

IS FEBRUARI NAT EN KOEL, DAN IS JULI DIKWILS HEET EN ZWOEL

Veresto stelt voor: De Pompoenerie

Het werkervaringscentrum De Pompoenerie is een project van Vzw De Schreeuw waar personen met een (arbeids)beperking kunnen leren vanuit positieve en negatieve ervaringen om daarna met de nodige begeleiding door te stromen naar het normaal economisch circuit, een maatwerkbedrijf of begeleid werken in de regio. De Schreeuw heeft tot doel mensen met een beperking actiever te betrekken bij onze samenleving. Enerzijds wil De Schreeuw aan personen met een beperking een ruimere plaats toekennen op sociaal en economisch vlak. Anderzijds wil De Schreeuw iedereen sensibiliseren om door de bril van de talenten te kijken i.p.v. door de bril van de beperkingen.

De Pompoenerie vertrekt vanuit de gelijkwaardigheid van en het respect voor de eigenheid van iedere persoon en vanuit het respect voor het milieu. Ze richten zich naar volwassenen met een mentale, psychische of sociale beperking. Door werk op maat willen ze hun talenten en mogelijkheden verder ontwikkelen tot groeikansen en hun maatschappelijke emancipatie bevorderen. In dit kader willen ze bedrijven en politici in de regio sensibiliseren om deze mensen kansen tot tewerkstelling te bieden. De Pompoenerie is voor Veresto de vaste toeleverancier van vers pompoenvlees en wordt wekelijks aangeleverd.

Voor wie graag een kijkeje gaat nemen, De Pompoenerie situeert zich achter camping Houtum en Domein De Putten in Houtum Kasterlee.



Wat als...

je op één avond kon genieten van de kookkunsten van alle chefs van Groep Van Eyck?

Niet twifelen, gewoon ontdekken tijdens de Nacht van de Fijnproever in den Eyck op **vrijdag 1 maart!** De chefs van **Link 21, E10 Hoeve, Catering van Eyck** en natuurlijk **den Eyck zelf** bereiden die avond live voor jou een prachtig menu met op de achtergrond sfeervolle live muziek door Kris Engelen.

Nagenieten kan u thuis met het receptenboek dat u ontvangt als aandenken aan deze niet te missen exclusieve samenwerkingen !!!

Geniet u liever van een romatisch diner voor 2, het succes van de voorbije jaren, zetten ze in **den Eyck** op zaterdag 9 februari verder met een vierde editie van de "Cupido's Dinner & Dance".

Info & reservatie op 014/85 99 00 of per mail op de@groepvaneyck.be



12 FEBRUARI = DIKKETRUIENDAG



Op 12 februari draaien honderden scholen en bedrijven de verwarming een graadje lager en trekken een extra laagje kleren aan. Ze dragen zo een steentje bij om de wereldwijde opwarming van de aarde tegen te gaan. Want minder verbruik is niet gelijk aan minder comfort! Maar ook u thuis kan meedoen. Zet je verwarming minimaal één graad lager, zo bespaar je energie wat niet alleen goed is voor je portemonnee, maar ook voor het milieu.

Met het thema van de klimaatlandriens staan dit jaar de fietsers in de kijker. Als Vlaanderen massaal de fiets neemt, daalt de uitstoot van CO2 en andere schadelijke stoffen en is er minder lawaai. Niet voor één dag, maar het hele jaar door. Fietsen is gezond en het is kostenbesparend.

We hebben een aantal slimme tips voor je om je een handje te helpen, zodat deze dag een eitje wordt.

- Je kan natuurlijk een trui uit je kleerkast halen en deze aantrekken, maar het is toch veel leuker als je die trui zelf gemaakt hebt? Met een beetje wol maak je de mooiste trui ooit.
- Sluit kamers die je niet gebruikt af. Hierdoor gaat er veel minder warmte verloren en heb je het dus minder snel koud.
- Schijnt het zonnetje buiten? Doe dan je gordijnen open bij de ramen waar zon op staat, je kamer kan zo opwarmen met gratis energie van de zon.

RECEPT VAN DE CHEF: POMPOENSOEP

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg pompoen, 1 ui, 1 wortel, 2 stengels witte selder
- 1 l kippenbouillon, klontje hoeveboter
- 200 gr kruidenkaas (optioneel)
- Peper, zout, tijm, laurier en verse tuinkruiden

Bereiding

- De groenten in grove stukken snijden en aanstoven in de hoeveboter
- Tijm en laurier toevoegen en even mee aanstoven
- De kippebouillon bij de groenten doen, aan de kook brengen en een half uurtje laten pruttelen op een zacht vuur of tot de groenten voldoende gaar zijn
- Indien gewenst de kruidenkaas toevoegen en alles met een staafmixer pureren
- Op smaak brengen met peper, zout en de tuinkruiden

