



<http://www.wijkginderbroek.be>

*Bladzijde 7
Gratis bonnen
Zo leefde Ginderbroek
27 a en 27 b*

juni 2015

**Zaterdag 20 juni
Papierslag
einde schooljaar**

Papier 2015

20 juni

18 juli

29 augustus

03 oktober

21 november

19 december



Een keer per maand komt ze op een zaterdagvoormiddag samen aan het papierhok: onze Papier Brigade. Dit bont gezelschap (bekijk ze in kleur op onze website) vertrekt om 9 uur met drie wagens door de wijk om het papier op te halen en de container te laden.

We kunnen ze niet genoeg danken, onze twaalf apostelen op de foto en ook zij die bij de vorige ophaling er toevallig niet waren, voor het werk dat ze voor de wijk opknappen en daarom hebben we ze nog eens op de laatste bladzijde van het wijkblaadje uitvergroot een ereplaats gegeven.

Kermis Ginderbroek



De Avondmarkt was een van de evenementen van het Ambassadeurschap 'Centrum bruist' en ze kende een aantal prijzen toe aan de beste marktkramers en de beste standwerkers.

Een 100-tal marktkramers hadden een stand opgebouwd op de Vrijdagmarkt van Ginderbroekkermis. Ook de plaatselijke handelaars van Ginderbroek namen er actief aan deel. De markt werd opgevrolijkt door straatterrassen, animatie en kermisattracties. Dj Prosit zorgde voor de ambiance.



Het werd jammer genoeg een druillige avond en soms moest de paraplu boven gehaald worden.



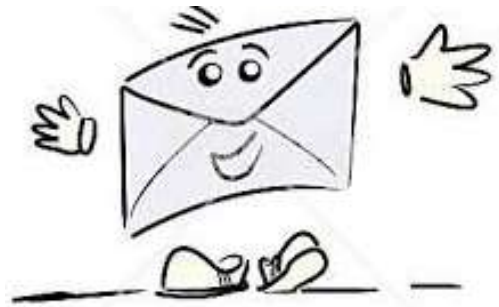
Gerd Van Loock tekende een Jommeke in elk stripexemplaar.



De verrassing van de kermis was het gastoptreden van onze 'schilder' Marc Bastiaens van DecoMol met de band On Time. Met zijn imposant solide en diepe maar zuivere stem overtuigde hij alle aanwezigen die talrijk voor hem waren opgedaagd.

Een reeks oude brieven uit Ginderbroek ...

Een bedekte liefdesverklaring



De volgende kaart is door Jef geschreven. Hoewel hij naast Stans in de Hoogstraat woonde, verstuurde hij toch nog een wenskaart. Waarschijnlijk was het voor hem gemakkelijker zijn gevoelens voor Stans uit te drukken met die kaart dan het te zeggen.

Vaak was de kaart ook een stille wenk voor de ouders van het meisje.

Toen Jef in 1925 bij het leger was, schreef hij Stans vanuit Antwerpen een kaart met een verliefd koppel erop.

Hij had op de verloofden van de kaart hun initialen aangebracht: de C voor Constance en de J voor hemzelf.



Op de achterkant had hij geschreven ...

Moll den 1/1/1925

Liefste vriendin

Ik wensch u van harte
Een gelukkig nieuwjaar
hopende dat dit jaar
Een jaar van geluk en voor-
spoed voor u moge we-
zen en na dit jaar nog vele
jaren van geluk en
vreugde al wat ik

u schrijf wensch ik uit
het diepste van mijn
hart.

Uw liefste
vriend

Moll, 1-1-1925

Liefste vriendin,

Ik wensch u van harte een Gelukkig Nieuwjaar hopende dat dit jaar een jaar van geluk en voorspoed voor u moge wezen en na dit jaar nog vele jaren van Geluk en Vreugde.

Al wat ik u schrijf wensch ik uit het diepste van mijn hart.

Uw liefste vriend, Jef

Op een kaartje een jaar later eindigde hij met:

In afwachting van een antwoordje vele kussen van uw teergeliefde vriend, Jef.

Tweede Wereldoorlog

Op vrijdag 8 mei 2015 was er om 15.00 uur een plechtigheid aan het monument (fotowand) van de gedeporteerde Mollenaars, op de hoek van de Martelarenstraat en de Nieuwstraat. Er was een bloemenhulde door het gemeentebestuur en de Verbroedering van Vaderlandslievende Groeperingen (VVD), en de plechtigheid werd afgesloten met het Vaderlandslied.

Op 10 mei 1940, vijfenzeventig jaar geleden, viel het Duitse leger van Nazi-leider Hitler ons land binnen. Het was het begin van de Tweede Wereldoorlog.

Alleen wie achter in de zeventig is en wie de tachtig al is gepasseerd, heeft die oorlog nog meegemaakt.

Maar ook onze ouders wisten wat oorlog was: vluchten tot in het zuiden van Frankrijk, rantsoenering, Duiste Gestapo, werkweigeraars, ondergedoken, bombardementen, vliegende bommen, de bevrijding, de repressie.

Ze beleefden de toestanden die je nu dagelijks op de televisie ziet.

Jaren aan een stuk, meer dan veertig jaar lang, heeft het wijkcomité de gouden jubilarissen over 'hun' oorlog laten vertellen, die van 1940-45. Al hun belevenissen en verhalen hebben we gebundeld. Het werden 12 brochures in de reeks 'Zo leefde Ginderbroek in de Tweede Wereldoorlog'.

We zullen ze niet samen uitdelen, maar spreiden over enkele jaren. In dit wijkblaadje komen de eerste bonnen aan bod, waarmee je twee brochures gratis kunt afhalen

* bij de voorzitter Louis Van Baelen, Ginderbroek 38

* in de Perswinkel 't Pleintje, Ginderbroek 22

27 1:

Algemene dienstplicht
Gemobiliseerd in 1939-1940
10 mei 1940... en toen was het oorlog
De Werfreserve

27 2:

Op de vlucht
De Achttiendaagse veldtocht
De krijgsgevangenen – Stalag XVII B



Bon 27.1



Zo leefde Ginderbroek in de Tweede Wereldoorlog

Bon 27.2



Zo leefde Ginderbroek in de Tweede Wereldoorlog



Als onze website binnen enkele dagen voor de 10 000^{ste} keer zal aangeklikt worden, mogen we wel zeggen dat hij in het dagelijks leven van de wijk is ingeburgerd.

Het is net als met '10 000 stappen Vlaanderen': voldoende lichaamsbeweging is belangrijk voor de gezondheid. 10 000 klikjes 'Wijkwerking Ginderbroek' stimuleert een gezonde wijkwerking.

- *Klik op onze website en je krijgt alle foto's van het wijkblaadje in kleur, de schilderijen van Jan Dries, de foto's van Frans Cuyvers van 't Bazarke en zo meer.*

- *Klik op onze website en je weet wanneer de volgende papieractie plaatsvindt, het Seniorenfeest en het Sinterklaasfeest en zo meer.*

We weten het, 10 000 is nog geen wereldrecord, maar doet het maar eens na voor zo'n kleine wijk als wij zijn!

Wie onze website in het leven heeft geroepen en nu alles nauwkeurig bijhoudt, is onze deskundige Lode Nijs.



Tom Saintfiet uit de Martelarenstraat had beloofd zijn boek *Trainer zonder grenzen* tijdens de avondmarkt te tekenen. Maar enkele dagen ervoor had hij een contract ondertekend bij de nationale ploeg uit Togo. En weg was hij.

Tom combineert zijn tomeloze voetbalpassie met de liefde voor het avontuur en reisde de wereld rond als een succesvol voetbalcoach van tal van (exotische) ploegen uit Afrika (Namibië, Zimbabwe, Ethiopië, Nigeria, Young Africans SC, Malawi), het Midden-Oosten (Qatar, Shaba Al-Ordon, Jemen) en Scandinavië (Faeröer en Finland).

Trainer zonder grenzen brengt zijn onwaarschijnlijke verhaal, dat nog steeds vervolgt, want zijn grote droom is als eerste Belgische coach in het buitenland het WK te behalen. Nu te beginnen met Togo ...



Heerlijk voor in het weekend...

5 x super easy en healthy tapas!

Good to know: het zijn hele een-

voudige tapasgerechtjes die snel klaar zijn. Want op een luie zondag heb je geen zin om uren in de keuken te staan. Oh ja, bij de recepten waar het niet zo nauw komt, heb ik de hoeveelheden en verhoudingen er niet bij gezet. Afhankelijk van de hoeveelheid hapjes die je maakt en het aantal personen, kun je kijken hoeveel je nodig hebt.

Vitello tonnato

Mmm...dit gerechtje is een van mijn favorieten! Je hebt nodig voor 4 personen: ca. 200 gram fricandea, 1 blikje tonijn, 2,5 theelepel kappertjes (en een beetje extra voor de garnering), 1,5 eetlepel Griekse yoghurt en een halve zak rucola. Maal de tonijn samen met de kappertjes, Griekse yoghurt en een kneepje citroensap fijn tot een saus met behulp van een keukenmachine. Breng op smaak met zout en flink wat peper. Leg op een bord een bedje van rucola met daarop de fricandea en maak af met de tonijnsaus (of serveer deze apart) en nog wat kappertjes.

Salade caprese

Deze salade kennen we allemaal wel toch? Ook dit is een van mijn favorieten omdat dit een redelijk neutraal hapje is en daardoor een lekkere afwisseling. Snijd tomaat en mozzarella in plakjes. Leg op een bord een bedje van rucola met daarop de plakjes tomaat en mozzarella. Maak af met wat olijfolie of balsamicoazijn en eventueel wat verse basilicumblaadjes.

Tip. Wil je jouw salade er extra feestelijk uit laten zien? Steek de mozzarella dan uit in vormpjes, zoals ik gedaan heb op de foto.

Kruidige garnalen

Garnalen mogen niet ontbreken op een tapasavond. Maar dat is slechts mijn mening. Ik gebruik hiervoor meestal gepelde garnalen uit de vriezer. Fruit wat fijn geperste knoflook aan in een pan met olijfolie. Doe de bevroren garnalen erbij en kruid ze flink met kurkuma (geelwortel), cayennepeper, peper en zout. Laat ze even goed garen en serveer ze warm (koud smaakt overigens ook goed!). Ook lekker: bak je garnalen gaar in wat chilisaus. Yum!

Speltcrostini's met guacamole

Crostini's kun je combineren met wel 100 soorten dips en beleg, zoals verse alioli (super lekker maar iets minder gezond), of een lekkere tapenade. Maar als ik mag kiezen ga ik voor guacamole. Voor de crostini's gebruik ik het liefst de harde speltbroodjes van de Albert Heijn. Deze vind je op de versafdeling bij het brood. Snijd de broodjes in plakjes, besmeer deze met olijfolie en wrijf eventueel met een teentje knoflook langs de sneetjes. Bak ze 8 minuten in de oven op 200 graden en besmeer ze als ze afgekoeld zijn met de guacamole of serveer apart.

Zoete aardappelrösti

Ik ben een enorme fan van de zoete aardappel. Van deze gezonde jongen kun je zoveel lekkers maken, zoals deze zoete aardappelrösti. Gezien dit allemaal kleine gerechtjes zijn, leek het me leuk hier een mini variant van te maken. Je gebruikt gewoon het bestaande recept, alleen maakt dan kleine koekjes in je pan in plaats van hem helemaal te vullen met de röstivulling. Let op: je koekjes zijn dan wel wat sneller klaar.

Voor 1 koekenpan met rösti:

- 2 kleine zoete aardappelen
- 2 eieren
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 flinke snuf paprikapoeder
- 1 flinke snuf zeezout
- 2 bosuitjes
- 40 gram (spelt)meel
- 1 flinke snuf chilipoeder
- 1 flinke snuf zwarte peper
- wat geraspte kaas

En zo doe je het:

- Rasp de zoete aardappel in fijne sliertjes, dit gaat natuurlijk het snelst met een keukenmachine!
- Snijd de bosuitjes in ringetjes.
- Pak een kom en kluts de eieren los. Roer het meel, het bakpoeder, het chilipoeder, het paprikapoeder, de peper en het zout erdoor.
- Schep nu de zoete aardappelsliertjes en de bosuitjes erdoor. Roer goed door.
- Verwarm wat olie in een koekenpan met goede anti-aanbaklaag. Schep hierin het mengsel en verdeel goed over de bodem.
- Bak aan op laag vuur. Zodra de onderkant een beetje hard is na ongeveer tien minuten, draai je de rösti om, liefst met een bord.

Als finishing touch kun je bijvoorbeeld nog wat druiven of gedroogde rauwe ham bij de rest van de tapas gerechtjes serveren.

Dag Ginderbroekske en -rokske,

Jullie vinden hieronder weer veeeeeeel Ginderbroekse kinderen terug! Zij lieten zich immers niet tegenhouden door het regenweer tijdens het kermisweekend en ook wij waren erbij.

Zaterdag zorgden verschillende Ginderbroekse handelaren weer voor een erg leuk Handelarenspeel.



Het werd dit jaar een lichtjes aangepaste versie die gesmaakt werd. In verschillende winkels konden de kinderen een spel spelen. Ook de grotere kinderen of de ouders moesten hun best doen, want bij elke handelaar werd een, soms moeilijke, vraag gesteld.

Veilig bewaakt stond op de toog op het Pleintje een pot met bouten. Diegene die én de meeste vragen juist had én het best kon gokken naar het aantal bouten in de pot was de winnaar! En dat was dit jaar: Cobe Moons (7jaar) uit Ginderbroek!!!



Hij wint een super dagje uit met zijn zusje, mama en papa. Ze kunnen kiezen uit verschillende watersportactiviteiten en krijgen er nog een etentje bovenop. Proficiat Cobe.

Als je foto's maakt, kunnen we hier meegenieten van hun plezierreisje.

Gefeest werd er ook! Discobar Zwanzibar zorgde voor de nodige zon.



Gelukkig kon Ginderbroek op maandagavond de kermis met mooi weer afsluiten. De kinderen zetten hun beste beentje voor om dankzij leuke volksspelen een centje te verdienen...





... om daarna volop te gaan kermessen. De foto's spreken voor zich:
(In kleur op onze website!)





Het was
weer leuk in
Ginderbroek...





Jullie hadden ook Kyano in zijn gewonnen t-shirt nog te goed.

En onze nieuwe winnaars: Nick (3j) en Kurt (5j) uit de Martelarenstraat.

Nick werd 3 jaar en blaast hier zijn kaartjes uit.

Kurt maakte een prachtige krijttekening die de muur in de tuin opfleurde.

Proficiat jongens.

We zorgen weer voor een leuk t-shirt voor jullie beiden.



Als je je werkjes bezorgt aan

tinne_vansand@telenet.be of **Korenbloemenstraat 21**,
dan ben jij misschien wel onze volgende winnaar.

