



Redactie,
vormgeving en
uitvoering
Nel Hartmann

Wijkcentrum Over-Noord, Vrijheidslaan 4, 3621 HH Breukelen
www.over-noord.nl overnoord@gmail.com,

Vanuit het bestuur

Corona: Nog steeds beheerst het virus ons leven met alle gevolgen van dien. Door dit virus is het jaar van ons 10-jubileum met veel geplande activiteiten volledig in het water gevallen. Heel jammer maar we gaan vol goede moed het jaar 2021 in. In januari 2021 starten diverse activiteiten coronaproof weer op. En we informeren u hierover in deze en de volgende nieuwsbrieven.

Schuif-es-aan

We hebben de afgelopen maanden Schuif-es-aan weer moeten stopzetten. We hopen in januari/februari weer van start te kunnen gaan. Hierover meer in de volgende nieuwsbrief.



Repaircafé

De deskundigen van het Repair café hopen op de derde donderdag van januari van 09.00 tot 11.00 uur weer het repaircafé te kunnen openen. Of dit daadwerkelijk kan, leest u in de nieuwsbrief van januari 2021.

Dinsdagmorgen inloop

Vanaf januari 2021 gaan we ervan uit dat we de wekelijkse dinsdagmorgeninloop van 10.00 – tot 11.30 uur met koffie/thee weer kunnen houden. Natuurlijk coronaproof!



Jubileumactiviteit Bloemschikken

Voor deze activiteit hebben we een nieuwe datum vastgesteld: 19 februari 2021 van 14.00 – 16.00 uur. We maken dan een voorjaarsstukje. Wilt u deelnemen aan deze activiteit? Stuur dan een mail aan secretariaatovernoord@outlook.com de kosten van deze workshop bedragen € 12,50 per persoon.



Inhoud:

Bestuur	1
Inloop	1
Schuif-es-aan	1
Repaircafé	1
Bloemschikken	1
Filmvrienden	2
Boekbespreken	2
Schaken	2
Klaverjassen	2
Ommetje Breukelen	2
Klassieke muziek	2
Jeu de boules	2
Kerst	2
Recepten	3



Bezoek ook onze
website!

Ga naar:

www.overnoord.nl

Filmvrienden

Wegens drukke werkzaamheden heeft René Conijn geen tijd meer om zich in te zetten voor de filmvrienden-activiteit.

Het bestuur is in gesprek met iemand die wellicht deze activiteit wil overnemen. We houden u via de nieuwsbrieven hiervan op de hoogte.

Boeken bespreken

Ook voor deze activiteit is het bestuur in gesprek met belangstellenden om te kijken of deze activiteit weer een herstart kan krijgen.

Schaken

Zodra het coronavirus het toelaat, start Cees Samsom weer met deze activiteit. We vermelden dit in de nieuwsbrieven.

Klassieke muziek

Peter Roovers houdt deze activiteit voorlopig nog op afstand. De op afstand luisterende deelnemers vinden het fijn om op deze manier toch te genieten van deze activiteit. Luistert u nog niet maar wilt u dat wel graag? Stuur dan een email aan p.f.m.roovers@hccnet.nl Peter neemt dan contact met u op.

Klaverjassen

Kaartspellen is momenteel nog verboden. Zodra het kan, start Arthur van Asdonck weer met deze activiteit. Wij houden u op de hoogte via de nieuwsbrieven.

Ommetje Breukelen

Op donderdagmorgen organiseert het team van Ommetje Breukelen 5 en 10 kilometertochten voor de deelnemers in kleine groepjes. Interesse? Stuur een mail naar ommetjebreukelen@outlook.com

Jeu de boules

Dit spel dat buiten wordt gespeeld in de speeltuin op de hoek Vrijheidslaan-Karel Doormanweg gaat gewoon door. Ook u kunt hieraan deelnemen. Zie hiervoor onze website www.over-noord.nl



Kerst 2020

Het ziet ernaar uit dat we de komende feestdagen vooral thuis vieren met een klein gezelschap, wij hebben hieronder een suggestie voor een feestelijk menu samengesteld voor 4 personen.





Zalmrillette in een potje

300 gr. zalmfilet zonder vel
75 g. roomboter
1 citroen
100 gr. Crème fraîche
150 gr. fijngehakte gerookte zalm
peper en zout
4 gesteriliseerde potjes
aluminiumfolie



Oven voorverwarmen op 200°C. Leg de zalmfilet in het midden van een stuk aluminium folie en leg er een klontje boter op, een plakje citroen en bestrooi het met zout en peper. Vouw de randen losjes bij elkaar tot een pakketje en bak het op een bakplaat ca. 10 min. in de oven. Zet de oven uit en laat de zalm nog ca. 20 min. in de uitgeschakelde oven. Maak het pakketje voorzichtig open, verwijder de citroen en schenk het bakvocht in een kom en doe de zalm en crème fraîche erbij. Voeg wat citroenrasp van de schil en wat citroensap toe en meng het geheel met een vork tot er een gladde crème ontstaat, roer de gerookte zalm erbij en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de rillettes over de gesteriliseerde potjes en smelt de overige boter op laag vuur, laat even afkoelen tot de witte eiwitten naar de bodem zakken en schenk de geklaarde boter over de potjes, sluit de potten en laat minimaal 2 uur in de koelkast opstijven. Serveren met geroosterd brood.

Varkenshaas

Ca. 500 gr. Varkenshaas
8 plakjes Serranoham
tomaten pesto
kook room



Smeer de varkenshaas in met de pesto en leg deze op 2 plakjes ham en rol de ham om de varkenshaas. Smelt boter in de pan en bak de varkenshaas in ca. 20 min. bruin. Haal het vlees uit de pan, leg het op een stuk folie, vouw het losjes dicht en laat het 10 min. rusten. Maak intussen de saus door kookroom toe te voegen aan het bakvocht, en evt. nog wat pesto en even laten inkoken. Snij de varkenshaas in dikke plakken en serveer met gebakken aardappeltjes en boontjes.

Ijskerstkrans

Maak per persoon 2 bolletjes ijs met de ijstang. Leg ze in een cirkel met wat ruimte ertussen op een schaal en verdeel er vers fruit tussen, evt. wat chocoladesaus erover gieten.



Tot slot wenst het Bestuur van Beheerstichting Over-Noord U allen gezellige Kerstdagen en veel gezondheid toe voor het Nieuwe Jaar.

Marcel Rademaker, Ineke van Rossum, Jan Kistemaker, Triuus de Bruin

