

**VAN DE REDACTIE**

Beste Noordwellenaren, hier voor jullie het eerste nummer van het nieuwe jaar 2023.

We hopen er met jullie allen weer een mooi Noordernieuwswellejaar van te maken en hopen dat we elkaar weer blijven inspireren met tips en ideeën wat de inhoud betreft !

Wij als redactie begonnen in elk geval positief met weer eens een ouderwets voltallige redactie tijdens onze vergadering.

Ons dorp bereidt zich momenteel weer voor op het grote jaarlijkse dorpsfeest en wel DE STRAÔ. Gelukkig nu weer eens zonder beperkingen van de corona, voor de straô-commissie zeker zo prettig.

Laten we hopen dat de weergoden ons 25 februari gunstig gezind zijn; dan komen de prachtige nieuwe dorpsvlaggen des te mooier uit. We kijken er naar uit !

Veel leesplezier weer.

**NOORDERNIEUWSWELLE**  
**Dorpskrant van Noordwelle**

[dorpskrantnnw@gmail.com](mailto:dorpskrantnnw@gmail.com)

[www.noordwelle.com](http://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
- [dorpskrantnw@gmail.com](mailto:dorpskrantnw@gmail.com) ons mailadres is
- Handgeschreven kopie ook nog altijd welkom is
- Wij kopie voor het volgende nummer graag voor 10 april ontvangen
- De nieuwjaarsreceptie in ons dorpshuis door ca. 60 mensen bezocht is
- Het daar erg gezellig was en eenieder blij was om elkaar na de jaren met coronabeperking weer persoonlijk nieuwjaar te kunnen wensen
- Ineke en Lex toen hun vuurdoop hadden als frietbakkers tijdens de snackavond
- Zij de frieten en aanhang prima gebakken hebben ondanks de enorme drukte
- Er voor de kerst weer leuke zelfgemaakte kerststukjes zijn rondgebracht bij ouderen en zieken
- Deze stukjes erg gewaardeerd werden
- Wij een goed geïsoleerd dorpshuis blijken te hebben
- Hier kortgeleden door de energieleverancier op getest is
- Een nieuwe dorpsvlag meteen na de uitgifte al gehesen is
- Alle eigenaren van de nieuwe vlag blij zijn met hun aankoop
- Het vast een feestelijk gezicht zal zijn met de straô
- Het compensatieplatform al een mooi bedrag heeft opgehaald
- De teller half januari al op 16.110 euro stond
- Onze drukker het laatste nummer binnen 24 uur klaar had
- Dit volgens ons een nieuw record is
- Wij in elk geval hopen dat dit nummer voor de straô rondgebracht is.

- Wij ons best daar weer voor gaan doen
- Wij hierbij ons redactielid Trudy een extra pluim geven
- Zij nl vanuit Portugal dit nummer in elkaar zet
- Wij de volgende nieuwe inwoners van harte welkom heten
- Wim en Annet Roozenbeek in de Ingridstraat
- Saskia Wiskerke en haar hondjes Shiva en Sanne in de Smidsweg
- Kaj de Boer en Nives Goossens in de Jan Delstlaan
- Wij hopen dat ze zich snel thuis zullen gaan voelen op Noordwelle

## De Agenda

- Eerste vrijdag van de maand: Snekvond
- 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
- 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](http://www.kloosterwelle.nl)
- Zaterdag 25 februari straô
- Maandag 17 april Algemene Ledenvergadering aanvang 19.30 in ons Dorpshuis
- Zaterdag 22 april Rommelroute van 10.00 tot 17.00 uur
- Donderdag 27 april Koningsdag aubade, koffie met tompouce/oranjebitter



Uit de ouwe doos, NNW februari 1995.

## De watersnoodramp in Noordwelle



In 1995 schreef F. Westra een artikel over hoe de watersnoodramp in Noordwelle was verlopen.

Misschien zijn er nog enkele bewoners van Noordwelle die de ramp hier ter plekke hebben meegemaakt.

Het verschil tussen Noordwelle van toen en het Noordwelle van nu blijkt groot.

Ik citeer het laatste stukje van het verhaal:

Hoewel in Noordwelle geen slachtoffers waren gevallen, was de ramp groot.

Er was schade aan 101 objecten met geraamde kosten van ruim 450.000 gulden.

Dertig huizen en elf boerderijen waren totaal verwoest.

Na de eerste doorbraak bij de Schelphoek bereikte het zeewater eerst het zuidelijk grondgebied van de gemeente.

Een enkeling werd door het opkomende zeewater verrast en moest zich op de zolder in veiligheid brengen. Deze personen werden op maandag 2 februari uit hun benarde positie verlost. Het overige gebied werd met de tweede vloed op zondagmiddag overstroomd.

Alle inwoners waren toen al gewaarschuwd en hadden een goed heenkomen kunnen vinden.

Om 13.00 uur 's middags bereikte het zeewater de dorpskom en enkele uren later stond het anderhalve meter hoog, zoals nu nog afgelezen kan worden op de hoek van de Smidsweg en Dorpsring. Een tiental mensen bleef aanvankelijk in het dorp achter en vond een droog onderkomen in de tegen de koor van de kerk gebouwde dorpschool.

Na enige dagen werden ook zij per boot afgevoerd naar Renesse.

De meeste inwoners, aanvankelijk 255 in getal, evacueerden naar de Westhoek. Meer dan de helft zou niet meer terugkeren naar Noordwelle. In september 1953 bedroeg het totaal aantal geëvacueerden uit Noordwelle 383, waarmee het merendeel van de bevolking van 451 zielen de gemeente had verlaten.

Juus

## **Stemmen 15 maart 2023: in vrijheid Provinciale Staten en Waterschap!**

Beste mensen, geen stemadvies natuurlijk van mijn kant. Wel een vraag om aandacht voor een belangrijke verkiezing die 15 maart gaat geschieden.

Belangrijk zeker ook voor de Provincie Zeeland met de velen uitdagingen nu en in de toekomst qua waterkwaliteit en waterhuishouding met de velen dijken.

De laatste keer hebben wij gestemd 20 maart 2019. Het aantal leden van de Provinciale Staten is afhankelijk van het aantal inwoners van de provincie Zeeland en nu met 39 statenleden. Helaas leeft de verkiezing voor deze Staten duidelijk minder bij ons burgers als de landelijke verkiezingen. Spijtig want die van de 15<sup>e</sup> maart zijn zo ontzettend belangrijk!

De provinciale Staten stellen het beleid van de provincie vast en controleren de uitvoering daarvan door de gedeputeerde staten.

Commissaris van de koning is de voorzitter van de provinciale staten ( Polman sinds 2013).De leden van de provinciale Staten kiezen eens in de 4 jaar de leden van...de Eerste Kamer met hun 75 leden !!

De leden van deze kamer worden dus niet rechtstreeks door ons burgers gekozen. Staan ook wat verder af van de dagelijkse politiek en voeren ook geen verkiezingscampagne.

De Eerste kamer is wel medewetgever en controleur van de Regering. Moeten dus ook het werk van de 2<sup>e</sup> kamer tegen het licht houden...

In de 1<sup>e</sup> kamer ligt dus duidelijk "de macht".

Bijkomstigheid: 15 maart kiezen wij tegelijk voor de Provinciale Staten maar ook voor het Waterschap ( Zeeland begroting € 140 miljoen ! ).

Maak in vrijheid uw keuze maar.....laat je stem niet verloren gaan.

Lex

### **Vlag van Noordwelle, het vervolg.**

In de eerste week van januari zijn alle bestelde vlaggen aan de eigenaren overhandigd. 44 kleine en 10 grotere zullen Noordwelle kunnen opfleuren. Het is een mooi aantal en gezien de spreiding over het dorp zal het een mooi beeld op kunnen leveren.



Binnen een uur nadat de vlaggen waren opgehaald werden er al een aantal gespot in het dorp, leuk is dat. De bestelde grote mast die in de buurt van de plaats waar de kerstboom staat, zou maandag 9 januari worden geplaatst. Door de niet zulke beste weersomstandigheden is dat inmiddels 3 maal uitgesteld en de planning is nu 16 januari.

De verdere planning is dat we de vlag een officieel tintje mee willen geven. Een mooi moment lijkt ons om de eerste vlaghijsing te laten uitvoeren tijdens onze Straô. We willen de burgemeester vragen om voor de eerste keer de vlag van Noordwelle te hijsen in de grote mast.

Daarnaast willen we iedereen die een vlag in het bezit heeft vragen die op de zaterdag van de Straô uit te willen steken om de feestelijke uitstraling compleet te maken.

We hopen op veel publiek, mooie paarden, gezellige muziek en aanwezige media, dit kan een historisch moment opleveren. Wij kijken er naar uit.

En dan verder mag iedereen vlaggen wat ze willen. Daarnaast kan ik me voorstellen dat we gezamenlijk vlaggen bij vrolijke en mooie momenten maar misschien ook bij minder vrolijke momenten, dit om onze verbondenheid en betrokkenheid te laten zien. Via de klep app zouden we dit kunnen afspreken.

Het Zeeuwse weer is favoriet bij vlaggenleveranciers, vlaggen slijten in Zeeland meer dan in bebost gebied. Dat betekent dat er bijbesteld kunnen worden. Ook kan het zijn dat dorpsgenoten die nog geen vlag hebben, maar bij het zien van de leuke uitstraling, ook nog graag een vlag willen hebben en die ook nog kunnen bestellen. Om toch nog een aanzienlijke kwantumkorting te krijgen zullen we de bestellingen verzamelen, dat betekent een wat langere levertijd.

Bestellingen kunnen doorgegeven worden aan Trudy, liefst via de email: [t.kouwen@planet.nl](mailto:t.kouwen@planet.nl)

Namens de Dorpsgemeenschap en de initiatiefnemers,  
Rens Vermeer



Beste Noordwellenaren,

We zijn in November weer gestart met de voorbereidingen voor de Straô, en wij als bestuur ervaren dit als een vreemde start. Er was een plaats leeg aan onze bestuurstafel. Wat missen wij "onze Leen" dat hij veel deed dat is ongetwijfeld .....Maar zoals Leen zou willen, we moeten door en dat hebben we gedaan.

Hans Schoneveld is binnen ons bestuur gestopt met zijn functie na jaren lange inzet, willen wij hem daar voor hartelijk bedanken.

Wij hebben Raymond Pals bereid gevonden als nieuw bestuurslid, super fijn!

Het programma van de Straô is weer als vanouds. Dat betekent weer volop gezelligheid in en rondom ons dorp Noordwelle en in ons Dorpshuis.

We hebben een mooie deelnemerslijst wat belooft een geweldige stoet met paarden en ruiters te worden.

Er zijn weer heel wat vrijwilligers bereid om ons te helpen waar nodig om met elkaar er een gezellige dag van te maken.  
(Foto's 2022)





## Het Programma voor de dag is:

- 10.30 Verzamelen paarden aan de dorpsring  
Keuring paarden
- 11.30 Vertrek ruiters en paarden naar Strandpark de Zeeuwse Kust
- 12.00 Strandpark de Zeeuwse Kust
- 12.45 Strandovergang Kijkduin
- 13.00 Ruiters en Paarden bij strandpaviljoen De Haven van Renesse
- 14.45 terug in Noordwelle waar muziek word gespeeld door muziek vereniging Nut en Uitspanning uit Zonnemaire
- 15.30 Ringsteken
- 16.00 Muziek in ons Dorpshuis "Anne en de Zeeuwse Kofferband"
- 18.00 Prijsuitreiking
- 19.00 Muziek door zangduo "Jeelz"

Wij als Straô bestuur kijken er naar uit !!

Herda

### **Vervolg: "Wat in het vat zit verzuurt niet"**

Ontleding van voedselwaren door wateronttrekking, maar ook oxidatie door blootstelling aan zuurstof of ontkleuring door invloed van licht, probeert men daarom door gunstige verpakking in o.a. pot, plastic of blik langere tijd te voorkomen. Wij kuilen bijvoorbeeld nog steeds groente in, dat kun je ook verpakken noemen, maar dan wel zeer natuurgetrouw, simpel en effectief. Ook vacumeren kunnen wij thuis doen, maar verpakking "onder beschermende atmosfeer" is iets wat puur in industriële processen wordt toegepast.

Daar worden producten met toegevoegd gas bewaard of als zodanig per stuk verpakt (koolstofdioxide, zuurstof of stikstof). In een stikstof cel (vergelijkbaar met koelcel) wordt fruit als het ware in coma gehouden. Pas als het fruit weer een tijdje uit is, treedt bij blootstelling aan zuurstof alsnog (mogelijk zeer snel) bederf in.

Ook worden verpakkingsmaterialen ingezet die actief chemische stoffen afgeven, zodat micro-organismen in het verpakte product voortdurend bestreden worden, zelfs bij de consument thuis gaat dat proces dan gewoon door. Ook het selectief wegnemen van ongewenste stoffen als zuurstof uit de verpakking wordt toegepast (niet te verwarren met vacumeren).

Door verhitting kunnen we in onze oogst en bereidingen de micro-organismen en ziekteverwekkers uitschakelen. Tot vorig jaar kookten wij nog op gas, maar inmiddels koken ook wij op inductie. Daarnaast koken we ook heel ouderwets op de houtkachel. Het laatste is zeer geschikt voor stoven (o.a. heerlijke zoete appeltjes!), lang trekken van o.a. soep en hachee en voor slow-cooking algemeen. Mijn echtgenoot gebruikt ook een ouderwetse sappan om door middel van stoom onze vruchtenoogst te verwerken. Daarmee maakt hij gesteriliseerd sap en de daarmee te vullen glazen bewaarpotten steriliseert hij ook (beide door langdurige hoge temperatuur), zodat geen nadere toevoeging van conserveringsmiddelen nodig is. Geraffineerde suikers werden in het verleden aanbevolen, maar inmiddels is algemeen bekend dat die schadelijk zijn voor de gezondheid. Dat laatste risico speelt vooral door te hoge dosering, die al tientallen jaren bekend is in massaproducten, maar ook bepaalde "Oud Hollandse streekrecepten" bereiden wij om diezelfde reden niet of in een aangepaste vorm. Vaak zijn er prima gezond alternatieven. Wij proberen alles zelf te voorzien en suiker of zoetstof zou vanuit die basis een extra ingewikkeld ingrediënt voor ons vormen.



Industrieën gebruiken technisch hoogstaande en relaties energiezuinige methodes voor verhitting, zoals bijvoorbeeld Ultrahoge Hydrostatische Druk (t.b.v. bijv. fruit en zalm) en Hoge Intensiteit Licht (tegen micro-organismen in o.a. dranken).

Ook gammastralers en elektronenversnellers worden soortgelijk industrieel toegepast, maar de gezondheidsimpact voor de consument is daarbij niet geheel in te schatten, waardoor onze overheid nog enkele beperkingen oplegt (gebruik op vleesproducten bijvoorbeeld niet toegestaan).

Ook bio conservering is populair. Dat is houdbaar maken door inzet van micro-organismen. Zelf doen wij dat in de vorm van fermentatie, bijvoorbeeld de ambachtelijke methode om zuurkool te maken in een grote traditionele Keulse zuurkoolpot met een waterslot. Bij fermentatie worden zuren (zoals melkzuur) gevormd, waardoor schadelijke micro-organismen worden uitgeschakeld. Er blijft dan ook langere tijd een levende microcultuur aanwezig, die kan werken als probioticum en dus een gezonde voedingsbron vormt voor ons als mensen.

Onze darmflora, of breder gesteld ons algehele microbiom, blijft er namelijk gezond door of herstelt erdoor. In de industrie worden stoffen aan levensmiddelen toegevoegd met een bio conserverend effect, maar een lang houdbare product in de supermarkt bevat dan helaas niet de gezonde probiotica, waar de consument gezondheid technisch juist zeer bij gebaat zou zijn.

Ook mensen die antibiotica of protonpompremmers (ook bekend als "maagbeschermers") op doktersvoorschrift gebruiken blijken als (logische) bijwerking geen gezonde darmflora te hebben. Probiotica kunnen in diverse gevallen hun microbiom doen herstellen. Als fermentatie bereiden wij zelf ook Kefir, als probioticum. In industriële producten wordt tot slot een breed spectrum van fysisch-chemische conservering toegepast: allerlei toegevoegde synthetische stoffen waardoor de groei van micro-organismen en ontkieming van sporen tegengegaan wordt. Thuis gaan wij bacteriegroei bij bereidingen tegen, door simpele toevoeging van het sap van biologische geteelde citroen.

Fabrieken die massaproductie voorzien gebruiken doorgaans goedkopere, breder beschikbare en krachtigere chemische toevoegingen om hetzelfde te bereiken.

Toegevoegde stoffen die bacteriegroei remmen zijn bijv. polymeren (o.a. chitosan), suikeresters, geoxideerde koolhydraten, organische zuren, peptiden en lactoferrinen.

Scheikundige laboratoriumbereidingen die bacteriesporen gevoelig kunnen maken voor industriële bestralingsmethodes (ter vernietiging) zijn o.a. chemisch bindende stoffen als natriumlactaat, citraat en acetaat, maar ook EDTA of polyfosfaat en lysozym. Naast al deze conserveermiddelen worden er ook nog geur- kleur- en smaakstoffen toegevoegd aan producten, zodat verlies van deze factoren als gevolg van het lange bewaren niet meer waar te nemen zijn door de consument.

Diverse additieven worden er van verdacht neveneffecten op de gezondheid van de consument te hebben. Het is wetenschappelijk bewezen dat sommige additieven bij consumptie door jonge kinderen, maar ook bij langdurig gebruik o.a. astma of allergie uitlokken, de lever extra belasten, het risico op kanker of Alzheimer significant verhogen, hyperactiviteit, slapeloosheid en suikerziekte veroorzaken. Van diverse additieven is dat keihard aangetoond en sommige zijn daarom in diverse landen al verboden, terwijl ze elders gewoon worden toegepast. Inmiddels is van veel chemische toevoegingen bekend dat ze op zichzelf onschuldig zijn, maar in combinatie met elkaar de gezondheid ernstig schaden.

Hoe dan ook is voedsel dat intensieve bewerkingsprocessen heeft ondergaan of lang wordt bewaard logischerwijze minderwaardig qua voedingswaarde, wanneer we het (desnoods door laboratoriumonderzoek) vergelijken met vers voedsel. Als er dus producten zijn die na respectievelijk lange termijn geen sporen van aftakeling vertonen, is dat voor mij een signaal dat het geen gezonde, natuurlijke, onbewerkte voeding kan zijn. Als we het simpel houden, kan er minder fout gaan en is alles ook beter in te schatten. "Hoe meer geknutsel, hoe meer risico's" is mijn resumerende opmerking. En onze zuurkool?

"Wat in het vat zit, verzuurt dus wel!"

Isabel Jonker

## Van de dorpsraad

Ons is gevraagd, onder meer voor nieuwe bewoners van Noordwelle, nog eens uit te leggen hoe het in ons dorp is geregeld met het organiseren van activiteiten en het beheer van het dorps huis.

Heel makkelijk gezegd is het eerste de verantwoordelijkheid van de Vereniging Dorpsgemeenschap Noordwelle, waarvan bijna alle inwoners lid zijn en waarvan de dorpsraad het bestuur is. Het beheer van het dorps huis is de verantwoordelijkheid van de Stichting Leefbaarheid Noordwelle. Een stichting heeft geen leden, maar ook van deze stichting is de dorpsraad (momenteel nog grotendeels) het bestuur. De dorpsraad heeft dus eigenlijk twee petten op. Dit zou ook best anders kunnen, maar het is moeilijk mensen te vinden die bijv. de Stichting, zeg maar het dorps huis, zouden willen besturen.

### **DE VERENIGING DORPSGEMEENSCHAP NOORDWELLE:**

Organiseert zelf activiteiten vanuit de dorpsraad, zoals de nieuwjaarsreceptie en Koningsdag. Verder worden initiatieven vanuit het dorp, dus eigenlijk vanuit de leden, zoveel mogelijk gestimuleerd en ondersteund, zoals dit jaar de stampotavond en al een poosje de klaverjasclub. En binnenkort de rommelroute. Soms benadert de dorpsraad rechtstreeks mensen om iets (mee) te organiseren, bijvoorbeeld de dorpsbarbecue. Ook de vaste zaken zoals Buurt aan Tafel, de Heeren, Ddames, de koffieochtenden en de snackavonden zijn activiteiten die verschillende (groepjes) mensen voor hun rekening nemen. De Straô-commissie is eveneens een vaste waarde binnen de Vereniging.

Voor de meeste activiteiten heeft de Vereniging het dorps huis nodig. Daar wordt dan huur aan betaald, meestal op jaarbasis voor steeds terugkerende zaken als hiervoor genoemd.

Naast de inkomsten uit de contributie van de leden ontvangt de Vereniging ook subsidie vanuit de gemeente. Verder zorgt de Vereniging voor een bloemetje als iemand langdurig of ernstig ziek is. In 2026 bestaat de Vereniging 50 jaar!!

## DE STICHTING LEEFBAARHEID NOORDWELLE:

Is als bestuur (dus als dorpsraad) verantwoordelijk voor het beheer van het dorpshuis. Er is al jaren geen betaalde beheerder meer en we draaien het dorpshuis nu zelf met een club van 5 vrijwillige beheerders: momenteel zijn dat Frans van Bloois, Karin van der Velde, Hans Schoneveld, Steef Groenleer en Rens Vermeer. De 6<sup>e</sup> vrijwilliger is de penningmeester van het dorpshuis: Ab van Dongen.

De inkomsten van de stichting bestaan uit huuropbrengsten (ook van huurders buiten het dorp), inkomsten van de bar en ook weer wat subsidie vanuit de gemeente. De uitgaven beslaan voornamelijk de kosten voor gas, stroom, water, klein onderhoud en verzekeringen en verder het betalen van pacht aan woningbouwvereniging Zeeuwend (die eigenaar is van de grond en het gebouw en het groot onderhoud betaalt).

Het opstellen van de jaarrekeningen van zowel de Vereniging als de Stichting is uitbesteed aan Administratiekantoor R.de Looze in Dreischor.

We hopen dat een en ander zo (weer) een beetje duidelijk is voor jullie. Voor vragen: mail naar [dorpsraad@noordwelle.com](mailto:dorpsraad@noordwelle.com) We vinden het fijn ons in te zetten voor en met jullie allemaal en zoeken versterking!

Fred van Batenburg (voorzitter), Trudy Groenleer (penningmeester Vereniging), Hans van den Assem (lid), Conny Boot (secretaris/notulist), Henk Slotweg (onderhoud dorpshuis), Karin van der Velde (contactpersoon tussen dorpsraad en dorpshuisbeheer), Marlies Deurloo (secretaris).

De dorpsraad



## Boekrecensie: De acht bergen

Het is een vanzelfsprekende vakantie-vriendschap tussen Bruno en Pietro. Bruno woont in een bergdorp in het noorden van Italië en Pietro woont buiten de vakanties in Turijn. Tijdens de vakanties trekken de jongens wekenlang met elkaar op. De schilderachtige landschappen in de Aostavallei worden prachtig beschreven. Het is een plek op aarde waar rust en vanzelfsprekendheid heerst. Een plek zonder verplichtingen.

Ook de vader-zoonrelatie is een belangrijk thema.

De vriendschap tussen Bruno en Pietro groeide uit tot een levenslange band. Hierover gaat het in het boek van Paolo Cognetti: De acht bergen. Het boek uit 2017 werd een internationale bestseller. Onlangs is het boek verfilmd en draaide ook in Fizi.



Kitty

## Gezegde van de Cree indianen

Alleen als de laatste boom gekapt is  
Alleen als de laatste rivier vergiftigd is  
Alleen als de laatste vis is gevangen  
Alleen dan zal de mens zien dat je geld niet kan eten

Betsie

## Terugblik: Kerstboomverbranding



### Portugese gamba`s in tomaten/knoflooksaus

#### Ingrediënten 4 personen

20 gamba`s of grote garnalen - 3 sjalotjes of kleine uitjes - 2 teentjes knoflook - 2 rijpe tomaten - 1 klein blikje tomatenpuree - 1 dl witte wijn - versgemalen peper, zout - snufje suiker - basilicum of peterselie - 2 el olijfolie - paar druppels tabasco

Een gerecht om je vingers bij af te likken. De saus kun je natuurlijk ook serveren bij gewone garnalen of een lekker stukje gebakken kabeljauw.

#### Vorbereiding

Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Pel de tomaten en verwijder de pitjes en overtollig vocht. Snij de tomaten in kleine blokjes.

Verhit de olie en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg de tomaten en de tomatenpuree toe. 2 minuten laten sudderen. Dan witte wijn en water erbij. Zout, peper en wat suiker toevoegen. In open pan zachtjes laten sudderen tot een dikke rode saus ontstaat.

Bereidingswijze: Ontdooi de gamba`s (als je diepvries gebruikt). Pel de gamba`s en leg deze in de saus tot ze mooi roze gekleurd en gaar zijn.

Bestrooi de saus met de gamba`s met peterselie of basilicum.

Lekker met stokbrood en een droog wit wijntje! Groet uit Portugal



Wout Lokker "Coiffures"



Dorpsring 21 - NOORDWELLE - Telefoon 01116 - 1323

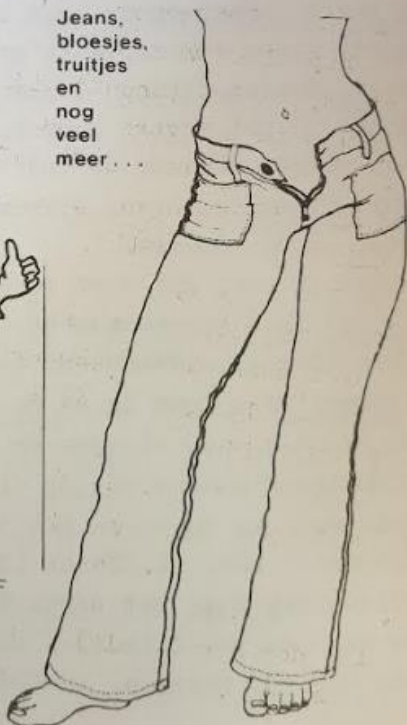


Joh. de Feiter  
Lindeloan 35  
Renesse  
01116-1807



Dagelijkse boodschappen  
te kust en te keur  
prettig geprijsd en .....  
gebracht voor de deur!

Jeans,  
bloesjes,  
truitjes  
en  
nog  
veel  
meer ...



**VERSEPUT MODES**

Lange Reke 11, Renesse, tel. 01116-1221