



# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief wijkgemeente de GROTE KERK@LMELO

## AUGUSTUS 2017

### Ter inleiding

Met deze nieuwsbrief informeer ik u namens de kerkenraad over actuele zaken. Het gaat over twee belangrijke thema's: de gemeentezondag en de bevestiging van ambtsdragers.

### Gemeentezondag: 'Kerkproeverij – Smaakt het?'

Evenals de afgelopen jaren houden we ook dit jaar op de eerste zondag van september onze gemeentezondag: **3 september**. Evenals vorig jaar willen we dat doen op **Erve Pezie**, Bellinkhofdwarsweg 3.

De dag begint om 10.00 uur en zal om ca. 14.00 uur eindigen.

Met het thema sluiten we aan bij het jaarthema 2017-2018 van de Protestantse Kerk in Nederland: 'Kerkproeverij'. De gedachte hierachter is om mensen die niet vertrouwd zijn met kerk en geloof te laten 'proeven' van de kerk, door iemand mee te nemen naar een activiteit. De gemeentezondag is daar heel geschikt voor!

*Als u naar de gemeentezondag komt, mag u dus iemand als gast meenemen!*

We beginnen met een kerkdienst. Vorig jaar belemmerde een korte regenbui een viering buiten. We hopen dat dat nu wel lukt! En als je buiten bent, is de vorm van de dienst iets anders zijn dan we van een 'binnendienst' gewend zijn.

Na de dienst drinken we koffie en vervolgens zijn er enkele activiteiten, afgestemd op verschillende leeftijdsgroepen. Die activiteiten zijn samen te vatten onder het thema 'Smaakt het?'. Dat heeft natuurlijk ook met 'kerkproeverij' te maken! We sluiten de dag af met een gezamenlijke maaltijd.

Kortom: een dag voor de gehele gemeente!

Evenals vorig jaar is ook dit jaar een van de activiteiten een thematische wandeling. U kunt daar met schoeisel en kleding rekening mee houden.

### Programma

10.00 uur	kerkdienst
11.00 uur	koffie drinken
11.30 uur	activiteiten
13.00 uur	gezamenlijke maaltijd (hoe en wat? zie hieronder)
± 14.00 uur	einde

### Maaltijd: '... en zij deelden alles gemeenschappelijk'

Als het thema van de dag is 'Kerkproeverij – Smaakt het?', dan mag een feestelijke maaltijd niet ontbreken! Hoe gaat dat nu in z'n werk ?

Wel, de één maakt een quiche, de ander appeltaart. Iemand maakt een salade met allerlei vrolijkheid erin, weer een ander een schaal met ham en andere vleeswaren. Sommigen nemen een fles witte of rode wijn mee, de andere jus d'orange of ander drinken. Weer anderen maken een kaasplateau of

hebben fruit bij zich of een heerlijke dipsaus. Niets moet, maar alles mag. Neem mee wat er nodig is voor het aantal personen waarmee u komt.

Voor soep wordt gezorgd.

Maar... we willen u uitnodigen om misschien eens te denken aan een Bijbels gerecht. Voelt u zich daardoor uitgedaagd? Als bijlage (vanaf blz. 3) worden enkele recepten meegestuurd, maar wellicht heeft u zelf ook mooie voorbeelden van Bijbelse gerechten.

En wat er over is? Je zult zien dat er twaalf korven met heerlijkheden over zijn die dan naar de voedselbank kunnen.

De voorbereidingscommissie (Vera Blok, Ineke Munter en Pieter Endedijk) hoopt dat u allen komt en meedoet en natuurlijk ook op mooi weer!

### **Bevestiging ambtsdragers**

Elk jaar, aan het begin van een nieuw seizoen, worden gemeenteleden in het ambt van ouderling of diaken bevestigd. Tegelijkertijd nemen we dan afscheid van aftredende ambtsdragers omdat zij niet voor een nieuwe ambtstermijn in aanmerking kunnen komen of deze willen verlengen.

De (her-)bevestiging van ambtsdragers zal dit jaar plaatsvinden in de kerkdienst van zondag **17 september**.

Aftredende ambtsdragers zijn:

- Jacqueline Braakman (jeugdouderling)
- Henk Kamps (ouderling)
- Janny Procee (ouderling)
- Hilly de Vries (diaken)

Herbevestigd in het ambt worden:

- Vera Blok (ouderling)
- Anneke Veldhuis (ouderling)
- Sape Visser (ouderling)
- Hans van den Berg (diaken)
- Annelies de Roo (diaken)

Adriande Uspessij zal bevestigd worden in het ambt van diaken, in het bijzonder voor het missionaire werk.

Met hartelijke groet, ds. Pieter Endedijk

### ***GEMEENTEZONDAG – ‘KERKPROEVRIJ – SMAAKT HET?’***

***zondag 3 september – 10.00 tot ± 14.00 uur***

***Erve Pezie, Bellinkhofdwarsweg 3, 7604 PD Almelo***

***kerkdienst – ontmoeting – activiteiten – maaltijd***

***voor jong en ouder***

## Bijbelse gerechten

(uit: Han Wilmink, *Bijbels culinair*, Utrecht 2014)

### 1. Wortelsalade met sinaasappel en amandel (6 personen)

- 500 gr winterwortels, grof geraspt
- 2 flinke sinaasappels, ontdaan van de schil en de witte onderschil
- Het sap van 1 sinaasappel
- Het sap van 1 kleine citroen
- 2 el oranjebloesemwater (te koop bij Turk of Marokkaan)
- 2 el oede vergine olijfolie
- 1 el honing
- ½ bos platte peterselie
- 50 gr blanke amandelschaafsel
- Kaneelpoeder

De sinaasappel snijdt u in kleine stukjes en u doet ze met het sap in een kom. Voor de dressing klopt u het sap van de sinaasappel, de citroen, het oranjebloesemwater, de olijfolie, de honing met een beetje gemalen zwarte peper en een snufje zout. Goed mengen.

De platte peterselie wassen, uitschudden en het blad fijnsnijden. In een kom mengt u de wortel, de sinaasappel, de dressing en de peterselie met elkaar. Het lekkerst smaakt het wanneer u de smaken een uurtje laat intrekken in de koelkast. Intussen roostert u in een droge koekenpan het amandelschaafsel lichtbruin. Voor het serveren bestuift u de salade met iets kaneelpoeder en strooit u het amandelschaafsel er door.

---

### 2. Wintersalade zonder zorgen (4 personen)

- 200 gr winterpostelein of veldsla en ruccola
- kropje roodlof
- ½ granaatappel
- 1 avocado
- 50 gr pijnboompitten
- 4 el granaatappelsiroop (uit een fles van de Turkse winkel)
- 6 el goede olijfolie (extra virgine)
- zeezout of nog lekkerder, fleur de sel
- zwarte peper

Rooster de pijnboompitten lichtjes in een droge koekenpan. Was de postelein (of sla) en verwijder eventuele ongerechtigheden, bevrijdt de postelein van het aanhangende water middels een slacentrifuge. Kan ook in een schone theedoek en dan maar snel ronddraaien.

Pak een kom. Snijd de granaatappel voorzichtig in 4 parten. Vang sap en pitjes op in de kom. Verwijder de vliezen. Met gewassen handen gaat dat het snelst. Verwijder de schil van de avocado. Snij deze, zonder de dikke pit, in mooie plakjes. Doe deze meteen in de kom bij de granaatappelpitten en schep het geheel om. Zo voorkomt u dat de avocado bruin kleurt. Klop in een kommetje de granaatappelsiroop en de olijfolie tot een dressing. Drapeer de roodlof, postelein (of sla), avocado en granaatappelpitten met sap over de borden. Druppel de dressing eroverheen. Strooi de pijnboompitten over de salade. Geef het geheel nog wat zeezout en een enkele draai met de pepermolen.

---

### **3. Sperziebonen met feta, rode ui en balsamico (8 personen)**

- 1 kilo verse sperziebonen, schoongemaakt en beetgaar gekookt in 7 à 8 minuten
- 2 middelgrote rode uien in dunnen ringen gesneden
- 200 gram feta, in kleine blokjes gesneden
- 3-4 el witte balsamicoazijn
- 1 el grove mosterd
- 1 el honing
- zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- handjevol verse platte peterselie
- wat geroosterde pompoenpitten ter garnering

In een vergiet de dun gesneden uienringen overgieten met ruim kokend water, zodat de scherpe uien smaak milder wordt. Sperziebonen (nog lauwwarm) in tweeën snijden. Dressing kloppen (in een kom) van balsamicoazijn, mosterd en honing. Mengten met de bonen en ui, op smaak brengen met peper en zout. Daarna de feta er voorzichtig doorheen mengen. Koud wegzetten. Uurtje in laten trekken. Voor serveren nog even omscheppen en platte peterselie en geroosterde pompoenpitten erover verdelen.

---

### **4. Humusdip met groenten en brood (8 personen)**

- 300 gr kikkererwten
- 1 teen knoflook (gehakt)
- 2 el olijfolie
- 2 el citroensap
- 2-3 el tahin (sesampasta)
- Snufje gemalen komijn (djinten)
- Zeezout
- Versgemalen peper

Laat de kikkererwten uitlekken in een vergiet en vang het vocht op (wordt later een deel van gebruikt). Houd wat kikkererwten achter voor garnering. Pureer de erwten samen met de knoflook, olijfolie, citroensap, tahin, komijn, zeezout (naar smaak) en versgemalen peper (naar smaak) in een keukenmachine of met de staafmixer tot een gladde maar stevige massa. Voeg zo nodig nog wat van het kikkererwten sap toe, voor de smeuïgheid. Proef en breng verder op smaak. Zet het koud weg en serveer het in kommetjes met de achtergehouden kikkererwten, scheutje olie, platte peterselie en wat paprikapoeder als garnering.

Variaties:

- Rood: pureer 100 gr gedroogde tomaatjes op olie mee (dan hoeft je de 2 el olijfolie niet te gebruiken) en voeg pittige chili olie toe naar smaak.
- Groen; pureer fijngesneden groene kruiden mee (platte peterselie, koriander en bieslook)

Er bij: (desem) brood om in te dippen, groenten zoals wortel en bleekselderij om te dippen.

---

### **Amish potato salad (10 tot 12 personen)**

- 1500 gr jonge krielaardappeltjes in de schil (in 8 tot 10 min net gaar koken)
- 2 el witte wijnazijn
- 2 tl suiker
- 1 el pittige mosterd
- 4 el olijfolie
- versgemalen zwarte peper
- 1 tl zeezout
- 1 rode ui fijngesnipperd
- 2 net hardgekookte eieren, grof gehakt
- 4 stengels bleekselderij in dunne plakjes gesneden
- 1 bekertje crème fraîche (125 ml)
- 4 el mayonaise
- 3 el gehakte verse dragon (kan ook uit de diepvries) en een paar blaadjes voor de garnering

Snijd de nog lauwwarme aardappeltjes in plakjes van ca 1 cm. Doe ze in een flinke kom. Meng in een andere kom de azijn, suiker en mosterd tot de mosterd is opgelost. Klop er daarna de olie door. Giet de dressing over de aardappels. Ga royaal aan het werk met de zwarte pepermolen. Doe er de gesnipperde uit bij en meng het geheel losjes door elkaar. Zet dit minstens een half uur koel weg om in te laten trekken. Voeg er dan de eistukjes en bleekselderij aan toe. Roer de crème fraîche, mayonaise en dragon door elkaar en voeg het mengsel toe aan de salade. Meng alles goed door elkaar en breng zo nodig op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Zet het koud weg tot gebruik. Strooi er de overgebleven dragonblaadjes over en serveer.

---

### **Yoghurt met honing, walnoot en granaatappel (4 tot 6 personen)**

- pot Turkse of Griekse yoghurt
- 6 el honing
- 100 gr walnoten in helften of stukken
- 1 granaatappel
- 1 verse goed rijpe vijg
- eventueel takjes munt

Rooster de walnoten in een koekenpan lichtjes lekker knapperig. Laat ze afkoelen. Was de granaatappel en snijd de granaatappel overdwars door. Vang het sap op. De helften boven een kom in stukken breken zodat het uitlopende sap opgevangen wordt. De rode pitten met de vingers losmaken en alle witte bittere schilletjes verwijderen. De pitten in de schaal doen.

Verdeel de yoghurt over de schaaltes. De granaatappelpitten en het sap over de yoghurt verdelen, dan de walnoot en de honing erover verdelen. Afmaken met een takje munt en een partje van de vijg en dan serveren.