

Woensdag 11 november

En toen zwegen de wapens... de oorlog was eindelijk gedaan.

Op 11 november herdenken we zoals ieder jaar Wapenstilstand, een belangrijke herdenkingsdag voor de slachtoffers van de Eerste én de Tweede Wereldoorlog en is in België sinds 1922 een officiële feestdag.

Enkele interessante weetjes:

- het waren de Duitse generaals die de oorlog wilden beëindigen toen bleek dat ze alleen nog maar konden verliezen
- de ondertekening gebeurde in een treinwagon nabij Parijs in een open plek in het woud van Compiègne, een onopvallende plaats omdat ze een toestroom van journalisten en nieuwsgierigen vreesden
- de eigenlijke ondertekening gebeurde om 5u 's morgens, maar men had enkele uren nodig om het bericht naar alle eenheden over te brengen. Om 11u Franse tijd ging de wapenstilstand van kracht, destijds was het toen 12u in Duitsland en het bezette deel van België. Het precieze tijdstip van de herdenking zou dus 12u moeten zijn, maar het is de gewoonte om de lokale tijd te gebruiken, zelfs in Australië

Vrijdag 13 november

Voor bijgelovige mensen is vrijdag de 13de een angstige dag. Een dag waar ooit eens een tweeëntwintigletter woord voor verzonnen is: paraskevidekatriafobie. Dat is: specifieke angst voor vrijdag de 13de. De dag waarop we weer angstvallig alle zwarte katten ontwijken, niet onder ladders lopen en proberen om geen bord of spiegel te breken. Maar waar komt dat bijgeloof vandaan? En is het gegronnd?

De angst voor vrijdag de 13de is diepgeworteld in onze westerse cultuur en vindt zijn oorsprong in de bijbel. Alles begint met Judas, de 13de gast op het laatste avondmaal waarvan gezegd wordt dat hij Jezus verraden heeft. Neem daarbij de kruisiging van Jezus op een vrijdag, en een nieuw bijgeloof is geboren.

Ook nu vinden we dit bijgeloof nog overal terug. Zo hebben hotels vaak geen 13de verdieping, vliegtuigen geen 13de stoelrij en ziekenhuizen vaak geen 13de operatiekamer. Soms lijkt het bijgeloof rond vrijdag de 13de uit te komen. Op vrijdag 13 april 1970 verongelukte de Apollo 13, die twee dagen eerder om 13:13 uur gelanceerd was, toeval of niet?

Wist je dat iedere maand die begint met een zondag een vrijdag de 13 heeft en er in elke periode van vierhonderd jaar 688 vrijdagen op de 13de van de maand vallen.

Winnaars Herfstpuzzel

Allereerst willen we iedereen bedanken voor de talrijke deelnames aan onze puzzel. Volgende winnaars mochten we reeds verrassen met een leuke attentie:

- Mr Goemans uit Nijlen
- Fam. Peys-Huysmans uit Meerhout
- Mr Leyssen uit Hechtel

Alvast van harte gefeliciteerd !

Hou zeker onze volgende edities in de gaten voor een nieuwe puzzelkans.

Tegeltje van de maand



www.veresto.be – veresto@veresto.be – 03 380 06 40



NOVEMBER, 30 dagen maar het dubbele aan regenvlagen



De laatste maand van de herfst en stilaan komt de winter dichterbij. Tijd om de verwarming open te draaien of je lekker te warmen bij de open haard terwijl het buiten koud en guur is en de dagen steeds korter worden. Tevens ook weer tijd om onze winterklassiekers op de menukaart te zetten. Eén van die typische wintergroenten is uiteraard de kool, in allerlei kleuren en formaten. Hierbij alvast enkele leuke weetjes:

- rode kool zit vol met vitamine C en andere voedingsstoffen. Deze beschermen je tegen schade en veroudering, wat mooi meegenomen is! Eet je in de wintermaanden wat extra? Dan helpt het je ook om die vervelende verkoudheid of zelfs griep tegen te gaan!
- spruitjes zijn inderdaad beter als het gevroren heeft. Hoe kouder het is, hoe trager de groei verloopt en die trage groei zorgt er op haar beurt voor dat de spruitjes steviger worden.
- om bloemkool mooi wit te houden bij het koken, kan je een mengsel gebruiken van water en melk. De melk houdt de kleur wit, reken wel 1 dl melk voor een halve liter water.

HET GEHEIM VAN DE CHEF: Rode kool met appel

Ingrediënten (4 personen)

- 1 kg stoofappels, 1 rode kool, 1 ui
- 25 cl water, 3 eetlepels azijn
- 1 klontje boter
- 3 kopjes suiker, peper en zout

Bereiding

- Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snij hem in 4 kwarten, verwijder de dikke hoofdnerf en snij verder in plakken.
- Snij de ui in ringen.
- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in stukken.
- Stoof de uienringen aan in de boter, voeg er de rodekool, de azijn, de suiker en het water aan toe.
- Voeg de appel toe en laat op een zacht vuur 30 à 40 minuten koken onder deksel en roer ook regelmatig om.
- Afsmaken met peper en zout