

MUTTERD

mei 2017





Inhoud

● Inhoud	2
● Dauwtrip	3
● WC - papier	4
● Maria	5
● Bleu	7
● Eichamuseum	8
● Leven op aarde	13
● Kooklessen	14
● BV van 7/4/17	18
● Wandeling 11/4	20
● Waterkers	23
● Modetrends	27



Dauwtrip naar Koersel kapelleke.

Donderdag 25 mei 2017 O.L.H. Hemelvaart

Stappers:

vertrek om 6u30 (half zeven) Achelmansstraat, 45
(Lode Cuypers)

Fietsers:

vertrek om 07u30 (half acht)
Kruispunt Fietspad spoorwegbedding - Diestersedijk

Na het gebedsmoment in de kapel staan de
koffie, de boterhammen en vlaai klaar in
het parochiecentrum.





Stil en onopvallend,
bescheiden en op de achtergrond,
een beetje vergeten,
vind je haar toch overal terug
in kerken en kapellen, op hoeken van straten
verkleurd door regen en wind,
in huiskamers, oud of modern van vorm :
Maria, de vrouw zo menselijk nabij.

Een jonge vrouw uit Galilea
met een leven, getekend door het lijden van haar Zoon.
Moeder van een kind anders dan andere,
dat van kleins af zijn eigen weg ging.
Ze leerde het aanvaarden
met het zwaard in haar hart.

Maria, een vrouw
waarin elke moeder zich kan herkennen.
Zij stond onder het kruis van haar eigen zoon.
Op dat moment was er van mannen of leerlingen
geen sprake meer : ze waren er allemaal vandoor.

Ze kon aanvaarden omdat ze zich door God aanvaard wist.

God had naar haar omgezien.

Nu durft men nauwelijks nog over haar spreken.

Ze past in haar eenvoud niet meer in onze tijd.

Haar beeld is uit vele kamers verdwenen.

En toch blijft haar leven van pijn en diep geloof

een uitnodiging tot inzet en inkeer.

Bij haar komen mensen met zorgen en verdriet,

bij haar worden mensen opnieuw eenvoudig.

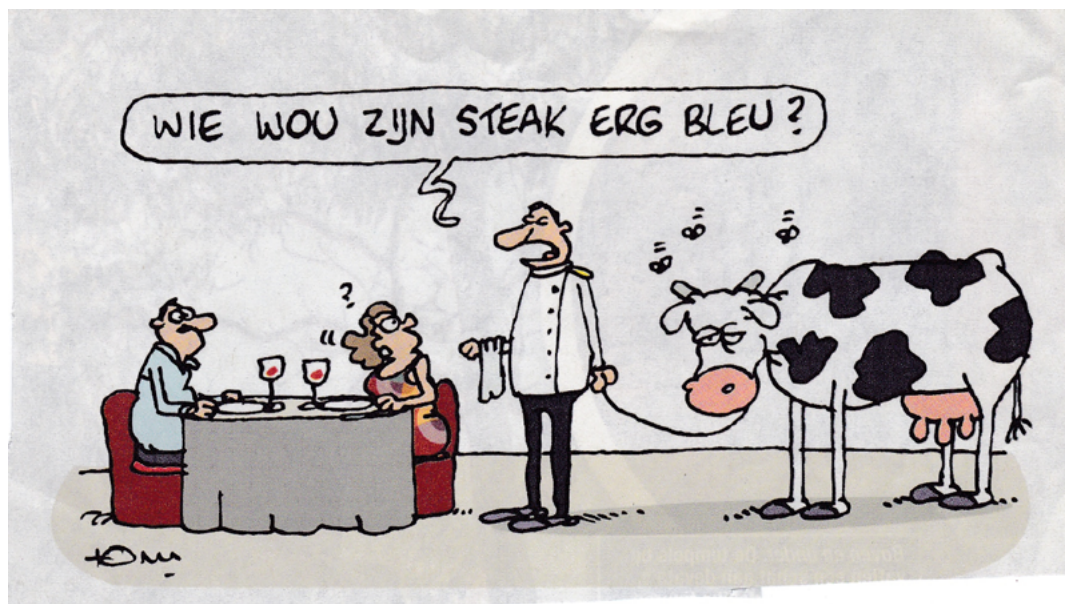
Haar beeld zal mensen blijven troosten

en wegen laten vinden naar elkaar.

Zij leert ons dat leven is :

willen vasthouden en moeten loslaten.

Erik Stijnen





4 april 2017: 24 KWB-Overdaggers bezoeken even over de grens met Nederland in de gemeente Bergeijk het Eichamuseum. In dit ene museum is ook het Archeologisch Museum voor de Kempen en het Museum' de Sigarenmaker ondergebracht. We werden bij aankomst verdeeld in drie groepen:
groep 1 kreeg info over de Teuten en hun bezigheden
groep 2 over de sigarenmaker
groep 3 over de archeologie van de Kempen.
Iedere sessie duurde ongeveer 45 minuten.

De Teuten en hun bezigheden

De gids vertelde gedurende driekwartier heel geanimeerd het verhaal over de Teuten met op de achtergrond ook een beetje geschiedenis om dit alles te plaatsen.

Armoede was er troef in de Brabantse Kempen in Nederland en in onze Kempen. Daarom zochten mensen naar een oplossing: een handeltje

opzetten.

De oudste Teuten waren de koperteuten. Zij verenigden zich in de teutencompagnie. Zij vertrokken vaak reeds in februari om tegen Kerstmis ongeveer terug te komen. Alles gebeurde te voet. Men ging in Aachen koper kopen, men liet de productie over aan een ketelbuter. Die maakte er gebruiksvoorwerpen en sieraden van. Daarna ging men het aan de man brengen zelfs tot in Denemarken toe. Deze handel had het monopolie gedurende 250 jaar. Je was gedurende 5 à 6 jaar leerling eer je een volwaardig lid was van de compagnie.

De haarteuten dreven handel in mensenhaar. Daarom werden ze ook weleens de luizenteuten genoemd. Ze kochten op de boerderijen het mensenhaar op en verkochten ze verder aan de pruikenmakers.

De textielteuten dreven een handel in linnengoed en wollengoed.

Ze verkochten stoffen per el. Daarom werden ze vaak ook de ellenteuten genoemd.

Dit waren in een gemeente de welstellende burgers.

We vinden de Teuten in Hamont, Achel, Sint-Huibrechts-Lille, Hechtel, Helchteren, Lommel,...





De tabaksindustrie in de Brabantse Kempen

In het begin waren het vooral kleine bedrijfjes die pijptabak en kauwtobak produceerden. Dit speelde zich af rond het einde van de 17^e eeuw. In 1771 ontstond de eerste sigarenfabriek in Delft onder de merknaam 'Het Rode Anker'. Later kwamen er steeds meer sigarenfabrieken in Nederland maar vooral in de Brabantse Kempen waar het aantal groeide naar 677 sigarenfabrieken, grote bedrijven tot boven de 2000 arbeiders en kleine bedrijfjes met 5, 10, 15 sigarenmakers. In Eindhoven heeft men in een tijdsbestek van 150 jaar ongeveer 244 sigarenfabrieken geteld, Valkenswaard telde er 74 (Willem II en Hofnar als grootsten), Bergeijk telde er 31.

Van de landbouw kon men niet leven, industrie was er weinig. Door de komst van de sigarenindustrie kwam er een beetje welvaart.

In het museum waren al de benodigdheden te zien die met het sigaren maken te maken hadden: sigarenpresenteerders met of zonder muziek, knippertjes,



asbakjes, een nietjesmachine uit 1920 om de dunne plankjes aan elkaar te nieten tot sigarenkistjes in allerlei vormen, een machine om de deksels van de kistjes te ontwerpen, pijpen, een tabakssnijder, een kassa uit 1908 van koper en nikkel, een winkeltoonbank,...

Sommige namen van sigaren klonken ons vertrouwd in de oren. Een prachtige verzameling van allerlei dingen die met de sigaar of de tabaksindustrie te maken hadden.

Deze gids liet ons zien hoe een uit tabaksbladeren een sigaar getoverd werd.

Eerst deed de poppenmaker het voorbereidende werk en de afwerking – het aanbrengen van het laatste blaadje op de sigaar - gebeurde door een sigarenmaker zelf. Wat we zeker niet wisten dat er linkse en rechte sigaren waren en dat ze nooit samen in een doosje werd verpakt. Dit bezoekje was zeer boeiend mede door een begeesterde gids.

De archeologie van de Kempen

In één van de lokalen van het Eichamuseum was het archeologisch museum van de Kempen ondergebracht.

De oudste vondsten dateerden van 15 000 jaar voor Christus en de jongste van 1200 jaar voor Christus.

Drie grote perioden: de steentijd, de bronstijd, de ijzertijd.

De steentijd was nog eens onderverdeeld in paleolithicum (10 000 -8 000 voor Christus), het mesolithicum (8 000 – 4 000 voor Christus) en het neolithicum

(4 000 – 1 500 voor Christus). In deze tijd was alles uit steen gemaakt: de gebruiksvoorwerpen, de werktuigen, de pijlpunten om op jacht te gaan,...

In de bronstijd werd alles vervaardigd uit brons. In het museum werden fraaie dingen uit deze tijd tentoongesteld. Deze gids kaderde alles geschiedkundig hoe de mens inventief door de eeuwen heen werd.

Tijdens de ijzertijd werden de voorwerpen uit ijzer vervaardigd omdat ijzer gemakkelijker te bewerken was dan brons. Ook uit deze periode werden tal van voorwerpen tentoongesteld. Vaak ging het om grafgraven omdat men de dode iets wilde meegeven op zijn tocht door het hiernamaals.

Wat was er verder nog te bezichtigen in dit gedeelte: maquette van een Romeinse villa, aarden werk uit de verschillende periodes, grote en



kleine voorraadpotten, wijnvaatjes, lepels, mantelspelden, oorbellen paardenbelletjes, een waterput uit 1200 na Christus,...

Een vormende namiddag over Teuten, de sigarenmakerij en de archeologie van de Kempen. Boeiend, op een aangename manier goed gebracht door de drie verschillende gidsen. Het verveelde ons op geen enkel moment.

Al de deelnemers keerden tevreden naar het ons vertrouwde dorpje - ook in de Kempen gelegen - waar in Den Tichel nog nagepraat werd.

voor de Mutterd vanuit Bergeijk, reporter Leo

Bezoekersadres: Domineestraat 8a, 5571 EJ Bergeijk

www.desigarenmaker.nl

e-mail:info@desigarenmaker.nl

Op maandag 3 april 2017 overleed op 58-jarige leeftijd Marie-Louise LEURS (Wieske), echtgenote Ludo Bieliën. Ook Wieske was lid van KWB-Wijchmaal. We bieden onze oprechte deelneming aan.





Menu voor Woensdag 22 Maart 2017

Apperitief : Chips van banaan Plantin met zout

Voorgerecht: avocado in saus vinaigrette en tomaten, en gebakken eieren

Hoofdgerecht: gebakken kip, saus met groenten :wortelen, rave of courgette, tomaten, ajuin en zoete aardappel; couscous en rijst basmati.

Nagerecht: pompelemoes gevuld met fruit: mango,banaan,ananas...

Vorbereiding

Apperitief : handen smeren met een beetje olie; banaan schillen en snijden in rondelles op een plank. Verwarm de olie en de banaan bakken. Voeg achteraf een snuifje fijn zout toe. Niet laten aanbranden! Laat uitlekken in een kom waarin je stukje keukeunrol hebt gelegd. En smakelijk !

Voorgerecht: avocado wassen en snijden in kleine stukjes (vierkant). Ui en/of peperajuin fijnsnijden en citroen persen; zout toevoegen en alles mengen. Tomaten in twee snijden; binnenste uithalen en vullen met de mengeling van avocado.

Hoofdgerecht: Kipfilet wassen en in stukjes snijden. Marineren met kippenkruiden. Saus maken met groenten: ajuin met boter bakken en pijpajuin, wortelen, gepelde tomaten, rave of courgette, tomaten, zoete aardappelen. Couscous en rijst.

Nagerecht : mango, ananas, sinaasappel en banaan in de helft, pompelmoes uithalen, "vlees" van pompelmoes toevoegen in kommetje met de fruitsalade. Nadien de pompelmoesshil vullen met deze fruitsalade.









Aanwezig: K. Van Strydonck, A. Beerten, J. Bertho, J. Cardinaels, J. Cuypers, H. Janssen, J. Lemmens, B. Lemmens, L. Lemmens, J. Luys, M. Plessers, J. Tielemans, A. Quanten, J. Steensels.

De anderen waren ofwel verontschuldigd, ofwel afwezig.

Welkom door Albert.

Bezinning door Michel: "Opstaan".

KWBO: Erperheide - 55 deelnemers. Meningen verdeeld: van zeer oppervlakkig, niet echt achter de schermen naar 't was toch niet zo mis.

KWBO. Bergeyck Eicha Museum. Drie in één: Archeologie, sigarenindustrie en teutenhuis. Kleine groepjes zorgen er voor dat je meer kan genieten (27 à 28 personen).

KWBO. Programma: dinsdag 18 april 2017, bezoek aan Waterkerskwekerij Sint Lucie.

Kooklessen. 12 à 13 deelnemers. Afrikaanse toets. De lesgeefster had nog geen les gegeven maar deed het voortreffelijk – recepten staan of komen in de mutterd – boodschappenlijstjes in de toekomst eerder doorgeven, niet de dag er voor – de eerste twee "traditionele" lessen waren goed, de laatste iets minder.

Brunch van zondag 26 maart 2017. Minder deelnemers, zit er sleet op de formules? Zijn er suggesties? Café Manger? Best op voorhand afspraken maken over een afwasploeg en een opruimploeg zodat de taken wat verdeeld zijn. Animatie laten organiseren door de jongeren? Mooie uitnodiging?

Zilveren priesterjubileum van Kris op 22 april 2017. De mis is om 19u in de kerk van Kleine-Brogel, daarna receptie in feestzaal "De Groes". Cadeau: boekenbon.



Receptie vormelingen op 14 mei 2017. Vormheer is Monseigneur Bert Van Buel geboren in 1940 te Zolder, Salesiaan, neef van Louis J.

Schoolfeest St. Elisabeth op 18 juni: Helpers voor de eerste shift: Jan C., Kris, Ber?, Willy ?, Leo?, Jos Loos?, Ronny? Helpers voor de tweede shift: Jaak L., Louis L., Jean B., Bèr L., Hub. De lijst (wie was er vorig jaar?) moeten we volgende vergadering overlopen en verder afwerken.

Varia:

Albert en Kris geven wat uitleg over het gebruik van kerkgebouwen in de toekomst. In het parochieblad verscheen daarover een artikel. Lees er ook meer over op <http://crkc.be/gebruik-kerkgebouwen> . Van herbestemming is er in Wijchmaal geen sprake. Indien je suggesties hebt, laat ze maar zo snel mogelijk komen, ze zijn welkom.

Overlijden van "Wieske" (Marie-Louise LEURS, echtgenote Ludo Biel- iën) op 3 april 2017, lid van KWB-Wijchmaal. We bieden onze oprechte deelneming aan. (<http://www.inmemoriam.be/nl/2017-04-03/marie-louise-leurs/>) .

Nieuw lid: Hendrik Swennen. We geven het (na 16 april 2017) door aan KWB-nationaal en aan de jongeren.

Verslag: Hub (naar best vermogen).

Op woensdag 19 april bezochten - namens het bestuur - Staaf en Leo onze vriend Louis Vanderhoydonck naar aanleiding van het 50-jarig lidmaatschap van KWB. Louis is daarnaast al jaren bestuurslid, verantwoordelijke geweest van de ziekdienst van KWB, toneelspeler en ook bestuurslid van de werkgroep van KWB-Overdag.

Proficiat Louis. De KWB heeft veel aan u te danken. Daarom wijn voor u en bloemen voor Maria omdat ze u vaak moest missen.



Wandelen – KWB-Overdag

16 wandelaars en 8 kaarters verzamelen aan de voetbalkantine van Sporting Wijchmaal voor hun 14-daagse wandeltocht of kaartnamiddag. Niet zomaar een wandeling of kaartje leggen, maar een beetje een feesteditie. De wandelingen van KWB-Overdag eindigen op 25 april 2017 en dat zouden we normaal gezien in onze vertrekplaats De Schommel in Peer een beetje feestelijk afsluiten. Door omstandigheden was dat niet mogelijk en daarom hadden we dit vandaag, 11 april 2017, gepland.

Na een korte wandeling door de Wijchmaalse natuur keerden we terug naar de kantine, waar de kaarters nog serieus bezig waren.

Een koffie, een pintje, een fruitsap, ieder koos zijn natje en we zetten ons gezellig rond de tafel. De kaarters hadden de kaarten ondertussen opgeborgen, de winst of het verlies werd geteld en ze kwamen er bijzitten. Een woordje van wandelpromoter Swa Luys met een dankwoord aan onze wandelgids Frans Jansen, een overzicht van onze wandelperiode (november-april), de top drie van de wandelaars (Christ Lemmens, Alice Ulenaers en Staaf Gabriels) en een bravo voor alle wandelaars en kaarters (en degenen die zomaar een pint kwamen drinken).



Ludo Ulenaers had weer een typische Ludo-tekst gemaakt met “rijmen en dichten zonder zijn gat op te lichten”. Ik vermoed dat deze tekst ook nog in De Mutterd gaat verschijnen. En het zou Ludo niet zijn als hij niet voor iets speciaals gezorgd had: een kleine beker voor de drie meest aanwezige wandelaars en een medaille voor iedereen. En voor onze gids een flesje wijn en een ingekaderde gouden schoen met een treffende tekst erbij.

Verder had Swa gezorgd voor belegde broodjes, die samen met enkele hardgekookte eitjes, verorberd werden bij een lekkere tas koffie. Ondertussen werd er gezellig gebabbeld, een mopje verteld en hier en daar wat plaagstootjes uitgedeeld.

Maar er kan geen feest van KWB Overdag voorbijgaan zonder dat Janneke ook het woord heeft genomen, waarbij hij, met de krop in de



keel, hoopt dat het bestuur toch verder blijft doen, dat alles zo goed verlopen is en dat we volgend jaar weer moeten verder doen met wandelen en kaarten.

Met dank aan Swa en Ludo voor de organisatie, aan Sporting Wijchmaal voor het ter beschikking stellen van de kantine en aan de wandelaars en kaartspelers voor hun aanwezigheid.

Longfellow.





KWB-Overdag op bezoek op een waterkersbedrijf

Dinsdag 18 april 2017: 35 KWB-Overdaggers verzamelen aan Den Tichel voor een uitstap naar Lauw-Tongeren. We gaan op bezoek op een waterkersbedrijf.

Een beetje geschiedenis

Het bedrijf is een echt familiebedrijf. Momenteel is de derde generatie uitbater van het bedrijf. Van de vier kinderen zijn één dochter en één zoon de bedrijfsleiders. Onze gids was vader Vansimpsen.

Waarom Sint-Lucie? Heel eenvoudig! Vroeger was op deze plaats een melkerij die de naam Sint-Lucie droeg.

De kweek van waterkers

Er bestaan twee soorten waterkers: de klein- en grootbladige waterkers.

Per jaar heeft dit bedrijf ongeveer 250 kg zaaigoed nodig.

Het zaaigoed wordt voor het merendeel zelf gewonnen.

Men laat een aantal bedden doorschieten, de stengels worden gedroogd en dan kan het zaaigoed geoogst worden.

Waterkers wordt geteeld in open lucht.

Men zaait zeer dik in bedden vanaf begin maart tot eind augustus.

Nu kan het kiemen beginnen. Na een drietal weken worden de bedden gedund. Ongeveer $\frac{3}{4}$ van de plantjes wordt verwijderd uit het zaaibed en overgebracht naar de oogstbedden.

Eens dat de plantjes krachtig genoeg zijn worden ze bevoeid door stromend water (PH van 7) dat afkomstig is gedeeltelijk van bronwater



(12° C) en van water opgepompt uit de grond. Voor de bevoeiing is 3000 l water per uur nodig. Gedeeltelijk wordt dit water gerecupereerd. De planten halen gedeeltelijk hun voedingsstoffen uit het water zelf en gedeeltelijk van de groene korrel die gestrooid wordt. In de koude perioden duurt heel het proces 8 weken, in de warmere slechts 4 à 5 weken.

Het oogsten van de waterkers

De waterkers wordt geoogst in busseltjes van ongeveer 150 g. De plukkers – met laarzen aan - plukken ongeveer 100 busseltjes per uur. Ze worden in plastic bakken gelegd en gaan naar de inpakafdeling.

Per week gaan er om en bij de 18000 bosjes weg.

De afzet van de waterkers

's Nachts bevoorraadt men de vroegmarkt in Brussel. Daarnaast levert men nog aan Delhaize, Colruyt en Hello Fresh.

De voedingswaarde van waterkers

In Amerika is de waterkers uitgeroepen als 'superfood'.

Waterkers is erkend als streekproduct. Het is een caloriearme groente die heel wat vitamines bevat zoals ijzer, calcium, jodium, kalium, boor, magnesium, vitaminen A en C.

Daarnaast is waterkers bloedzuiverend, vochtafdrijvend en eetlustpwekkend.

Waar kan waterkers in gebruikt worden?

Je kan pesto, sabayon en soep maken van waterkers.

De blaadjes van de waterkers kunnen als sla gebruikt worden. De steeltjes kan men





in de soep gebruiken.

Van de zaadjes wordt er bier gebrouwen: La Cress.

Het is een smaakvolle, duurzame, gezonde en veilige groente. Er worden geen producten gebruikt die schadelijk zijn voor de mens.

Personeel

Vijf arbeiders zijn tewerkgesteld in de kwekerij, 2 bij het inpakken en 2 vrachtwagenbestuurders om alles op de juiste bestemming te bezorgen. Daarnaast wordt de familie ook ingeschakeld.

Wat vinden wij van dit bedrijf?

*Het is een arbeidsintensieve teelt waar nog veel manueel werk aan te pas komt. Er is enkel een gedeeltelijke automatisatie bij het inpakken van het bosje waterkers.

*Men wil wel moderniseren maar de nodige vergunningen lopen niet van een leien dakje. In het verleden is er weinig geïnvesteerd zowel voor de arbeiders als het kweken van waterkers. De plukkers staan constant met de voeten in het water en dat bij guur weer!

*In een grote garage werd met een machine alles ingepakt. Weinig werkruimte.





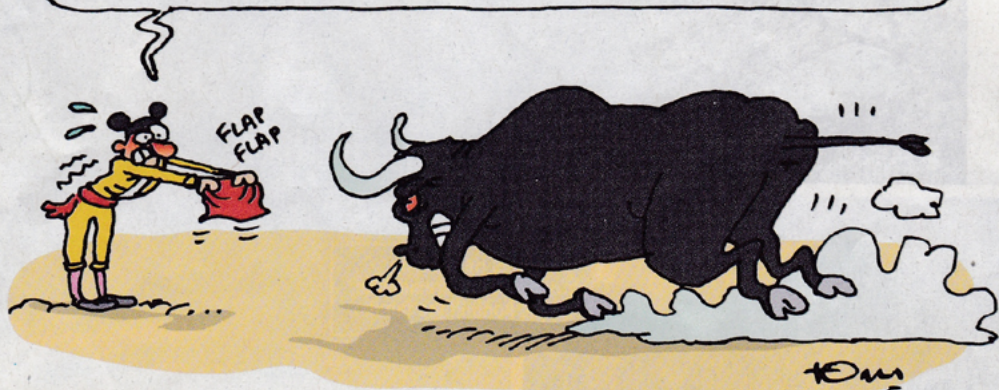
Na de rondleiding werd naar believen waterkerssoep aangeboden. Heerlijk warm want het was vrij koud die namiddag. De Overdaggers kregen de gelegenheid om bosjes waterkers aan te kopen of zich te voorzien van enkele flesjes waterkersbier.

Heel wat mensen kenden deze groente zeer oppervlakkig. Het was een duidelijke infonamiddag. Velen verwisselden tuinkers met waterkers. Na deze namiddag weten wij er bijna alles van. In Den Tichel werd er nog druk nagepraat over het bezoek.

voor De Mutterd vanuit Lauw-Tongeren reporter Leo

Zie ook voor meer info: info@sint-lucie.be

IK BEN ALVAST GEEN VOORSTANDER VAN MINI!



MODETRENDS BIJ STIERVECHTEN...

