

MUTTERD

december 2019



KWB - WIJCHMAAL



Verslag BV- 8/11	3
Hard labeur	6
Een ster van hoop	7
Brandmelders	8
Kamiel van Hooydonk	9
KWB - singers	11
Kwis	13
Oeyen in Mol	14
Malaga en Granada	18
Chocolatier Visser	19
Weetjes	24

Aanwezig: K. Van Strydonck, A. Beerten, J. Bertho, J. Cardinaels, J. Cuypers, L. Cuypers, L. Jansen, B. Lemmens, J. Lemmens, L. Lemmens, J. Luys, M. Plessers, A. Quanten, J. Schuermans, J. Steensels E. Vanderhoydonck, L. Vandervelden, F. Vienne.

Verontschuldigd: R. Coninx, H. Creemers, H. Janssen, H. Nouwen, W. Reynders, L. Vanderhoydonck, E. Vermijl, S. Desmedt, R. Van Lishout.

Agenda:

Welkom door Albert.

Bezinningsmoment door Michel: "11 november".

Eens nadenken over onze ziekenbezoeken:

Wie te bezoeken: er werden geen namen opgegeven, wel wat te geven i.p.v. fles wijn: een fruitkorf --- Bij Franky kan je steeds een flesje wijn afhalen om aan het te bezoeken lid te bezorgen.

Wie bezocht ...

KWB-Overdag:

Bezoek (2X: op 1 & 8 oktober 2019) Maasmechelen tandprotheses – goed ontvangen – 41 werknemers – 3D-printing wordt hier ook al gebruikt.

Op 22 oktober naar de Japanse tuin – ter plaatse in 2 groepen verdeeld – zonder gids zou je niet veel opsteken van de planten in de tuin – de chrysant is bij ons een Allerheiligen-bloem - in Japan (lang-leven = chrysant) is dat niet zo – allerlei kunstwerkjes worden er mee gemaakt.

Chocolaterie Vissers werd bezocht op 5 november: zeer goed ontvangen - onmiddellijk taart en koffie bij aankomst – gids kon het goed uitleggen – ook vrouwenspeelgoed was er te zien – zelfs roze chocolade (kleurstof?) Op 19 november gaan we naar "FJA OYEN" – een firma met bed-accessoires.



De verslagen kan je zoals steeds lezen in "De Mutterd", op Facebook en op onze blog.

Bosfietstocht van 12 oktober: beetje minder deelnemers dan verwacht – waar ligt dat aan? – er zijn veel tochten weggevallen op zaterdag (geen fietspromo meer) – de organisatie en de hulp was allemaal "dik in orde" – één ongeval (Hechtel) – voorstel om volgend jaar al om 9 uur te starten met de tocht – houdt wel in dat er meer moet gedaan worden op vrijdag en op zaterdag wat langer gewerkt – hier wordt nog een vergadering voor georganiseerd – onnodig maaien parking (1/2) wordt volgend jaar niet meer gedaan – verder nog een "dikke merci" aan alle medewerkers.

Halloweentocht van 26 oktober: goed verloop van de activiteit op enkele stroomonderbrekingen in het bos na – de organisatie was tevreden – drank was bijna volledig op – Kwb meldt dat ze af wil van het zware werk (nadars) tijdens voorbereiding van de tocht – het gesleur wordt voor de meeste helpers te veel eraan – Jos neemt contact op met Hugo en nodigt hem uit op DB van 26 november – uitdelen aandenken 25 jaar Halloween aan helpers.

Vormingsavond rookmelders op 27 november: flyer wordt bezorgd aan al de gezinnen van Wijchmaal – brandweerman uit Bree komt de reglementering en voorwaarden uitleggen – beamer is nodig.

Reis naar Malaga van 17 tot 21 April: de voorbereiders zijn terug van hun verkenning – de inschrijvingen zijn geopend (normaal tot 10(of 15) november) – een afbetalingsplan werd opgesteld.

VARIA:

Van de streekvergadering is er nog geen verslag aangekomen – Jo al gecontacteerd via email maar nog geen reactie.

KWB-Singers verzorgen de mis op de St.-Hubertusviering op 10/11/19 en op 01 december in de kapel van Maria Ziekenhuis Overpelt – ook te zien



via intern Tv-kanaal – Pastoor Boonen zou de Mis doen.

Op 13 december gaat onze dropping door te ... gehoord dat je Duitse Euro's moet meenemen.

Roland wil een fotoboek samenstellen van al de Kwb-reizen – van de eerste 5 à 6 zijn er weinig foto's in zijn bezit – dat was dan ook voor het digitale smartphone tijdperk – je kan de foto's altijd bezorgen aan Roland en na inscannen worden ze je terugbezorgd.

Voor de overledenen van KWB wordt een misintentie opgedragen – voorstel om dit te doen tijdens de ledenmis.

Op volgende BV mag het lidgeld (lidkaarten 2020) meegebracht worden – eventueel kan het eerder binnenbrengen bij Hub (ten laatste tot 10 december) – dus niet allemaal Sinterklaas spelen.

Aanvraag kienen voor Kwb-Overdag mag opnieuw gebeuren – tevens verzekering van Sporta voor de dropping.

Door de parochie zou er een jaarkalender gemaakt worden – die van Kwb loopt maar tot eind juli – graag nog wat bijkomende data voor 't einde van de maand bezorgen aan Kris.

Welk goed doel wordt nu volgende keer door onze Glüh-wein-actie gesteund?

Gelieve de flyers voor de vormings-avond i.v.m. rookdetectors pas vanaf week 47 te verdelen.

Lode Cuypers stopt als Wijkmeester – dit na meer dan 40 jaar trouwe dienst – waarvoor dank Lode.

Franky



De dokter had gevraagd of ik na een jaar terug wilde komen voor controle met mijn urine





Eeuwig heimwee drijft ons voort
en houdt ons gaande
in goede en kwade dagen.

Heimwee naar geborgenheid,
hunker naar een warme thuis
en naar de veilige plek
waar een mens aanvaard,
bemind mag zijn zoals hij is.
Onvoorwaardelijk,
de eenzaamheid voorbij.

Nood aan ruzie loos samenleven.
Droom van vrede,
van een wereld
waar eenieder tot zijn recht kan
komen
en waar alles wordt gedeeld met
allen.

Diep verlangen naar geluk:
zien en voelen
en van harte weten:
het is goed te mogen leven.

Tijd om op adem te komen;
grond onder de voeten voelen;
iemand die ons draagt.

Eeuwig heimwee drijft ons voort.
Sterk is het zoeken van de mens
naar een ster van hoop.

Carlos Desoete

Meer dan veertig personen waren ingegaan op onze uitnodiging (7/11) om zich te laten informeren over de plaatsing en werking van brandmelders in onze woonhuizen.

We merkten verschillende niet-leden op tussen de aanwezigen waaruit toch wel blijkt dat de bedeling in elke brievenbus van Wijchmaal resultaat oplevert.

Gino en Ronny van de hulpverleningszone Noord Limburg, of te wel Brandweer Bree, brachten ons heel wat bij over brandmelders en de reglementering aangaande.

Maar hier bleef het niet bij. Op een geanimeerde manier hadden ze het ook over brandpreventie en procedures te volgen bij een eventuele brand.

De gevaren van CO gas, koolstofmonoxide, van schoorsteenbranden, gebruik van huishoudtoestellen en hun aansluitingen, enz...

Achteraf hoorden we van verschillende aanwezigen dat ze het vooral een leerrijke avond vonden.

En dan klinkt het cliché: de afwezigen hadden andermaal ongelijk.





In memoriam Kamiel van Hooydonk

Op zondag 17 november 2019 is onze dorpsgenoot en gewezen voorzitter Kamiel van Hooydonk, weduwnaar van Mia Craenen, omringd door zijn naaste familie zachtjes ingeslapen in het Mariaziekenhuis te Overpelt, gesterkt door het Sacrament van de Zieken.

Kamiel werd geboren in Kalmthout op 10 september 1934.

De uitvaart had plaats op vrijdag 22 november 2019 in onze parochiekerk Sint Trudo.

Een herdenking mis zal op gedragen worden op zondag 5 januari 2020 om 10u30 in onze parochiekerk.

KWB Wijchmaal wil zijn kinderen en kleinkinderen genade, troost en veel moed en sterkte wensen.

Kamiel heeft een enorme inbreng gedaan om onze vereniging uit te bouwen tot één van de sterkste afdelingen.

Hij stimuleerde om werkgroepen op te richten wat leidde tot een verbetering van de werking en de taken verdeelde.

We mogen wel zeggen dat Kamiel een icoon was van sociaal christelijk handelen.

Hij handelde vanuit zijn gelovig perspectief, gedragen door de eenvoudige woorden van Jozef Cardijn:

“Elke mens is een kind van God”.

Op het herdenkingsprentje van Kamiel lezen we het volgende:

Lieve papa en opa,

We moeten jou nu loslaten. Gelukkig hebben we zoveel gekregen om vast te houden.

Je was een man van weinig woorden, maar met een enorme inzet voor je gezin, je job en sociale leven.

Een podium had je niet nodig. Je was tevreden als je iets kon bereiken voor de ander.

Je gezin en familie waren je alles.

De momenten van gezellig samenzijn, met iets lekkers in de hand, waren puur genieten.

Dankbaar denken we terug aan je lieve lach en pretoogjes.

We gaan jou en mama enorm missen, maar weten dat jullie van hierboven verder over ons zullen waken en mee zullen klinken.

Dank jullie wel om onze stevige basis te zijn!

Michel





KWB
WIJCHMAAL

KWB-singers

Optreden St.-Hubertus





KWB WIJCHMAAL





KWB
WIJCHMAAL

Kwis

DO NOT COME TO
ENGLAND ...

... STAY IN EUROPE
AND GO TO THE
KWB-KWIS!!!

- Max 6pers
- €10/ploeg
- Inschrijven tot 12 januari 2020
- kwb-kwis@hotmail.com
- Min. 1 inwoner of 1 persoon afkomstig van Wijchmaal

Vrijdag 17-01-2020 den Tichel 20u



19 november 2019: 31 Overdaggers mochten bij de firma FJA Oeyen in de Asstraat 2 in Mol een bezoek brengen. Een zonnige namiddag in vergelijking met de dag voordien.

We werden verwacht want bij aankomst was koffie, thee en koek reeds voorzien.

Omdat de groep zo groot was, werd hij in twee gedeeld. De eerste groep kreeg eerst de uitleg in de grote winkel, de andere groep mocht de atelier ondertussen bezoeken. Nadien omgekeerd.

Een beetje geschiedenis

FJA Oeyen is een familiebedrijf. FJA staat voor Frans, Jozef, Albert Oeyen. Het was de grootvader van onze gids.

Hij was kleermaker van beroep. Maar tijdens WO II werd hij als kleermaker tewerkgesteld in Duitsland. Het is hier dat hij kennis maakte met dons. Na zijn ontsnapping keerde hij terug naar België. Ondertussen had de confectie van klederen zijn intrede gedaan en was met het beroep van kleermaker niet veel meer te verdienen. Hij waagde het erop om met dons in al zijn facetten te beginnen. Oorspronkelijk verkocht hij alles particulier. En...het sloeg aan.

Nu is de vierde generatie reeds actief in het bedrijf waar handgemaakte dekbedden van topkwaliteit worden gemaakt.

Wat is dons en vanwaar komt het?

Dons komt van ganzen die op een diervriendelijke manier in koude streken (Oostenrijk) gekweekt worden met vrije uitloop. Een dier beschermt zich tegen de koude door meer dons en veren op het lichaam aan te maken. Tussen dons en veren ontstaat een ideale luchtlaag die isolerend optreedt. Deze dieren mogen maar één keer in hun leven van die dons ontdaan worden.

De dons komt aan in grote zakken met een gewicht afhankelijk van het soort dons.

Een zak met zuivere dons van 4 kg heeft al een vrij groot volume.

In het magazijn worden al de verschillende zakken opgeslagen.

Vijf soorten dons

Om goed het onderscheid te kunnen maken tussen de verschillende soorten gaf de firma haar namen van hemellichamen. Vroeger waren het namen van sterren.

Zo spreekt men van:

Mars, Venus en Pluto: het zijn alle drie een mengeling van dons en veertjes. Het voelt ook zwaarder aan. De levensduur is beperkt tot



ongeveer 7 à 8 jaar. Neptunus daarentegen bestaat bijna uitsluitend uit dons en Jupiter is volledig echte dons. Deze dons gaat levenslang mee. Natuurlijk dat het prijskaartje ook hier afhankelijk van is.

In het atelier

Vier naaisters zijn elke dag bezig om de overtrekken op vraag van de klant eerst op maat te knippen, aan elkaar te stikken en in een later stadium te vullen met de gewenste dons. Voor één donsdeken is er ongeveer 800 g dons nodig.

De tekening op de overtrekken hangt af van de klant: ofwel allemaal vierkantjes ofwel langwerpige banen in rechthoek vorm.

Ook de kleur van de overtrekken wit, met tekening of bloemen is klant-gericht.



De overtrekken kunnen zuiver katoen zijn of katoen/kasjmier (wol). Dit laatste is wel duurder.

Wassen van donsdekens

Klanten kunnen hun donsdeken in het bedrijf afgeven om te laten wassen.

Hoe gebeurt dit?

De deken wordt losgemaakt, het dons wordt eruit gehaald en in een bak verzameld.

Volgende stap: het dons wordt verzameld in zakken, wordt dan van de nodige etiketten voorzien, naar de wasmachine gebracht, uitgeschud, ontward, klant per klant apart gewassen met water en zeep op de juiste temperatuur, gezwierd, ontward, gedroogd en met een vulmachine in de verschillende compartimenten geblazen en terug dicht gestikt.

Prijzen

Deze zijn afhankelijk van de grootte, het soort dons als vulmiddel, de kwaliteit van de overtrek, kortom van de vraag van de klant.

Het wassen varieert rond de 200 à 300 € (2-persoonsdekens) naargelang er veel of weinig moet bijgevuld worden.

Alles wordt aan huis afgehaald en teruggebracht indien gewenst.

In de winkel

Niet enkel donsdekens vervaardigen zij. Ook hoofdkussens, bedlinnen, matrasbeschermers,... zijn opgenomen in hun verkoop.

Zij zijn fier op hun artisanaal maatwerk, lokale productie in plaats van massaconsumptie, duurzaamheid, diervriendelijkheid.

Tenslotte

Traditie en nieuwe inzichten worden hier in dit bedrijf wonderlijk met elkaar verzoend.

Twee vestigingen: Asstraat 2 in Mol en Orgelstraat 5 in Antwerpen.

Dat een goede donsdeken mag bijdragen tot een heerlijke nachtrust.

voor de Mutterd vanuit Mol, reporter Leo



De inschrijvingen zijn binnen.
We zijn met 45 ...

Jef, Louis en ik zijn begin november de reis gaan voorbereiden.
Het belooft weer speciaal te worden.





Dinsdag 5 november 2019: een zeer ruime groep – wel 50 Overdaggers – op stap naar Meeuwen of moeten wij Oudsbergen schrijven.

Er was een bezoek gepland bij Visser, een chocolatier in de Hoogstraat.

Bij binnenkomen – wat kregen we ook anders: een praline.

In het zaaltje achteraan werden wij welkom geheten door de eigenares.

Met koffie en vlaai werd de namiddag ingezet.

Visser in Meeuwen is reeds een zevental jaren bezig op de plaats waar vroeger een bakkerij was gevestigd.

Van cacaoboom tot chocolade

Vooreerst dient gezegd dat de cacaoboom een schaduwboom is. Hij gedijt niet goed in volle zon. We vinden deze bomen rond de evenaar waar temperatuur, neerslag en vruchtbare grond meer dan aanwezig zijn.

Tanzania is één van de grootste producenten. De boom kan tot wel 50 jaar oud en tot 10 meter hoog worden met een matig dikke stam.

Als hij 4 jaar oud is begint hij pas te bloeien. Duizenden witte of roze bloemen bloeien op de stam. Slechts 5% geven een vrucht. De boom



bloeit bijna het hele jaar door en geeft per boom 30 à 40 vruchten. Ze hebben de vorm van een langwerpige meloen en zijn 15 à 30 cm lang. Er kan tweemaal per jaar geoogst worden. Dit gebeurt enkel handmatig met een soort kapmes.

Enkele dag worden de vruchten op stokken gehangen om verder af te rijpen.

Daarna worden de vruchten opengebroken. In één vrucht vind je 40 à 50 bonen die elk om en bij 1 g wegen.

Na fermentatie (gisten van vruchtvlees en bonen) gedurende een zevental dagen veranderen de bonen van kleur: van paars naar bruin.

Deze bonen worden daarna in de zon gedroogd gedurende een zestal dagen. Meerdere keren per dag moeten ze gekeerd worden opdat ze aan iedere zijde droog zijn.

Nu zijn ze klaar om vervoerd te worden voor verdere verwerking. Dit gebeurt allemaal in jute zakken.

Verwerking

Door een vrij ingewikkeld procedé wordt uit de bonen de cacaoboter gescheiden uit de cacaomassa. De overige massa wordt gezeefd, gemalen, gekneed en dan geperst tot fijn poeder. Dit is dan de door ons gekende cacaopoeder die wij in de keuken gebruiken.

Chocolade is de juiste verhouding van cacaomassa, boter en poeder. Dit is juist de kunst van de chocolatier.





Om 1 kg chocolade te verkrijgen heb je om en bij de 300 bonen nodig. Nederland is de grootste verwerker van de cacaobonen. Belgische chocolade is bekend om zijn fijnheid en het wegsmelten op de tong.

Chocolade in allerlei vormen

Chocolade vind je in allerlei vormen, grootte en dikte. Je kan het u niet voorstellen: een bus, een paashaas, een hart, hoefijzer, schuifpasser, hamer, verfborstel, allerlei relatiegeschenken met foto op van één of meerdere personen. (tot maximum een A4), relatiegeschenken met de naam van de firma er op, enz...

Wat je wel moet hebben is een mal. De twee helften moeten na het harden van de chocolade kunnen losgekoppeld worden en aan de onderkant open zijn.

Een voorbeeld: een mal van een sinterklaas: een eerste keer vloeibare chocolade laten inlopen, de overtollige chocolade laten uitlopen, laten trillen op de triltafel om luchtgaatjes in het afgewerkte product te vermijden, harden in de koeling, een tweede maal vullen, de overtollige chocolade laten wegllopen en weerom laten trillen en harden in de koeling. De twee helften voorzichtig loskoppelen en de sinterklaas is klaar. Hij kan nu verkocht of opgegeten worden.

Wil je een aangeboden tekening in chocolade laten gieten vraagt dit veel handwerk.

Chocolade in allerlei kleuren en smaken

De smaak hangt vaak af van de hoeveelheid cacaopoeder dat in het vloeibare mengsel wordt toegevoegd.

Om gekleurde chocolade te bekomen dienen er kleurstoffen aan toegevoegd te worden. De voedselinspectie kijkt heel streng toe op algemene hygiëne en de gebruikte grondstoffen.



Nevenactiviteiten van Visser

Kinderfeestjes, workshops, geleide bezoeken, vrijgezellenfeesten, verjaardagen, vieringen in de vereniging, personeelsfeesten, teambuildings, enz.. kunnen hier ter plaatse georganiseerd worden.

De prijs is afhankelijk van de aanvrager.

En pralines dan

In Nederland zijn er vier vestigingen van Visser. Wekelijks worden verse pralines aangevoerd.

Pralines blijven sowieso 3 à 4 maanden houdbaar.

Als ze van onder uitgezakt zijn, zijn ze best niet meer te consumeren.

Pralines worden best niet in de frigo bewaard, gewoon op kamertemperatuur.

Pralines maken vergt zeer veel handenarbeid.

Om te eindigen

Ik denk nu spontaan aan een Latijns spreekwoord: "De gustibus et coloribus et mulieribus non disputandum." (Over smaken, kleuren en vrouwen valt niet te discussiëren).

Bij de nababbel in Den Tichel waren er heel wat vrienden die dit beaamden.

voor de Mutterd vanuit Meeuwen, reporter Leo





Dropping op 13 december: niet vergeten.

Wil een fotoboek maken van al onze georganiseerde reizen ...
van Parijs tot Zagreb.

Zoek foto's van al deze reizen. Bruikbaar zijn zowel digitale afbeeldingen, afdrukken als filmpjes.

Kan de beelden inscannen , daarna krijg je het origineel terug.

Bezorg mij de foto's op stick , via we transfer of breng ze thuis binnen. Alle hulp is welkom.

Dank bij voorbaat,

Roland C. - Bollisstraat 28 - 0495 273113 - roland.coninx@scarlet.be

Al dank aan:

Staaf Gabriels

Dominique Ceyssens

Fons Plessers

Jos Vrijsen

Leuke teksten ?

Mooie foto's ?

Plezante cartoons ?

Bezorg ze me voor de volgende Mutterds