

BEGINT AUGUSTUS HEET, LANG EN WIT HET WINTERKLEED

Tuintips voor augustus:

Ook in augustus: tijd voor tuingeluk!

Geluk is als een vlinder.. Hoe harder je het najaagt, des te meer het je zal ontwijken.. maar richt je aandacht op andere dingen en het geluk strijkt zachtjes op je schouder neer!

Maar wat is tuingeluk? Een tuin waar je blij van wordt, een tuin waar je graag bent en een tuin waar je met beperkt onderhoud een prima resultaat bereikt. Willen we dat niet allemaal!

Het is nog steeds lekker zomers weer in augustus. Het gazon en borders vragen nog de nodige aandacht en ook onkruid wieden gaat gewoon door. Hier nog wat klusjes voor een rondje door de tuin. En verder: geniet van je heerlijke tuin!

- Bij droogte borders en gazon sproeien, planten in bakken best 's morgens of 's avonds water geven
- Hinderlijke vliegen houd je in huis op afstand door hier en daar blaadjes van de vlierstruik neer te leggen. Basilicum heeft hetzelfde effect.
- Lavendel, tijm, hysop en andere heesterachtige kruiden moeten na de bloei licht worden bijgesnoeid. Zo blijven ze mooi bossig van vorm.

Veresto stelt voor:

Herfstontmoeting Scouts en Gidsen Vlaanderen

In ons maandelijks krantje houden we jullie steeds graag op de hoogte van het reilen en zeilen binnen Veresto; waar en wanneer er een nieuwe maaltijdronde start of welke nieuwe bewoners van een rust en verzorgingstehuis wij mogen verwelkomen. Maar ook nieuwe evenementen en projecten op onze agenda laten we jullie graag weten. Zo kregen we begin maart de aanvraag van Scouts en Gidsen Vlaanderen om de catering te verzorgen voor hun Herfstontmoeting 2019 dewelke zal doorgaan op domein De Hoge Rielen te Kasterlee op 24 en 25 augustus . Het is een weekend waar het jaarthema voorgesteld wordt, cursussen worden georganiseerd en knotsgekke shows worden opgevoerd. Onze uitdaging: presenteer een vegetarisch zomers éénpansgerecht waar zo weinig mogelijk afval bij komt kijken en dit voor maar liefst 4000 personen op zaterdag; en een vegetarisch broodjesassortiment voor 3000 personen op zondag .

De uiteindelijke keuze viel op een vegetarische pastasalade, dewelke wordt gepresenteerd in hun eigen gamel en bestek, net zoals op zomerkamp. De pastasalade heeft het Veresto keukenteam voor hun rekening genomen, terwijl de broodjes zullen worden verzorgd door ons partnerbedrijf Meeza.

Alweer een mooi zomerproject voor Groep Van Eyck !



VIER HET MET BIER, PROOST !!!!!



- We drinken graag en veel bier
Van de bevroagden geeft bijna zeven op tien (68 procent) aan wel eens bier te drinken.
- Blond bier is favoriet
De populairste bierstijlen volgens Belgische bierdrinkers zijn blond bier (19 procent), pils (17 procent) en tripel (15 procent).

Goed nieuws voor bierliefhebbers: op 2 augustus vieren we Internationale Bierdag! Een goede reden om tijdens de vrijdagmiddagborrel even een speciaal biertje te bestellen. Voor deze heuglijke gebeurtenis is onlangs een onderzoek uitgevoerd bij duizend landgenoten.

Wij geven u graag de 5 opvallende conclusies:

- Belgen zijn erg chauvinistisch over hun bier
Negen op de tien Belgische bierdrinkers vinden bier uit eigen land beter, tegenover maar één op vijf Nederlanders. 45 Procent van de Nederlandse bierdrinkers zegt zelfs de voorkeur te geven aan Belgische bieren
- Belgen experimenteren graag in het buitenland
Ondanks de voorkeur voor bier van eigen bodem, geven acht op tien (84 procent) Belgische bierdrinkers aan graag te experimenteren met bier in het buitenland
- Belgische vrouwen drinken meer dan fruitbier
Het cliché luidt dat dames liefst een fruitbier drinken, maar uit het onderzoek blijkt dat 80% van de vrouwen een andere bierstijl verkiest

RECEPT VAN DE CHEF: Biersaus

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 uien
- 1 eetlepel bloem, koffielepel tomatenpuree
- 1 flesje bruin bier (tafelbier Piedboeuff), bouillonblokje, beetje water
- 25 gr boter
- Zout, peper en een laurierblaadje

Bereiding

- De uien in ringen snijden en in de boter bruin bakken.
- Regelmatig omscheppen en wanneer de uien gekleurd zijn, laurierblaadje, de bloem en tomatenpuree toevoegen en deze nog 1 minuut laten meebakken
- Voeg hierna het bier, water en bouillonblokje toe. Breng aan de kook en laat gedurende 10 min zachtjes inkoken
- Breng op smaak met peper en zout en werk eventueel af met gehakte peterselie

Kooktip:

Giet geen volledige zak maïzena door je saus om hem voller te maken. Laat je saus gewoon wat langer indikken of leg er een boterham met mosterd in. Je kan de bruine boterham ook vervangen door speculaas of peperkoek. Ze hebben hetzelfde effect en zorgen op hun beurt weer voor extra smaak.

