

Ferm



Hoogstraten

Nieuwsbrief November 2020

We keken er zo naar uit om jullie te ontmoeten....om jullie creativiteit te prikkelen...om jullie even te verwennen met een ledenbijeenkomst...om samen nog een lekker feestmenu te bereiden.

Helaas steekt COVID hier – alweer - een stokje voor ! We hebben onze plannen moeten opbergen en al onze activiteiten annuleren tot eind december.

Blijf op veilige afstand van elkaar, maar laat elkaar niet los...zeker niet in de donkere dagen van het jaar. Neem eens de telefoon en bel met elkaar, verzend een troostkaartje, stuur een sms'je, Whatsapp een berichtje naar iemand.

Laat zien dat je om elkaar geeft in deze moeilijke dagen, steek een lampje aan voor het raam én zorg mee voor wat extra licht in de straten.



Laten we vooral denken in de mogelijkheden én niet in de beperkingen !

Een mooie slogan... Én met deze slagzin in gedachten, hebben we een ietwat aparte nieuwsbrief voor jullie.

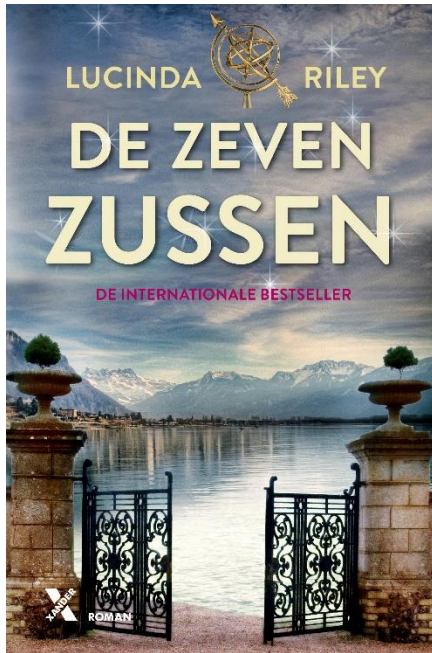
Een nieuwsbrief vol met prikkels...van lezen, wandelen tot breien, crea en koken...een waaier aan mogelijkheden.

Zou het niet plezant zijn om elkaar te stimuleren en een foto van je activiteit door te sturen via mail, Whatsapp, Messenger naar Fermhoogstraten@hotmail.com of naar Katty (0473/640 111)? Doen, hé !

Samen komen we er wel door ! ❤️ ❤️ ❤️

Voor de fervente lezers, een tip van May Bolckmans :

De zeven zussen - Lucinda Riley

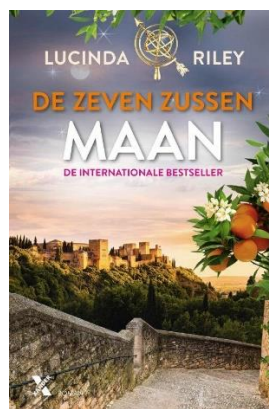


“De zeven zussen” is het eerste deel uit een zevendelige serie over liefde, verlies en de zoektocht naar wie je werkelijk bent.

Na de plotselinge dood van hun vader komen Maia en haar zussen bij elkaar in hun ouderlijk huis, een prachtig landhuis aan het Meer van Genève. De zussen werden als baby door Pa Salt geadopteerd en krijgen na zijn dood allemaal een brief met een mysterieuze verwijzing naar hun afkomst.

Maia's verleden brengt haar naar Rio de Janeiro. Daar aangekomen probeert ze met de weinige aanwijzingen die ze heeft haar achtergrond te ontrafelen. Slaagt zij erin haar ware identiteit te achterhalen?

De zevendelige serie bestaat nog uit volgende boeken : Storm, Schaduw, Parel, Maan en Zon. Het zevende deel wordt verwacht in de lente van 2021.



Voor de hobbybakkers, een tip van Marijke Caers :

Speculaas



Ingrediënten :

1 eetlepel speculaaskruiden
500 gr zelfrijzende bloem of 500 gr
bloem met 16 gr bakpoeder
250 gr boter
250 gr donkere kandijnsuiker
2 eieren

Bereiding :

Meng de kruiden met de bloem, voeg de boter en kandijnsuiker toe. Wrijf alles tussen de handen (of met een spatel) tot er een soort zanderige massa ontstaat. Maak een kuiltje en doe hierin de eieren. Kneed alles tot een samenhangend deeg, kneed niet langer dan nodig. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het een dag of nacht rusten op een koele plaats.

Met een speculaasplank : kneed het deeg even door, zorg dat het niet te warm wordt. Bestrooi de speculaasplank met wat bloem.

Neem wat van het deeg en druk dit stevig in de speculaasplank. Snij het deeg met een scherp mes af langs de bovenkant van de plank. Tik met de lange kant van de plank tegen het werkblad, zodat de speculaasvormen eruit vallen.

Zonder speculaasplank : breng het deeg op kamertemperatuur en rol het uit tot de gewenste dikte en steek er figuren uit.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schik er de figuren op.

Bak in een voorverwarmde oven op 175° gedurende 10 à 20 minuten naargelang de dikte van de deeg.

Controleer regelmatig. Haal van de bakplaat en laat afkoelen op een taartrooster.

Recept en foto terug te vinden in "Ons Bakboek®", verkrijgbaar in de Ferm webwinkel of te bestellen via Fermhoogstraten@hotmail.com.

Voor de wandelaars, de wandeling van het jaar, een tip van May Van Bavel :

De wandeling van het jaar van de provincie Antwerpen : Flirten met de grens in de vallei van het Merkske.

Maar liefst vier keer hop je de grens over tijdens deze trip! De vallei van het Merkske - de natuurlijke grens met Nederland - serveert 1900 ha topnatuur.

Geen menselijke ingrepen in de rivier hier, wat resulteert in een bijzonder landschap en vrolijk zingende vogels als de wielewaal en nachtegaal.

Via de statige dreven van Wortel-Kolonie (een officieel stiltegebied!) stap je naar de vennen van de Castelreesche Heide.



De beekvallei ligt er af en toe erg nat bij, maar bruggetjes en knuppelpaden houden je voeten droog.

Vertrek en parking: Bezoekerscentrum De Klapekster - Wortel

Traject via wandelknooppunten :

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 57 - 62 - 80 - 76 (NL) - 74 (NL) - 75 (NL) - 97 - 98 - 73 (NL) - 71 (NL) - 70 (NL) - 69 (NL) - 7 - 9 - 10 - 2 - 1 (11 km)

Kempense Kolonies Bewegwijzering: rechthoekige, rood-witte bordjes met nummers (B) en zeshoekige gele bordjes met nummers (NL)

Tip : trek bij nat weer laarzen aan!

Meer wandelingen in het mooie Hoogstraten vind je via www.hoogstraten.be/vrije-tijd/toerisme/doen/wandelen-in-hoogstraten/themawandelingen

Voor de breisters, een tip van May Bolckmans :

de Missoni sjaal

Dit is een supergemakkelijk patroon met een groots effect.

Deze sjaal is gemaakt met 4 bolletjes "Lang yarns Mille Colori Baby" in 2 verschillende kleuren.

**SAMEN
STERK**
STEUN DE
ONDERNEMER
IN JOUW BUURT



#ikkooplokaal

Het hoeft niet onmiddellijk deze wol te zijn, elk alternatief van wol met een kleurenverloop is mogelijk.

Je zet steeds een veelvoud op van 12 steken. Dan ga je vanaf de eerste naald telkens hetzelfde doen, namelijk :

5 steken rechts, 2 steken rechts samenbreien, 4 steken rechts, 1 steek 2 x breien (=1x gewoon rechts en 1x gedraaid rechts uit 1 en dezelfde steek halen) en dit telkens herhalen, er hoeven dus ook geen kantsteken bij.

Om de kleurovergangen niet te subtiel te laten gebeuren, kan je om de 2 rijen veranderen van kleur, wat voor een supermooi effect zorgt.



Neem ook eens een kijkje in het Ferm magazine van november op pagina 48 ...
Wat een prachtige stola !

Meer inspiratie vind je ook nog in "Ons breiboek"...een mooi geschenk voor onder de kerstboom én waarom niet bestellen met je Ferm korting ?

Voor de liefhebbers van het bloemschikken, een tip van Jeanne Kerstens en Ans Huijberts :

Kerststuk

We kunnen ons stilaan verheugen om in een knus en gezellig huis, de winteravonden door te brengen. Met onze zelfgemaakte kerstdecoratie is het dubbele gezelligheid in onze bubbel...want Kerstmis vieren...zal dit jaar wel heel bijzonder worden !

Jammer, dit jaar geen workshop bloemschikken in december, maar we willen jullie toch inspireren met dit kerststuk :



We werken met een ronde isomo piramide van 30 of 40 cm hoog, die je verticaal in twee doorsnijdt.

Deze halve isomo kegels beplakken of besteken met witte abeel blad of ezelsoor blad.

De twee helften verbinden met satéstokjes. We plaatsen tussen de helften een schaalje van 14 of 16 cm diameter met daarop een blokje natte oase.



Deze oase steken we op met kerstgroen, een 5 tal witte rozen en kerstballetjes.

Fijne feestdagen !



Voor de naai liefhebsters, een tip van Leen Dockx :

Zorgvriendjes

Wat is een zorgvriendje?

Een knuffeltje met een zakje, voor kindjes die het moeilijk hebben. Zieke kindjes, kindjes langdurig in het ziekenhuis, kindjes van moeders in een vluchthuis, geplaatste kinderen....

Deze knuffels bevatten steeds een zakje, hierin kunnen de kinderen hun zorgen in stoppen op momenten dat ze het moeilijk hebben, door middel van een briefje of een tekening.

Op een later tijdstip kunnen dan de verzorgende vragen of ze eens in het zakje mogen kijken om zo tot een gesprek met de kinderen te kunnen komen. Een zorgvriendje kan voor vele kindjes de broodnodige troost brengen.

Leen maakt deze zorgvriendjes voor het CAW (Centrum voor Algemeen Welzijnswerk) in Antwerpen. De zorgvriendjes kunnen bij Leen binnengebracht worden.

Wil jij hieraan beginnen?

Voorbeelden van zorgvriendjes vind je op internet, google even naar "zorgvriendjes" of laat je eigen fantasie los. De poppetjes zijn ongeveer 18 op 24cm.

Liever de patroontjes en werkbeschrijving van de voorbeelden hier op de foto's ? mail even naar Fermhoogstraten@hotmail.com



Voor de lekkerbekken, een feestmenu :

Feestmenu

Geen Ferm activiteiten meer dit jaar, dus ook geen workshops koken meer...én toch hadden we jullie graag een feestmenu voorgesteld. We hebben dus even inspiratie gezocht in vroegere workshops koken en lekkere recepten voor jullie uitgekozen.

Zalmbonbon, een tip van Roos Van Gestel

6 plakken zalm – 250 gr krab – zalmeitjes - 3 lente-ui – 250 gr kerstomaat – 2 lpls mayonaise – plasticfolie - 2 pakjes dille - sap van ½ citroen



Halveer de kerstomaatjes, laat de krab uitlekken en snijd het lente-uitje fijn. Meng alles onder elkaar. Doe er de zalmeitjes onder, alsook een lepel mayonaise. Bekleed een kommetje met plasticfolie en leg hierop een snede zalm. Doe de vulling erin en plooi de zalm dicht. Ontvorm. Mix de dille met het citroensap en de mayonaise. Breng een lepel op de bonbon en garneer met de overgebleven zalmeitjes en eventueel wat kerstomaatjes.

Aspergeroomsoep met peterselie-olie, een tip van Roos Van Gestel

1 bussel witte asperges (500g), 1 ui, 1 preiwit, 20g boter, 20g bloem, 1l bouillon, 1 dl culinaire room, peper, zout,
peterselie-olie : 1 bosje bladpeterselie, 50 ml oliefolie, peper, zout

Schil de asperges. Breng de schillen en de harde uiteinden met de bouillon aan de kook. Laat afgedekt een 20 min. zachtjes koken. Zeef, vang het kookvocht op en laat afkoelen. Snij de asperges in stukjes van 2 cm en houd de kopjes apart. Snij de breedste kopjes doormidden.

Snipper de ui en snij de prei in stukjes. Stoof de ui glazig in de boter en voeg de prei en aspergestukjes toe. Stoof even aan zonder te kleuren. Strooi er de bloem over en laat meebakken tot de bloemgeur verdwenen is.

Voeg al roerend, geleidelijk de aspergebouillon toe. Laat ongeveer 15 min doorkoken en mix de soep fijn. Voeg de aspergekopjes toe en laat nog een 5 à 10 min. doorkoken.



Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout. Snijd de bladpeterselie grof en mix met 50 ml olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Werk de soep af met enkele van deze druppels.

Vispannetje met zalm en kabeljauw, een tip van Hild Faes



300 g kabeljauw – 250 g zalmfilet – 100 g garnalen - 4 wortelen - 2 wit van prei – 2 visbouillonblokjes – 1 dl witte wijn – 2 dl room – peterselie - 100 g gemalen kaas – vetstof - bloem

Groenten schoonmaken en versnijden, peterselie hakken. Stoof wortelen en prei aan, blussen met de wijn en laten garen. Doe in een steelpan 1 lepel vetstof, laat smelten en roer er de bloem door. Voeg dan de room toe en maak een saus, op smaak brengen met peterselie en visbouillonblokje. Beboter een ovenschotel, leg op de bodem de groenten, verdeel de vis in porties en leg in de schotel, werk af met de saus en bestrooi met de kaas. Zet 25 minuten in een hete oven (180°C) geef er puree of pasta bij

Witte chocolademousse, een tip van Hild Faes

2dl volle melk - 250 g witte chocolade - 3 zakjes vanillesuiker (24 g)
3 blaadjes gelatine van 3 gr - 2 dl room - 150 g roomkaas Philadelphia
2 eiwitten – enkele rode vruchten naar keuze



Chocolade breken. Gelatine weken in koud water. Melk met de vanillesuiker aan de kook brengen, smelt hierin de gelatine. Doe de witte chocolade met kleine beetjes in de melk en laat smelten. Doe dan ook de roomkaas er bij en laat 30 minuten opstijven in de koelkast. Klop de room half op en roer onder het chocolademengsel. Eiwitten stijf kloppen en meng er ook onder. Zet alles in de koelkast en laat opstijven. Garneer met rood fruit.

Voor de creatievelingen, een tip van Rachel Blockx :

Kerstballen pimpen



Natuurlijk kun je eens in de zoveel tijd al je oude kerstversiering wel weggooien en steeds weer nieuwe ballen kopen.

Je kunt je oude spullen óók een nieuw leven geven met restjes Chalk Paint van Annie Sloan!

Wat heb je nodig ?

- Oude kerstballen (in plastic, karton,....)
- Haakjes om de ballen op te hangen
- Stokjes die in het gat van de kerstballen passen (bv. satéprikker)
- Eventueel een platte verfborstel
- een haardroger



Ontvang je graag de werkbeschrijving van het kerstballen pimpen ? mail even naar Fermhoogstraten@hotmail.com.



Voor de hobbybakkers, een tip van Marijke Caers :

Chocoladekerstbomen



Ingrediënten (voor +/- 2 kerstbomen van 20 cm): 300 gr pure chocolade - 400 gr gepelde amandelen - 75 gr water - 200 gr suiker - 150 gr extra chocolade om te kleven - een beetje poedersuiker

Bereiding :

Teken sterren van verschillende groottes op een vel bakpapier. Leg hier een nieuw vel bakpapier over zodat je de sterren doorheen het bakpapier ziet.

Hak met een scherp mes de hele amandelen in staafjes.

Laat 300 gr chocolade au bain-marie smelten. (Zet tijdig opzij zodat de chocolade niet te warm wordt!)

Doe intussen het water en de suiker in een ruime kookpot en breng aan de kook. Laat ongeveer 5 minuutjes koken op een zacht vuur tot 117°C (niet laten karamelliseren). Controleer met een thermometer of doe een beetje siroop op een theelepel en wacht 10 seconden, als je de theelepel nu omdraait hoort de siroop er niet meer van af te glijden maar vastgeplakt te zitten aan de lepel. Voeg de amandelstaafjes toe en roer deze door de suiker. Blijf roeren, de siroop zal nu kristalliseren en een zanderig uitzicht krijgen. Rond elk amandelstaafje zit nu een laagje suiker.

Haal de kookpot van het vuur en roer zodat de staafjes los van elkaar komen. Laat deze staafjes wat afkoelen, maar zorg ervoor dat ze niet samenklitten.

Meng de staafjes met de gesmolten chocolade. Nu krijgt ieder amandelstaafje een dun laagje chocolade. Schik meteen met 2 lepels de amandelstaafjes min of meer in stervorm op het bakpapier. Zorg dat de bovenkant zo vlak mogelijk is, dat is handiger als je straks de sterren op elkaar gaat lijmen. Zet de sterren op een koele plaats (niet in de ijskast) en laat rustig opstijven. Laat de 150 gr extra chocolade au bain-marie smelten. Neem een spuitzakje en vul met de gesmolten chocolade. Lijm de sterren van groot naar klein op elkaar en laat opstijven. Strooi er ten slot wat poedersuiker over!

TIP: Je kan ook andere notensoorten gebruiken.

TIP: Ben je al wat meer ervaren, tempereer dan je chocolade zodat deze weer lekker knapperig en glanzend wordt na het smelten en terug opstijven.



aan alle dames die Ferm trouw zijn gebleven en het lidgeld 2021 hebben betaald. We appreciëren dit enorm !

Aangezien 2020 een uitzonderlijk jaar was voor Ferm, met heel wat geannuleerde activiteiten, heeft Ferm een tegemoetkoming voorzien op de lidkaarten.

Op de lidkaarten is een unieke persoonlijke code voorzien, waar je bij een bestelling in de Ferm webwinkel een korting van 5 € ontvangt.

Je kan deze korting zelf verzilveren bij aankoop in de webwinkel van Ferm (<https://webwinkel.samenferm.be/>). De unieke code is geldig tot 30/09/2021.

Indien jezelf rechtstreeks zou bestellen in de Ferm webwinkel, betaal je wel verzendingskosten. Je kan dit vermijden door je bestelling + unieke code door te geven via Fermhoogstraten@hotmail.com. We bundelen dan de bestellingen.



Lunchbox
Ledenprijs : 14 €



Strandlaken
Ledenprijs : 18 €



Drinkfles
Ledenprijs : 9 €



Fietszadelhoesjes (2 st)
Ledenprijs : 8 €



Schort
Ledenprijs : 15 €



Boodschappentas
Ledenprijs : 12 €



Dit is maar een kleine greep uit het aanbod.

Natuurlijk kan je ook kiezen voor "Ons kookboek®", "Ons bakboek®", "Ons breiboek®", "Ons haakboek®" en zoveel andere Ferm publicaties.

Ook Ferm Hoogstraten wil jouw trouw als Ferm lid belonen met een **kortingsbon van 5 €**. Breng de individuele kortingsbon mee op een toekomstige activiteit naar keuze in 2021 en je ontvangt 5 € cash.



De kernleden, bestuursleden, wijkverantwoordelijken én losse medewerkers wensen jullie allen :

