

## EEN DROGE MAART IS GOUD WAARD, ALS HET IN APRIL MAAR REGENEN WIL

**Lentepuzzel:** Streep de woorden weg verticaal, horizontaal, en diagonaal. Met de letters die overblijven, kan je een nieuw woord vormen.



April	Biggetje	Bijenkorf
Bollen	Bloemknoppen	Blauwedruifjes
Bloemen	Eieren	Geel
Groen	Hyacint	Insecten
Juni	Kalfjes	Kikkerdril
Kitten	Kleurig	Knollen
Konijnen	Krokus	Kuiken
Lammetje	Lente	Narcis
Nestkastje	Paren	Planten
Regenboog	Rupsen	Sneeuwkllokje
Stekjes	Tulpenbol	Veulen
Viooltjes	Vlinders	Vogelhuisje
Vogelnest	Vrolijk	Zaadjes
Zonneschijn		

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

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

Bezorg uw antwoordformulier vóór 15/05  
aan uw bedeler, veel succes!

Oplossing: \_\_\_\_\_

## Lente: wist je dat,

- Het woord 'lente' afstamt van het woord 'lang'? Dit heeft te maken met het langer worden van de dagen en het korter worden van de nachten.
- De lente niet alleen invloed op de natuur, maar ook op mensen heeft? De langere dagen en grotere hoeveelheid zon maken de meeste mensen vrolijker en actiever.
- De astronomische lente ieder jaar op 20 maart begint, omdat de zon dan precies boven de evenaar staat.

**Opgelet,** op zondag 31 maart schakelen we over van wintertijd naar zomertijd. We zetten de klok een uurtje vooruit, helaas voor de langslapers een uurtje minder slaap!



## ALAAF ALAAF ALAAF, TIJD VOOR CARNAVAL!



### Enkele carnavalweetjes

- In 1789, na de Franse Revolutie, verbood de kerk Carnaval omdat er teveel werd gegeten en gedronken.
- Carnaval valt 47 dagen voor Pasen. 2 februari is het vroegste moment en 8 maart het laatste moment.
- Carnaval wordt ook wel Vastenavond genoemd en het was de laatste mogelijkheid om zich nog eens goed te laten gaan vooraleer de vastentijd begon. Op vette dinsdag (net voor de vasten) werd al het vet wat er in huis was opgebruikt omdat het anders toch maar zou bederven.

Wie het woord Carnaval uitspreekt denkt spontaan aan Binche met zijn sinaasappel-gooiende 'gilles'. in Vlaanderen bijlange niet zo populair als de Aalsterse variant, maar toch staat deze kleurrijke stoet van Wallonië als UNESCO werelderfgoed aangeschreven.

Op de **eerste** dag, vette zondag, begint men vanaf 9u te vieren. In de namiddag is er een grote carnavaloptocht die vertrekt vanop het Eugène Derbaixplaats.

De **tweede** dag begint met een rondedans (vanaf vijf uur 's ochtends tot 's avonds!) op de Grote Markt. De Gilles dansen zij aan zij met tussen hen in hun rieten korven gevuld met sinaasappels. De feestelijke avond wordt met vuurwerk afgesloten.

De **derde** dag, vette dinsdag is het hoogtepunt van dit driedaagse feest. Om 15:30u vertrekt de grote stoet van het standbeeld van de Paysans naar de Grote Markt. Dan dragen de Gilles hun verenhoed en gooien ze met sappige sinaasappels naar het publiek. Elke Gille heeft gemiddeld zo'n 25 kg appelsienen bij zich. Nu snap ik helemaal waarom die arme mannen zo'n bochels hebben!

## RECEPT VAN DE CHEF: SINAASAPPELSAUS

### Ingrediënten voor 4 personen Bereiding

- |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 appelsienen</li> <li>• 600 gr varkensvlees</li> <li>• 2 eetlepels olie, 10 cl witte rum, 10 cl lichte room</li> <li>• Peper en zout</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schil 1 van de appelsienen, pers alle appelsienen en hou het sap apart</li> <li>• Bak uw varkensvlees aan in de olie</li> <li>• Giet het appelsiensap en de de rum bij het vlees, laat het geheel even doorkoken en laat alles zachtjes garen onder deksel tot het vlees gaar is</li> <li>• Snij de appelsienschil in hele fijne reepjes en gooi deze gedurende 2 minuten in kokend water</li> <li>• Giet de room bij de saus en laat inkoken tot dit een mooi gebonden massa is en voeg daarna de sinaasappelschil toe en breng op smaak met peper en zout</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Sinaasappelen link je misschien aan een ontbijt, gezond vieruurtje of als ingrediënt in een dessert. Maar je kunt dit lekker stukje fruit ook heerlijk bereiden in hartige gerechten. Gebruik je sinaasappelen eens in heerlijke salades, rijstgerechten of in combinatie met een stukje vlees of vis. Je zal verstedd staan van de smaakcombinatie!

