaf 14.00 uur bij BiSarT een bijeenkomst van creatieve leden die samen schilderen, tekenen, aquarelleren, plakken en knippen. Op deze middag is het "open atelier" van de schilderclub. Er is nog plaats voor meer deelnemers. Dus schroom niet en kom een keer kijken of nog beter meedoen.

Filmtip van de maand



Cinéma Le Buisson de Cadouin

Vrijdag 3 maart om 21.00 uur en maandag 6 maart om 14.30. In originele versie (engels). Een stijlvolle film met een stuk geschiedenis. Jackie gaat over de vijf dagen vanaf de moord op John F. Kennedy tot aan zijn begrafenis zoals zijn vrouw Jackie die beleefde.

Simpel, verrassend en smakelijk

Ik ben en u misschien ook, sterk geïnteresseerd in simpel koken. Met bijna niets toch iets heel lekkers op tafel zetten en als het even kan, ook nog iets dat verrast. Daarom openen we deze rubriek. Aan u de vraag of u een recept wilt insturen (via de mail naar beervdb@gmail.com) dat aan de volgende criteria voldoet:

- * Het moet simpel zijn. Dat wil zeggen: niet te veel ingrediënten, geen moeilijke gemonteerde sauzen of bijna onvindbare kruiden. Alles moet normaal verkrijgbaar zijn bij de supermarkt of beter nog uit eigen tuin.
- * Je moet er niet uren voor in de keuken hoeven te staan. Iets wat de dag tevoren moet worden klaargemaakt om vervolgens te "rijpen" zodat de smaken op elkaar kunnen inwerken mag natuurlijk wel.
- * Het moet verrassen; bijvoorbeeld omdat je het zelden of nooit op tafel ziet, terwijl de gebruikte ingrediënten gewoon gemakkelijk verkrijgbaar zijn. Of omdat een gewoon gerecht door het gebruik van een of meer verrassende toevoegingen een heel andere smaak krijgt.

Om het goede voorbeeld te geven hieronder een van mijn verrassingsrecepten:



BAGNA CAODA

Letterlijk vertaald: warm bad. Het gaat om een voorafje bestaande uit een warme dipsaus van knoflook en ansjovis met rauwe of net geblancheerde groenten. Het komt uit Piemonte.

Nodig:

Olijfolie - Boter - Knoflook - Ansjovisjes

Plus diverse rauwe groenten zoals bloemkool, broccoli, paprika, radijs, worteltjes, peultjes, tomaat, spinazieblaadjes met steel, bleekselderij.



Inloop zaterdagmiddag

Door het grote succes in de afgelopen weken hebben we in overleg met JB en Nicolette besloten de inloopmiddag op zaterdag te handhaven.

Biljarten, Bridgen, Klaverjassen, Sjoelen, gewoon een gezellig praatje en drankje alles kan. Kom eens langs en geniet van de gastvrijheid.



Vervolg “Simpel, verrassend en smakelijk”

Verwarm in een steelpan een flinke scheut (6 eetlepels) olijfolie met ongeveer een gelijke hoeveelheid boter, snij minimaal twee tenen knoflook fijn en minimaal 5 ansjovisfilets, doe de gesneden knoflook en ansjovis in de pan als de boter is gesmolten maar nog nauwelijks schuimt (niet overhitten) en roer en plet met de achterkant van een houten lepel de knoflook en ansjovis helemaal fijn zodat deze tenslotte bijna geheel zijn “gesmolten” in het boter-oliemengsel. Doe de saus in een vuurvaste kom die op een rechaud met theelichtjes warm houdt op tafel. Sommige recepten voegen ook nog zout toe maar dat vind ik overdreven, de ansjovissen zijn van zichzelf al zout genoeg. Voordat u de dip op tafel zet hebt u de groenten klaar gemaakt. Dwz: gewassen, gesneden in handzame repen of stukken en even geblancheerd als u de groeten helemaal rauw te hard vindt. De hoeveelheden hierboven kunnen uiteraard worden aangepast aan de hoeveelheid eters.

De bedoeling is met de hand of met een vork de stukjes groente in de saus te dopen en met wat stokbrood te verorberen. Een stevige rode of flink droge rosé of witte wijn zou ik aanbevelen. Het grote voordeel is dat u vooraf al de nodige verse en rauwe, dus vitaminerijke groenten naar binnen heeft gewerkt. En het is ook nog vleesloos en van vette vis. Alle moderne voedingsvoorschriften in een klap gehonoreerd. Maar het is vooral erg lekker.

Berend Jan van den Boomen.

Ledenlijst La Tulipe

Ja daar zit je dan met je handen in je haar. Heeft een lid van La Tulipe zonder overleg de ledenlijst gebruikt voor zijn eigen commerciële doeleinden. Ondanks de in de informatie brief aan nieuwe leden vermelde waarschuwing dat de ledenlijst hiervoor niet gebruikt mag worden, is het toch gebeurd. Wij hebben het betrokken lid inmiddels geïnformeerd en als bestuur hopen wij dat dit in de toekomst niet opnieuw zal gebeuren door èèn van onze leden.





Workshop Boetseren



Hallo, ik ben Sara van Roon en boetseer beelden die in brons worden afgewerkt. Naast vrij werk, maak ik ook beelden in opdracht. Ik woon in Rijen, Nederland en jaarlijks ben ik meerdere keren in de Dordogne om vrienden te bezoeken, van de omgeving te genieten en om beelden af te leveren dan wel op te halen bij een galerie in Beynac.

Een bezoek aan BiSart voor een wijntje en/of een maaltijd was voor mijn man en mij steevast ook een van dingen die we tijdens zo'n verblijf deden. Daar hebben we, naast onze al bestaande vrienden in Le Coux, meerdere andere leden van La Tulipe leren kennen. Geleidelijk is vervolgens het idee ontstaan om middels een workshop boetseren een extra invulling te geven aan een volgend verblijf in de Dordogne.

Momenteel ben ik bezig dat idee van een workshop van een dag concreet te maken. Het plan is om die op woensdag 17 mei bij BiSart te laten plaatsvinden.

Hoe gaat zo'n dag er uit zien? En, wat kost het?

Starten om 10 uur met koffie of thee met iets lekkers.

Dan uitleg, naar aanleiding van voorbeelden, boeken en foto's, over wat de bedoeling is om te gaan maken.

Aan de slag met klei.

Tussen 12.30 en 13.30 uur lunch.

Daarna weer boetseren tot 16.00 uur en dan afsluiten met nabespreking over het gemaakte werk + een drankje.

Kosten: € 65,00 inclusief koffie, thee, iets lekkers, lunch, afsluitend drankje en materiaal.

Het aantal cursisten dat ik tijdens zo'n workshop kan begeleiden is maximaal 8. Indien u wilt deelnemen kunt u zich aanmelden door mij daarover een mail te sturen naar:

sara.van.roon@hotmail.com Zodra het plan voor een workshop definitief is wordt u daarover met een mail geïnformeerd.

Onderstaande foto's geven u een beeld van het soort werk dat ik maak. Op mijn website www.saravanroon.nl vindt u meer informatie over mijn werk.

