

DEC | 2022
JAARGANG 14
EDITIE 5

hej't

al heurd



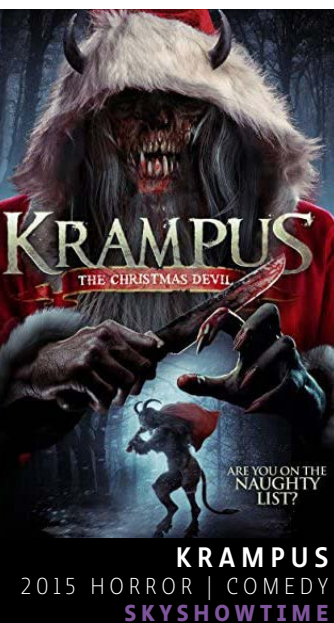
Kerstspecial

MOOIE FEESTDAGEN GEWENST
NAMENS DE REDACTIE

FOTO: JOYCE SCHEPERS

KERSTFILMTIPS

(VERBORGEN) PARELTJES



DORPSKRANT

Hej't al heurd

Dorpskrant Hej't al heurd is een uitgave van enkele vrijwilligers uit Nieuw Schoonebeek in samenwerking met dorpsbelangen Nieuw Schoonebeek.

Hej't al heurd is bedoeld om de Nieuw Schoonebeekse bevolking op de hoogte te houden van de activiteiten, nieuwtjes, dorpsbelangen etc. Hej't al heurd wordt huis aan huis in Nieuw Schoonebeek verspreid en via e-mail naar geïnteresseerden. Inschrijven om de uitgaven per mail te ontvangen kan op nieuwschoonebeek.com. Daar zijn ook alle voorgaande uitgaven te vinden.

Hej't al heurd wordt 4 of 5 keer per jaar verspreid en op de website geplaatst voor belangstellenden buiten Nieuw Schoonebeek.

Kopij dient volgens de opgestelde specificaties aangeleverd te worden. Deze aanleverspecificaties zijn te vinden op nieuwschoonebeek.com. Kopij kan tot een maand voor de volgende editie worden ingeleverd op het redactieadres of per email naar: hejtalheurd@live.nl.



De redactie houdt zich het recht voor ingezonden kopij aan te passen aan de opzet en beschikbare ruimte in het blad.

Veel lees plezier!
Redactie Hej't al heurd

DEADLINES 2023

EDITIE MRT'23 - DEADLINE 15 FEB'23
EDITIE JUL'23 - DEADLINE 15 JUN'23
EDITIE OKT'23 - DEADLINE 15 SEPT'23
EDITIE DEC'23 - DEADLINE 15 NOV'23

Kerstcake

COLUMN

Kersttijd 2020 zaten we midden in de corona lockdown. Dus erop uit gaan was niet aan de orde en bezoek ontvangen was ook minimaal en aan regels gebonden. Een harde lockdown, met maximaal 4 bezoekers. Het was een heel gepuzzel om alle kinderen te kunnen ontvangen en bovendien moest Nederland 's avonds om 22.00 uur op slot. Dus die kerst verwachtten we zeker geen onverwachte gasten.

Zoon en schoondochter, die ergens in een klein, kil en koud appartementje in een grote stad wonen, hadden besloten om de kersttijd bij ons door te brengen. Hij mailde dat hij een buitengewone kerstcake zou mee nemen. Zijn buurman had deze voor ons gebakken en hij stuurde alvast een foto. Dat zag er lekker uit en ik vermoedde al wat voor feestelijke kerstcake het was. Een waarvan ik altijd al had gezegd dat ik die wel eens wilde proberen.

Tweede kerstdag, de straten waren leeg en we waren met z'n vieren gezellig aan de koffie en zoonlief sneed de cake aan. "Geen groot stuk voor mij, doe mij maar een heel klein stukje" zei ik, want ik vertrouwde het niet helemaal, vooral niet als je voor de eerste keer zoiets neemt. De mannen namen wel een flink stuk. Het smaakte lekker, maar tegelijkertijd proefde je dat er iets inzat wat er normaal niet in hoort. Het eerste half uur was er niks aan de hand en de jongens namen daarom nog een tweede stuk cake. Langzamerhand begon de wereld om ons heen al een beetje te vertragen en werden we allevier wat jolig, lacherig en lomerig.

Plotseling ging de achterdeur open en kwam een buurvrouw binnen. O jee, daar hadden we helemaal niet op gerekend, want het was inmiddels 22 uur en niemand mocht meer op straat zijn. De buurvrouw had echter behoefte aan een kletspraatje en had bij ons de kerstboom zien branden en was maar even langsgesproken. Helaas konden wij niet zo goed meer een gesprek voeren. Zo snel als mogelijk vertrokken er twee naar de keuken en daar hoorde ik ze onbedaarlijk lachen en ook Herman wankelde de kamer uit en bleef wel een uur op de wc zitten.

Daar zat ik dan met m'n goeie fatsoen en moest me wel 300% concentreren om te horen wat de buurvrouw vertelde, waar ik dan weer niets op kon antwoorden omdat ik de draad onmiddellijk weer kwijt was en mijn hoofd in hogere sferen bevond. Ik kon haar ook niets te drinken aanbieden, bang dat ik was om om te vallen zodra ik opstond, want ik vertrouwde m'n eigen benen niet meer omdat ik het gevoel dat ik buiten mijn eigen lijf stond.

Eindelijk na een klein uur vertrok de buurvrouw weer, waarschijnlijk zichzelf verwonderd afvragend waarom we

juist op kerstavond zo ongestuurd waren, maar helaas dat durfde ik haar niet vertellen. De buurvrouw was de deur amper uit of de anderen kwamen lachend, proestend en gierend de kamer weer in. Ik mompde en vroeg waarom ze allemaal op de loop waren gegaan en me helemaal alleen hadden laten zitten met de buurvrouw terwijl ik me zo vreselijk ongemakkelijk voelde. Maar die vraag kwam niet echt bij hen binnen. We hebben ons de rest van de avond nog wat wezenloos aangestaard en onverklaarbaar veel gelachen.

We sliepen 's nachts allemaal als een os en met name de mannen waren behoorlijk loom en brak de hele volgende dag.

We hebben iets geprobeerd wat niet voor herhaling vatbaar is. Mijn nieuwe levensmotto is nu "durf dingen te missen!"

Komende kerst schenken we een glaasje glühwein en daar houden we het bij.

Riet Veenker





FOTO: JOYCE SCHEPERS
KERSTMARKT DORPSHOEVE



DE DECEMBERMAAND

December is de maand dat Sinterklaas, Kerstmis en oud en nieuw wordt gevierd. Eigenlijk begint het al als iemand van de familie begint met.. 'waar en wanneer vieren we Sinterklaas en kerst dit jaar?'. De folders met aanbiedingen van cadeautjes en lekkere geurtjes vallen al op de mat. Sinterklaas is een echt kinderfeest. Tegenwoordig werpt de zwarte pieten discussie hier wel een schaduw op, alhoewel ik dat in ons dorp nog niet zo ervaar. De speeltuinvereniging organiseert een middag voor de kinderen en de plaatselijke Zonnebloem bezoekt zieke en bejaarde mensen. Op de opvang, basisschool, het werk van ouders, overall wordt Sinterklaas gevierd.

Opeens sta ik erbij stil dat in mijn kinderjaren het allemaal eenvoudiger werd gevierd. Alleen thuis, cadeautjes bij de kachel. Hierdoor denk ik ook opeens aan kerst van vroeger. Al voor of direct na Sinterklaas staat tegenwoordig de kerstboom bij menig een versierd in huis. Lootjes trekken, wie voor wie wat moet kopen en maken. Vroeger ging het allemaal wel wat anders. De kerstboom werd net voor kerst geplaatst en bleef staan tot 3 koningen. De nachtmis was om 5.00 uur met luidende klokken en soms sneeuw. Er

bleef altijd wel iemand thuis die een mooie broodmaaltijd voorbereide om deze samen na de dienst te nuttigen. Immers, om 8.00 uur werd er nog een heilige mis opgedragen. En ook om 10.00 uur weer een mis. 's Middags was er nog het lof*. Tijdens de nachtmis werd het kindje Jezus in de kribbe gelegd.

Destijds stonden er ook nog geen kerstbomen in de kerk. En ook geen kerstcadeaus thuis onder de boom. Ja, zo zijn er wel tradities veranderd en verdwenen in de loop der jaren. De kerstnacht is verplaatst naar kerstavond 24 december om 22.00 uur. Met buiten de midwinterhoornblazers. Dat geeft een hele mooie sfeer. De zang was vroeger voornamelijk Latijn. Later meer de traditionele kerstliederen en nog veel later kwam een combinatie van traditioneel en modern. Dit jaar gaan we nog één keer genieten van het koor Carmina Burana.

Tussen Sinterklaas en Kerstmis versturen we kerstkaarten en denken we aan de mensen die we liefhebben. Ook dit verdwijnt langzamerhand, want een appje is snel gestuurd. Toch hoop ik dat we, in deze roerige tijden, kerst blijven vieren met de kerstgedachte: kijk om naar je medemens.

Oud en nieuw is ook wel iets veranderd t.o.v. vroeger. Toen ging iedereen 's nachts nog de deuren langs. Waar er licht brandde stapte je binnen. Volgens mij gebeurt dit nu meer de volgende dag en worden de feesten op oudjaarsavond en nieuwjaarsnacht op meerdere centrale plekken gevierd. Ook het slepen van voorwerpen die mensen rond het huis hebben liggen is er niet meer bij. Maar tijden veranderen en zo heeft elke tijd zijn charme.

Ik wens iedereen een gelukkig en gezond nieuwjaar toe!

Toos Wubkes Juurlink



Het lof is de benaming voor een katholieke gebedsdienst met zang, waarbij het Allerheiligste (het Lichaam van Christus in de vorm van de hostie) aanbeden wordt. Tijdens het lof vindt geen eucharistie plaats en om die reden is het lof geen mis



DE SPIN EN HET KERSTKIND

Een grijze spin liep over de vloer van de herberg. "Oh," gilde de dochter van de herbergier. "Maak dat je wegkomt, lelijk mormel!"

"Zou ik werkelijk lelijk zijn?" vroeg de spin zich af, toen hij tegen de muur opklom. "Hoe het ook zij, mijn web is prachtig." Hij spon een mooi groot web en zocht er een goed plaatsje in om de nacht door te brengen.

Maar de volgende morgen, o hemeltje lief, de herbergierster kwam er aan met haar bezem. "Wat! Een spinnenweb in mijn schone kamer!" riep ze. Ze veegde het prachtige web naar beneden en verjoeg de spin. "Daar ga je," zei ze en joeg hem met haar bezem weg. "Ik kan spinnen met hun lelijke harige lichamen en afschuwelijke lange poten niet uitstaan."

"Niemand mag me," jammerde de arme spin, toen hij wegging naar de herbergstal en hij begon een web te spinnen van de ene balk naar de andere. Daar viel niemand hem lastig. De dieren onder hem waren hem eigenlijk dankbaar, omdat hij de vliegen ving, die hen bij warm weer plaagden.

"Nu maak ik me tenminste nuttig," zei de spin. "Als ik nu ook maar mooi was," voegde hij er met een zucht aan toe. Maar omdat dat nu eenmaal niet kon, begon hij het fijnste web te spinnen, dat ooit door een spin gemaakt werd.

Hij werkte er al heel lang aan, toen er op een nacht grote drukte in de stal onder hem heerste: stemmen en het flikkeren van lichten. Hij kon niet ontdekken wat er gebeurde, maar 's morgens keek hij naar beneden en daar zag hij in een van de kribben een teer kindje, waarover zich een mooie jonge vrouw boog, terwijl een oudere man met een vriendelijk gezicht toekeek.

De baby begon te huilen. "Hij heeft het koud," zei zijn moeder. "Ik heb al het stro, dat ik kon vinden over hem heen gelegd, maar het is niet genoeg."

Dit was de grote kans voor de grijze spin. Met zijn schitterende web, dat zo zijachtig zacht was als distelpluis en zo warm als wol, kwam hij van de balk omlaag en hij legde het aan de voeten van de moeder. Zij pakte het op, legde het over haar baby en stopte het warmpjes om hem heen. Hij hield op met huilen en viel tevreden in slaap.

Toen zei Maria, de moeder, tot de kleine grijze spin, die daar trots bij stond: "Grijze spin, welke beloning wil je hebben voor je heerlijk geschenk aan mijn zoon?"

"Oh, alstublieft," zei de spin, terwijl hij zijn voorpoten ineensloeg, "als ik toch alleen maar mooi zou mogen worden!"

"Dat kan ik niet doen," antwoordde Maria, "je moet zo blijven, zoals de Heer je geschapen heeft. Maar ik zal maken dat de mensen blij zijn je te zien. Als iemand 's avonds een spin ontdekt, zal hij zeggen: 'Aha, dat betekent geluk.'"

En daarom beschouwt men het tot op deze dag als een teken van geluk, wanneer men 's avonds een spin ziet. En tot op de dag van vandaag hangen wij lange gouddraden en zilveren 'engelenhaar' in de kerstboom ter herinnering aan de kleine grijze spin en het geschenk, dat hij aan het kerstkind heeft gegeven.

Uit: Volksverhalen Almanak



BEEF WELLINGTON

EEN ÉCHTE KERSTKLASSIEKER

RECEPT

BEREIDING

- 1 Bestrooi het vlees rondom met zout en peper.
- 2 Verhit de olie en boter in een pan en bak het vlees in ± 3 min. bruin. Vervolgens laten afkoelen op kamertemperatuur.
- 3 Nu de ingrediënten voor de vulling klein snijden: sjalotten, champignons, cantharellen
- 4 Draai het vuur lager en bak de sjalot, champignon en cantharel zachtjes in het braadvocht. Voeg de gember en tijm (scheut wijn) toe en bak alles tot al het vocht verdampt is. Wanneer er een scheutje wijn aan toegevoegd is zal dit worden opgenomen door de champignons. Breng op smaak met zout en peper, schep het mengsel in een kom en laat afkoelen.
- 5 Leg een stuk plasticfolie op het aanrecht en leg het deeg erop. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze met een deegroller uit tot een plak van $\pm 20 \times 30$ cm.
- 6 Bedek het deeg met plakken ham breed en lang genoeg om rondom het stuk vlees te wikkelen.
- 7 Bedek de ham met de vulling en leg de ossenhaas in het midden. Wikkel het deeg, de vulling en ham m.b.v. het plastic rond de ossenhaas en druk goed aan. Verwijder de folie.
- 8 Bestrijk eerst de uiteinden van het deeg met eierdooier en sla het deeg rond de vleesrol. Plak de uiteinden van het deeg goed aan elkaar zodat het vlees helemaal in bladerdeeg is verpakt.
- 9 Leg de rol met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat. Versier het evt. met vormpjes van bladerdeeg (blaadjes, sterretjes, etc.). Nog NIET lakken met ei, dit doen we vlak voordat we gaan bereiden.
- 10 Bewaar de beef wellington (in huishoudfolie) voor 30 min. - 24 uur in de koelkast.

Voordat u de beef Wellington in de koelkast zet nog even dit!

BELANGRIJK!

Vouw een stukje aluminiumfolie van $\pm 20 \times 20$ cm op tot een vierkant van $\pm 5 \times 5$ cm en rol daarvan een pijpje. Maak bovenop een gaatje in het deeg en prik het pijpje als een soort schoorsteen tot in de vulling. Zo kan de waterdamp die tijdens het garen ontstaat ontsnappen. Doet u dat niet dan bolt het deeg en kan het knappen.

BEREIDEN:

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C . - Klop het eigeel met een klein beetje melk en lak de bovenkant van de Beef Wellington.
- 2 Bak de wellington iets onder het midden in de oven in ± 40 min. gaar en bruin.
- 3 Laat ± 10 min. gewikkeld in aluminiumfolie rusten en snijd de wellington aan.

DE VOORBEREIDING (1T/M9): KAN
EVENTUEEL OOK 1 DAG VAN TEVOREN.

INGREDIËNTEN (4 PERS.)

600 g ossenhaas, aan 1 stuk van gelijke dikte
1 el olie
25 g boter
100 g sjalotten, fijngesneden
250 g champignons, fijngehakt
200 g cantharellen, fijngehakt
2 cm gemberwortel geraspt
1 tl tijmblaadjes
6 plakjes diepvriesbladerdeeg
100 g rauwe ham, in dunne plakken
1 eierdooier, losgeklopt
Extra: eventueel scheut witte wijn





FOTO: JOYCE SCHEPERS
KERSTMARKT DORPSHOEVE



DECEMBER WIJNTIPS DOOR JOS & ASTRID

Even voorstellen; wij zijn Jos en Astrid Fischer, (gediplomeerde) wijnliefhebbers en vinden het leuk om jullie te voorzien van wijntips voor de komende Feestdagen.

‘Het leven is te kort om slechte wijn te drinken’. Wij en met ons vele wijnliefhebbers, staan volledig achter deze uitspraak. Het hoeft niet perse dure wijn te zijn, maar wat wel belangrijk is dat de juiste wijn op het juiste moment en bij het juiste gerecht gedronken wordt. Maar een foute keuze is gauw gemaakt, omdat je vaak niet weet welke wijn achter het etiket schuilt.

We willen jullie graag enkele bruikbare tips geven om de goede wijn te drinken en enkele belangrijke basisregels mee te geven om te combineren met de gerechten, hapjes of het moment van drinken.

ALGEMENE REGELS VOOR HET COMBINEREN VAN DE WIJN MET DE SPIJS ZIJN:

- Het gerecht en de wijn moeten in balans zijn en bij elkaar passen; geen van beide mag overheersen, bv. bij een frisse salade past het beste een frisse witte wijn (bv Sauvignon Blanc) i.p.v. een ronde witte wijn. Bij een krachtig vleesgerecht mag je rustig een stevige houtgerijpte rode wijn gebruiken (bv rode Bordeaux, Barolo of Chianti).
- Bij ronde en wat vette, romige gerechten kan het beste ook een ronde wijn gedronken worden (bv houtgelagerde chardonnay of een zachte merlot).
- Bij meerdere gangen in het menu kun je het beste starten met een wat lichtere wijn en eindigen met een wat zwaardere wijn. Bv van licht naar zwaar: sauvignon blanc, merlot of chardonnay, cabernet sauvignon, zoete port.
- Hoe meer de wijn en het gerecht op elkaar lijken, hoe mooier de combinatie. Het overheersende bestanddeel, zoals de saus of de kruiden,

van het gerecht is bepalend voor de wijnkeuze.

- Bij een complex gerecht wat uit meerdere smaken bestaat (zoals een varkenshaas met paddenstoelensaus en aardappel truffelpuree) kan het beste ook gecombineerd worden met een wat complexere wijn, zoals een Rioja of een Chateaufort du Pape.
- Bij een vet gerecht is het goed om een frisse witte of rode wijn met een wat hoger zuur te serveren die als tegenhanger dient van het vet.
- Sommige gerechten kunnen het beste gecombineerd worden met een tegenovergestelde wijn. Bijvoorbeeld bij een pittig gerecht een zoete wijn om het af te blussen of naast een zoute kaas een zoete wijn als port als combi.
- Tot slot. Mocht de wijn toch iets te krachtig zijn bij het gerecht; als je wat zout bij het gerecht doet dan wordt de wijn zachter en soepeler.

DE DRINKMOMENTEN MET WIJNSUGGESTIES.

- **Aperitief** (vooraf om de eetlust op te wekken) Hiervoor moet je een niet al te zware wijn gebruiken, anders remt het je eetlust en wordt je te vol. Meestal wordt hiervoor een Sauvignon Blanc, frisse rosé, frisse mousserende wijn of een lichte rode wijn zoals een Pinot Noir of Beaujolais gebruikt.
- **Voorgerecht**; bij een frisse salade Sauvignon Blanc, bij een broodplankje past prima een soepele rode wijn.
- **Diner/Hoofdgerecht**
Gourmet: omdat het gourmetten heel veelzijdig en divers is, kun je hier het beste een allemansvriend, een niet te zware wijn, bij serveren zoals een Merlot of een Pinot Noir.

Wild: in het algemeen geldt dat een stevige rode wijn goed combineert met rood wild, bv een Malbec, Rioja riserva, Shiraz of een stevige Rhône wijn.

Vlees: bij varkensvlees soepel fruitig rood zoals Pinot Noir, Merlot of Zweigelt. Bij een stevig stuk rundvlees hoort meer een stevige wijn zoals een Cabernet Sauvignon, Malbec of Syrah.

Kip/Kalkoen: Pinot Noir voor rood en Chardonnay als witte wijn.

Vis: over het algemeen kunnen veel witte wijnen bij vis en bij gegrilde vis kan zeker ook een soepele rode wijn zoals de Pinot Noir.

Winter BBQ: om de verschillende smaken aan te kunnen is het handig om een allemansvriend op tafel te zetten zoals een eenvoudige Rhône wijn, of een rode Beaujolais.

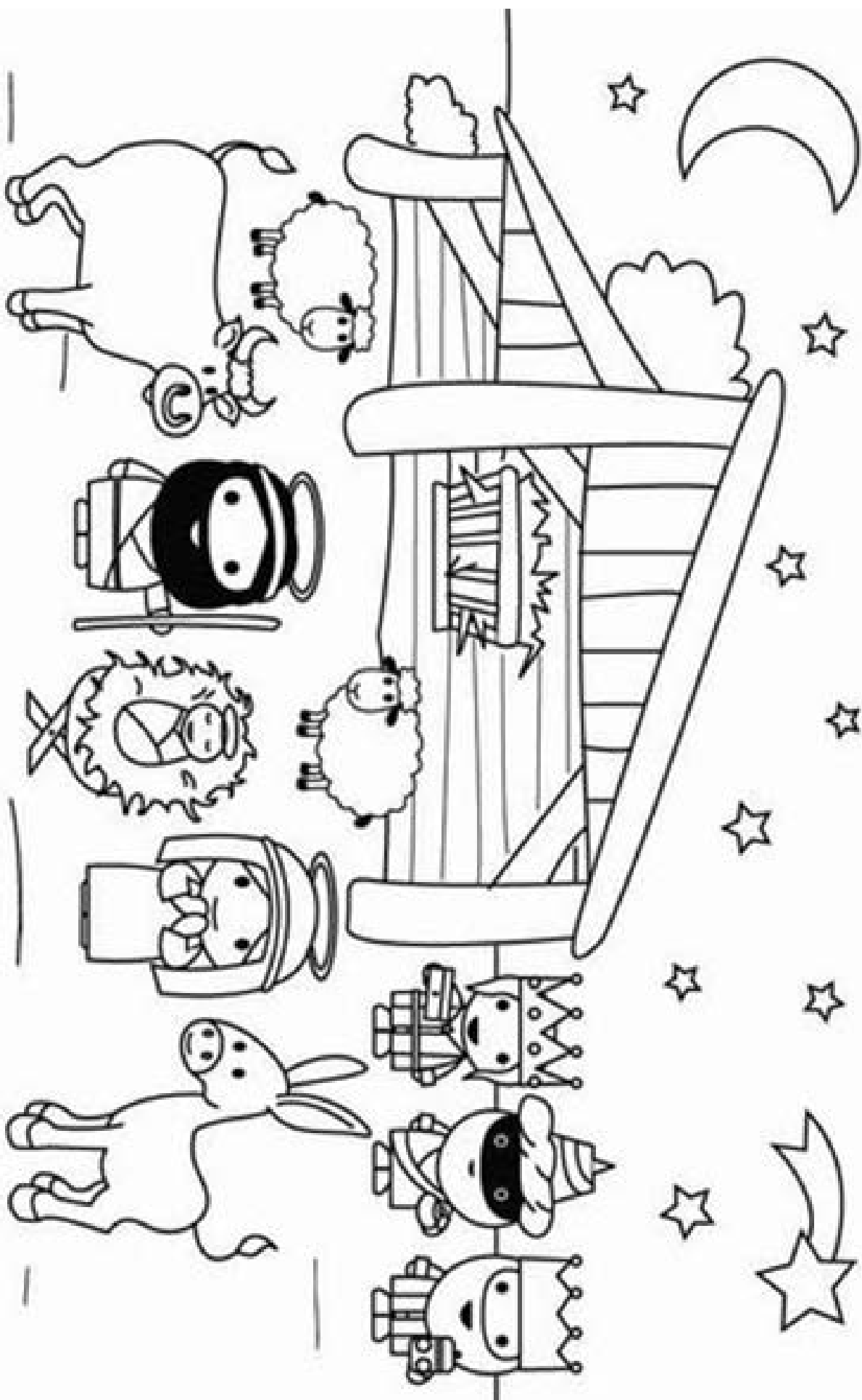
- **Dessert**: hier geldt als basisregel dat de wijn minstens zo zoet moet zijn als het gerecht. Wijnen die vaak voor het dessert worden gebruikt zijn Moscato d'asti, Sauternes, Port, Eiswein en (drogen)-Beerenauslese.

- **Feestelijke gelegenheid**: hier is een lekkere Champagne, Cava, Cremant of Prosecco zeer op z'n plaats.

- **Borrelmoment**: de ideale borrelwijn is een toegankelijke wijn die niet overheersend is, maar genoeg body heeft om verschillende borrelhapjes aan te kunnen. Wit: bv Pinot Grigio, Verdejo of Chardonnay. Rood: bv Merlot, Tempranillo, Primitivo of Pinot Noir.

Maar het belangrijkste is je eigen smaak, hierover valt niet te twisten. Wat je zelf lekker vindt is uiteindelijk de allerbeste keus!

Wij wensen je Fijne en Smakelijke Feestdagen. Proost!



6 T/M 8 JAAR

NAAM:

LEEFTIJD:

TEL.NR./ E-MAIL ADRES:

KLEURWEDSTRIJD

LEVER JE TEKENING IN BIJ DE BRIEVENBUS VAN DE DORPSHOEVE



T/M 5 JAAR

NAAM:

LEEFTIJD:

TEL.NR/ E-MAIL ADRES:



FOTO: JOYCE SCHEPERS
KERSTMARKT DORPSHOEVE

MIDWINTERHOORN BLAZEN BIJ DE SENIOREN

Wat je van ver haalt is niet altijd beter dacht het bestuur van de seniorenvereniging toen ze het jaarprogramma maakten voor 2022. We inventariseerden welke hobbyisten in Nieuw Schoonebeek wonen en kwamen op de Moorbloazers.

Jo van der Laan is een van de oprichters van de Moorbloazers uit Nieuw Schoonebeek. Het leek ons mooi dat Jo een presentatie wilde geven over Midwinterhoorn blazen en dan vooral over het maken van een hoorn.

De presentatie vond plaats in de Dorpshoeve voor een goed gevulde zaal senioren. Jo begon met een goeie grap en met een gedicht over hoornblazen. Het werd voorgeredagen door Geert Assen die ook het gedicht in het Drents had vertaald. Jo vertelde dat een hoorn meestal van berken of elzenhout gemaakt werden.

Er stonden 2 tafels klaar met boerhoorns en midwinterhoorns en alle gereedschappen die je nodig hebt voor het maken van een hoorn.

De tak voor de nieuwe hoorn waar Jo mee bezig is komt uit het Bargerveen (zonder kapvergunning). Wat heel belangrijk is dat er geen noesten in de tak zitten. De tak wordt in de lengterichting doorgezaagd en uitgehold. Belangrijk is dat het hout goed droog is. Jo laat het gereedschap zien wat hij gebruikt, alles is handwerk dus vakmanschap. Geduld moet je hebben om een hoorn te maken Jo vertelde dat hij wel een week bezig is voordat hij beginnen kan met lakken.

De historie over Midwinterhoorn blazen komt voort uit het Katholieke geloof. Vanaf 1850 is bekend dat er in Nieuw Schoonebeek werd geblazen. In 1994 heeft Jo met nog enkele

dorpsgenoten de Moorbloazers opgericht.

Er was veel sociaal verkeer tussen de eerste Nieuw Schoonebekers van Duitse afkomst en het net over de grens gelegen Twist. Aangenomen kan worden dat de Katholieke Nieuw Schoonebekers de bekendheid van het Midwinterhoornblazen meenamen vanuit Duitsland. In publicaties is te lezen dat in 1909 men al blazend naar de kerstnacht ging en de hoorns na de kerkdienst gewijd weer meenamen en nu zonder te blazen. Geblazen werd er alleen in de Advent deze begint op de zondag die valt tussen 27 november en 3 december en eindigt als op 24 december bij het avondgebed als de Kersttijd begint.

Er is ook een Nieuw Schoonebeker boerhoorn. Deze is korter, 40-45 centimeter lang werd gemaakt door de klompenmaker, door uitholling van een stuk hout. Uit dit instrument is slechts 1 toon te krijgen. De traditie van het blazen is de aankondiging van het kerstkind en het verdrijven van de duisternis of boze geesten verdrijven (bijgeloof)

Een anekdote is dat deze hoorn ook als communicatie middel werd gebruikt, er was toen nog geen telefoon. De boeren woonden toen ver uit elkaar en als ze hulp nodig hadden hadden ze afspraken gemaakt met de buurman. Bijvoorbeeld 3 keer blazen ik heb hulp nodig enzovoort. Ook was er op deze manier contact met de boeren aan de andere kant van de grens.

Prachtig dat deze traditie nieuw leven is ingeblazen, het is toch een stukje cultuur dat in stand moet worden gehouden.



KERSTKAARTEN IN RUMAH PEMUDA

Als jongere is er vaak niets vervelender dan in een keurslijf de lange kerstdagen vol met verplichtingen door te brengen. Sinds jaar en dag wordt er op eerste kerstdag dan ook gekaart in Rumah Pemuda. Na enkele vervelende familieverplichtingen was het zaak om vanaf een uur of 3 in de middag of uiterlijk het begin van de avond richting de jeugdsoos te spoeden. Hier stonden dan al een aantal tafels gereed waar je samen met de overige jeugd een potje kon pesten, pokeren of potten en passen. Ook stond er vaak een kerstfilm op of kon je je in de latere jaren vermaken met een spelcomputer, dartbord, boksbal of arcade-machine. Maar ook als dat alles niet aan je besteedt was, was het altijd de moeite waard om gezellig onder vrienden en leeftijdsgenoten te zijn.

Uiteraard werd er wel om geld gespeeld. Bij de meeste tafels was de inzet beperkt tot 1 of 2 gulden/euro. Echter was er ook altijd wel een tafel voor de oudere jeugd die wat meer geld om handen had. Hier was een inzet van een tientje eerder de norm dan uitzondering. De winnaar kon dan ook maar zo met een behoorlijke kerstbonus naar huis gaan.

Doorgaans was de soos ook vaak uitbundig uitgedost en voorzien van allerlei mogelijk kerstprullaria. Denk aan slingers, nepsneeuw en kerstbomen. Op een gegeven moment kon het niet gek genoeg. Zo stonden er eens rond de 100 kerstbomen in de soos en een ander jaar hingen er een aantal op de kop aan het dak. Na de cafébrand in Volendam in 2001 is dit i.v.m. de bewustwording van brandgevaar minder geworden.

Degene die op eerste kerstdag nog geen kerstdiner hadden hoeven te doorstaan kregen tegen een uur of 6 honger. Omdat de Spinde vaak op eerste kerstdag gesloten was moest er uitgeweken worden naar de pizzeria in Schoonebeek of zelfs in Emlichheim. Soms was er nog iemand nuchter en kon de tientallen pizza's en shoarmaschotels ophalen maar het kwam ook voor dat niemand meer mocht en/of kon rijden. Er is in dat geval wel eens een taxi gebeld om de bestelling op te halen. Op een gegeven moment kwam er iemand met het idee dat de shoarmaboer een degelijk grote bestel-

ling ook best wel kon bezorgen. En inderdaad bleek men gevoelig voor de uitspraak "Wou je nog wat verdienen of niet?". Het is niet uit te sluiten dat een aantal in Enschede studerende dorpsgenoten dit daar ook hebben geïntroduceerd, waarna uiteindelijk de multinational Thuisbezorgd is ontstaan.

Na het eten werd overlegd waar de rest van de avond en de komende nacht doorgebracht zou worden. Vaak waren er wel memorabele feestjes in de omgeving te vinden. Denk aan de Anjo- of Boogiebar in de vroegere jaren of aan The Bridge, later Update bij Meppen of het jaarlijkse Jingle Banging Bells in Zak in Uelsen. Maar ook knussere feestjes zoals in de feestzaal bij Brand-Harm, alwaar je bier per krat kon kopen en je je niet alleen kon vergapen aan de danskunsten van onze Duitse leeftijdsgenoten maar ook aan de automatische pizza-automaat. Ook was er in Emmen altijd wel wat te doen of ging je met zijn allen naar het feest in het Veenpark in Barger-Compascuum. 's Ochtends vroeg kroop je dan, verdoofd door de alcohol, in je nest om de volgende dag heerlijk brak bij een kerstdiner aan te schuiven.

Na de verbouwing van de jeugdsoos en de daaropvolgende coronajaren is er de afgelopen jaren geen kerstkaarten meer geweest. Maar de jeugd kennende zullen ze zo ook nu het liefst de kerstdagen met vrienden en leeftijdsgenoten doorbrengen en hebben ze vast al een andere invulling gevonden voor deze dagen.

Wouter Homan



KERST ALS IN EEN WHAM VIDEOCLIP

Kerst, Oud en Nieuwjaar zijn dagen die goed zijn blijven hangen in mijn brein. Voor de Kerstdagen waren onze ouders druk met voorbereidingen in de kerk. Eerst de kerk schoonmaken en dan kon men beginnen met opbouwen van de grote kerststal en konden de grote kerstbomen geplaatst worden. Vele dames waren druk bezig met het maken van bloemstukken om de kerk in kerstsfeer te brengen. De mannen hielpen met opruimen. En dan al die avonden waarop gerepeteerd werd door het (gemengd) koor om in de nacht- of hoogmis tijdens kerst een mooie uitvoering te kunnen geven.

Maar ook thuis moest er nog van alles georganiseerd worden, het huis moest schoon, boodschappen gehaald. Wij hadden altijd familie over de vloer, heel gezellig, maar ook druk. Het vervelendst was dat wij als kinderen ons bed af moesten staan aan de familie die bleef slapen. Maar goed, dat deed je gewoon. We gingen op Kerstavond altijd, of laat ik het zo zeggen, wanneer onze ouders moesten zingen, naar de kerk. De aller eerste keer dat ze als gemengd koor moesten zingen tijdens een dienst met kerst is mij altijd bijgebleven. Ik vond het geweldig! Het was echt prachtig.



Na de dienst met z'n allen naar huis om iets lekkers te drinken en eten. Hoogtepunt van de eerste Kerstdag was toch wel het Kerstdiner. Vader des huizes ontfermde zich over het vlees dat gegeten werd bij het kerstdiner. En dat was altijd best bijzonder: kalkoen, haas, hert of konijn, fazant

of rollade, het was altijd lekker. Het was altijd heel gezellig. Er was in die tijd nog geen afwasmachine, maar genoeg mensen om samen dat klusje te klaren. Later op de dag gingen we vaak een spelletje doen, meestal kaarten. Vooral het spel "filmpje" was hilarisch. Na de Kerstdagen was er even rust om een boodschappen lijstje te maken.

Oudjaarsdag was ook de verjaardag van een tante, zij en haar man hadden geen kinderen en kwamen altijd haar verjaardag bij ons vieren. Al haar broers en zussen woonden ook in Nieuw Schoonebeek en die kwamen altijd op visite om haar te feliciteren. Kopje koffie met een gebakje was altijd lekker, maar ook de borrel ontbrak niet.

Ook kwam er altijd een oom op visite die echt grappig was. Hij vroeg dan aan ons, de kinderen,, of we die ene man al gezien hadden .

Welke man? Nou die man heeft net zoveel neuzen voor zijn kop als er nog dagen in het jaar zijn. Nee natuurlijk niet , was ons antwoord. Nou dat heeft toch wel een aantal jaren geduurd voor we het door hadden dat het een grap was en we het snapten. Oudjaarsdag was één lange feestdag!



Traditiegetrouw bakte onze vader de oliebolletjes en moeder bakte de nieuwjaars rolletjes. En dat deed ze met een grap. Ze deed een stukje plastic op het koekje voordat het opgerold werd. En dan 's avonds maar eens zien wie er zo'n grap-rolletje kreeg, altijd lachen.

Oudejaarsavond deden we altijd spelletjes. Het spel "wie of wat ben ik" is mij het meest bij gebleven. Een oude tante die een schemerlamp moest voorstellen, een danseres, of André van Duin. We hebben altijd veel gelachen. En dansen, ook dat deden we. Bijv. op de muziek van Meat Loaf, Paradise by the dash board light. Echt een geweldige herinnering.

En dan ineens is het 24 uur. Gelukkig Nieuwjaar.! In het dorp werd er veel vuurwerk afgestoken en daarna begon het geloof en gesjouw: hierheen, daarheen, met het nuttigen van de nodige alcohol Ook bij ons was het een komen en gaan van mensen. Op een gegeven moment kwam er echt een hele groep jongelui aan en de kamer zat al propvol.. Toen vroeg één van onze burens, "wil je ze allemaal binnen hebben Mans, of zal ik ze weer weg sturen?"



"Nou, zei toen een andere buur, dat gaan we even netjes oplossen". Er ging een buur bij de voordeur staan en die gaf iedereen een hand, wenste ze een Gelukkig Nieuwjaar en de andere buur zei toen "kom maar achter mij aan" en leidde ze toen door de achterdeur weer naar buiten en stond de groep verbluft buiten. We hebben er met ons allen heerlijk over gelachen. Zo ging het ongeveer bij ons tijdens de Kerstdagen en Oud en Nieuw. Heel fijn en heel gezellig.

Wij hebben als broer en zussen met de kinderen ook een geweldig oudjaarsdag beleefd in Exloo. Het had die nacht enorm gesneeuwd. Maar we namen toch het risico om naar Exloo te gaan.

Om daar een onvergetelijke oudjaarsdag mee te maken. Het was best een beetje eng op de weg, met heel veel sneeuw. Maar toen we in Exloo aankwamen was het nog erger. Zoveel sneeuw. Echt een sneeuwsprookje. Je kreeg het gevoel als in de video clip last Christmas van Wham.

Aangekomen bij de familie werd er uiteraard eerst even sneeuwballen gegooid, elkaar inpeperen en alles wat er bij hoort. Binnen kregen we een lekker kopje koffie met nieuwjaars rolletjes van Oma. Na de koffie gingen we met z'n allen naar buiten. Onze zus woont vlak aan het bos en dat was echt een sprookje. Zoveel sneeuw op de grond, maar natuurlijk ook heel veel op de bomen. En dat was ook een spelletje voor de kinderen. Ze gingen onder de boom staan en iemand anders trapte dan tegen de boom en dan was het een enorme sneeuwval die over je heen kwam , dat was echt fun

Sleetje rijden, ook zo geweldig. Alle papa's maar duwen en trekken. En heerlijk gewandeld, net zo lang tot de kinderen koude handjes en neuzen kregen. Toen werd het tijd om weer naar huis te gaan waar het eten op ons stond te wachten. Het was een onvergetelijk oudjaarsdag 2001.

Groeten Fien Bos



FOTO: JOYCE SCHEPERS
KERSTMARKT DORPSHOEVE

AAN TAFEL

We reden over het eiland. Het was heel mistig en er was bijna niemand op de weg. Mijn moeder zei: 'Als je liever bij een vriendinnetje had willen zijn, had je dat moeten zeggen. Wij houden je niet tegen.'

'Nee,' zei mijn vader. 'Wij zouden je nooit tegenhouden.'

Mijn broer zat naast me op de achterbank. Hij deed een computerspelletje op de gameboy. Eigenlijk mochten we geen gameboy van mijn vader en moeder, maar mijn broer had gezegd: 'Jullie zeggen altijd dat we zelf mogen beslissen wat we willen. En ik wil een gameboy.'

Ik herinner me dat mijn vader en moeder er ruzie over hebben gemaakt. De gameboy is er toch gekomen nadat mijn moeder zei: 'Laten we geen ruziemaken, ruzie is niet goed.'

Mijn vader reed hard. Aan de rechterkant was de zee, links van ons lag het bos, oneindig en groot en donker. Na een tijdje rijden sloegen we af, het bos in. Via een drassig landweggetje reden we naar een open plek waar een beige caravan stond.

We zijn er, jongens,' zei mijn vader. We bleven allemaal zwijgend in de auto zitten.

'Uitstappen,' zei hij.

In de caravan was alleen een bed waar we op konden zitten, op een rij, dicht naast elkaar.

'Zo doen ze dat in Afrika ook,' zei mijn moeder.

'Naast elkaar. En niemand haalt het ooit in zijn hoofd om er maar naar te verlangen alleen te zijn.'

'Maar als jullie het liever bij een vriendinnetje hadden gevierd...' zei mijn vader. 'Dat had gekund... Wij geven niets om de feestdagen.'

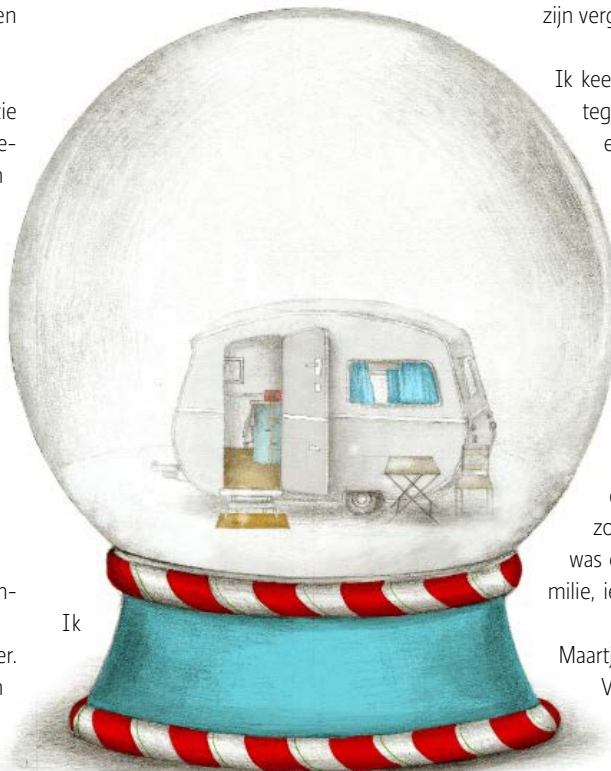
Hij knipte een lichtje aan en wreef in zijn handen. 'Kinderen moet je vrijlaten, maar je moet ze ook laten zien wat de mogelijkheden zijn,' zei hij, terwijl hij een fles wijn opende.

'Later zullen jullie je dit soort dingen herinneren,' zei mijn moeder.

wist al dat je je later alleen stomme dingen zou herinneren en dat je zou zeggen dat het mooi was, vroeger, met je ouders, gewoon om te laten zien dat jouw leven anders was dan dat van een ander. Bij vriendinnetjes was ik nooit welkom. Zij moesten aan tafel zitten met een grote familie, die dronken en aten en lachten en spelletjes deden. Mijn vriendinnetjes zeiden dat het verschrikkelijk was; dat ze moesten blijven zitten tot iedereen het eten op had en dat het een eeuwigheid duurde. Wij zaten in een caravan. 'Een beetje wind in je kop; de zee zien,' zei mijn vader. 'De mensen zijn vergeten dat ze vrij zijn. Juist nu.'

Ik keek de caravan rond, mijn broer zat dicht tegen me aan. Ik wist dat we morgen, op eerste kerstdag knakworsten zouden eten die we bij het tankstation zouden halen. Mijn vader zou spelen dat hij vergeten was dat het kerst was, dat de winkels dicht waren. Mijn moeder zou roepen: 'Laten we langs het tankstation rijden.' We aten dan koude worsten uit blik. 'Dat komt het dichtst in de buurt van het oorspronkelijke verhaal,' zei mijn moeder. Mijn vader en moeder vonden zichzelf heel bijzonder, ik wist dat ze dachten dat mijn broer en ik deze dagen zouden koesteren, maar alles wat ik wilde was een lange gedekte tafel, een gewone familie, ieder jaar hetzelfde, geen herinneringen.

Maartje Wortel,
VPRO's Kerstverhalen 2014



Kinderen rond de kribbe

IN DE SINT BONIFATIUSKERK
TE NIEUW SCHOONEBEEK

Op Eerste Kerstdag om 11.00 uur is er weer een gezellig uurtje kerst vieren voor kinderen in de kerk van Nieuw Schoonebeek. We luisteren rond de kerststal naar een kerstverhaal, Gezellige live muziek en natuurlijk maken we een kerstknutsel.

Dus ben je thuis of op familiebezoek in Nieuw Schoonebeek e.o., katholiek of niet. Alle kinderen zijn welkom! Tot Eerste Kerstdag!



Het recept voor een heerlijke

Baileys:

Stap 1

250ml
1 blikje
Doe de slagroom en de gecondenseerde melk met grote kom en roer alles goed los met een garde

Stap 2

1 eetl.
Meng in een apart bakje de oplosespresso met het cacaopoeder beetje water tot een papje (zonder klontjes)

Stap 3

250 ml.
Ik heb eerst 200 ml whiskey en de helft van het het slagroommengsel (goed doorroeren met de lekker was.

Stap 4

En dan naar de smaak kijken of er misschien nog wat meer of ook nog wat espresso/cacao. Gewoon tot dat het lekker

Stap 5

Ik kwam uit op ongeveer 250 ml whiskey en bijna Maar dit is maar net wat je lekker vind.



$\frac{1}{2}$ th L.
het vanillie extract in een

en een klein eetl

espressopapje toegevoegd aan
garde) en toen geproefd of het

whiskey bij moet
is!

alle espressoprut.

Stap 6

Giet in een mooie fles en bewaar in de koelkast.



Tip:
Vaak word het in de koelkast wat dikker van substantie. Vind je dit niet fijn,
kan je er altijd wat melk bij door doen.



ACTIVITEITENKALENDER

31 DECEMBER 2021
OUDJAARSWANDELING
VEENLOOPCENTRUM

5, 6 EN 7 JANUARI 2023
KRAT'81 ZAAFTOERNOOI
SPORTPARK DE GRUINTE

10 JANUARI 2023
VERGADERING
DORPSBELANGEN

17+18 MAART 2023
TONEEL: OES KLUPPIE

9 SEPTEMBER 2023
GARAGEVERKOOP



UITGAVEN VAN HEJ'T AL HEURD, WAARONDER DEZE,
MAAR OOK NOG DE VOLKSFEEST SPECIAL ZIJN OOK
ALTIJD VRIJ VERKRIJGBAAR IN DE DORPSHOEVE

INZENDINGEN VOOR
DE KALENDER KUNNEN
GEMAILD WORDEN NAAR:
HEJTALHEURD@LIVE.NL

PUZZEL

ZOEK DE VOLGENDE WOORDEN:

Kerstmis, speculaas, pepernoot, vakantie, sneeuw, kerstboom, winterwan-
deling, kerstmarkt, nachtmis, cadeau, kaars, diner, schaatsen, ijstaart, ad-
vent, lichtjes, kerstborrel, kerstman, sinterklaas, verhalen, chocolademelk,
speculaas, familie, vrienden, gezellig, oliebollen, vuurwerk, champagne,
hejtalheur, ijspret, scheuvel, dorpshoeve, kerk, school

I	O	Y	N	F	K	K	E	R	S	T	B	O	R	R	E	L	V
X	J	D	U	C	A	D	E	A	U	I	J	T	J	V	H	U	Y
M	S	S	F	D	I	N	E	R	D	J	J	W	W	U	F	C	O
H	F	P	P	L	O	O	H	C	S	S	Z	C	I	U	Y	P	L
E	S	K	E	R	S	T	M	I	S	T	R	C	N	R	L	G	C
J	R	N	P	C	E	I	U	E	L	A	M	H	T	W	O	U	T
T	A	E	E	K	U	T	M	I	K	A	S	A	E	E	S	N	G
A	A	D	R	E	E	L	I	T	T	R	C	M	R	R	I	E	V
L	K	N	N	R	U	R	A	N	H	T	H	P	W	K	N	L	G
H	L	E	O	S	S	W	K	A	J	C	A	A	A	E	T	L	I
E	E	I	O	T	E	R	E	K	S	H	A	G	N	R	E	O	L
U	V	R	T	B	J	S	H	A	Y	X	T	N	D	S	R	B	L
R	U	V	L	O	T	N	E	V	D	A	S	E	E	T	K	E	E
D	E	V	E	O	H	S	P	R	O	D	E	A	L	M	L	I	Z
A	H	S	G	M	C	G	K	X	A	D	N	V	I	A	A	L	E
G	C	A	F	E	I	L	I	M	A	F	N	O	N	N	A	O	G
S	S	Z	N	E	L	A	H	R	E	V	M	J	G	C	S	U	J
K	L	E	M	E	D	A	L	O	C	O	H	C	B	V	Q	B	Z

KERSTGEDICHT

De stille dagen komen eraan

tijd om even stil te staan,

om te overdenken

en te bezinnen

afsluiten, of

opnieuw beginnen.

Wat te doen met wensen

of dromen

de dingen die jou zijn overkomen?

Laat ze zijn en

laat ze achter.

De ergste worden zachter

de mooiste krijgen een plaats in je hart.

Maak ieder jaar een nieuwe start,

begin aan oude of nieuwe dromen

laat het leven op je af komen

heb lief, bewonder en geniet

meer dan dit leven heb je niet

Hej 't al heurd...

Bennie lost de energiecrisis op



ZO, DE BOOM STAAT
ZEG, HEB JE
HET ZONNEPANEEL
AL GEÏNSTALLEERD?

LUMINEUS
IDEE!

KIJK, DE KERSTBOOM SCHIJNT OP HET
ZONNEPANEEL EN DE STROOM GAAT
WEER TERUG NAAR DE KERSTBOOM

GRATIS
ENERGIE!

HALLELUJA!
HET WERKT!

BZZZ...