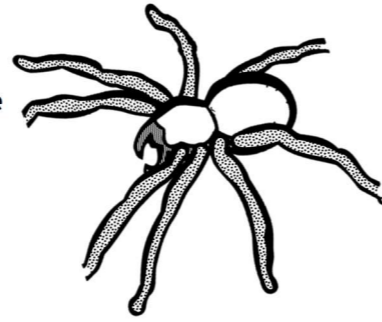


NIEUWE SUGGESTIES vanaf 1/10/2020

- A. Kalkoenlapje met blackwellsaus en wortelstampot
- B. Vegetarische balletjes met tomatensaus, boterboontjes en aardappelpuree
- C. Stoverij van konijn met witloof en gebakken aardappelen
- D. Baconburger met vleessaus, savooikool en natuur aardappelen
- E. Scharthongrolletjes met bieslooksaus, duo van wortel en aardappelpuree
- F. Stoofvles met rode kool en natuur aardappelen
- G. Lasagne bolognaise
- H. Spaghetti bolognaise



Wenst u het dagmenu te vervangen door één van onze suggesties, geef uw keuze **3 werkdagen vooraf** door aan uw bedeler of aan het OCMW. Deze suggesties worden steeds aangevuld met de dagsoep en dessert van onze maandmenu.

ALLERHEILIGEN : zondag 1 november

Maar wat vieren we dan ook alweer? In de katholieke traditie is het gebruikelijk dat alle heiligen een eigen naamdag kregen, die vaak viel op hun sterfdag: bv St Nicolaas op 5 december. Maar ja, een jaar kent 365 (soms 366) en het katholieke geloof kent véél meer heiligen. Daarop werd besloten een algemene dag in te voeren waarop het leven van alle heiligen gevierd zou worden en dat werd, je hebt het goed, Allerheiligen.

Op feestdagen is er normaal gezien geen maaltijdbedeling, maar omdat deze dus op een zondag valt, loopt de bedeling gewoon door. Hebt u dus steeds op zondag een maaltijd, dan zal deze zoals gebruikelijk worden geleverd, **u hoeft deze NIET apart te bestellen.**

Tegeltje van de maand



Wintertijd: een uur langer slapen

In de nacht 24 op 25 oktober goochelen we opnieuw met de tijd, 3 uur 's nachts wordt 2 uur en zijn we weer voor vijf maanden in de wintertijd beland. Wist u trouwens dat wintertijd eigenlijk de "gewone tijd" is?

De zomertijd wordt sinds 1977 toegepast met als voornaamste doel energiebesparing, maar met de moderne technologie is deze besparing al een hele tijd verwaarloosbaar.

Maar het einde van het gepruts met de horloges komt stilaan in zicht. Het Europees Parlement heeft beslist om de switch tussen zomer- en wintertijd in 2021 af te schaffen. Uit rondvraag blijkt dat maar liefst 84 % tegen het verzetten is, maar welke "tijd" verkiezen we dan? Exact 50 % van alle Belgen wil permanente wintertijd en 45 % verkiest altijd zomertijd. Voor de overige 5 % maakt het allemaal niet veel uit.

Weet u het al?

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



HALLO HALLO HALLOWEEN



Eind oktober is het Halloween en graag brengen we jullie via onze Thuis-Taxi krant alvast in de juiste sfeer. Een griezelgerecht mag dan ook zeker niet ontbreken op het maandmenu. Voor degenen die vooraf al willen griezelen, geven we jullie hieronder alvast graag het recept mee.

Wist je datjes:

- de naam Halloween van **All Hallows Eve** komt wat Allerheiligenavond betekent. Halloween valt dan ook op de avond voor Allerheiligen, de dag waarop de doden herdacht worden.
- de uitgeholde pompoen komt van de term Jack-O-Lantern, wat in de 18de eeuw refereerde naar de nachtwaker die een lantaarn droeg op zijn nachtronde
- duizenden jaren geleden 31 oktober het einde van de zomer betekende en de start van de winter. De mensen geloofden dat **de doden die nacht terugkwamen** op aarde en in hun lichaam kropen. Om de geesten af te schrikken trokken ze die nacht, griezelige maskers en kleren aan.

HET GEHEIM VAN DE CHEF: Halloweenstoofpotje

Ingrediënten (4 personen)

- 1 kg varkensstoofvles
- 2 uien, 1 knolselder, 2 wortelen en 400 gr pompoen, allen in blokjes
- 4 dl rode wijn, 4 dl vleesbouillon
- klontje boter, peper, zout, tijm en laurierblad
- chilipoeder voor de duiveltjes die het graag pikant lusten

Bereiding

- de varkensblokjes aankleuren in boter
- het vlees uit de pan nemen en hierna de gesneden ui aanstoven
- het vlees terug bij de ui doen, de rode wijn en vleesbouillon toevoegen
- kruiden met peper, zout, tijm en laurier (chilipoeder naar believen) en gedurende 30 min zachtjes laten pruttelen
- hierna de overige groentjes toevoegen en nog eens 30 min laten sudderen tot het vlees goed gaar is

