

**Winterpuzzel:** Streep de woorden verticaal, horizontaal, en diagonaal weg.

Met de letters die overblijven, kan je een zin vormen.



Afsteken	Aftellen	Borreltje
Bubbels	Cabaret	Champagne
December	Feestdag	Gezellig
Hapjes	Januari	Knallen
Middernacht	Nieuwjaar	Oliebol
Oudjaar	Oudjaarsdag	Samenzijn
Sterretjes	Terugblik	Tradities
Twaalfuur	Uitslapen	Vrienden
Vuurpijl	Vuurwerk	

Bezorg uw antwoordformulier vóór 15/01  
aan uw bedeler, veel succes!

Naam: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Oplossing:                         

## 25 December: Kerstmis

Elk jaar wordt er eind december wereldwijd Kerst gevierd. Of het nu midden in de sneeuw is zoals in Scandinavië of in zwembekleding op het strand in Zuid-Afrika en Australië: Overall is het Kerst. Maar wat vieren we nu eigenlijk met Kerst?

Het eenvoudige antwoord "omdat we dan de geboorte van Christus vieren". Maar wist je dat nergens vermeld staat dat Jezus in december is geboren.

Dat kerst eind december wordt gevierd, komt doordat de Romeinen voor het christendom op 25 december het midwinterfeest vierden. De christenen zetten de traditie voort, maar maakten er de verjaardag van Jezus van.

**Op deze feestdag zal er geen maaltijdbedeling zijn, maar kan u wel een koude maaltijd bestellen.**

Ons kerstmenu kan u terugvinden aan de [binnenkant](#) van dit krantje.

Het einde van het jaar  
alle herinneringen weer bij elkaar.

Het jaar 2020 is zo raar verlopen  
2021 wordt beter, we kunnen het maar hopen.

Een jaar waar alles weer bloeien gaat  
een jaar met meer mensen op straat.

Een jaar met minder stress,  
luisteren naar pop, rock of jazz.

Samen gaan we 2021 in  
het jaar dat staat voor een nieuw begin.

Fijne feestdagen van het ganse Veresto team



## December sluit het jaar, maar opent de winter



Elk seizoen heeft z'n charmes en de winter zeker en vast ook! Warm ingeduffeld een frisse neus halen in besneeuwde landschappen, lange avonden gezellig cocoonen bij het haardvuur met een boek of gezelschapsspel en, last but not least, genieten van heerlijke wintergerechten met al het lekkers dat de natuur ons te bieden heeft. Of het nu gaat om een opgewarmde kom groentesoep, een bord romige bloemkool of heerlijke wortelpuree, koken met wintergroenten is gemakkelijker dan je denkt en bovendien een ideale manier om in de winterperiode gezond te blijven. Het zijn tevens de "vergeten groenten" zoals pastinaak, winterpeen en knolselder die we hoofdzakelijk als typische wintergroenten beschouwen. Deze groenten zijn ideaal voor de bereiding van winterse stoofpotjes maar zijn ook perfect voor het maken van groentefrietjes. Een leuk en creatief alternatief voor onze traditionele aardappelfriet, net zo knapperig alleen wel gezonder.

Wist u trouwens dat de wortel op nummer 2 staat van de meest gegeten groenten in België. Op nummer 1 staat nog steeds onze Belgische tomaat.

## Het geheim van de chef: groentefrietjes uit de oven

### Ingrediënten (4 personen)

- 1 pastinaak, 1 winterpeen, 1/2 knolselder
- 1 theelepel paprikapoeder, lookpoeder, chilipoeder, zout, paneermeel
- 1 eetlepel mosterd, 2 eieren,

### Bereiding

- pastinaak, winterpeen en knolselder schillen en in dikke frieten snijden, 2 min in kokend water blancheren en achteraf droogdeppen
- oven voorwarmen op 200 °C
- eieren loskloppen met de mosterd
- paneermeel mengen met alle kruiden
- groentjes door het ei mengen en hierna het paneermeel
- ± 20 min goudbruin in de oven bakken

Super gemakkelijk, super lekker, super gezond en een leuke keukenactiviteit voor jong en oud.

