



## Winterkou

Het nieuwe jaar is al weer enkele weken oud en het vriest buiten. Op het moment van dit schrijven is sneeuw voorspeld. Mijn Oma kon sneeuw voorspellen aan de hand van de pijn in haar reumahanden. Ze waarschuwde ons als de slee uit de schuur kon worden gehaald. En het kwam altijd uit !

Waar is de tijd gebleven dat je 's avonds nog even naar buiten mocht en samen met de buurkinderen twee lange glijbanen kon maken op de oprit. Mijn vader zette voor die gelegenheid de auto al vroeg in de garage, zodat er voldoende sneeuw kon blijven liggen. De buitenlamp bleef aan en zorgde voor het mooie schijnsel op de ijs glijbanen. Eén baan heen, één terug. Vanaf de straat achter elkaar aan- even een paar tellen wachten totdat de volgende kon.....heel hard lopen en dan afzetten....Terug van de afrit af zo de straat op...dat kon toen nog vanwege het weinige verkeer. Heerlijk !

Voor de jeugd is de komende sneeuwpret een welkome afleiding. Voor ouderen betekent het – vooral nu in Coronatijd- nog meer thuis zitten.

Ook figuurlijk gesproken zitten we nog in de kou.....Het kabinet is demissionair, vanaf zaterdag 23 januari is de avondklok van kracht, wat gaat dit nieuwe jaar ons nog meer brengen? We snakken allemaal naar zekerheid en wat vrolijkheid.

Gelukkig kan ik u namens het bestuur ook iets leuks melden. Op 24 februari 1981 werd onze lokale vereniging opgericht. Deze maand bestaan we dus 40 jaar ! Dat gaan we vieren ! Op pagina 2 leest u daar over meer.

De zon gloort aan de horizon. Ooit wordt de kou verdreven. Dan komen we weer bij elkaar en gaan we weer leuke dingen doen.

Ik wens dat u en mijzelf van harte toe. Blijf in die tussentijd gezond !

AMK

## Factuur contributie 2021

Binnenkort ontvangt u de rekening voor de contributie. Zoals we in de vorige Nieuwsbrief al meldde, hebben we voor 2021 de huidige leden de contributie eenmalig verlaagd naar € 10,- Dit omdat het afgelopen jaar amper activiteiten zijn geweest. Aangezien we graag dit jaar ons jubileum willen vieren is het natuurlijk heel erg fijn als u het normale bedrag van € 17,50 over maakt.



## Nieuwjaarsgebruiken in Frankrijk Door Els de Waard, Soest

Wij hebben een vaste stek in Frankrijk. Ons leven is er iets anders dan in Nederland.

De eerste keer dat wij er oud en nieuw vierden stonden er op 30 december drie brandweermannen in vol ornaat op de stoep. Zij wensten ons een prachtig nieuwjaar en overhandigden een kalender met foto's van hun acties in het afgelopen jaar. "Wat aardig," zei ik en ik wenste hen hetzelfde.

Zij bleven staan, dus ik begreep dat er een fooi moest komen, net zoals bij ons bij de krantenbezorgers die langskomen. Ik gaf hen 20 euro, ze waren immers met z'n drieën. Een zuur bedankje kon er maar net af en ik zag ze denken: "Wacht maar tot er brand is....."

Toen ik het aan Franse vrienden vertelde, bleek wat ik fout had gedaan. De brandweer haalt er rond oud en nieuw werkelijk duizenden euro's op, de bevolking betaalt er zelf voor de eigen veiligheid. Onder de 100 euro geven is een belediging.

Wij waren dus weer die krenterige Nederlanders.....



**40 jaar jong !!**

Een jubileum in Coronatijd

Deze maand is het 40 jaar geleden dat de RPV Baarn, Soest en omstreken is opgericht. 40 jaar—dat moeten we natuurlijk vieren. Deze maand kan dat nog niet. Maar voor later in dit jaar hebben we leuke plannen ! Noteert u **Woensdag 15 september** al vast in uw agenda ? We gaan dan op die dag iets leuks doen, we vertellen nog niet wat dat is, het blijft nog even een verrassing. Alles onder voorbehoud natuurlijk. Hopelijk zijn we tegen die tijd allemaal ingeënt en is het veilig is om bij elkaar te komen. Ook denken we na over een extra bijeenkomst in het najaar.

De aankomende maanden zouden we in de Nieuwsbrief graag extra aandacht aan dit jubileum besteden. Herinneringen ophalen. Graag ontvangen we van u foto's met een leuk verhaaltje er bij over de afgelopen 40 jaar. Wat hebt u als extra leuk ervaren ? Waarom bent u lid geworden van de RPV ? Een gedichtje, een recept, alles is welkom. Ook gaan we de komende weken enkele leden telefonisch interviewen. Mogen we u ook bellen ? Laat het ons weten. Bel dan even met een bestuurslid, zie pagina 4.



### Lotgenotencontact

In de vorige Nieuwsbrief meldten we u dat Marry Huisman opgenomen moest worden in het UMC in Utrecht. De laatste weken verbleef ze in een revalidatiecentrum, maar afgelopen zondag mocht ze weer naar huis. Een fijn bericht, al zal het voor Marry moeilijk zijn geweest om zonder Rindert thuis te komen. Veel sterkte Marry en een voorspoedig verder herstel gewenst.



Column en recept van Frederike Krommendijk, zus van Anneke.  
Meer lezen ? Zie haar website: [www.bijfrederikethuis.nl](http://www.bijfrederikethuis.nl)

### Welkom in en om mijn huis.

Op deze site deel ik alles (nou ja, alles) wat ik meemaak. Van het serieuze werk als communicatieadviseur en tekstschrijver tot mijn dagelijkse lotgevallen als moeder, vrouw, tuinier, hobby-kok. Ik hoop dat je er wat in herkent en erom kunt glimlachen of fronsen, een keer een recept nakooft of ook op de kop de tuin in duikt.



### Koolraap met kapesones

Vroeger was het leven overzichtelijk. Bij andijvie hoorde een gehaktbal, bij bietjes een speklap en bij koolraap verse worst. (En, als mijn moeder een hele wilde bui had, was er macaroni en Smac, maar dat heb ik succesvol verdrongen). Als je minder vlees wilt eten, vallen al die vertrouwde combi's weg. En als je er een nepburger bij serveert, gaat de hele familie weer heel kieskeurig zitten vergelijken wat -sorry Vegetarische Slager- zelden in het voordeel van het fake-vlees uitvalt. Je kunt dus beter eens helemaal met een frisse blik naar die *good old* groentes kijken, en bedenken of je er niet wat anders mee kunt.

Deze week zat er koolraap in het biologische groentekrat van [Vertwenz](#). Koolraap heeft een aardse, zoete smaak. En het is een lekker stevige groente. Liever dan 'm in blokjes te snijden en te koken, snijd je er mooie ronde plakken van. Die kook je eerst beetgaar, en leg je dan op de grillpan, voor van die sjieke, rokerige strepen. Koolraap met kapesones dus! Ik combineerde het met romige buffelmozzarella van Buffalo Farm Twente, het zurig-pittige van mosterd en het aardse van pecannoten. Een geweldige combi, waarbij de koolraap iets vlezigs krijgt. Een prima hoofdgerecht als je er wat gebakken aardappeltjes en salade bij serveert, maar ook een sjiek voorafje. Geen buffels in de buurt? [Bestellen](#) kan ook. Of je gebruikt geitenkaas als alternatief..

### Ingrediënten voor 4 personen:

2 bolletjes buffelmozzarella (alternatief: 150 gram zachte geitenkaas)

4 plakken koolraap van ½ centimeter dik

1 eetlepel mosterd

1,5 eetlepel olijfolie of koolzaadolie

1 teentje knoflook

scheutje (cider)azijn

20 pecannoten

*Extra nodig:*

Grillpan, Kwastje

### Aan de slag!

Schil de plakken koolraap en kook ze beetgaar in water met wat zout. Laat goed uitlekken. Meng olie, mosterd en het geperste teentje knoflook. Kwast hier de plakken mee in. Verhit de grillpan flink voor en leg de ingesmeerde koolraap erop. Grill tot er mooie strepen opstaan. Leg de plakken koolraap op vier bordjes. Kruimel de buffelmozzarella (of geitenkaas) en de pecannoten erover. Roer de overgebleven mosterdolie los met wat (cider)azijn en sprenkel dit over de bordjes.



ALV digitaal

Onder normale omstandigheden zouden we in maart bij elkaar komen in een Algemene Leden Vergadering (ALV). Helaas kan dat nu niet door gaan. Om die reden heeft het bestuur besloten om u de stukken ter goedkeuring digitaal toe te zenden. We streven er naar om dat bij de verzending van de volgende Nieuwsbrief te doen: omstreeks eind februari. De penningmeester en de secretaris zijn druk doende om de jaarverslagen te schrijven, de financiële stukken in orde te hebben en de kascommissie komt binnenkort bij elkaar om de stukken te controleren. In de volgende Nieuwsbrief informeren we u dan ook over hoe u de stukken kunt goed keuren. Uw mening is erg belangrijk voor ons !



**Een bericht over het nieuwe Donorregister.** Via de media hebt u vast gehoord over de nieuwe donorwet, die op 1 juli is ingegaan. Het onderwerp gaat ons allemaal aan, omdat we onze keuze over orgaan- en weefseldonatie moeten vastleggen. Daarom is het belangrijk dat u voldoende weet over de wet en de betekenis ervan voor u, en over orgaan- en weefseldonatie.

Namens het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) bieden wij u twee video's aan met informatie over de nieuwe donorwet en over orgaan- en weefseldonatie.

#### **Video 1: De nieuwe donorwet, wat betekent dat voor u?**

De eerste video laat zien wat de nieuwe Donorwet inhoudt en wat er is veranderd. De video gaat in op de keuzes die u kunt maken en hoe u deze vastlegt in het Donorregister.

<https://vimeo.com/456488846> (ga met de cursor op de link staan, rechtermuisknop indrukken en dan op 'Hyperlink openen' )

#### **Video 2: Orgaan- en weefseldonatie, wat betekent dat?**

De tweede video legt uit wat het betekent om na uw dood organen of weefsels te doneren. U ziet hoe de procedure verloopt en welke organen en weefsels u kunt doneren. En een ontvanger van een donorhart en een nabestaande van een donor doen hun verhaal.

<https://vimeo.com/456489326>

Hebt u nog geen keuze vastgelegd in het Donorregister? Dan ontvangt u tussen september 2020 en maart 2021 een brief van het ministerie van VWS met de oproep om uw keuze vast te leggen. We hopen dat u na het bekijken van de video's voldoende geïnformeerd bent om een keuze te kunnen maken.

**Anneke Maarleveld-Krommendijk**, voorzitter tel. 035-5416416

**Roel Thomas**, secretaris tel: 035 6013830

**Ad Meijer**, penningmeester en coördinator Hydro zwemmen tel. 035 6025768

**Nelie Breunese**, algemeen bestuurslid o.a. ledenzorg tel. 035-5418551

#### **Meewerkende leden:**

**Gerda Merks**, coördinatie aangepast wandelen. tel 06 10803098

**Aard van Slooten**, website beheer

Adres secretariaat: Koperwiek 33, 3766 AM Soest

website: [www.rpvbaarnsoest.nl](http://www.rpvbaarnsoest.nl)

e-mail: [rpvbaarnsoesteo@gmail.com](mailto:rpvbaarnsoesteo@gmail.com)

SNS bank IBAN rek nr. NL41SNSB094.43.67.461 te Soest

**De volgende Nieuwsbrief verschijnt eind februari**

