



Jarig in Coronatijd

Op het moment dat ik dit stukje schrijf ben ik jarig. 70 jaar al weer. Waar blijft de tijd. Van een feestje kan geen sprake zijn, er mag door de maatregelen maar één bezoeker komen. Ik had me voorbereid op een saaie verjaardag.

Maar toen ik vanmorgen wakker werd zag ik dat mijn echtgenoot een slinger opgehangen had en terwijl ik het licht aan deed zag ik pas wat het was. 70 jaar in 50 foto's aaneengeregen als een slinger door de kamer, door onze kinderen gemaakt. Nou ja, door de Hema, maar toch. Zij hadden de mooiste foto momenten opgezocht en op de computer bewerkt. Te beginnen bij mijn baby en peuter jaren. Ik moest er even bij gaan zitten. Tranen biggelden over mijn wangen. Op deze manier waren ze er toch allemaal bij. En daar had ik nou de afgelopen dagen zo over lopen tobben.

Veel tijd om nostalgisch om te kijken was er niet. Een dochter kwam met een feestelijk ontbijt en ik hoefde niet te koken vanavond werd er bij gezegd. En vanavond zal de hele familie achter de computer zitten om digitaal even met elkaar koffie te drinken. Wat een bijzondere dag in deze saaie zorgelijke tijd. LIEFDE met hoofdletters !

Ook onze reuma afdeling is in deze Coronatijd jarig. Op 24 februari 1981 werd de vereniging opgericht. Ook het bestuur tobde over hoe we dit toch zouden kunnen vieren. Nog niet iedereen is ingeënt dus een feestje zit er deze maand niet in. Maar op 15 september hopen dat de tijden wat gunstiger zijn en dat we dan ons jubileum kunnen vieren. We hebben een vaartocht op de Eem in gedachten met aan boord een feestelijke lunch en muzikale omlijsting. Noteert u de datum vast in uw agenda ? Het volledige programma hoort u te zijner tijd.

In oktober staat een informatieprogramma met een feestelijke tintje op het programma. 'Patienten participatie' zal waarschijnlijk het thema zijn. Reumatoloog dr. Linn-Raske heeft haar medewerking toegezegd.

Verder verklappen we nog niets, wordt vervolgd, u hoort van ons !

Wat zou het mooi zijn als we ook een 'slinger' van herinneringen met elkaar kunnen delen in de vorm van een jubileumkrant. Doet u mee? Stuur ons foto's (hoe zag u er uit 40 jaar geleden ?) maak een gedichtje, quizje, een tekening of schrijf een verhaaltje. Alleen met uw hulp wordt het een succes ! Liefdevolle herinneringen aan 40 jaar RPV.

Belangrijk !!!

Bij deze Nieuwsbrief ontvangt u tevens de jaarstukken die vastgesteld moeten worden.

Zo lang onze vereniging bestaat waren we gewend dat we elkaar op de Algemene Ledenvergadering (ALV), ergens in maart ontmoetten. We keurden eerst de jaarstukken goed en daarna deden we iets gezelligs met elkaar. Helaas is dat nu in deze coronatijd niet mogelijk

Toch willen we graag het jaar 2020 afsluiten.

Bij deze Nieuwsbrief ontvangt u van de secretaris en de penningmeester digitaal de stukken met de vraag daarbij of u ze vast kunt stellen. We doen dat deze keer op de wijze van 'Wie zwijgt stemt toe'

Als we vóór 20 maart 2021 geen reactie van u hebben ontvangen gaan we er van uit dat de jaarstukken over 2020 zijn goed gekeurd.

Helaas is het dit jaar niet anders. Hopelijk neemt u even de tijd om de stukken goed door te lezen. Ad Meijer en Roel Thomas hebben er weer veel werk in gestopt. Heeft u vragen over de stukken, neem dan even contact met hen op. (Zie pagina 4)

Tijdens een 'gewone' ledenvergadering volgt er dan applaus, dat kan nu niet, maar af en toe een reactie vanaf uw kant wordt enorm gewaardeerd !

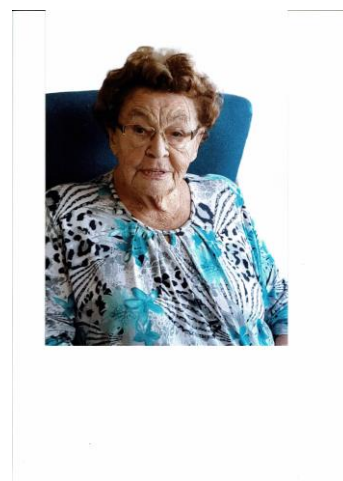
Namens het bestuur wens ik u een goede gezondheid en zie u graag zo spoedig mogelijk weer bij één van onze activiteiten.

Anneke Maarleveld-Krommendijk
voorzitter

Lotgenotencontact

Op 23 januari overleed Bep Bosboom-van Steen. Bep was van maart 2009 tot medio 2013 bestuurslid van onze RPV. We wensen de familie van Bep veel sterkte bij de verwerking van dit verlies.

In de volgende ledenvergadering wanneer we weer bij elkaar kunnen zijn, zullen alle overleden leden uit 2020 en 2021 gedenken.



Een berichtje uit Curaçao.

Aan voormalig voorzitter GerritJan de Vos de vraag hoe het met hem en zijn vrouw Helen gaat in deze Corona tijd. Hij schreef het onderstaand artikeltje.

Corona: Curaçao doet het goed ! Ook hier is Corona aanwezig. Het eiland is afhankelijk van toerisme. Vanaf medio januari zijn er dagelijks "maar" \pm 5 besmettingen.

Van 11.00 tot 04.30 uur is de avondklok van kracht. Men blijft thuis, "keda kas" zoals het heet. Ondanks resultaten tot 0 metingen, houdt Nederland Curaçao op code rood. Nederland zou ons op code oranje moeten zetten.

Van 160.000 inwoners is een kwart getest, momenteel liggen twee patiënten op de IC. Er zijn 22 mensen overleden, te beginnen met een toerist uit Brabant.

Hartelijk groeten van
Helen & Gerrit Jan de Vos



Enquête: jouw ervaring bij openen medicijnverpakkingen

Heb jij een spier- of zenuwziekte, een vorm van reuma, een hersenaandoening, kanker, vermoeidheidsklachten of een andere aandoening? En heb jij door je aandoening of ziekte last van je botten, gewrichten, spieren, pezen of zenuwen? Dan willen we je vragen om deze enquête over medicijnverpakkingen in te vullen. Dit kan tot 3 maart 2021. Jouw hulp wordt zeer gewaardeerd!

Naar de vragenlijst: www.bnnvara.nl/kassa/artikelen/enquete-ervaring-openen-van-medicijnverpakkingen-van-patinten

ReumaNederland zoekt thuiscollectanten



ReumaNederland kiest dit jaar door corona voor een Thuiscollecte waarbij iedereen, ook u als lid van een reumapatiëntenvereniging, gewoon kan collecteren vanaf de bank. Normaal gesproken zouden van 22 tot en met 27 maart ruim 40.000 collectanten langs de deuren gaan, maar nu is die week uw hulp nodig als thuiscollectant! Door te helpen collecteren strijdt u mee tegen de rem van reuma op de levens van meer dan 2 miljoen Nederlanders.

Over de Thuiscollecte

Met de Thuiscollecte kunt u met uw mobiele telefoon gemakkelijk collecteren in eigen kring.

Bijvoorbeeld onder vrienden, familie, de buurtapp of collega's. Het is een leuke, nieuwe manier, waarbij u precies kunt zien hoeveel u straks hebt opgehaald. Met de opbrengst maakt ReumaNederland leven veranderend onderzoek en baanbrekende oplossingen voor mensen met reuma mogelijk.

Meer informatie lezen en aanmelden kan via www.thuiscollecte.nl



Recept van Frederike Krommendijk

Meer lezen ? Zie haar website: www.bijfrederikethuis.nl

Speculaas appeltaart

Zo sta je op de schaats en zo zit je buiten koffie te drinken. Met deze appeltaart met speculaas combineer je het beste van twee seizoenen: de frisse smaak van appels met de kruidigheid van speculaas. Smaakt bij elk weertype !

Voor het deeg:

- 350 gram [bloem](#);
- 250 gram roomboter;
- 125 gram [suiker](#);
- 3 eieren;
- 1 theelepel [speculaaskruiden](#).

Voor de vulling:

- 8 speculaasjes, verkruimeld;
- appels (bijvoorbeeld Jonagold);
- 100 gram geweldige [rozijnen](#);
- Sap van een halve citroen;
- [2 theelepel speculaaskruiden \(Molen de Hoop\)](#);
- [1 eetlepel suiker](#);
- 1 losgeklopt ei voor het bestrijken van het deeg.

Voor de afwerking:

- 1 eetlepel abrikozenjam;
- Slagroom.

Overige benodigdheden:

- [springvorm 28 cm.](#)

Aan de slag!

Het maken van het deeg:

Kneed de bloem, boter, suiker, eieren en speculaaskruiden goed door elkaar.

Kneed net zolang totdat je een soepel deeg hebt.

Verpak het deeg in plasticfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast.

Het maken van de vulling:

Schil de appels en verwijder de klokhuizen.

Snijd de appels in blokjes.

Doe de blokjes in een kom en voeg daar de suiker en speculaaskruiden aan toe.

Dep de gewelde rozijnen droog en voeg ze aan het appelmengsel toe.

Sprenkel het citroensap eroverheen en schep even om.

Het bakken van de speculaas appeltaart:

Vet de bakvorm in.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol erop het deeg uit tot een grote ronde lap.

Tip! Je moet met de lap de bodem en randen ruim kunnen bekleden.

Snijd het overtollige deeg weg.

Tip! Dit gebruik je voor de deegreepjes boven op de taart.

Verdeel de verkrumelde speculaasjes over de bodem.

Verdeel daar bovenop de appels.

Rol het overige deeg uit en snijd het daarna in reepjes.

Strijk met een kwastje het losgeklopt ei over de deegreepjes en bovenkant van de randen.

Tip! Door dit te doen, krijgt de taart een mooie goudbruine kleur en zul je deze niet droog bakken.

Bak de appeltaart in een voorverwarmde oven op 180 graden in 60 minuten.

Het afwerken van de taart:

Bestrijk de bovenkant van de taart met wat losgeklopte abrikozenjam.

Tip! Als je de jam heel even opwarmt in de magnetron, gaat het makkelijker.

Tip! Door de jam krijgt de taart een mooie glans.

Klop de slagroom op en serveer deze bij de taart.

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

e-mail: rpvbaarnsoesteo@gmail.com

SNS bank IBAN rek nr. NL41SNSB094.43.67.461 te Soest

De volgende Nieuwsbrief verschijnt eind maart

