



'De Soeptafel' Nieuwsbrief

Maart 2023



Beste mensen, Soeptafel-deelnemers en Soeptafel-assistenten, familie, vrienden en iedereen die De Soeptafel een warm hart toedraagt,

Het is maart en nog steeds flink koud buiten maar de zon schijnt ook, en vooral in onze harten! Want we zijn weer van start met De Soeptafel, en wát voor een start! Op 24 februari zijn we De Soeptafel begonnen met de start van ons jubileumjaar. Een feestelijke bedoening. U leest er meer over in deze nieuwsbrief.

En verder in deze Nieuwsbrief: Terugblik Soeptafels, Agenda De Soeptafel voorjaar 2023, Start Lustrumjaar 2023, Een gast van De Soeptafel aan het woord en uiteraard ook deze keer weer een Soeptafel- soeprecept!

Terugblik Soeptafels

Wat hebben we weer een gezellige en lekkere Soeptafels beleefd!

Op 4 november hebben we Doesburgse mosterdsoep met een broodje zuurkool en Paddenstoelenbouillon met elkaar gemaakt. Op 2 december hebben we, hoe kan het ook anders, Sinterklaas-soep gemaakt met hartige 'pepernoten' en een 'zak van Sinterklaas': een bladerdeegpakketje gevuld met kruidig kaas-gedroogde tomaatjes- doperwtmenngensel. Deze vielen goed in de smaak! De tweede soep was Pinda-pompoensoep met gember. Ook erg lekker.

Ook in De Kombij en De Herbergier zijn we nog aan de slag geweest met gasten en bewoners. Hier hebben we o.a. de Bruine bonen-soep a la Ine gemaakt (genoemd naar onze soeptafel-assistent Ine). Heerlijk! Erbij stokbrood met marmite, een aanrader erbij!



Helaas hebben we de activiteiten in De Kombij en De Herbergier (voorlopig of definitief?) stil moeten zetten, vanwege de verminderde belastbaarheid van Maaïke. Mochten zich toch nog coördinatoren melden die dit graag voort willen zetten horen we het graag. Op 10 februari hebben we afscheid genomen in de Kombij met 'Familie-soep', een heerlijk hartige soep met o.a. witte bonen, vlees en paksoi. We kregen van een dame voor deze soep een 9 ½! Na enig gepeins zei ze: Ik wil het nog veranderen in een 10+! Mooi hè. Maaïke en Suzanne (die helaas afwezig was door griep) kregen van de gasten en medewerkers van de Kombij naast een gezellig samenzijn als afscheid ook nog een plantje en cadeaubon. Dank allemaal! We hebben het erg fijn gehad met jullie!



Agenda De Soeptafel eerste helft 2023

In de eerste helft van 2023 staan de volgende data voor De Soeptafel gepland:

Vrijdag 24 februari (start lustrum), vrijdag 24 maart, woensdag 5 april, vrijdag 19 mei en vrijdag 16 juni.

Controleert u de data in uw agenda? Mogelijk dat 5 april er nog niet in staat namelijk. Op deze dag gaan we ook soep koken voor De Huiskamer, waar op 6 april een brunch plaatsvindt. Locatie is zoals gebruikelijk De Ruimte, Sint Maartenstraat 32b in Elst. Voor De Soeptafel is aanmelden noodzakelijk en er is op dit moment een wachtlijst, maar laat u daar niet door weerhouden en meld u aan!

De Soeptafel krijgt sinds dit jaar gemeentelijke subsidie, uw eigen bijdrage is €2,50 per bijeenkomst. U kunt hiervoor een strippenkaart aanschaffen van €10 (4x deelname) of €20 (8x deelname).

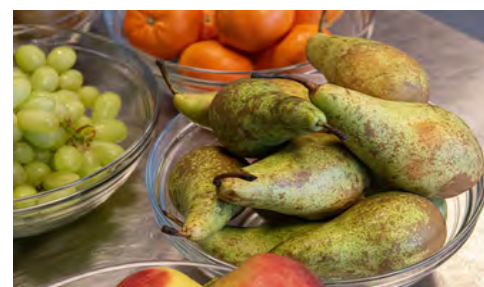
Nagekomen bericht; ivm familie-omstandigheden bij Maaïke en Suzanne gaan de Soeptafels op vrijdag 24 maart en woensdag 5 april helaas niet door.

Start Lustrumjaar De Soeptafel

Hoera, hoera, het is ons lustrumjaar! Op 31 oktober a.s. bestaan we écht 5 jaar en dan hebben wij een verrassing in petto! Op vrijdag 24 februari hebben we een feestelijke start gemaakt van dit jubileumjaar. Een dag met vele verrassingen: veel mensen aanwezig, gebak, nieuwe groene schorten met Soeptafel-logo, cadeautjes, bloemen van de soeptafel-assistenten en zelfs een lied voor Maaïke en Suzanne, door Jeanne gemaakt. Een dag om niet te vergeten. Duidelijk is dat De Soeptafel een plek heeft gekregen in de Elster samenleving. Super mooi! Bart van Lent heeft van deze gelegenheid foto's gemaakt. Hartelijk dank Bart!

Deze dag hebben we met zo'n 35 mensen geluncht (een record): Groentesoep, met z'n allen gemaakt, eierspek- en appelpannenkoeken gebakken door Wouter van den Bent met beslag van en geschonken door De Duivelsberg in Berg en Dal (heel erg lekker, bedankt Wouter en Johannes) en een fruitdessert (ook met z'n allen gemaakt) na.

De foto's spreken verder voor zich!





Een gast van De Soeptafel aan het woord

Een nieuwe rubriek in onze nieuwsbrief! Centraal bij De Soeptafel staan namelijk de deelnemers aan De Soeptafel. We willen hen graag een podium geven. Wilt u ook een keer uw verhaal vertellen? Laat het Suzanne of Maaïke weten.

Jeanne Rossen

Beste mensen van de Soeptafel.

Mij is gevraagd een stukje te schrijven voor de Soeptafel'krant'. Dat doe ik graag want..

Ons aller Maaïke én dochter Suzanne, die sinds alweer 5 jaar geleden bedachten eerst thuis en daarna mét de oudere mensen in de omgeving, sóep te maken...

Kwamen daarna in corona tijd zelfs bij de mensen thuis een emmertje soep bréngen... wat geweldig was dat..



Dit is inmiddels uitgegroeid tot een gezellig samenzijn in bereiden en nuttigen van de heerlijkste soepen sámen. Het is een ochtend geworden die ik .. niet graag oversla.

Ik....Ik ben Jeanne Rossen. (Nog) net 70 jaar en woon met Theo mijn schat in Westeraam sinds 2005 in ons gezellige fijne lieve Elst.

Ik miste er alleen een plekje om mensen te leren kennen en ontmoeten.

Daarom heb ik direct gereageerd op een advertentie in de weekkrant en daaruit kwam dat we probeerde een bankje van beton gezamenlijk af te maken met mozaïek. Helaas, de sponsor trok zich terug. Einde verhaal.

Daarop kwam ik in contact met John Baaijens, een zeer actieve man in Elst, om samen een 'huiskamer'-koffie -ontmoetplek te creëren. Maar waar konden we terecht?

Uiteindelijk mochten we dat doen in 2Swich op dinsdagen maar daar kwam te veel volk van búiten Elst even na inkopen, koffie drinken. Ook leuk. Maar dat werkte niet goed.

Gelukkig bleek Hester van Aalst toen in de bibliotheek te starten op donderdagen.

Daar gingen Theo en ik graag naar toe maar de donderdag werd, onze hulp-thuis-dag. Heel spijtig dat maar zelden de huiskamer deelname me daardoor nog lukt..

En toen kwam er een berichtje in de krant over de Soeptafel en ja, dát.. is goed gelukt en inmiddels snij ik graag mijn groentjes mee voor diverse soepen en mag ik graag zingen en werd er eerder blij meegezongen.

Meehelpen 'in de pot roeren' moet ik door mijn beperkingen aan anderen laten maar ik geniet enorm van de kletspraatjes met de andere aanwezigen en neem me steeds voor deze en gene die dat wil, op te zoeken

maar (gelukkig) is onze mobiliteit en agenda op dit moment nog zo dat we soms schrikken van onze volle weekplanning en lukt niet alles.

We hebben in Elst NOOD aan een permanente ontmoetingsplek. Dan:

zou de huiskamer kunnen uitbreiden naar ook de dinsdag en

kan Maaïke met De Soeptafel uitbreiden en kunnen meer mensen elkaar ontmoeten en smullen. Daar is veel behoefte aan.

Ik vind Maaïke en Suzanne gouden mensen die de Soeptafel van de grond hebben geknokt. En zo lief en hoopvol was het tijdens corona quarantaine voor de deur af en toe heerlijke soep te krijgen met een praatje op afstand.

Lieve mensen. Mijn hartelijke dank ☺ en graag tot ziens allemaal.

Groet Jeanne

Soeptafel-recept

Recept Doesburgse Mosterdsoep

Ingrediënt	hoeveelheid	basis	3 liter
Groente			
Prei	2		stuks
Ui	2		stuks

Knoflook	2	tenen
Lente-ui	2	bosjes
Vlees		
Spekreepjes/vega spekjes	400	gram
Zuivel		
Roomboter	80	gram
Room (haver)	200	ml
Kruidenierswaren		
Doesburgse mosterd	6	eetlepels
Kippenbouillon (kruidenbouillon kan ook)	4	blokjes
Bloem	80	gram
Zout	1	koffielepel
Peper	10	draaien
Overig		
Water	2	liter

Vorbereiding

Maak bouillon van water en bouillonblokjes.
 Snijd de prei in ringen en was ze.
 Hak de ui in stukjes en snijd de knoflook fijn.
 Bak de (vega-)spekjes uit.
 Snijd de lente-ui in smalle ringetjes.

Bereiding

Smelt de boter in de pan en bak hierin de prei, ui en knoflook voor 3-5 minuten.
 Voeg dan de bloem toe en laat garen in 3-4 minuten. Goed roeren!
 Voeg dan de bouillon toe en roer de klontjes met een garde los, kook 5 minuten.
 Voeg de mosterd en room toe en verwarm dit nog even mee.
 Pureer de soep lichtjes.
 Breng op smaak met peper en zout.
 Serveer de soep met spekjes en lente-ui.

Een fijn voorjaar allemaal!



De Soeptafel
 www.soeptafel.nl
 Suzanne Bas en Maaike van Beek
 Tel.: 06 - 44 98 64 53
 E-mail: mvanbeek1966@gmail.com