

VAN DE REDACTIE

Zomer in Zeeland.
Een dorp aan de duinrand.
De zon van de zee kant.
Een kleine kerkdoor groen omgeven.
Ontvouwd een dag van lokkend leven.

Zo zit je te mijmeren met deze melodie in je hoofd. Het zijn
weer iedere dag heerlijke temperaturen en soms zinderende
hitte.

Geniet zoveel mogelijk van deze momenten.

De zomer is goed begonnen met een grote opkomst op de
dorpsbarbecue. Gezellig buiten met parasols. Het was in 1
woord super! Wat een goede organisatie.

Ook dank aan alle adverteerders en vooral drukker Leo die
er weer voor zorgt dat de NNW snel rondgebracht kan
worden!

NOORDERNIEUWSWELLE
Dorpskrant van Noordwelle

dorpskrantnnw@gmail.com

www.noordwelle.com

44ste jaargang

Verschijnt 6x per jaar



*Redactie: Marianne de Jonge, Kitty Heye, Trudy Groenleer
Juus Kreiken en Ineke v.d. Koogh
Vormgeving: Leo Schults en Trudy Groenleer*

Wist u dat

- Wij erg blij worden van kopie
- Er wel altijd gecensureerd wordt
- Wij 1 x per 2 maanden uitkomen
- dorpskrantnnw@gmail.com ons mailadres is
- Handgeschreven kopie ook nog altijd welkom is
- Wij kopie voor het volgende nr. graag voor 10 oktober ontvangen
- De mosselavond, die gepland stond voor 3 september, **niet door gaat**
- De nieuwe datum voor de mosselavond 1 oktober is
- Er 2 notenbomen op het grasveld rond de kerk de afgelopen jaren geplant zijn
- Het nu nog wachten is op de eerste noten
- Er in het Slingerbos ook div. bomen geplant zijn
- Hier meidoorns, hazelaars, mispels en zandkers geworteld zijn
- Wij Peter J. hier van harte voor bedanken
- Wij zijn vrouw Isabel ook enorm bedanken voor haar recente actie m.b.t. de overlast van de beruchte pluisbomen in het Slingerbos
- Pulled- pork nu ook op Noordwelle geïntroduceerd is
- Wij hierbij de mannen van de zwarte "green" eggs hartelijk bedanken
- Blues Hog nogal eens verward wordt met Blueshag
- Tot hilariteit van een green egg bakker
- Het mede door jullie inzet de dorps barbecue tot een succes maakte
- Er ruim 90 personen ook genoten van heerlijke salades en heerlijke vlees- en vegetarische hapjes
- Alles weer tot stand kwam door de inzet van vele vrijwilligers
- De SMWO fietstocht onlangs ons dorpshuis heeft bezocht

- Er toen ca. 30 fietsers genoten van een drankje met bolus of andere koek
- Wij Jannie en Rinus nog vele mooie jaren toewensen op hun nieuwe woonplek in Oosterland
- Het dorp jullie zal missen na zoveel jaren hier gewoond te hebben
- Het Tafelen in de buurt alweer 5 jaar wordt verzorgd door Frans, Gea, Hans en Marianne
- Zij 26 juli j.l blij verrast werden met een attentie en bedankje van de Dorpsgemeenschap
- Dit uiteraard zeer verdiend is!
- Wij hopen dat het nog vele jaren voortgezet wordt
- Noordwelle er een heuse theetuin bij heeft gekregen
- Ze daar naast div theesoorten ook heerlijke koffie serveren
- De eigenaresse tevens heerlijke taarten maakt
- U van harte welkom bent op hoeve Ruimzicht

De Agenda

- | | |
|--|-----------|
| • Eerste vrijdag van de maand: | Snekavond |
| • Derde vrijdag van de maand (20:45): | DDaames |
| • Laatste dinsdag van de maand: | Tafelen |
| • Laatste vrijdag van de maand: | Heeren |
| • Iedere eerste dinsdag van de maand koffie/bieb uurtje van 10 tot 11 uur | |
| • Om de week op de woensdagavond Klaverjassen inloop 19.00 uur (zomerstop tot eind september) | |
| • Iedere woensdag vesper 17:00 - 17:30 uur meditatief zingen (opgave niet nodig) (18:00 – 18:30) en/of maaltijd (18:30) in de kerk zie: www.kloosterwelle.nl | |
| • Zaterdag 20 augustus kinderuitje | |
| • Zaterdag 1 oktober mosselmaaltijd | |
| • Zaterdag 15 oktober Dorpsuitje | |

Dorpsbarbecue

Een paar weken geleden stond het terras voor het dorpshuis vol: tafels, stoelen, Big Green Eggs, Yakiniku's, zon, bier, wijn, mannen met schorten, parasols en een voor Noordwelse begrippen gigantische opkomst van ruim 90 mensen voor de dorps BBQ. Al op de maandag werd er begonnen met de voorbereidingen voor de pulled-pork; wat een werk voor het vrijwilligersteam!



Zaterdagmiddag was het terras al snel vol en gezellig; omdat de winkel nog druk was schoof Yvo wat later aan.

Ik vond het erg leuk om zoveel mensen (weer) te zien en te spreken; nieuwe gezichten ook gezien. Wat me altijd raakt in dit dorp, waar ik nu al zo aan gehecht ben geraakt, is hoe verschillend iedereen is en hoe veel onderlinge vriendschappen en contacten er zijn en steeds weer ontstaan.



We hebben genoten van de huisgemaakte salades en de verschillende gerechten van de BBQ, die door de vrijwilligers met zoveel liefde werden klaargemaakt. Super gedaan!



Yvo en Jesca de Bruin

Vrijwilligers

Wij zijn op zoek naar nieuwe vrijwilligers, de afgelopen 2.5 jaar zijn er niet zoveel activiteiten geweest, nu beginnen de activiteiten weer toe te nemen en daar hebben wij jullie hulp hard bij nodig, want zonder vrijwilligers kunnen wij het niet!

Wij hebben hulp nodig bij de horeca (denk hierbij aan snackavond, straô, BBQ, etc.) diverse klusjes (techniek), schoonmaak en ook adhoc. Iedereen heeft kwaliteiten, waar kunnen we die van jou inzetten?

Geef je nu op via dorpshuisnoordwelle@hotmail.com vermeld hierbij je naam, adres, telefoonnummer en voor welke activiteit wij je kunnen inzetten.

Wij hopen op vele enthousiaste reacties, met vriendelijke groeten,

Coördinatoren dorpshuis

Zomervlinders

Na de vorige keer (105 vlinders) hebben we nog 1 x meer vlinders gevangen, 153 in de nacht van 26-27 juni. Dit keer wel met een trucje, want door het hoog opgroeiende gras konden de vlinders de emmer niet meer vinden. We hebben de vangemmers daarom op een omgekeerde emmer omhoog geplaatst. Dit maakte een enorm verschil.

Met de dagvlinder telling hebben we ook 1 x een uitschieter gehad, van 125 vlinders. Het is ook leuk om te zien hoe de aantallen en de verschillende soorten variëren. Van 1 soort zie je soms helemaal geen vlinders meer, maar even later zie je wel op de brandnetels rupsen. Zoals van de dagpauwoog of de kleine vos. En na een paar weken is er dan weer een golf van frisse jonge vlinders die weer uit de pop gekropen zijn. Ook zag ik bij elke telling in de wei wel libellen, vaak op dezelfde plek. Maar ondanks dat ik wist dat ze er waren, kon ik er geen foto's van maken.



Ze zijn zo snel!

Dan was er in het weekend van 15 t/m 17 juli ook nog de tuinvlindertelling. Daarvoor hebben we in de Brouwtuin geteld, waar veel Icarus blauwtjes vlogen.

Zwartsprietdikkopje, samen met een blinde bij op een distel. Een andere vlinder die we veel zien is het oranje zandoogje.

Het is een mooi klein vlindertje dat een beetje nerveus vliegt. Mijn broer is ook een keer op mijn route meegelopen. Hij heeft in Oosterland ook een route waar we vorig jaar een keer hebben meegelopen, dus nu wilde hij graag met mij mee.



Tot mijn grote vreugde hadden we ook een bijzondere vlinder, ook niet groot maar wel heel mooi. Voor Nederland niet bijzonder, maar hier zien we hem zelden. De kleine vuurvlinder. Het is niet moeilijk



te bedenken, hoe deze vlinder aan zijn naam komt. Ook bij de nachtvlinders kom je soms logische namen tegen, maar ook namen waarbij je denkt,; hoe verzinnen ze het.

Zoals bijvoorbeeld de Huismoeder en het Weeskind.

Een andere soort die ik erg mooi vind en ook regelmatig wordt gezien,

is deze; de grote beer. De rups van deze prachtige vlinder, die hele mooie rode ondervleugels heeft, is denk ik wel voor iedereen bekend.



De rupsen zijn donkerbruin en hebben lange haren. Ze kunnen heel hard lopen, ze zijn dan op weg naar een plek om te verpoppen.

En waar een grote beer is, heb je een kleine beer, ik had hem nog nooit gezien, maar tot mijn vreugde zat hij in de vangemmers.



Tot slot nog een vlinder, die er heel bijzonder uitziet. De Windevedermot, pas als hij gaat vliegen, zie je dat het een vlinder is.

Jolanda

2e Pelgrimstocht van de twee Welse Wuuven

Vervolg:

De 5de dag Van Huy naar Andenne 16,5 km.

Een mooie etappe door bos en akkerland in de landstreek Condroz, het stroomgebied van de Maas en de Ourthe.

We hadden onze overnachtings plek in een oude molen daar al geregeld, dus konden heerlijk zorgeloos aan de wandel.

Heerlijke picknick plek gevonden aan de rivier bij een oude Romeinse brug.

In de middag kwamen we aan bij het molenhuis. Alles dicht, niemand aanwezig, dus gingen we in afwachting maar lekker in het zonnetje zitten. Iets verder op het weggetje was een jonge man aan een oude auto aan het sleutelen. Na een kwartiertje kwam hij aangesloft en vroeg wat wij kwamen doen. Het was een ietwat vreemde ontvangst.

We konden nog niet naar de kamers, want dat deed vader altijd, maar we konden wel een kop koffie van hem krijgen, zijn ouders zouden later komen, die waren naar het ziekenhuis. Verder was hij niet erg spraakzaam en verdween weer snel naar zijn klus auto.

We bekeken het oude molenhuis, prachtig gelegen aan een snelstromende beek in een groene vallei, dat dateert van het jaar 1420, zo'n 600 jaar geleden gebouwd als watermolen. Later een danscafé geworden en een keer flink in de brand gestaan. Nu in gebruik als Gitte.

In het interieur kun je de oude raderen van de molen zien. Onze gastvrouw en gastheer vertelden er uitvoerig over tijdens een avondvullende maaltijd, waar veel werk van was gemaakt.

Omdat zij van oorsprong Vlamingen zijn, was het voor ons extra makkelijk ons verstaanbaar te maken. Voor de vrouw des huizes was het een goede afleiding om gasten te ontvangen vertelde ze. Petje af hoor, ze was 's-middags in het ziekenhuis geweest voor weer een bestraling, maar niet van plan om als patiënt te gaan leven, ondanks haar lichamelijke problemen.

Haar vader woont ook bij hun in huis, 98 jaar, en een beetje dement, zat ook aan tafel zonder tanden, want die had hij die dag kwijtgemaakt. Hij genoot volop, en zeker van zijn biertje!

Er kwam een grote vers gebraden lamsbout op tafel die de gastheer in porties verdeelde. Hij mopperde op de schapen, die telkens uitbraken en er nu ook weer vandoor waren. Grappig genoeg zagen we ineens schapenkoppen voor het raam verschijnen, misschien waren ze benieuwd waar hun lammetjes toch bleven.

Dag 6. Etappe van 23 km.

Tijdens het ontbijt bood onze gastheer aan ons naar het dorp te brengen, waar hij toch moest wezen en wij onze route bij de kerk konden oppakken. Dat vonden wij een goed plan! Het dorp uit, ging de route weer een stukje langs de Maas, daarna volgde een pittige wandeling, door de bossen van Marches-les-Dames en Floreffe.

Drie maal een steile klim omhoog, na de afdaling kwamen we weer in de bewoonde wereld, een brug over en richting centrum Namur. Wij hadden voor de overnachting weer een pelgrimsadres gereserveerd, bij Annie, in een buitenwijk van de stad. We waren van harte welkom, maar we moesten op de hoek van de straat eerst bellen, dan zou ze uit het raam kijken en de deur voor ons openen. En ja, Annie zwaaide vanaf boven naar ons en kwam naar beneden om ons te halen.

Ze had een klein kamertje beschikbaar, met 2 bedden en ontving af en toe nog wel wandelaars, of fietsers, maar was door een nare ervaring heel voorzichtig geworden. Ze ontving ons hartelijk, maar kwam een beetje schichtig over, en we moesten eerst betalen, en onze paspoorten laten zien. Later raakte ze wat meer op haar gemak en zat behoorlijk op haar praatstoel. Het bleek dat ze onder meer een man op bezoek had gehad, die niet kon betalen en ook niet weg wilde gaan. Ook was ze een keer bestolen en daardoor had ze digitale problemen met haar bank gehad. Wij hoorden haar zorgen een uurtje aan, maar wilden nog wel wat gaan eten en Annie verwees ons naar een Libanees restaurant op de hoek van de straat, daar konden we op onze slippers even heen lopen. Lekker eten, en ook fijn, even tot rust te komen.

De volgende ochtend, het was Pasen, wachtte een verrassing. Annie had een paastafel voor ons ontbijt klaargemaakt, compleet met haasjes, kuikentjes, gele borden en servetten, chocolade eitjes je kunt het allemaal niet bedenken. Ze was blij dat ze gasten met de Pasen aan tafel had en vond het leuk dat wij haar tafel bewonderden. Wij werden er een beetje stil van. Van de stad Namur, of Namen hebben we verder niets gezien, dan hadden we een dag moeten blijven. Het schijnt de moeite voor een bezoek waard te zijn.

Er zijn o.m. oude verdedigingsweken uit de 15e eeuw met onderaardse gangen, een wapenmuseum. Het Belfort van Namur is een beroemd onderdeel van de stadswal.(Unesco werelderfgoed) Het oude centrum met mooie statige huizen uit de 18e eeuw een aantal kerken en een kathedraal, gebouwd vanaf de 8e eeuw. En Waalse cafés met heerlijke Naamse biertjes. Ja, jammer, hebben we allemaal gemist!

Dag 7 van Namur naar Godinne.

Deze route van 16 km ging voornamelijk over wandel(fiets) paden langs de Maas. Het was mooi en zonnig wandelweer, we dronken koffie in een klein dorp waar op het plein de restanten van een groot paasfeest opgeruimd werden. Onderweg was nog de Chene a l Image, een eeuwenoude eik te bewonderen, met een gezwollen stam. De zwellingen van de schors zijn het gevolg van inkepingen door pelgrims gemaakt. Men tilde de schors op, plaatste een vroom plaatje op het hout en zette de schors weer op zijn plaats. In de namiddag bereikten we Godinne, een mooi rustig dorp met kerk en kasteel uit de 16 en 17e eeuw. We hadden nog geen overnachtingsplaats kunnen boeken en dat leek een beetje moeilijk te worden, want we zagen er helemaal niemand. In de kasteelhoeve La Vielle Ferme, een stukje verder, bleek een expositie te zijn. Daar waren wat mensen, dus wij naar binnen. We waren van harte welkom, het was gratis en een hoek van de zaal was als bar ingericht, daar konden we wat drinken. Ja, daar hadden we wel zin in. Het was er leuk! Mooie schilderijen, beelden en sieraden, genoeg te zien. Na een half uurtje zagen we de dame weer die ons zo vriendelijk ontvangen had.

Op onze vraag of zij misschien een adres wist waar we konden overnachten, zei ze: blijf maar lekker even zitten hier, ik ga even bellen. Wat later kwam ze terug en zei: Ik heb wel iets voor jullie, ik moet hier even de boel afsluiten en daarna loop ik met jullie mee. Ze kende mensen die bezig waren met de inrichting van een Gîte, maar ze waren er nog niet helemaal mee klaar, want er moest nog een zwembad en een jacuzzi komen. Als we dat niet erg vonden waren we de eerste gasten. We liepen door een wijk met grote huizen en grote tuinen in een mooi rustig dal.

We werden hartelijk ontvangen en zagen in de achtertuin een opgepimpt caravannetje uit de 60er jaren staan.



Er was ook een douche hokje zonder douche maar wel met toilet in de tuin. Wij vonden het prima zo, en de familie kwam in optocht met schone handdoeken, extra dekens en wat eten en drinken voor in het koelkastje. Er was 500mtr verderop een Thais restaurantje, waar je wel aardig kon eten volgens hun, en helemaal goed volgens ons! Wij ploften neer op het bankje in de zon voor de caravan en genoten van de leuke plek waar we zo onverwachts konden verblijven.

Dag 8, nog ruim 15 km, de laatste dag alweer van onze pelgrimstocht.

Eerst even het dorp in om verse broodjes en wat fruit voor de lunch te halen.



Daarna de rugzakken weer om, afscheid genomen van onze aardige gastvrouw en richting Dinant.

We wandelden langs de oever van La Meuse en kwamen later op de hogere rotsen, langs de abdij der Norbetijnen. Deze abdij, gesticht in het jaar 1152, heeft heel wat stormachtige

tijden en plunderingen meegemaakt. Misschien niet zo vreemd als je hoort dat daar al vanaf het jaar 1240 het beroemde blonde brouwsel, Leffe, wordt gemaakt.

Pas vanaf 1950 is er sprake van een commerciële aanpak van de bierverkoop. Met de opbrengsten hiervan moet de orde van de Norbetijnen volgens de regel van Augustinus, mensen in nood in de gehele wereld helpen.

In het dal van de rivier kom je vervolgens door het fraai gelegen Dinant.



Leuk om te weten: Dinanderie, is de kunst van het gieten. Al sinds de 12e eeuw worden hier messing voorwerpen gemaakt.

Het werd weer een prachtige dag en wij zagen tot onze verbazing grote aantallen mensen door de stad wandelen, en in sportauto's en op motoren show rijden. De terrassen aan de zonnige Maasoever zaten overvol. Na alle rust en stilte tijdens de wandeling was dit voor ons een totaal andere wereld.

Wij ploften tussen de toeristen op een terras neer, konden kiezen uit wel 10 verschillende Leffe biertjes, want ja, die moet je wel proeven daar!

Het was een mooie afsluiting van onze 8 daagse pelgrimstocht en smaakte wederom naar meer!

Marianne en Gerda

NOORDWELLE TOERISTISCH ? NEE TOCH

Hieronder zomaar wat cijfers uit het pas gepubliceerde rapport "vraag en aanbod verblijfstoerisme Schouwen-Duiveland 2020".

Dit is samengesteld door het H.Z. kenniscentrum Kusttoerisme, in opdracht van gemeente Schouwen-Duiveland.

Noordwelle heeft in 2020 310 inwoners en in dat jaar zijn er 5470 toeristische slaappleatsen verdeeld over 1100 eenheden. Dit komt neer op 17,6 toeristische slaappleats per inwoner.

Dit is slechts 1 bed minder per inwoner dan Renesse. (Renesse heeft dan ook meer inwoners).

In 2020 resulteerde dat in 352.000 toeristische overnachtingen binnen het postcodegebied van Noordwelle!

Een opmerkelijk resultaat waar we opmerkzaam op werden gemaakt door Peter Jonker.

Marianne



Aftredend en niet herkiesbaar

Op de ledenvergadering van 27 juni jl was Jan aftredend en niet herkiesbaar. Jan, nogmaals bedankt voor het vele werk! Gelukkig blijft hij als vrijwilliger beschikbaar!

Een verdiende attentie werd hem overhandigd!

De Dorpsraad

Wanneer is het eigenlijk pompoentijd?

"Altijd", zou ik willen antwoorden. Pompoenen horen plantkundig gezien bij de komkommerfamilie (*Cucurbitaceae*). En

"komkommertijd" is het gelukkig (of helaas?) niet altijd! Pompoenen zijn kruid- en struikachtige planten, die voorkomen in warme gebieden op alle continenten.

Al lange tijd worden pompoenen wereldwijd gecultiveerd, vanwege hun voedzame



vruchten. Sommige zijn lang te bewaren. Binnen de komkommerfamilie kennen we niet alleen pompoenen.

Het geslacht *Cucumis* (*C. sativa*: augurken en komkommers en *C. melo*: meloenen) valt er ook onder, maar ook het geslacht *Citrullus* (watermeloenen en bitterappels). Het geslacht *Bryonia* is minder bekend.

Daaronder valt de zeer giftige Heggerank, een klimplant met besjes, die ook op Schouwen-Duiveland in vele tuinen, plantsoenen en natuurgebieden te vinden is. Enkele vruchten uit de komkommerfamilie die minder bekend zijn, worden met het oog op klimaatverandering/opwarming op beperkte schaal in Nederland gekweekt, als mogelijk toekomstbestendig klimaatresistent gewas. Het doel daarvan is in voedsel te blijven voorzien, ook als andere gewassen moeilijker te telen worden. De Chayote (behorende bij het geslacht *Sechium*) is daarvan een voorbeeld.

De Azteken en de Maya's aten alle delen van die jarenlang voortlevende plant. In toko's en op markten kun je de vruchten in Nederland al jaren kopen. De wortelknollen van de Chayote zijn minder bekend, kunnen wel 10 kilogram wegen en worden klaargemaakt net als onze welbekende aardappels...

Tot zover mijn omwegen over veldbiologie en landbouwwetenschap.

Nu naar mijn eigenlijke verhaal over pompoenen:

Het leek me leuk om deze keer wat te schrijven over pompoenen. Dat is dus het geslacht Cucurbita uit de komkommerfamilie. Van een lieve vriendin die geboren is in Zwitserland, maar al ongeveer 40 jaar bij Noordgouwe woont, begreep ik dat zij erg van pompoenen houdt.

Ze heeft die voorliefde een beetje aan mij overgedragen. Daarom hebben mijn man en ik dit jaar gezorgd dat er in haar wel erg grote tuin dit jaar allerlei pompoenen groeien. Vooral de Spaghettipompoenen en wat minder bekende Asterix, zijn reeds zeer productief. Uit mijn lange beschrijving over de komkommerfamilie kun je één ding simpel afleiden: de planten houden erg van warmte! Ze hebben vaak erg grote bladeren om zich te beschermen. Als je deze planten wil kweken, geef ze vooral een warme plek: beschut, zonnig, eventueel tegen een (zuid-)muur of hek klimmend, liefst niet op vochtige grond rustend.

Het zijn best makkelijke planten die wel lekker de ruimte willen. Meerdere strekkende meters heb ik het dan over! Pompoenen kennen de gekste vormen en kleuren, velen zijn eetbaar en de meeste ranken (klimmen) graag. Binnenin pompoenen zitten platte zaden die rijk zijn aan olie. Als je die zaden roostert hebben ze een nootachtig smaak die veel mensen kunnen waarderen.

Jonge steeltoppen en bloemen van pompoenen zijn prima eetbaar. Courgettes en Pattisons zijn officieel "gewoon" zomerpompoenen (C. pepo), die we bij voorkeur erg jong, dus als zachte vrucht en zonder stevige zaden oogsten en eten.

Langer te bewaren en vrijwel jaarrond in de handel aangeboden zijn bijvoorbeeld Hokaido-types, spaghettipompoenen, flespompoenen ("Butternut") en uiteraard allerlei prachtige (sier-)kalebassen.

Zoals de naam al suggereert zijn die laatste niet bedoelt om te eten. Ze worden vaak zo keihard dat ze bijna niet door te snijden zijn en smaken doorgaans ook niet prettig. Ook andere pompoenen worden soms als decoratie gebruikt, vooral tijdens Halloween.

De grootste vollegrondsoogst van pompoenen bij ons en in buurlanden is september / oktober. Bij voorkeur oogst ik pompoenen die ik heel lang wil bewaren pas als alle bladeren en stengels al afsterven. In ieder geval kun je erop letten dat het steeltje barstjes vertoont of verschrompelt als pompoenen helemaal volgroeid of rijp zijn.

Pompoenen dienen met het oog op de houdbaarheid nooit kort bij de vrucht te worden afgesneden: er moet een duidelijke steel aan blijven zitten.

Te vroeg geoogst smaken pompoenen flauw en ze kunnen dan niet goed bewaard worden. Zorg dat alle soorten pompoenen binnen zijn voor de eerste nachtvorst, want daar kunnen ze absoluut niet tegen. Sommige pompoenen doen er nog maanden over om af te rijpen, die verkleuren daarbij soms opvallend en worden dan nog lekkerder van smaak. Dat alles geldt ook voor sierkallebassen, die vorstvrij nog veel langer te bewaren zijn. Zomerpompoenen (courgettes en Pattisons) blijven niet lang goed en moeten altijd "snel" worden verwerkt. Als je pompoenen lang wil bewaren moet je ze eerst goed drogen, bij voorkeur eerst buiten onder een afdak.

Een goed geventileerde en koele, maar vorstvrije plaats is later in de winter het meest geschikt. Laatste jaren aten mijn man en ik onze laatste eigen gekweekte pompoenen in de maanden mei en zelfs juni van het jaar ná de oogst.



Wat kun je ermee in de keuken? Om te beginnen zijn pompoenen voedzaam en gezond. Gemiddeld slechts 6 gram koolhydraten per 100 g vruchtvlees, veel vocht cq. water (ca. 90%), maar zeer rijk aan vitaminen (A,B,C,D,E) en mineralen (vooral veel kaliumzout, te weten 350 mg per 100g, maar ook calcium, ijzer, magnesium, chloor, zwavel, zink, selenium). En je kunt er van alles van maken.



Heerlijke soep, verwerken in brood, cake of taart, “Turkse mutsen” (zeer zoete pompoensoort) worden in het buitenland zelfs rauw gegeten, overeenkomstig meloen. Courgettes zijn zeer geschikt voor in een groentelasagne, eventueel goed te combineren met tonijn en pecannoten. Courgettes en Pattisons zijn ook goed te vullen, dan te garen in de oven met geraspte kaas erover.

Een ongekend praktische tip van onze vriendin uit Noordgouwe: schroom niet om extra veel appelmoes te maken door er wat overvloedige courgettes in te laten verdwijnen! Je kunt van pompoenen ook chutney maken en van zoetere rassen heerlijke jam: gecombineerd met bijvoorbeeld appel en met gember, citroen, kaneel, enzovoort.

Een aanrader is pompoen te benutten als alternatief voor een stukje dierlijk vlees bij een maaltijd: gewoon in schijven, plakken of parten snijden, goed marinieren in olie met specerijenmelanges (zoals Ras el Hanout of Al-Andalus), bakken en dan bij een gerecht serveren (zelfs lekker bij o.a. een Hollandse stamppot rauwe

andijvie). Nog een tip: maak eens een lekkere risotto met pompoen (evt. aangevuld met winterpeen), kastanjechampignons en salie.

Nog niet bij alle Nederlanders bekend, dus het is wellicht tijd dat daar verandering in komt.

De risotto bereiding moet dan vooral niet makkelijk en snel zoals op sommige supermarktverpakkingen helaas wordt gesuggereerd, want het resultaat valt dan alleen maar vies tegen.

Bereiding dient ambachtelijk te worden uitgevoerd: met liefde, aandacht en geduld, hetgeen wellicht een beetje gezonde afremming geeft in de huidige tijd waarin veel mensen een erg gehaast leven hebben. Eigenlijk wilde ik vandaag een heel kort stukje schrijven, met daarbij de verklaring dat iedereen in de zomer beter veel buiten bezig kan zijn, net als ikzelf graag doe.

Ik wilde benadrukken dat ik dáárom weinig schrijf in het zomernummer van de Noordernieuwswelle, maar laat het nu net een beetje regenen vanmiddag (31 juli 2022).

Prachtig! Hoe de natuur alles kan beïnvloeden; ik geniet er telkens weer van. Laten we elk beetje regen vieren, want de droogte heeft méér ernstige gevolgen dan veel Nederlanders zich tot nog toe bewust zijn

Een warme groet van Isabel Jonker

Mantelzorgmakelaar

Tijdens de algemene voorjaarsvergadering 27 juni jl. is dit vrij nieuwe beroep toegelicht door een zeer enthousiaste mantelzorgmakelaar Betty Lefrandt.

Zij hield een indringend verhaal over hoe zijzelf tot dat beroep is gekomen, nadat haar man getroffen was door een ernstig herseninfarct met blijvend ingrijpend letsel.

Het is algemeen bekend dat de zorg die dan in dit geval op de partner neerkomt mega is , zeker gezien het feit dat onze regel- en wetgeving enorm gecompliceerd is en o.a. via WMO, WLZ en ZVW verloopt. Een mantelzorger ziet dan ook heel vaak door de bekende bomen het bos niet meer en heeft het daardoor nog veel zwaarder.

Het lijkt mij daarom een enorm waardevol beroep waardoor de mantelzorger ontlast wordt en het daardoor ook op langere termijn vol kan houden .

Zij heeft een mooie website : www.zie-jou.nl



Marianne

5 jaar tafelen in ons dorpshuis

In januari 2017 is in samenwerking met het SMWO en het Rode



Kruis het Tafelen in de buurt opgestart. Hier deden de meeste dorpshuizen aan mee. (na ruim 2 jaar zijn zij er mee gestopt en zijn we zelfstandig hier mee door gegaan)

Ook Noordwelle vond het een super idee. Nu nog wat vrijwilligers vinden die zich hiervoor in wilden zetten!

Frans, Hans en Gea waren bereid dit op zich te nemen. Met wat wisselende vrijwilligers werd er iedere maand een 3 gangen menu gekookt. Marianne is de laatste jaren de 4^{de} vaste vrijwilliger geworden!



Zelfs in corona tijd (toen het DH gesloten was) werd er op los gekookt en werden de maaltijden thuis bezorgd bij de vaste kern! Super toch.

In juli werden zij in het zonnetje gezet. Allemaal super dank en hopelijk op naar het 2^{de} lustrum!

De dorpsraad



Etiket made by Remi van Veldhoven

STICHTING CULTUREEL ERFGOED

Onlangs bracht deze stichting een oriënterend bezoek aan ons dorp.

Deze stichting is op alle dorpen nl. belangrijke graven op de begraafplaatsen aan het inventariseren.

Belangrijk werk omdat de gemeente van plan is verschillende oude graven t.z.t te ontruimen.

Namens ons dorp waren Peter jonker en Fred Batenburg hierbij aanwezig. Een waardevol gesprek waarbij Peter een hele lijst van, voor Noordwelle, belangrijke waardevolle graven mocht overhandigen.

Namens ons allen: bedankt mannen voor jullie inzet hiervoor !

Marianne

Lieve dorpsbewoners,

Wanneer jullie dit lezen zijn wij, Rinus en Janny Dooge –Kosten verhuisd en wonen we inmiddels in Oosterland.

Deze plek is voor ons niet vreemd.

We zijn in 1966 getrouwd en hebben toen 11 jaar in Oosterland gewoond. Alle drie de kinderen zijn daar geboren en gedoopt.

In 1977 zijn we verhuisd naar Noordwelle en hebben daar met veel plezier gewoond. Eerst 13 jaar in Dorpsring 10 en daarna nog 32 jaar in het huis van mijn ouders in Ingridstraat 4.

Inmiddels zijn we beiden 80 jaar en werd alles te groot en te moeilijk.

We wonen nu in appartementencomplex de Saele.

De laagbouw woningen zijn in een hoefijzervorm gebouwd en ons terras grenst aan een mooie binnentuin.

Een nestkastje hangt al aan de muur en regelmatig komt er een Koolmeesje keuren of het geschikt is, als woning voor volgend jaar. Dus dat houdt een belofte in.

We willen iedereen bedanken voor de fijne tijd in Noordwelle en wensen iedereen het allerbeste toe.

Hartelijk dank voor alle goede en lieve wensen en wie weet, tot ziens.

Janny en Rinus

Semi Freddo (half bevroren)

Een heerlijk Italiaans recept waarbij je je vingers bij aflikt.

Vlug te maken, heeft 6 uur nodig om in te vriezen, daarna licht laten ontdooien in plakken snijden en nog wat versieren met slagroom en fruit.

Recept 8 porties.

- 100 gr witte chocolade
- 150 gr. Frambozen
- 85 gr. Kristalsuiker.
- 250 ml. Slagroom
- 350 gr. Mascarpone.
- 25 gr. Pistache nootjes

Nodig:

1 Bakblik

Bakpapier of huishoudfolie.

Vorm bekleden met papier of folie.

Bereiding:

Chocolade breken en au bain-marie laten smelten.

Prak 100 gr. van de frambozen fijn met de helft van de suiker.

Bewaar de andere frambozen voor decoratie.

Klop de slagroom met de andere helft van de suiker (niet te stijf)

Roer de mascarpone los en spatel de slagroom er voorzichtig doorheen.

Daarna de chocolade en vervolgens de frambozen puree en de helft van de gehakte pistachenootjes er doorheen spatelen(omscheppen)

Spatelen doe je om niet alle lucht weer uit je slagroom te roeren.

Schep het mengsel in het blik en strijk het glad.

Zet de vorm in de vriezer en na 6 uur kun je hem gebruiken.

Na het snijden de stukken versieren met de frambozen en de nootjes en eventueel nog extra een toefje slagroom.

Succes verzekerd, eet smakelijk!

Frans