



Ons Podium

Nieuwsbrief van de wijkraad

Samen Op De Horst

Jaargang 8, nummer 2, juli 2022

hartvandehorst.nl/wijkraad

Voor niks gaat de zon op (èn blijft dit krantje voor u beschikbaar)

Het is me wat in de wereld. De ene na de andere crisis stort zich over ons uit: oorlog & geweld, moordaanslagen, boeren protesten, de energiecrisis, de stikstofcrisis, de voedselcrisis de wooncrisis, enzovoort enzovoort. En waar leidt dit alles toe? Nou in ieder geval tot hogere prijzen voor zowat alles.

Dan hebben wij in ieder geval één positief bericht: **dit krantje blijft gratis!!**

Met veel plezier berichten wij u dus over alle nieuwe ontwikkelingen (positief en negatief) in ons mooie kerkdorp. In september is er weer een Burendag, in november vindt er -na drie jaar- eindelijk weer een Red House Rock plaats, in het najaar begint de cursus "koken voor mannen" èn stopt bakkerij Oomen er helaas mee.

Veel leesplezier!
de redactie.

In dit nummer:

Voor niks gaat de zon op	1
De website / Colofon	2
De Slenk genomineerd voor dorpshuis van het jaar	3
Een dorpshuis voor jong èn oud	4
Koken voor mannen	5
Nieuwbouw DVSG bijna gereed!	6
Luicontainer verplaatst	7
Gehaktbrood	8
Bakkerij Oomen stopt!	9
Tuinenwedstrijd 2022/De Slenk duurzaam	10
Burendag 2022	11
Red House Rock 2022	12

**Volgende verschijningsdatum:
november 2022**

John's tegeltje

*Eenen man
die zelve koockt,
zal nimmer vinden
den hondt
in den pot!*

(ik verzin zelf ook wel eens wat)

Website Samen Op De Horst: www.hartvanderhorst.nl/wijkraad



Colofon

Ons Podium is de nieuwsbrief van de Stichting Samen Op De Horst, de wijkraad van de kern De Horst van de gemeente Berg en Dal.

Redactie: Elma Burg
John Duijghuisen
Lay-out: John Duijghuisen

Oplage: 600 stuks
Verspreiding: Alle woningen op De Horst
Verschijnt: minimaal 3 x per jaar
Druk: copy-shop Duplo, De Horst

Contact: Redactie Ons Podium
p/a Kon. Wilhelminaweg 18
6562 KZ Groesbeek
redactie@hartvanderhorst.nl

Ons Podium wordt geprint op Biotop 3[®], minder milieubelastend papier.

Het bestuur:

Voorzitter: vacature
Secretaris: Elma Burg
Penningmeester: Peter Zwitserloot
Bestuursleden: Will van Bavel-Coppens
Jan Coenen
John Duijghuisen
Theo Zegers

Werkgroepen:

Jeugdsoos: Mariska Janssen
Zwerfvuil: Bert Arents
Kerk: Theo van de Poll
Buurtsoepie: ledje Verweij

Contact:

Stichting Samen Op De Horst
p/a Kon. Wilhelminaweg 18
6562 KZ Groesbeek
wijkraad@hartvanderhorst.nl
www.hartvanderhorst.nl/wijkraad

Dorpshuis De Slenk genomineerd voor dorpshuis van het jaar!

Ons dorpshuis De Slenk is genomineerd voor “Dorpshuis van het jaar” van de Provincie Gelderland!!!

Welk dorpshuis in Gelderland is het bruisende hart van het dorp of de wijk? Voor de vijfde keer wordt hét Dorpshuis van het Jaar gezocht. Voor de verkiezing wordt gezocht naar hét dorpshuis die in een bijzonder gebouw zit, die vroeger een andere functie had voor het dorp of buurt en die dus nu een tweede leven gekregen hebben. Een plek voor en door inwoners. Net als in voorgaande jaren zullen in 2022 zes dorpshuizen strijden om deze prestigieuze titel.
<https://www.dorpshuisvanhetjaar.nl>



DORPSHUIS
VAN HET JAAR

Ook voor buurthuizen!

€ 750,-

Leidraad van Werk | ontrop qid | provincie Gelderland

Dorpshuis vooral voor ouderen of ook voor de jeugd?

Heel veel mensen hebben de weg gevonden naar een of meerdere activiteiten in Dorpshuis de Slenk en Oefenruimte Red House; maar: er is wel ruimte voor meer jeugd!

Het begin van ons dorpshuis ligt immers bij de jongeren die in het oude parochiehuis rondhingen in Full House, met de DJ's van Aslakra een halve eeuw geleden. De huidige oefenruimte voor bands Red House biedt nog steeds plaats aan oude en nieuwe formaties. Veel van onze huidige jonge dorpsgenoten hebben de Slenk leren kennen door mee te doen met Streetdance of door de BSO en Jeugdsoos!

Dorpshuis de Slenk en Oefenruimte RedHouse zouden graag initiatieven ondersteunen om meer voor jongeren te doen, en laagdrempelig een fijne

ontmoetingsplaats te bieden voor hen die na de basisschool uitzwermen en hun vleugels uitslaan in de regio. Daarvoor hebben we bij de Gemeente Berg en Dal een voorstel ingediend en een mooie subsidie ontvangen.

Nu ligt de bal bij initiatiefnemers. Wil je iets doen in ons sportzaaltje? Wil je regelmatig een soos organiseren? Wil je met je bandje in Red House komen repeteren of een demo opnemen? Wil je bij het jaarlijkse Red House Rock optreden? Of misschien gewoon af en toe een middagje samen chillen? De beheerders van Dorpshuis de Slenk en Oefenruimte Red House willen graag van jullie horen wat voor dingen jullie nodig hebben en wat wij aan de inrichting van de ruimtes kunnen doen om ze beter te laten aansluiten bij wat jullie, jongeren, aantrekkelijk vinden.

Kom gerust langs om erover te praten, of stuur een appje (06 5534 1232) dan kunnen we daar samen de schouders onder zetten.

Elma Burg (De Slenk) en
John Duijghuisen (Red House)



Koken voor mannen

In het vorige nummer hadden we al aangekondigd dat we gaan beginnen met een cursus **“Koken voor mannen: hoe krijg ik het voor elkaar om een lekkere maaltijd op tafel te krijgen?”**

“Koken voor mannen” zijn gezellige ontmoetingen, die in het teken staan van zelfredzaamheid door zelf en samen te leren koken.

U leert in 6 lessen verschillende soepen, hoofdgerechten en toetjes maken, die u vervolgens gezamenlijk in de les eet.

De cursus wordt door een enthousiaste hobby-kok gegeven en kookervaring is zeker niet noodzakelijk!

Praktisch:

- Data en tijd bepalen we samen met de deelnemers.
- De cursus zal plaats vinden in Dorpshuis de Slenk.
- Als deelnemer betaal je slechts de kosten van de boodschappen voor het eten en een drankje bij het eten.

We beginnen op Burendag (24 september) met een gratis open workshop onder leiding van André Duijghuisen (zie hieronder). Deze workshop is toegankelijk voor **alle** geïnteresseerden en daar kun je je ook inschrijven voor de rest van de cursus.

Workshop “Koken voor mannen” tijdens burendag

Wie wil er niet genieten van een gezonde maaltijd? Een maaltijd die je echt zelf gemaakt hebt. Nee, geen kant en klare hap uit de supermarkt maar zelf doen. Ik wil jullie graag wat laten zien en laten ervaren hoe je dat makkelijk en eenvoudig kunt gaan doen.

Laten we op 24 september van 14:00 tot 16:00 uur samen een middagje in de keuken doorbrengen. Als ervaren keuken man (ik was docent koken op het ROC Venray) ondersteun ik jullie met alle plezier. Wie weet krijg je de smaak te pakken om meer zelf te gaan koken. Laat deze middag een eerste stap zijn. Kom rustig een kijkje in de keuken nemen, even onder de deksel gluren ... en er zelf

iets bij doen.

Tot dan, wij zorgen dat de messen geslepen zijn.

Met een smakelijke groet,

André Duijghuisen.



Nieuwbouw/ renovatie DVSG bijna gereed.

Volgens planning is met de bouwvak (half juli 2022) de definitieve oplevering en is de renovatie en nieuwbouw een voldongen feit.

Het gebouw staat er dan, maar dan dient er nog wel e.e.a. aan de inrichting gedaan te worden. Kastenwand en kozijn op de bovenverdieping en vloer afwerken. Verder dient de hele koffiehoeke voorzien te worden van meubilair en inrichting van de keuken en wedstrijdsecretariaat. Geluid- en beeld dient nog aangebracht te worden,.....

Kortom er is nog veel te doen, voordat we kunnen zeggen : HET IS KLAAR!

De genoemde werkzaamheden worden met inzet van vrijwilligers uitgevoerd.

Met de start van het nieuwe voetbalseizoen medio september moet het gebouw door de sporters te gebruiken zijn.

En op 14 oktober is de officiële opening gepland en 15 oktober is er een open dag voor iedereen om het gebouw te bezichtigen.

Nog een hele weg te gaan, maar het einde van het project: ver(nieuw)bouw komt in zicht.

Bestuur DVSG



Verplaatsing “luier” container

Luiers en incontinentiemateriaal scheiden

In 2021 is Dar begonnen met het apart inzamelen van luiers en incontinentiemateriaal. Door het apart inzamelen hiervan gaan we voor minder restafval. Hoe beter jij jouw afval scheidt, hoe minder restafval je overhoudt. Je bepaalt zelf wanneer je jouw volle luierzak naar de luiercontainer brengt. We winnen ook meer grondstoffen. Van jouw luiers en incontinentiemateriaal maken we nieuwe producten. Bijvoorbeeld autobumpers en plastic straatmeubels. Ook winnen we energie. Zo worden vieze luiers, frisse winst!

Gratis luiers en incontinentiemateriaal scheiden

Je kan jouw luiers en incontinentiemateriaal gratis scheiden. Je gebruikt

hiervoor speciale luierzakken. Deze haal je op verschillende plekken in de gemeente. Deze zakken zijn gratis. De volle luierzakken breng je naar de speciale luiercontainers. Weten waar je luierzakken kan halen en waar de luiercontainers staan? Kijk op www.dar.nl/luiers.

Op De Horst kun je de gratis zakken halen in dorpshuis De Slenk en het Kindcentrum (deze laatste alleen voor kinderen van de kinderopvang).

De luiercontainer op de Reestraat is verplaatst

De luiercontainer op De Horst is verplaatst. De luiercontainer stond op de Reestraat 2, naast dorpshuis de Slenk. De nieuwe locatie is Hoge Horst 54. Dit is op de parkeerplaats van de voetbalvereniging.



Gehaktbrood

Nadenkend over een toepasselijk recept voor dit nummer kwam ik tot de conclusie dat maar een recept kon zijn: **brood voor echte mannen** (ofwel GEHAKTBROOD). Een recept dat ook nog eens vrij makkelijk en snel te maken is.

Gehaktbrood maken is makkelijk, en alle gehaktbroodrecepten zijn redelijk snel klaar. Want, buiten de voorbereidingen, veel langer dan 30 minuten ben je in de regel met dit gerecht niet bezig. Bovendien, is dit eens een geheel andere manier om gehakt klaar te maken, zeker in vergelijking met rul gehakt of een gehaktbal. Het geeft als het ware gehakt een wat feestelijk tintje, terwijl het een simpele methode is om een maaltijd op tafel te zetten. Bovendien is het erg afwisselend, want er zijn talloze vullingen mogelijk, of ingrediënten die je door het gehakt kunt mengen, en vaak krijg je door deze recepten erg enthousiaste eters aan tafel.

Basisrecept gehaktbrood

Ingrediënten:

- 500 gram gehakt half om half (rundergehakt wordt snel droog)
- 2 eieren, losgeklopt
- 5 eetlepels paneermeel, maar je kunt in plaats hiervan natuurlijk ook wat sneetjes oud brood gebruiken
- peper en zout, naar smaak
- beetje boter

Bereiding:

1. Gehakt met de losgeklopte eieren mengen, en op smaak brengen met peper en zout. Goed mengen, en gebruik daarvoor je



2. handen om het gehakt goed te kneden.
2. Als het gehakt vochtig is, met behulp van paneermeel, of oud brood dat je ook weer er goed doorheen moet kneden, droger maken.
3. Het gehakt moet als het ware stevig worden.
4. Cakeblik invetten met wat boter en bestrooien met paneermeel, vuurvaste schaal of ovenschaal gaat natuurlijk ook, en het gehakt er in doen. Stevig aandrukken, en doe aluminiumfolie over het blik of schaal.
5. Plaats het gehakt in een voorverwarnde oven op 180 graden, gedurende ongeveer 30 minuten. Na ongeveer 20 minuten het aluminiumfolie verwijderen, en nog ongeveer 10 minuten laten doorbakken.

Gehaktbrood wordt over de gehele wereld gegeten. En dus zijn er talloze recepten bekend waarmee je een heerlijke variatie kunt maken. Durf gewoon te variëren met verschillende ingrediënten en smaken. Het ergste dat er kan gebeuren is dat het een keertje niet lekker is, of wat minder. Maak dan de volgende keer weer een ander gehaktbrood met een andere smaak. Of maak het op je geheel eigen manier, met eigen ingrediënten.

Bakkerij Oomen stopt!

Na bijna 90 jaar gaat de broodbakkerij met -winkel op De Horst verdwijnen.

In 1933 begonnen Antoon Oomen en zijn vrouw Anna van Balkom een bakkerij met kleine kruidenierswinkel aan de Reestraat, toen nog Hoge Horst geheten.

Tijdens het einde van W.O. 2 werd De Horst zwaar getroffen en ook het huis en de bakkerij werd flink beschadigd en pas weer herbouwd zodra er genoeg materiaal en bouwvakkers beschikbaar was/waren.

In 1966 neemt zoon Bert samen met zijn vrouw Juul Thijssen de bakkerij en winkel over. Rond 1975 besluiten ze te stoppen met de kleine supermarkt waarvan de ingang zich aan de voorzijde van de Reestraat bevindt en verplaatsen het verkoopt gedeelte van brood en banket naar de achterzijde van het pand waar de bakkerij met de oven en machines staan. Winkel en bakkerij is dan in één ruimte.

Al die jaren wordt het brood ook rondgebracht door Antoon met een kar, Bert met transportfiets en later met een busje en ook door Henk Hopmans en Tonnie Rutten.

In 1987 dragen Bert en Juul de bakkerij over aan de 3e generatie zoon Guido. Zijn vriendin Pauline werkt dan nog alleen in de weekenden mee en in 1994 nemen zij samen de bakkerij en winkel over. Bert en Juul werken dan nog steeds mee.

Om de deuren voor altijd achter ons te moeten gaan sluiten, was een beslissing die we niet makkelijk genomen hebben maar we gaan nu een nieuwe uitdaging aan.

We willen bij deze alle trouwe klanten van harte bedanken!

Guido & Paulien.



Tuinenwedstrijd 2022

Wordt jij de tweede winnaar van de mooiste voortuin op De Horst?

De prijsuitreiking is 24 september 2022, in de Slenk om 16:00 uur en wie van jullie zal de trotse bewoner zijn, die die titel gaat dragen?

De jury bestaat dit jaar uit: Stefan ('t Groene Leven Tuinen), Moniek (Bloemen van Moniek), Ria de Haan (winnares 2021) en Will van Bavel & Elma Burg (bestuursleden wijkraad). De jury is alweer door De Horst aan het wandelen en fietsen om de tuinen te beoordelen. En sleep jij die fel-begeerde prijs van "mooiste voortuin op De Horst" in de wacht, mag jij een jaar lang de titel dragen en win je ook nog een leuke prijs.



Dorpshuis de Slenk nog duurzamer!

Dorpshuis de Slenk heeft de afgelopen jaren met flinke subsidies een grote stap naar duurzaamheid gezet.

Dit jaar zullen we in samenwerking met installatiebedrijf Gebroeders Kerkhoff de gasverwarming ombouwen tot een hybride verwarming en een forse lucht/water warmtepomp laten installeren. Wij hopen daarmee al in de winter van 2022-2023 flink op het gasgebruik en de energierekening te kunnen besparen.

Hoe werkt zoiets? Net zoals je koelkast verplaatst de warmtepomp warmte uit de lucht. Bij een koelkast naar buiten en bij

een hybride verwarming naar binnen, door het water in het verwarmingssysteem te verwarmen. Dat werkt zelfs nog goed bij een buitentemperatuur van -5°C ! De gasverwarming is dan alleen nog nodig om zonnig bij te stoken.



GEBROEDERS
KERKHOFF
installatiebedrijf

Burendag 2022

Workshop
Koken voor mannen

Prijsuitreiking
Tuinenwedstrijd

Zaterdag
24 september

Dorpshuis De Slenk, Reestraat 2, Groesbeek - de Horst



Red House Rock 2022

LAZY SUNDAY AFTERNOON EDITION

**GRATIS
ENTREE**

Sunday 13 nov

? ? ?

(nog niet bekend)

DE ROLERO'S

DE KAMERGENOTEN

Dorpshuis De Slenk, Reestraat 2, Groesbeek - De Horst
Aanvang: 14.30 uur, zaal open: 14:00 uur