

## NIEUWE SUGGESTIES vanaf 1/04/2021

- A. Vogelnestje met tomatensaus, snijboontjes en aardappelpuree
- B. Vol-au-vent met wortelstampot
- C. Tofu met curry, kokos, wokgroenten en witte rijst (veggy)
- D. Zwarte pens met appelcompote en gebakken aardappelen
- E. Victoriabaars met saffraansaus, broccoli en peterselie aardappelen
- F. Koude schotel met ham, asperges en aardappelsla
- G. Lasagne bolognaise
- H. Spaghetti bolognaise

Wenst u het dagmenu te vervangen door één van onze suggesties, geef uw keuze **3 werkdagen voor levering** door aan uw bedeler. Deze suggesties worden steeds aangevuld met de dagsoep en dessert van onze maandmenu.

## 1 April: grappendag

Op 1 april zendt men de zotten waar men wil. Hebt u zich nooit afgevraagd waar deze traditie eigenlijk vandaag komt. De oorsprong zou te vinden zijn in de omschakeling van kalenders en zou te zoeken moeten zijn in Frankrijk in 1564. Toen werd er beslist dat het nieuwe jaar zou ingaan op 1 januari en niet meer op 1 april. Vele mensen vergaten deze nieuwe regeling of waren niet akkoord en deze mensen werden dan op 1 april uitgenodigd voor nepfeestjes en kregen nepcadeau's. Omdat deze periode dan ook nog eens in de vastenperiode viel, waren deze cadeau's vaak vissen en zo ontstond de "aprilvis".

Wist u trouwens dat men in en rond Antwerpen ook spreekt van "verzenderkesdag", omdat men de mensen dan op pad stuurt met een onmogelijke opdracht. Ook radio, televisie en kranten maken gretig gebruik van deze dag om de mensen te foppen. Sommige brave burgers trappen er met beide voeten in en bellen naar nepnummers of begeben zich naar plaatsen waar helemaal niets te zien is.

En eerlijk toegeven, we zijn er ooit allemaal wel eens ingetrapt 😊😊😊.

## Tegeltje van de maand



## Enkele tuintips

In een voorjaarse handomdraai wordt een winterse kale boom plots prachtig heldergroen.

- vorstbescherming mag nu wel verwijderd worden, maar hou toch steeds de koude nachten in de gaten
- het gras mag weer gemaaid worden, slechte plekken kan je opnieuw inzaaien
- maak al je potten en bakken voor balkon en terras goed schoon, vul ze verse aarde en planten maar
- alle planten komen weer tot leven, helaas ook onkruid. Onkruid wieden is vanaf nu dan ook een regelmatig terugkerende bezigheid
- ook de tuinmeubels mogen weer naar buiten, tijd om te genieten in een stralend lentezonnetje

[www.veresto.be](http://www.veresto.be) – [veresto@veresto.be](mailto:veresto@veresto.be) – 03 380 06 40



## Aprilmaand, eiermaand



Aprilgrappen, aprilse grillen en zo nu en dan al een "rokjesdag: Geen twijfel mogelijk: het is April! Maar uiteraard ook de maand waarin Pasen het meest wordt gevierd. Want wist u dat Pasen niet vroeger kan vallen dan 22 maart en niet later dan 25 april en dat het bepalen van de precieze datum afhangt van 3 factoren:

- het begin van de lente
- de (volle) maan
- dag van de week (zondag)

De meest voorkomende datum is 19 april (elke 26 jaar) en de minst voorkomende is 22 maart (elke 207 jaar).

Chocolade-eitjes, beschilderde eieren, spiegeleieren,...We kunnen er tijdens de paasdagen niet omheen: overal kom je eieren tegen. Maar waar komt die traditie van eieren met Pasen eigenlijk vandaan?

Het ei symboliseert nieuw leven, iets wat perfect past bij de verrijzenis van Jezus, dat met Pasen gevierd wordt. Dat de paaseieren verstopt worden, heeft ook met vruchtbaarheid te maken. Vroeger werden de eieren begraven op de akkers. Men geloofde dat de akkers hiermee weer vruchtbaar zouden worden.

Een meer praktische uitleg zou zijn dat kippen nu eenmaal in de winter maanden geen of weinig eieren leggen. In de Paasperiode beginnen ze weer eieren te leggen, waardoor men eindelijk terug eieren kon eten.

## HET GEHEIM VAN DE CHEF: Vogelnestje

### Ingrediënten (4 personen)

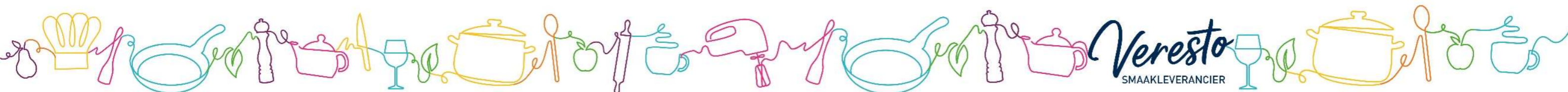
- 4 eieren, 1 eidooier
- 600 gr ongekruid gemengd gehakt
- 6 eetlepels paneermeel
- peper, zout, klontje boter

Geserveerd met tomatensaus, snijboontjes en aardappelpuree: één van onze nieuwe suggesties verkrijgbaar vanaf 1 april

Smakelijk!

### Bereiding

- Kook de eieren gedurende 10 min, laat hierna schrikken in koud water en daarna pellen
- Meng het gehakt met de paneermeel, de eidooier en kruiden met peper en zout
- Verdeel het gehakt in 4 bollen, duw een puntje in de bol waarin je het ei legt en verdeel het gehakt rond het ei
- Smelt de boter in een bakpan en geef de vogelnestjes een goudbruin korstje, ze hoeven vanbinnen niet gaar te zijn
- Vervolgens verder laten garen in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 25-30 min



**Veresto**  
SMAAKLEVERANCIER