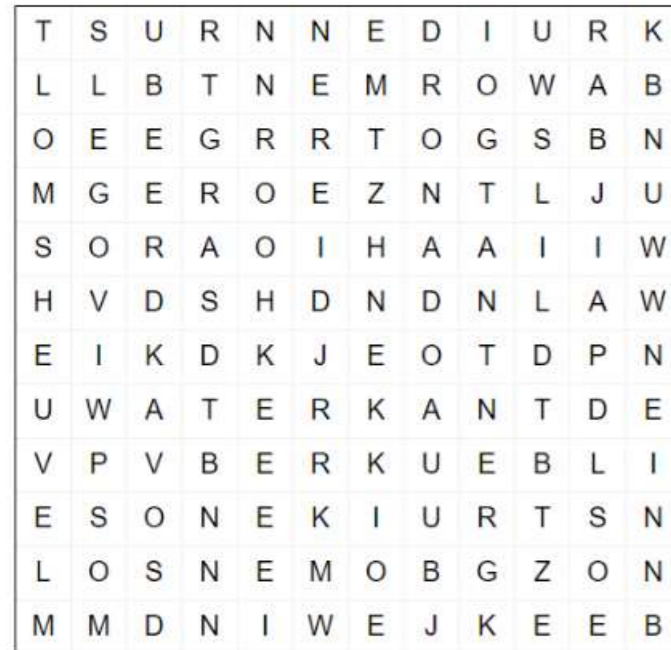


Herfstpuzzel: Streep de woorden verticaal, horizontaal, en diagonaal weg.

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



Beekje	Beer	Beuk
Bladeren	Bomen	Dieren
Eekhoorn	Eik	Gras
Hert	Heuvel	Kastanjeboom
Konijn	Kruiden	Modder
Mol	Mos	Pad
Planten	Rust	Struiken
Takken	Uil	Vogels
Vos	Waterkant	Wilg
Wind	Wormen	Zand
Zon		

Bezorg uw antwoordformulier vóór 15/10 aan uw bedeler, veel succes!

Naam: _____

Adres: _____

Oplossing: _____

Tegeltje van de maand**Astor: Klein Veldekens**

Nabij het centrum van Geel – de stad met een eeuwen lange traditie van zorg in de samenleving – bouwde Zorggroep Astor hun nieuwste vestiging “Klein Veldekens”. Een innovatieve woonomgeving waar ouderen kunnen blijven wonen in hun eigen woongelegenheden, volgens eigen ritme en gewoonten. De bewoner bepaalt zelf wat hij wil en wat hij nodig heeft, zo heeft hij zijn leven zelf in handen.

Naast het woonzorgcentrum en assistentiewoningen is er een dagverzorgingscentrum, een lokaal dienstencentrum, een kinderdagverblijf en op termijn zelfs een brasserie zodat de ganse stad en haar inwoners betrokken zijn met dit project.

Midden augustus mochten zij de deuren openen aan een eerste groep bewoners en Veresto is enorm trots hun tijdens de eerste openingsweken te mogen begeleiden bij het catering gebeuren.

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

**HERFST, EN DE BOMEN DOEN HUN JAS UIT**

Het is september, herfstmaand, fruitmaand en in vroeger eeuwen de maand van de vogelvangst. De vogeltrek kwam dan op gang en de eerste najaarstrekkingen of ‘Septembertjes’ verschijnen; de hoogste tijd dus om ‘op het vinkentouw te gaan zitten’, voor wie zich ooit afvroeg waar deze uitdrukking vandaan komt ☺.

De bladeren kraken weer onder wandelschoenen, kastanjes, nootjes en eikels vallen uit de bomen en paddenstoelen schieten uit de grond. Het mooiste moment voor een boswandeling en al de mooie herfstkleuren te bewonderen. Het wordt helemaal een feestje als je dan ook nog eens een rood met witte paddenstoelen spot, want dat is wellicht voor ieder van ons iets wat echt helemaal bij de herfst thuis hoort.

Kortom, één pràchtig seizoen, waarbij je ogen tekort komt om te genieten van de pracht en praal die de natuur ons in haar meest kleurrijke jasje zomaar cadeau doet.

HET GEHEIM VAN DE CHEF: PASTA FUNGHI**Ingrediënten (4 personen)**

- 1 sjalot, 300 gr jonge bladspinazie, 500 gr boschampignons (shiitake en oesterzwammen)
- 400 gr pasta (spirelli of penne)
- 1 eetlepel rundsbouillon, een beetje water, 200 ml halfvolle of soyaroom
- zout, peper en 2 teentjes look
- olijfolie

Bereiding

- Kook de pasta beetgaar in gezouten water
- Snij de champignons in plakjes, snipper de look en sjalot en stook alles aan in olijfolie
- Doe de bladspinazie erbij en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn
- Voeg de rundsbouillon toe en een beetje water om aanbaksel los te maken van de pan
- Voeg de room toe en laat alles eventjes doorkoken tot je een romige massa hebt
- Voeg de gekookte pasta toe en kruid met peper en zout
- Voor de liefhebber, af te werken met pijnboompitjes en Parmezaanse krullen

