ASGM NIEUWS

Algemene Seniorenvereniging Gooise Meren

In dit nummer o.a.

Secretaris schrijft Agenda	2
Samen lunchen Bussum	3
De tijden veranderen	4
SeniorenCafé Bussum	5
SeniorenCafé Huizen	6
Klassieke muziekochtend Eindejaarsviering, een uitnodiging	7
Kunstochtend Filosofieochtend	8
Een bijzonder uitje naar Garderen Handwerkclub	9
Een mooie reis naar Valkenburg	10
Aanmeldingsformulier	11
Colofon	12

jaargang 10 nummer 9

november 2026



Secretaris schrijft

Lieve leden,

Net terug van een heerlijke vakantie in Valkenburg met een aantal van onze leden (38), wacht het toetsenbord weer.
Ja, het “gewone” leven gaat gewoon door.

Helaas gaat Lidemey Visser ons verlaten, zij gaat verhuizen. Lidemey was de drijfveer achter het SeniorenCafé en Samen lunchen in Bussum en misschien nog wel veel meer.
Lidemey, wij wensen je veel woonplezier en bedankt voor alles wat je voor de vereniging hebt betekend.

Voor de dagtocht van 11 november a.s. zijn er nog plaatsen vrij. U kunt zich bij mij opgeven ☏ 035-8889462.

Een jaar geleden kondigde ik op deze plek aan dat de functie van voorzitter “tijdelijk” door mij zou worden overgenomen. Maar…. nu een jaar verder is er helaas nog geen voorzitter gevonden. Er zijn wel gesprekken gevoerd maar deze mochten niet tot een kandidaat leiden.
Daarom doe ik nogmaals een oproep.
Beste mensen als u zichzelf niet geroepen voelt, kijk dan eens in uw omgeving, misschien een dochter, zoon, buurman, buurvrouw. Een dagelijks bestuur dat volgens de statuten niet volledig bemenst is, is ongewenst en soms ook onverantwoord.



Op 8 oktober jl. hebben Joop Kuijer en ik in Hilversum de RABO ClubSupport-cheque in ontvangst mogen nemen. Er deden 253 verenigingingen mee. Er werd ca. € 13,00 per stem uitgekeerd en dat betekende voor ons een cheque van € 829,57.

Vanaf 1 november kunt u, indien u wenst, de begroting voor 2027 opvragen bij onze penningmeester.
✉ penningmeester@seniorenverenigginggooisemeren.nl
☏ 06-4604211

Een mooie herfst gewenst.
Met vriendelijke groet,
Rita Kemink

Nieuwe leden

Mw. J. (Janny) Schaap
Mw. W.S. (Willeke) Nordeman-Bol
Mw. M.A. (Greetje) Mol-Sondermeijer

Overleden

Mw. B. van Rossum

Agenda

Ma	2 nov.	SeniorenCafé Bussum
Di	3 nov.	SeniorenCafé Huizen
Woe	4 nov.	Handwerkclub
Do	5 nov.	Klassieke muziekochtend
Za	7 nov.	Samen lunchen Bussum
Ma	9 nov.	SeniorenCafé Bussum
Di	10 nov.	Samen lunchen Huizen
Wo	11 nov.	Busdagtocht Stamppot en Oude Bakkerij
Ma	16 nov.	SeniorenCafé Bussum
Di	17 nov.	SeniorenCafé Huizen
Wo	18 nov.	Handwerkclub
Do	19 nov.	Kunstochtend
Ma	23 nov.	SeniorenCafé Bussum
Do	26 nov.	Filosofieochtend
Ma	30 nov.	SeniorenCafé Bussum

Plekje vrij in de agenda

Do	3 dec.	Klassieke muziekochtend
Do	10 dec.	Kunstochtend
Wo	16 dec.	Eindejaarsviering

Website

www.seniorenverenigginggooisemeren.nl
Op de website vindt u eventueel aanvullende informatie die voor u interessant kan zijn.
De website is bijgewerkt met foto’s van verschillende dagtochten.
Door het aanklikken van de advertenties, komt u automatisch op de website van de adverteerders.



Samen lunchen Bussum

Lieve leden,

De tosti: eenvoudig, lekker en altijd populair

Een tosti is een van de eenvoudigste gerechten die je kunt maken. Toch is hij bij veel mensen erg populair. Met slechts een paar boterhammen en wat kaas kun je in korte tijd een heerlijke warme maaltijd of snack maken. In Nederland noemen we dit gerecht meestal een tosti. In Frankrijk bestaat een vergelijkbaar gerecht dat croquemonsieur heet. Hoewel de namen verschillend zijn, hebben ze veel met elkaar gemeen.

De croque-monsieur zou voor het eerst in 1910 op een Parijse menukaart verschenen zijn. Volgens het woordenboek komt het woord van het Italiaanse *tosti* – geroosterde sneden brood – dat een 'veritaliaanst' meervoud van het Engelse *toast* is.



Er bestaan veel verschillende soorten tosti's. De bekendste combinatie is natuurlijk ham en kaas. Toch kun je eindeloos variëren. Sommige mensen voegen bijvoorbeeld tomaat toe. Anderen vinden een tosti met kip, mozzarella of pesto heerlijk. Ook een tosti met alleen verschillende soorten kaas kan erg lekker zijn. Voor mensen die van zoet houden, bestaan er zelfs tosti's met bijvoorbeeld banaan of chocolade. Daardoor is er bijna voor iedereen wel een soort tosti die in de smaak valt.



De Franse croque-monsieur lijkt sterk op de Nederlandse tosti, maar wordt vaak op een iets andere manier bereid. Een croque-monsieur bestaat traditioneel uit brood, ham en kaas. Soms wordt er een saus of extra kaas bovenop gedaan en wordt het gerecht in de oven gebakken. In Frankrijk wordt de croque-monsieur vaak gegeten als lunch. Er bestaat zelfs een variant met een ei erop: de croque-madame.
Wat ik zo goed vind aan een tosti, is dat hij makkelijk te maken is. Je hoeft geen ervaren kok te zijn. Eerst leg je een plak kaas en eventueel een plak ham tussen twee boterhammen. Daarna leg je de boterhammen in een tosti-ijzer. Na een paar minuten is de tosti klaar. Je moet wel voorzichtig zijn, want het brood en de gesmolten kaas kunnen erg heet zijn.

Een tosti is bovendien geschikt voor verschillende momenten van de dag. Je kunt hem als ontbijt eten, als lunch of als tussendoortje. Vooral wanneer je weinig tijd hebt, is een tosti een handige keuze. Met ingrediënten die vaak gewoon in de koelkast liggen, kun je snel iets lekkers maken.
Kortom, de tosti is een eenvoudig gerecht met verrassend veel mogelijkheden. Of je hem nu een Nederlandse tosti of een Franse croque-monsieur noemt, het blijft een heerlijke combinatie van warm, knapperig brood en gesmolten kaas. Juist doordat je gemakkelijk verschillende ingrediënten kunt toevoegen, blijft een tosti interessant. Het is een simpel gerecht, maar misschien is dat wel precies de reden waarom zoveel mensen ervan genieten.



Mooi onderwerp om nog eens tijdens ons Samen lunchen over te hebben. Wij lunchen weer op zaterdag 7 november. Zoals altijd in Lunchroom Beetje Bijzonder aan het Julianaplein 90. De aanvang is 12.30 uur.

U kunt zich voor deze lunch opgeven tot donderdag 5 november.
Dit kan bij:
Ditte van Doorn, ☏ 06-55918411
Bij Ditte kunt u uiteraard inspreken op de voicemail. Spreek duidelijk uw naam en telefoonnummer in. Bent u onverwacht verhinderd, laat dit dan a.u.b. weten. Bij voorkeur per pin betalen.



De tijden veranderen

In de zestiger jaren leerde ik de kinderen in de hoogste klas van de lagere school een brief schrijven en het juiste adres op de enveloppe te plaatsen.
Bij de juiste adressering behoort ook de titulatuur. Titulatuur is de manier waarop je iemand aanspreekt of aanschrijft op basis van een titel, rang of maatschappelijke positie.
Iemand met een lagere school en Mulo-opleiding wordt aangeschreven met:
De Heer of Mevrouw.
Iemand met een H.B.S-opleiding of een Gymnasium wordt aangeschreven met:
De Weledele Heer of Weledele Mevrouw.
Heb je de universiteit gevolgd, dan wordt een doctorandus aangeschreven met:
Weledelgeleerde Heer of Weledelgeleerde Mevrouw.
Een doctor wordt aangeschreven met:
Weledelzeergeleerde Heer of Weledelzeergeleerde Mevrouw.
Is iemand van adel, dan is de betiteling:
Weledelgeboren Heer of Weledelgeboren Mevrouw.

In de priesterlijke stand bestaan er ook vele aanspreektitels:
Kapelaan: Eerwaarde Heer
Pastoor: Zeer eerwaarde Heer
Bisschop: Uwe Excellentie of Monseigneur
Aartsbisschop: Hoogwaardige Excellentie of Hoogwaardige Monseigneur
Kardinaal: Zijne Eminentie
Patriarch: Zijne Zaligheid
Paus: Zijne heiligheid

Toen ik Hoofd ener school was, stond er op mijn enveloppe: De Weledele Heer J.M.Baaij.
Na verloop van tijd verviel het Weledele en werd het: De Heer J.M.Baaij
Weer later werd ook De Heer weggelaten en stond er gewoon: J.M.Baaij
Toen vond men het tijd worden om de initialen J. M. weg te laten en stond er op de enveloppe:
Jos Baaij
Het zal mij niet verbazen, nu ik alleen ben overgebleven, dat ook mijn voornaam verdwijnt en er alleen Baaij overblijft.

Om de een of andere reden is men onverschillig geworden wat betreft de titulering, terwijl er op maatschappelijk gebied juist zoveel is bijgekomen.

Toen ik Hoofd ener school werd, kreeg ik van het bestuur een telefoonabonnement, want ik moest bereikbaar zijn.
Op een plek in de muur van mijn huiskamer, kwam een telefoonkabel tevoorschijn en daar werd een toestel aan vast gemaakt. Het apparaat zat daar muurvast.
Ook op school kreeg ik een telefoonaansluiting en dat was de enige in het hele gebouw.

In de tweede klas van de Mulo werden er lessen gegeven omtrent het gebruik van de telefoon.
Het apparaat had een hoorn die boven op het toestel lag en een draaischijf met de getallen 0 t/m 9.
Als je de hoorn van de haak haalde, hoorde je een lange zoemtoon. Via de draaischijf kon je een getal draaien en werd je verbonden met een telefoniste. Aan de telefoniste moest je vertellen met wie je verbonden wilde worden en zij zorgde voor de verbinding.

Later werd de techniek verbeterd en verdween de telefoniste en kon je rechtstreeks via de draaischijf een telefoonnummer intoetsen.
Weer later kwamen er losse telefoontoestellen met snoer, zodat de telefoon verplaatsbaar was.
Heel veel later kwamen er telefoons zonder snoer en dat was de geboorte van de mobiele telefoon.
Tegenwoordig loopt iedereen met een telefoon op zak.
Iedereen is overal te bereiken, of je nu thuis bent of op straat loopt of op je werk bent,

De mobiele telefoon werd uitgerust met internet, zodat je overal ter plekke informatie kunt op zoeken.
Als je in de bioscoop bent, of op een vergadering zit, dan wordt je verzocht je telefoon uit te zetten.

De ontwikkeling van de radio en de televisie en de koelkast zijn op vergelijkbare wijzen tot stand gekomen. Het is niet te bevatten hoe de ontwikkeling van alle apparatuur in de vorige eeuw tot stand is gekomen. Als kind in de dertiger jaren hadden we niets van dat alles, het woord radio bestond wel, maar het woord televisie was onbekend.

Hartelijke groet,
J.M.Baaij

SeniorenCafé Bussum

Lieve leden,

Koffie

Geschiedenis



Het verhaal van Kaldi, de Ethiopische geitenhoeder die de koffie zou hebben ontdekt nadat hij merkte dat zijn geiten energiek werden van rode bessen, wordt algemeen beschouwd als een legende zonder historische grondslag. Hij zag dat zijn geiten na het eten van bepaalde bessen erg opgewonden werden. De herder plukte er een aantal van, kookte ze en verkreeg hierdoor een aftreksel met een tot dan toe onbekende geur. Die drank was bitter, maar gaf ook een gevoel van voldoening en helderheid van geest.
Een ander verhaal gaat over een Soefigeleerde uit Jemen die naar Kaffa reisde en van de bessen een drankje maakte. Koffie zou hierna wijn hebben vervangen als religieuze drank. Ook is er nog een verhaal van een naar de woestijn verbannen geestelijke uit de Jemenitische havenstad Mokka die vanwege de honger besloot de bessen van een koffieplant te koken.

Oorsprong en verspreiding



Naar alle waarschijnlijkheid hebben Arabieren de teelt van koffieplanten in gang gezet. Ondanks pogingen tot geheimhouding en het handhaven van een uitvoerverbod, werd koffie spoedig populair in de meeste islamitische landen. De havenstad Mokka werd de belangrijkste distributeur vanwaar de koffie naar Egypte en Syrië werd getransporteerd. De koffiesoort mokka is naar deze stad vernoemd. Zowel islamitische geestelijken als Ethiopische christelijke geestelijken hebben de drank verboden vanwege het stimulerende en verslavende effect. Deze verboden zijn altijd weer na verloop van tijd ongedaan gemaakt.
Het eerste Europese koffiehuis zou in het 16e-eeuwse Venetië zijn geopend, maar het is niet duidelijk wie daarvoor gezorgd heeft.

De koffieboon is een exportproduct van landen rondom de evenaar, zoals Brazilië, Vietnam en Colombia. Koffieplanten worden vooral gecultiveerd op plantages in tropische landen, voor export naar landen met een gematigd klimaat. Samen met kennis van de drank verspreidde de plant zich vanaf de 15e eeuw uit tropisch Afrika naar Noord-Afrika, het Midden-Oosten en Europa. Sinds de 19e eeuw bevinden de producenten en exporteurs van koffiebonen zich met name in de tropische gebieden van Zuid- en Centraal-Amerika, Afrika en Azië. De meest geteelde soorten zijn Coffea arabica (arabica) en C. canephora (robusta).
Koffie wordt in veel culturen genuttigd. De drank is, voor wat betreft de smaak, bitter en licht zuur en wordt daarom soms aangevuld met melk en/of suiker. Koffie wordt ook als smaakmaker gebruikt in gebak, taart en ijs. Een gematigde consumptie (gefilterde koffie, zonder suiker) kan een gunstig effect hebben op de gezondheid.

Branden



De koffiebonen moeten geroosterd en gemalen worden, voordat er koffie van kan worden gezet. Het branden gebeurt in koffiebranderijen. Sommige mensen roosteren ook thuis en worden dan ook "thuisbrander" genoemd.
Koffie wordt voornamelijk als gemalen koffie, los of in pads, verkocht, terwijl men eerder de bonen veelal zelf maalde in een handkoffiemolen of later in elektrische koffiemolens. Door het vacuüm verpakken is ook de kwaliteit van gemalen bonen goed te behouden. Als gemalen koffie aan de lucht wordt blootgesteld, worden de nog aanwezige vetten geoxideerd, waardoor de kwaliteit snel achteruitgaat. Daarom wordt gemalen koffie bij de consument in afgesloten voorraadbussen, glazen potten of in de vriezer bewaard.

Bron: Wikipedia

U bent natuurlijk de komende maand weer iedere maandagmorgen van harte welkom bij ons SeniorenCafé in Lunchroom Beetje Bijzonder aan het Julianaplein 90 in Bussum. Wij zijn er altijd vanaf 10.30 uur.

Hartelijke groeten van uw gastvrouw:
Fenny Volmers, ☏ 06-53612729

SeniorenCafé Huizen

Thee

Geschiedenis

Van oorsprong komt thee uit China. Duizenden jaren geleden werd daar al thee gedronken. Volgens een Chinese legende ontdekte Shennong 5000 jaar v.Chr. thee in een bos. Bladeren van een theestruik dwarrelden in een pan met heet water, waarna het geheel een aangename geur ging verspreiden.
Rond 1610 werd een eerste kleine hoeveelheid thee naar Nederland gebracht, dat in eerste instantie slechts als curiosum werd bekeken. Pas in de 17e eeuw begon de VOC grotere hoeveelheden thee naar Nederland te verschepen. Die thee kwam uit Batavia, waar de thee vanuit China werd heengebracht. In de 18e eeuw werd theedrinken echt gemeengoed in Nederland. Toen begon de VOC de thee direct te importeren uit Guangdong in China. Op Java en Sumatra werden door de Nederlanders theeplantages aangelegd. Thee was tot de 18e eeuw een zeer dure drank en werd alleen gedronken door rijke mensen.



Productie

Theestruiken groeien in een tropisch of subtropisch klimaat. De plantages liggen meestal op een berghelling, 1200 tot 1800 meter boven zeeniveau. Hoe hoger de plantage ligt, des te beter de kwaliteit van de thee zal zijn. Als de theeplant vier jaar oud is, kan er voor het eerst worden geoogst. Het oogsten vindt plaats met de hand of machinaal. Bij de oogst worden alleen de jonge blaadjes geplukt. Handmatig plukken geeft het beste resultaat.



De oogst kan gedurende het gehele jaar plaatsvinden. De beste kwaliteit wordt echter geplukt in de droge moesson.
Na het plukken ondergaan de verse theebladeren een aantal bewerkingen. Vooral zwarte thee ondergaat veel bewerkingen.
Theebladeren worden gedroogd bij een temperatuur van ongeveer 95 graden Celsius. Het doel van het drogen is om het vochtgehalte terug te brengen tot 4 à 6%. De thee is nu donker van kleur. Na deze bewerkingen blijft er van zo'n 100 kilogram geplukte bladeren, ongeveer 20 kilogram zwarte thee over.
Na het drogen worden de theebladeren met behulp van schudzeven op grootte gesorteerd. De inmiddels gebroken theebladeren worden nu op afmeting in verschillende bakken gedaan.

Samenstelling

Gezette thee bestaat voornamelijk uit water. Kalkrijk water beïnvloed de smaak van thee. Aanbevolen wordt voor thee het gebruik van mineraalarm water.
Bij het trekken van thee in heet water komen vooral geur- en smaakstoffen vrij. Ook komt er cafeïne vrij, een stof die effect heeft op het menselijk functioneren door de mild stimulerende werking. De cafeïne in thee wordt ook wel theïne genoemd. Veel mensen voelen zich alerter na het gebruik ervan. Een kop thee bevat gemiddeld 30 milligram cafeïne; een kop koffie gemiddeld 75 milligram cafeïne. Naast cafeïne bevat thee ook theanine en fluoride. Kruidenthee bevat die stoffen niet.

Thee zetten

Thee wordt bij voorkeur gezet in een pot die warmte goed kan vasthouden, zoals aardewerk, porselein of gietijzer. Een theemuts kan gebruikt worden om de pot warm te houden. Thee kan ook direct in een glas of kopje gezet worden door gebruik van een theezakje of thee-ei.



Kom eens gezellig een kopje thee of koffie met ons drinken in het SeniorenCafé aan de Waterstraat 2 te Huizen.
Wij zijn er weer op dinsdagmorgen 3 en 17 november. Altijd vanaf 10.30 uur.

Hartelijke groeten,
Rita Kemink, ☏ 035-8889462

Klassieke muziekochtend op donderdag 5 november door Claire Verlinden

Deze zomer, na een geweldige uitvoering van *The armed Man: A Mass for Peace* in Weesp, verlieten de luisteraars diep ontroerd de kerk. Het werd weer eens duidelijk hoe zeer deze concert-mis aansluit bij het gevoel van het hedendaagse publiek. Hoe kan dat en wat is dat voor een uitvoering waar (amateur)zangers maanden hard aan werken.
Jenkins schreef dit in 1999, in opdracht van een oorlogsmuseum voor het nieuwe millennium en de gevolgen van de Kosovo-oorlog. Het bijzondere van deze mis voor de vrede is dat verschillende religies verrassend samenkomen in deze universele smeekbede voor de vrede. Zoals een Islamitische oproep tot gebed; het Roomse Kyrie; wanhopige teksten uit de psalmen en uit de Hindoeïstische *Mahabharata*.
Het werk is zeer populair bij koorzangers, maar omdat het complex is en er veel zangers en orkestleden nodig zijn, worden het bijna altijd samenwerkingsprojecten.



Jaarlijks ziet men overal in het land deze *Mis voor de vrede* in de programmering.
In de *Top 400 van de klassieke muziek* stijgt de mis elk jaar. Vorig jaar stond hij al op de 18de plaats.
Tijd dus om deze mis weer in de Muziekochtend op te nemen, de vorige keer was het 2013 en waarschijnlijk weten niet veel bezoekers dat nog! Het wordt natuurlijk niet de hele mis want die duurt te lang en er moet natuurlijk ook nog een en ander uitgelegd worden. Zoals bijvoorbeeld over het thema *L 'Homme armé,* het middeleeuwse lied waarop deze mis gebaseerd is. De naam van de componist zal ook niet iedereen kennen: Carl Jenkins komt uit de popwereld.



Voor zowel de Klassieke muziek- als de Kunstochtenden geldt:
Locatie: *Wooncomplex Het Ravelijn,*
Graaf Lodewijklaan 16, 1412 AX Naarden.
Tijd: *van 10.30 uur tot ca. 12.30 uur.*
Entree: *€ 3,00 voor ASGM leden (op vertoon van de ledenpas), niet leden betalen € 5,00.*
U kunt per pin betalen.
Koffie en thee is gratis.

Eindejaarsviering 16 december 2026

Ja, je leest het goed we hebben de naam veranderd en niet alleen want wij willen het ook eens op een andere manier doen.

Uitnodiging voor een gezellige High Tea



Graag nodigen wij je uit voor een gezellige en sfeervolle middag in de prachtige Wilhelminakerk in Bussum.

Onder het genot van heerlijke thee, zoete lekkernijen en hartige hapjes maken we er samen een fijn en bijzonder samenzijn van.
Een mooi moment om elkaar te ontmoeten, bij te praten en te genieten van elkaars gezelschap.

Datum: 16 december 2026
Tijd: inloop 13.30 uur
Aanvang: 14.00 uur
Locatie: Wilhelminakerk, Bussum
Graag aanmelden vóór 9 december bij Rita Kemink ☎ 035-8889462

We hopen je te mogen verwelkomen voor deze gezellige middag!



Kunstochtend op donderdag 19 november door Wim Dooge

Honthorst en de Utrechtse Caravaggisten, lezing 2

In de eerste lezing hebben we het ontstaan van de Utrechtse schilderstraditie behandeld. Uit deze traditie zijn de drie bekendste Utrechtse Caravaggisten voortgekomen.

Wij hebben al een deel van de carrière van Honthorst onder de loep genomen. Daar valt gelukkig in deze lezing nog veel meer over te vertellen, met name hoe hij - dankzij zijn goede contacten met Amalia van Solms en Frederik Hendrik- tot een van de beroemdste Nederlandse schilders in Europa zou uitgroeien.



Daarna zullen we stilstaan bij de loopbaan van Hendrik ter Brugghen. Opvallend is dat hij meerder keren katholieke onderwerpen uitbeeldt, hoewel hij in een gereformeerde kerk was getrouwd.

Locatie: *Wooncomplex Het Ravelijn,*
Graaf Lodewijklaan 16, 1412 AX Naarden.
Tijd: *van 10.30 uur tot ca. 12.30 uur.*
Entree: *€ 3,00 voor ASGM leden (op vertoon van de ledenpas), niet leden betalen € 5,00.*
U kunt per pin betalen.
Koffie en thee is gratis..

Filosofieochtend op donderdag 26 november door Wim Dooge

Aankondiging lezing 2 over Frans Hemsterhuis

De vorige keer hebben we stil gestaan bij de jonge Frans Hemsterhuis, o.a. bij zijn briljante vader, zijn geboortestad Franeker en zijn verhuizing naar Den Haag. Daar schrijft hij zijn eerste filosofische werken; hij kiest hiervoor de briefvorm.
Na zijn ontmoeting in 1775 met zijn muze en discussiepartner Adelheid Amalia prinses von Gallitzin (geboren gravin von Schmettau (1748–1806) komt zijn filosofische gedachtegoed in een versnelling en kiest hij, geïnspireerd door Plato, voor de dialoogvorm om zijn volgende filosofische werken vorm te geven.



Verder zullen we nog stilstaan bij zijn invloed op met name de Duitse schrijvers en denkers van de 18^{e} eeuw, zoals Herder, Jacobi en Goethe, en de *vroege Romantiker* Novalis. En waarom hij in Nederland zo onbekend is gebleven.

Locatie: *Wooncomplex Het Ravelijn,*
Graaf Lodewijklaan 16, 1412 AX Naarden.
Tijd: *van 10.30 uur tot ca. 12.30 uur.*
Entree: *€ 3,00 voor ASGM leden (op vertoon van de ledenpas), niet leden betalen € 5,00.*
U kunt per pin betalen.
Koffie en thee is gratis..

BEETJE
BIJZONDER
KOFFIE · LUNCH · HIGH TEA
JULIANAPLEIN 90 – BUSSUM
T: 06 25 116 266 INFO@BEETJEBIJZONDER.NL

Een bijzonder uitje naar Garderen.

Het was een heerlijke onderdompeling in onze kindertijd: “spelen met zand”
Bij de zandsculpturen stonden tekentafels met zand.
Wij konden onze talenten uitproberen door met los zand een schilderij te maken of met vierkant zand een beeld te creëren.
Het bleek dat enkele kinderen uitgroeiden tot



ware kunstenaars.
Zij maakten prachtige sculpturen en gehele schilderijvoorstellingen. De vroegere eigenaar van het oorspronkelijke tuincentrum ontdekte dat er meer mogelijkheden waren om zijn verkoop aantrekkelijker te maken; hij bedacht deze uitbreiding. Het was een actieve, sociale man. Er ontstond een beeldentuin met zandsculpturen.

In de wintertijd, bij vorst, liet hij zijn weiland onderlopen om al doende een ijsbaan voor de jeugd te creëren.
Natuurlijk moest dat met een giertank en enige malen per nacht gebeuren, hij deed dat gewoon. Meestal met goed resultaat, zodat de jeugd uit Garderen, maar ook de ouderen, daar heerlijk konden schaatsen.
Hijzelf kwam in de wintermaanden naar Utrecht om zich op de “Vechtse Banen” in het schoonrijden te bekwamen. Daar leerde ik hem kennen. Hij kwam op klompen, maar met schoon-rijschaatsen reed hij zo weg, met de armen over elkaar.
Tijdens het schaatsen heeft hij mij een en ander verteld wat er gaande weg veranderde in het tuincentrum.

Na een uitgebreide wandeling langs de zandsculpturen reisden we door naar Achterveld waar de dag werd afgesloten met een shared dining bij restaurant Chardonnay.
Verschillende koude en warme gerechten werden op tafel gezet en we konden van harte smullen. Er werd voor een drankje gezorgd en er restte ons nog een verrukkelijke taart- en ijsbuffet. We konden gezellig naar elkaars verhalen luisteren. Het was een bijzondere middag en een mooie viering van het 10 jarig bestaan van de AGSM.
Heel hartelijk dank.

Het is trouwens ook gemakkelijk om naar elkaar te luisteren tijdens de wekelijkse koffiebijeenkomst op maandagmorgen 10.30 uur bij Beetje Bijzonder in Bussum.

Hartelijke groet.
Annegien Tromp

Handwerkclub

Handwerken is een verzamelnaam voor allerlei creatieve bezigheden waarbij je met je handen iets maakt, versiert of herstelt. Vaak gebruik je daarvoor naald, draad, wol, stof of andere materialen.
Er zijn verschillende soorten handwerken.
Breien: met breinaalden en wol kleding, sjaals of dekens maken.
Haken: met een haaknaald en garen bijvoorbeeld bloemen, bladeren, knuffels of kleedjes maken.
Borduren: met naald en gekleurde draden versieringen op stof maken.
Naaien: stoffen aan elkaar maken om kleding, tassen of andere voorwerpen te vervaardigen.
Patchwork: kleine stukjes stof aan elkaar naaien tot een groter geheel.
Vilten: met wol en water of speciale naalden decoratieve voorwerpen maken.
Kantklossen: met draden en klosjes fijn kantwerk maken.

Handwerken is niet alleen een hobby, maar is ook een manier om creatief bezig te zijn. Het kan ontspanning geven, helpt de fijne motoriek te oefenen en geeft voldoening wanneer je iets zelf hebt gemaakt. Bovendien kun je handgemaakte voorwerpen cadeau geven of gebruiken om je huis te versieren.
Kort gezegd: handwerken is met je handen en verschillende materialen iets moois of nuttigs maken. Het is een oude ambachtelijke bezigheid die nog altijd veel mensen plezier geeft.

Handwerken doen wij op de woensdagen 4 en 18 november van 14.00 tot 16.00 uur.
Ons adres is: Wijkontmoetingscentrum, De Palmpit aan de Koekoeklaan 3, Bussum

Rita Beun-Kroonenburg
☏ 06-46547533
✉ rita@beun.net

Een mooie reis naar Valkenburg

Wat hebben we met elkaar een prachtige reis gehad! Maandag 28 september gingen we vanuit Huizen via Naarden en Bussum richting Zuid-Limburg. In Valkenburg verbleven we in Hotel 't Schaepkens van St. Fijt.

Dag 1: Op weg naar Valkenburg

Op weg naar Valkenburg maakten we een tussenstop in Rosmalen voor koffie en gebak. Daarna reden we naar Maasbracht voor een mooie boottocht over de Maas, waarbij ook een heerlijke lunch werd geserveerd.
Na aankomst in Valkenburg konden we ons installeren in het hotel. 's Avonds vertelde een dame van de VVV ons meer over Valkenburg en de prachtige omgeving. Een mooie kennismaking met onze bestemming.

Dag 2: De Gemeentegrot en Wittem

Na een uitgebreid ontbijt bezochten we de Gemeentegrot. Met een treintje maakten we een bijzondere tocht door de grot. De treinmachinist trakteerde ons op vele wetenswaardigheden wat er zoal in de grot is gebeurd.
Na de lunch bij restaurant De Beren reden we naar 't Klooster in Wittem. Gidsen leidden ons door het klooster en wat vooral opviel was de reusachtige en mooi bibliotheek. 's Avonds was het tijd voor muziek en dans. De voetjes gingen van de vloer en iedereen genoot zichtbaar van deze fijne avond.

Dag 3: Stroop, Margraten, Valkenburg en bingo

Woensdag gingen we na het ontbijt richting België. Bij stroopfabriek Molen van Maele in Hombourgeois kregen we uitleg over het traditionele stroopmaakproces (appels en peren). Daarna genoten we in het restaurant van de stroopfabriek van een uitstekende lunch met verschillende streekproducten.
Na het bezoek aan de stroopfabriek reden we naar Margraten, waar we het indrukwekkende Amerikaanse oorlogskerkhof bezochten. De vele witte kruisen en Davidsterren, keurig opgesteld in het groene landschap, maakten diepe indruk. Hier liggen duizenden Amerikaanse militairen begraven die tijdens de Tweede Wereldoorlog hun leven gaven voor onze vrijheid. Het was een bijzonder en respectvol moment tijdens onze reis, waarbij we even stilstonden bij de offers die voor onze vrijheid zijn gebracht.
's Middags was er vrije tijd in Valkenburg. Iedereen kon op eigen gelegenheid de stad verkennen of lekker ergens neerstrijken.
's Avonds organiseerden Rita en Geeske een bingo. Met prachtige prijzen, een drankje en de nodige spanning werd het een bijzonder leuke avond. Er werd volop gelachen en fanatiek meegespeeld.

Dag 4: Glasblazen en drie landen punt

Na het ontbijt vertrokken we naar Vaals voor een bezoek aan een glasblazerij. Een demonstratie liet zien hoeveel vakmanschap er bij het glasblazen komt kijken en werd zeer gewaardeerd. Daarna genoten we van een lekkere lunch bij restaurant De Wilhelminatoren bij het drielandenpunt. Vervolgens maakten we onder leiding van een gids een rondrit door Nederland, Duitsland en België. Het weer zat deze middag helaas wat tegen: geen zonnetje, maar wat druilerige regen. Gelukkig liet niemand zich daardoor uit het veld slaan. De laatste avond in Valkenburg werd opnieuw afgesloten met muziek en dans.

Dag 5: Maastricht en weer naar huis

Na het ontbijt was het tijd om Valkenburg te verlaten. Op weg naar Maastricht hebben we nog een rondrit gemaakt en vele mooie plaatsjes gezien, waaronder Slenaken. Daarna richting Maastricht. Met het zonnetreintje maakten we een mooie rondrit door de stad. Ook de lunch was weer uitstekend verzorgd. Hierna begon de terugreis naar Bussum. Door enkele opstoppingen kwamen we ongeveer een half uur later dan gepland aan bij de Verlosserkerk in Bussum. Op de drie locaties werden de bagage en rollators uit de bus gehaald en namen we afscheid van elkaar.

Een reis om met plezier op terug te kijken

Vijf dagen zijn voorbijgevlogen. We hebben veel gezien, heerlijk gegeten, gelachen, gedanst en samen mooie momenten beleefd. Het programma was afwisselend en bood voor iedereen iets leuks. Dat de reis zeer gewaardeerd werd, bleek wel uit de vele bedankjes en enthousiaste reacties van de deelnemers.
We kunnen dan ook terugkijken op een zeer geslaagde ASGM-reis naar Valkenburg, met mooie herinneringen en fijne momenten die we nog lang zullen koesteren. Met dank aan iedereen die aan deze mooie reis heeft bijgedragen. Op naar de volgende reis!

Hennie Reessink

ASGM

Algemene Seniorenvereniging Gooise Meren

Aanmeldingsformulier lidmaatschap Algemene Seniorenvereniging Gooise Meren (ASGM)

Hierbij word ik lid van de Algemene Seniorenvereniging Gooise Meren.

M/V (doorhalen wat niet van toepassing is)
Voorletters……Voornaam……..
Naam……
Adres/huisnummer.....……
Postcode……..
Woonplaats……....

Mijn IBAN-nummer:…….

Geboortedatum……...
Telefoon en/of mobiel nr……
E-mailadres……..

Ondergetekende geeft hierbij toestemming aan de Algemene Seniorenvereniging Gooise Meren om het contributiebedrag jaarlijks af te schrijven.

Het lidmaatschap per kalenderjaar bedraagt € 25,00 en voor de 2e persoon woonachtig op hetzelfde adres bedraagt dit € 20,00. Wordt u na 1 juli lid dan betaalt u voor dat jaar € 12,50, de 2e persoon op hetzelfde adres betaalt dan € 10,00.
U machtigt de Algemene Seniorenvereniging Gooise Meren om 1x per jaar de contributie te incasseren van uw bankrekening. Dit zal plaatsvinden tegen het einde van de 1e maand van het kalenderjaar.
Hoe bent u in contact gekomen met de ASGM?.....

Privacy Policy
In het kader van de Algemene Verordening Gegevensbescherming (AVG) verleent u toestemming aan ASGM om bovenstaande gegevens in haar ledenadministratie te verwerken en daaruit voortvloeiend uw adresgegevens te gebruiken voor het bezorgen van ons blad ASGM Nieuws en/of andere ASGM-publicaties. De volledige Privacy Policy vindt u op onze website; www.seniorenverenigginggooisemeren.nl

Datum:…….. ….Handtekening……

U gelieve het aanmeldingsformulier ingevuld en ondertekend in te leveren bij of te zenden aan:
Mw. R. Kemink, de Regentesse 110, 1273 JZ Huizen,
✉ secretariaat@seniorenverenigginggooisemeren.nl



ONLINE GEDRUKT BIJ
SAXOPRINT







Colofon
ASGM Nieuws verschijnt maandelijks, uitgezonderd januari en augustus.

Bestuur
Voorzitter: vacant
✉ voorzitter@seniorenverenigginggooisemeren.nl
Penningmeester: Joop Kuijer, ☎ 06-40604211
✉ penningmeester@seniorenverenigginggooisemeren.nl
1e Secretaris: Rita Kemink, ☎ 035-8889462
✉ secretariaat@seniorenverenigginggooisemeren.nl
2e Secretaris: vacant
Algemeen bestuurslid: Nel Hoekstra, ☎ 035-6910276
Annelies Heijnen ☎ 035-6950722
✉ alg.bestuurslid@seniorenverenigginggooisemeren.nl

AVG-coördinator
✉ avg@seniorenverenigginggooisemeren.nl

Redactie ASGM Nieuws
✉ redactie@seniorenverenigginggooisemeren.nl

Distributiebegeleider
Uitgifte ASGM Nieuws, Rieky de Graaf
☎ 035-6937839, ✉ riekydegraaf@hotmail.com

Ledenadministratie
Rita Kemink
✉ secretariaat@seniorenverenigginggooisemeren.nl

Correspondentieadres
De Regentesse 110, 1273 JZ Huizen
✉ secretariaat@seniorenverenigginggooisemeren.nl

Lid worden van de ASGM
Het lidmaatschap bedraagt € 25,00 per jaar, voor een tweede persoon woonachtig op hetzelfde adres betaalt u € 20,00. Als lid kunt u profiteren van collectiviteitskorting op uw zorgverzekering. Tevens kunt u, tegen een kleine vergoeding, deskundige hulp krijgen bij uw belastingaangifte. Op de website vindt u een aanmeldformulier.

Opzeggen
U kunt uw lidmaatschap uiterlijk 1 maand voor het einde van het kalenderjaar opzeggen.

Website
www.seniorenverenigginggooisemeren.nl

Bankrekening
NL07RABO0314029087, ten name van ASGM.

Advertenties
Het bestuur is niet verantwoordelijk voor de inhoud van de advertenties in het ASGM Nieuws.

Regels voor bustochten
Aanmelding
Telefonisch van maandag t/m vrijdag bij:
Rita Kemink , ☎ 035-8889462

Betaling
Uw betaling moet op de vermelde datum staan bijgeschreven op rekening NL07RABO0314029087, t.n.v. ASGM onder vermelding van datum van de busreis en naam (namen).
Als de betaling niet op de bij de busreis vernoemde datum is ontvangen, kunt u niet mee. Als er minder dan vijfentwintig aanmeldingen zijn, gaat de dagtocht niet door. U krijgt dan hiervan bericht en het geld wordt aan u teruggestort.

Diëten
Als u bepaalde producten niet mag eten, geeft u dat dan op bij het aanmelden.