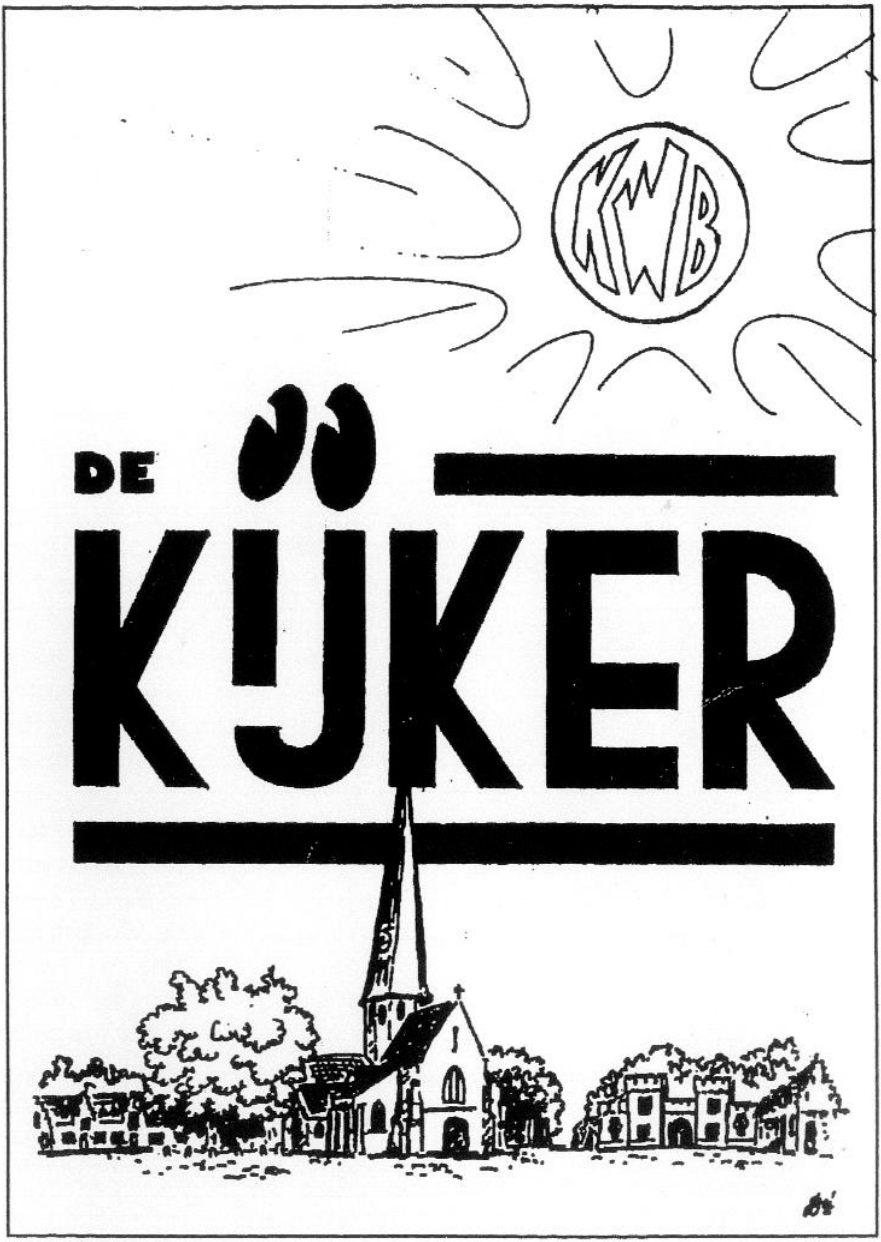
Maart 2014 - nr 361



# Kijker nr 361 - maart 2014

Het is maart vandaag. Wat gaat de tijd toch snel voorbij. Hoe snel zal april komen is de vraag. En hoe snel komt mei… Onlangs deze caramelvers ergens gelezen en inderdaad dat gevoel ingehaald te worden door de immer voort tikkende tijd is herkenbaar zeker als je zelf een dagje ouder wordt. Wat wil je trouwens als de seizoenen mekaar al beginnen in te halen en de lente al start in de winter, een winter die maar de allure had van een milde herfst. Februari was een rustige KWB maand met toch 2 leuke activiteiten: een gezellig avondje Bowling en een wijnproefavond. Het dient gezegd het had toch wel iets speciaal: Chateux en andere lekkere wijnen proeven in de kelder van ons eigen Chateau Wissekerke. Voor de komende weken hebben we een aantal leuke activiteiten in petto die ondertussen klassiekers geworden zijn in onze KWB jaarplanning. Op 15 maart is er onze culinaire quiz. Ooit begonnen als een ideetje dat een van onze bestuursleden ergens had opgepikt en dan met een paar enthousiastelingen had uitgewerkt en uitgetest. Ondertussen zitten we al aan onze lustrumeditie en is het de 5° keer dat we dat we dit evenement organiseren. De vragen zijn eigenlijk bijzaak, eten en drinken, een beetje gezonde competitiesfeer en het gezellig samen zijn als vrienden van de KWB zijn dingen die die avond belangrijker zijn. Voor de echte sportievelingen zonder kater van de avond daarvoor, is er op 16 maart de nationale wandeldag in Ardooie. Het zou fijn zijn als er iemand van onze Bazelse KWB familie daar aan deelneemt en ons vertegenwoordigt. Zondag 23 maart is het terug ontbijt aan bed. Bij deze wil ik een warm pleidooi houden om jullie gulheid te tonen de portemonnee open te trekken en jullie familie, geliefden, buren, vrienden, vriendinnen, vijanden en vooral jullie zelf te trakteren op een fantastisch ontbijt dat door echte ochtendmensen aan huis geleverd wordt! Als vereniging bij het organiseren van onze activiteiten hanteren we steevast het Aldi principe, hoge kwaliteit tegen een lage deelname prijs. Ondanks dit principe is het als vereniging toch telkens weer schrapen in de geldkast om onze activiteiten bekostigd te krijgen. Een van de weinige activiteiten

waar we wat zaad mee in onze geldschuif krijgen is het ontbijt aan bed, vandaar onze oproep.
Tot bij een volgende KWB activiteit in ons mooie Bazel!

## Agenda

| | | |
|---|---|---|
| Zaterdag | 15 maart | Culinaire quiz |
| Zondag | 16 maart | Nationale wandeldag in West Vlaanderen |
| Zondag | 23 maart | Ontbijt aan bed |
| Zaterdag | 26 april | LEGO bouwdag |
| Donderdag | 1 mei | Lentewandeling |
| Zaterdag | 17 mei | Daguitstap in de Westhoek |
| Zaterdag | 31 mei | Garageverkoop |
| Zaterdag | 7 juni | Bultencross |
| Zondag | 29 juni | Petanque+ |

## Nieuws uit onze vereniging:

E.H. Achiel De Cauwer is overleden op 18 januari.
Hij begon zijn priesteropleiding van 1962 tot 1968 en werd op 6 juli 1986 tot priester gewijd in de kathedraal te Gent. Vanaf 3 februari 1977 werd hij pastoor van de Sint-Petrus parochie in Bazel. Waar hij E.H. Henri Pungs opvolgde. Tot 31 Juli 1998 was hij pastoor van onze parochie en daarna keerde hij terug naar Temse als aalmoezenier van het ziekenhuis De Pelikaan en het rusthuis De Reiger en later ook het Blauwhof in Steendorp. Hij heeft eervol ontslag gekregen op 3 december 2010 wegens gezondheidsproblemen en verbleef sindsdien in het WZC Huize Vincent te Tielrode, waar hij op 18 januari overleed. Op 24 januari laatstleden heeft de uitvaartplechtigheid plaats gevonden in de Onze-Lieve-Vrouwkerk te Temse.

# Bowling: vrijdag 7 februari

Op vrijdag 7 februari 2014 was het weer zover, onze jaarlijkse afspraak voor “den bowling van de K.W.B”. Sommigen gingen rechtstreeks naar het bowlingpaleis en anderen spraken af aan de lindeboom bij de kerk om 19:15.
Uiteindelijk arriveerden we daar met een 20-tal leden en werden we onderverdeeld in 4 groepen. Elke groep bestond uit een mix van zowel vrouwen, mannen als kinderen. Nadat we onze eerste consummatie (die we van de K.W.B) hadden gekregen begonnen we eraan. In vele groepen bleek dat vrouwen en kinderen niet moesten onderdoen voor de mannen.
Sommige gooiden de ene strike na de andere, wat soms wel tot frustratie van enkele mannen leidde. Want die gingen de vrouwen eens “afdrogen” !!
Enfin het werd dus weer een gezellig avondje met veel gelach en soms ook een beetje gevloek. Dit gezellig onderonsje eindigde met een après-bowling in ons dorp waar we met enkelen, die het nog te vroeg vonden om naar huis te gaan nog genoten van een drankje.
Kortom zeker voor herhaling vatbaar en zij die er niet bij waren : tant pis !

# Wijndegustatie: Vrijdag 21 februari

Mooi versierde tafels in de kasteelkelder met uitnodigende wijnglazen op tafel. De KWB'ers vielen met trosjes binnen en na een korte kennismakingsbabbel werd er aan tafel aangeschoven. De karaffen om de wijn na het proeven in uit te spuwen werden onmiddellijk van tafel verwijderd. Alle wijnkleuren werden doorlopen onder de kundige uitleg van Leo Lismonde en Karin Janssens. Begonnen werd met 3 witte wijnen, mono cepages Chardonnay en dan druiven waar we nog niet van gehoord hebben Macabeo en Viogner.

Smaakvol begin, gevolgd door 2 rosé wijnen. Om af te sluiten werden er nog 3 rode wijnen geproefd, eerder gedronken want de proefhoeveelheden waren
tamelijk groot. Restte ons tot slot nog het nuttigen van een glas naar keuze van de geproefde wijnen.

Een leerzame avond, waaruit we onthouden:
1. Dat ge ook rosé kunt maken van blauwe druiven
2. Dat rode wijn niet te warm mag gedronken worden
3. Dat draaistoppen vele voordelen hebben
We hadden nadien allemaal een complexe, doch elegante neus met veel geuren van vanille en kruidnagel wat perfect paste om in de frisse lucht huiswaarts te keren.

# Culinaire quiz: Zaterdag 15 maart

Dit jaar al voor de vijfde keer! Voor diegenen die het nog niet kennen herhalen we het concept. Voor elke van de acht vragenronden serveren we een lekker hapje of een gerechtje (vandaar het culinaire). De vragen gaan over gevarieerde onderwerpen (sport, actua, Film&TV, weetjes uit “de boekjes”, geschiedenis…) soms is er ook wel een vraagje over eten en drinken maar er zijn zeker niet meer van die soort dan vragen over de andere onderwerpen.

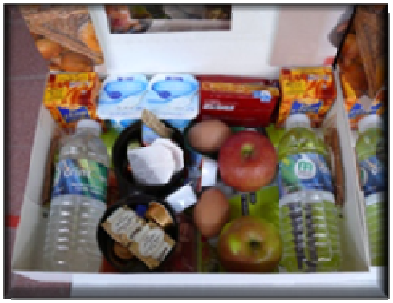
De quiz gaat door op zaterdag 15 maart 2014 om 19uur en gaat door in zaal ’t Hoogzaal in de Hoogstraat 31 in Bazel. Inschrijven kan met ploegen van 4 personen. We vragen 50 euro inschrijvingsgeld per ploeg, maar voor dat geld krijg je heel wat terug, lekker eten en drinken, een avond vol amusement en een prijsje voor elke deelnemer. Inschrijven kan bij Erik De Roeck via GSM (0488 22 99 78) of via mail naar culinaire.kwis@kwbbazel.be
Voor het vele werk zijn nog helpende handen welkom … heb je daar wel zin in? Meld je dan aan via dezelfde contactgegevens.

# Ontbijt aan bed: Zondag 23 maart

Ja zeker, het komt er weer aan, ons jaarlijks **Ontbijt aan bed**: op Zondag 23 maart 2014.
Steun onze KWB-kas en verwen tegelijk je grootouders, vader, moeder, man, vrouw, broer, zus, familie, vrienden, buren…of gewoon jezelf met een “Ontbijt aan bed”.

Hoe bestellen? Heel simpel: kijk in het losse blad bij deze kijker of hou je brievenbus in het oog.

Heb je zin om te helpen? Wij kunnen handjes gebruiken op zaterdag namiddag zondagmorgen 23maart vanaf 6u30. Graag een seintje aan Luc van Elsen (luc.van.elsen@telenet.be) of Joris Mees, (jmee@bolckmans.be)
Alvast bedankt.



# Receptenrubriek

Chocoladetaart.

Voor de taart:
200 g pure chocolade
200 g melk chocolade
180 g boter
180 g suiker
6 eieren
75 g bloem

Voor het glazuur:
120 g donkere chocolade
60 g boter
100 g poedersuiker

Extra: een taartvorm

Bereiding:
De taart:

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Smelt de boter met de chocolade au bain- marie.
- Klop de eiwitten met de suiker schuimig.
- Voeg hierbij het boter-chocolademengsel en meng voorzichtig door elkaar.
- Schep de bloem erdoor.
- Smeer de bakvorm in met boter en strooi er een beetje bloem over. Zo blijft de taart niet in de bakvorm kleven.
- Giet het mengsel in de taartvorm.
- Zet ca. 40 min. in de voorverwarmde oven.
- Haal de taart uit de oven.

Het glazuur:

- Wanneer de taart bijna afgekoeld is.
- Smelt je de boter en de chocolade au bain marie.
- Voeg al roerend het poedersuiker toe.
- Bestrijk de taart met het glazuur.

# Overzicht kooklessen

| | | | |
|---|---|---|---|
| Chefkok: | Fransens Heidi | Heylen Filip | Brijs Jeanine |
| | Deblauwereiger @telenet.be | heylen.filip @telenet.be | Hendriksmet @skynet.be |
| | 0485 85 59 96 | 0495 28 63 35 | 0472 58 99 78 |
| Plaats: | Scheldestraat 34 - Weert | Sint Joris | Sint Joris |
| Verantw: | Erik De Roeck **groep1** | Joris Mees **groep2** | Dirk Lijssens **groep 3** |
| | geannuleerd | Wo 19/03/2014 | Di 25/03/2014 |
| | Do 3/04/2014 | Wo 14/05/2014 | Do 22/04/2014 |
| Finale | te bepalen | Za 24/05/2014 | Za 17/05/2014 of Za 31/05/2014 |

*Rekening nummer KWB Bazel: IBAN: BE62 7835 5034 0661*
*BIC: GKCCBEBB*
*p.a. Luc Vloemans*
*Rupelmondestraat 219*
*9150 Bazel*