



Nieuwsbrief

Watersport Vereniging Weesp

36^e jaargang No. 2

juni 2013

Dagelijks Bestuur:

Voorzitter:

Hans Hulsman

E-mail: ankerlier@live.nl

Secretaris:

Tom Attevelt

E-mail: secretaris@watersportverenigingweesp.nl

Penningmeester a.i.:

Wim Blankenstijn

E-mail: penningmeester@watersportverenigingweesp.nl

Havencommissaris Infra:

Gerrit Kroon

E-mail: gkroon01@gmail.com

Havencommissaris Admin:

Danny Mulder

E-mail: hc.admin@watersportverenigingweesp.nl

Redactie:

Evelien Mulder

E-mail: redactie@watersportverenigingweesp.nl

Nieuwsbrief juni 2013

WWW Telefoon: 06-38397883

E-mail: info@watersportverenigingweesp.nl

Een nieuwe penningmeester

Vanaf begin dit jaar heb ik de rol van penningmeester op mij genomen, dus alle reden om mijzelf eens voor te stellen.

Ik ben Wim Blankenstijn, de trotse eigenaar van een van de weinig zeilboten in onze haven. Wij zijn twee jaar lid van de vereniging en hebben het erg naar ons zin. Logisch want we wonen in Aquamarin, dus we hebben eigenlijk de boot aan huis. Wij, Henriette en ik, maken lange zeiltochten. Wij hebben een echte Waddenboot met een ophaalbare kiel. Daarom kunnen we met de boot prachtig droogvallen. Dus wij varen veel op de Wadden.

De afgelopen twee jaar maakten we een tocht naar de Oostzee. Nu zijn we op weg naar Engeland. We liggen nu (4 juni) in Oostende (België) en we hopen morgen aan "de overkant" aan te komen, in Ramsgate.

Waarom ben ik penningmeester geworden. Heel simpel, als je lid wordt van een vereniging, dan moet je ook de handen uit de mouwen steken. Want een vereniging, dat doe je samen. Nu ben ik niet goed in schilderen en timmeren. Maar met administraties en computers ben ik wél handig. Prima, dan doe ik dus de penningen!

Wat voor penningmeester ben ik? Ik ben iemand van strakke procedures, maar het moet wél praktisch zijn. En de boel is nu zó geregeld, dat ik ook tijdens onze Engeland-reis alle zaken per e-mail kan regelen voor de vereniging.

Verder ben ik iemand van een solide financieel beleid. Zorgen dat er voldoende geld is voor het onderhoud aan de haven en clubhuis. Zorgen dat de lidmaatschapsgelden binnenkomen.

Ook vind ik dat de vereniging een goede lange termijn visie moet hebben, financieel gezien. Dat betekent sparen voor eventueel grote vernieuwing in de wat verdere toekomst. Maar de vereniging is geen spaarpot, dus we moeten wél scherp hebben wáárvoor we dan spaargeld hebben.

Op de ledenvergadering van november zal ik van me laten horen. Met een duidelijk plan en een duidelijke begroting. Zodat we met elkaar kunnen zeggen: ja, daar betalen we graag onze contributie voor.

Wim Blankenstijn.
Peningmeester a.i.

Mededelingen van huishoudelijke aard:

Van de havenmeester:

Beste leden,

Betreft een vriendelijk verzoek aan de leden om de vakantiebriefjes bij vertrek uit de haven in de rode brievenbus te deponeren. Dit wordt steeds minder gedaan. Soms wordt het aan andere personen op de haven gemeld maar deze geven dit niet aan de havenmeester door.

Daardoor heb ik een minder goed beeld van de vrije plaatsen en kan ik de vakantieplanning voor de haven niet volledig bijhouden, zoals ik dit graag zou willen, en de afgelopen jaren ook goed heeft gewerkt.

Indien u niets vooraf meld dan loopt u het risico dat uw box bij terugkomst door een passant bezet kan zijn.

Alvast hartelijk dank voor de medewerking.

Gerrit Kroon.

Van de redactie:

Beste leden,

Bij deze maak ik gebruik van de gelegenheid om in deze nieuwsbrief een ieder te laten weten dat ik besloten heb om na 3 jaar de werkzaamheden die gepaard gaan met het maken van de nieuwsbrief per 1 januari 2014 te beëindigen.

De vereniging zal dus op zoek gaan naar een ander lid die deze werkzaamheden op zich wil nemen, ik hoop dan ook van harte dat er een nieuwe vrijwilliger opstaat en zich aanmeldt bij ons bestuur voor deze vacature.

Mocht u staan te springen om desbetreffende werkzaamheden van mij over te nemen, dan horen wij dit graag van u.

De werkzaamheden heb ik tot op heden met veel plezier gedaan, door omstandigheden ben ik gekomen tot mijn besluit.

Rest mij een ieder alvast een ontzettend fijn vaarseizoen toe te wensen met natuurlijk veel



Groetjes Evelien Mulder.

Openingsweekend Loosdrecht op het eiland van de Unie. 11-05-2013

Gespreid kwamen de boten binnen sommige op donderdag, ook op vrijdag en een laat komer op de zaterdag.

Op vrijdag hebben de mannen en zelfs de vrouwen de tenten opgezet, door de harde wind moest een ieder meehelpen om de tent vast te houden.

Maar toen de tent eenmaal stond zaten we wel lekker uit de wind.

Vrijdag avond hadden we vast een voorproefje van Remco zijn muziek. Toen de benzine op was gingen we naar ons hutje dit was om 1.00 uur.

Vrijdag ook de boodschappen gedaan voor de salades, en de stokbroden besteld.

De volgende dag zaterdag was een drukke dag de salades moesten klaar- en opgemaakt worden.

Ze zagen er dan weer prachtig uit. Er waren 5 verschillende soorten van salades, kool, tomaat, aardappel, fruit en een groente salade.

Bedankt meiden voor jullie enorme inzet. Wij kregen dan ook vele complimenten.

Zaterdagavond was het een gezellige boel, lekker warm in de tent dit vanwege de warmte lampen, het was een gesleep van jewelste maar dan heb je ook wat. Mannen bedankt voor jullie enorme inzet.

De barbecue was geslaagd, genoeg ruimte om je vlees te bereiden.

Onze diskjockey Remco had het weer goed voor elkaar om het feest te laten slagen. Er werd veel gezongen vanwege de karaoke.

Ik wist niet dat we zoveel talent in onze vereniging hadden. Toch maar eens een koortje oprichten.?????

En natuurlijk werd er weer gedanst en gefeest tot in de late uurtjes, zelfs de vloer danste mee. Ook het bier heeft rijkelijk gevloeid.

De kinderen hebben 2 dagen het kampvuur aangehouden door hout te hakken en zijn er dus behoorlijk druk mee geweest en hebben zich dan ook niet hoeven te vervelen.

De volgende dag zondag waren er gelukkig nog wat mensen die de boel hielpen opruimen.

Jongens wat een gesleep en wat moest er weer veel mee terug, het werd verdeeld over verschillende boten.

Mensen allemaal bedankt voor dit geslaagde feest. Het gesleep was het dik waard.

Dus voor herhaling vatbaar.

De recreatie.





De kok-aan-boord

Beste WVV-leden

Eerst maar even kort voorstellen, wij zijn Bram en A3 Troost en sinds dit jaar 2013 lid van de WVV. Als we niet varen, ligt onze sloep op A33.

Afgelopen maand waren we voor de introductie op de haven, en daar werd aangegeven dat alle hulp op prijs gesteld werd. Oftewel..... of wij ook wat meer konden doen, dan alleen naar onze boot toe gaan.

Ons voorstel/aanbod: zullen wij met enige regelmaat iets aanleveren voor de nieuwsbrief ?

Zowel Gerrit, als Hans en natuurlijk Evelien gaven aan dat dit op prijs gesteld wordt, vandaar hier onder dus de eerste (van een hopelijk lange...) serie kookartikelen.

Zo..... de winter is gelukkig voorbij, de lente is al stevig begonnen, de steigers zijn schoon, oftewel.....2013 is gestart. De meeste schepen hebben al weer het nodige onderhoud gehad, een aantal is al uit de winterstalling.....dus.....het is zomer. En bij zo'n zomer hoort een zomers gerecht, daar gaat ie dan.

Het wordt:

S I N A A S A P P E L S



.....met.....



U I E N

Tja, dat klinkt natuurlijk op zijn zachts gezegd ietwat vreemd, en dat is het ook. Maar het is wel heel erg lekker in combinatie met een kaasplankje en een goede fles wijn.

Gaan we eerst maar even naar de wijn toe. Ik weet niet wie er van de leden de mogelijkheid hebben om bij de HANOS/ISPC te kopen, maar die hebben een heerlijke Domaine Chauvinesses du Chapitre Beaujolais Villages uit 2010 van Domaine Roland Bouchacourt uit Quincie-en-Beaujolais. Zo, dat was een hele mond vol, maar het is echt even een heerlijke fles wijn. Of is het een fles heerlijke wijn ???

Deze wijn kost ongeveer 7 euro excl. de BTW en dat is natuurlijk niet het "koopje van de week" maar het is wel lekker voor bij de frisse salade van sinaasappel en uien.

En dan de salade: het klinkt gek, maar het is echt heel erg lekker om sinaasappels te mixen met uien.

Koop even 6 grote handsinaasappels en 2 grote ZOETE uien. De sinaasappels pellen, en ook het lichte vliesje er vanaf halen, vervolgens in dunne halve plakjes snijden van 3 tot maximaal 4 mm dik.

Nieuwsbrief juni 2013

WVV Telefoon: 06-38397883

E-mail: info@watersportverenigingweesp.nl

Met de uien doe je hetzelfde, da's dus simpel. De sinaasappelschijfjes en de uien ringen kunnen al vast door elkaar gehusseld worden en in een grote schaal worden gelegd.

Nu de belangrijkste smaakmaker en dat is de dressing.



en



Pers 4 stevige tenen knoflook, en 25 bladen van basilicum en doe dat in een longdrinkglas "echte stevige en goede olijfolie" en laat dat even een uurtje lekker door elkaar geroerd staan.

Ondertussen een 20-tal zwarte olijven in vieren snijden en die over de salade doen, samen met een (kinder)handje vol pijnboompitten.

Wij doen er voor het "kleur-effect" ook even een paar heel dunne/kleine stukjes tomaat bij, maar zorgen dat het slechts voor de kleur is en niet voor de smaak want dat past niet echt. O ja..... wel even de pit uit de olijven halen want anders zit je de volgende dag weer bij de tandarts/tandarts-assistente en dat is niet de bedoeling.

Afsluitend de olie erover heen en het hele spul kan op tafel.

En dan gaan we nog even wat stokbrood en Franse kaas erbij doen en de zomer-maaltijd is helemaal klaar.



Franse kaas heb je natuurlijk in allerlei soorten en maten, iedereen heeft er wel een beeld bij. Maar maak het jezelf niet al te ingewikkeld met de Franse kaas want 9 van de 10 Franse kazen zijn gewoon lekker en tegenwoordig vindt je in de betere supermarkt een sortering waar je prima mee uit de voeten kunt.

Wel is het belangrijk dat de kaas niet te koud is want dan smaken ze (bijna) allemaal hetzelfde en dat is zonde.

Bovenstaande maaltijd is bij uitstek een maaltijd om mee aan boord te nemen en ergens lekker tijdens het voor anker gaan te gaan zitten eten

Eet smakelijk.

Bram en A3 Troost.

De volgende keer ga ik wat meer in op de kaas en de port. Ik ben op zoek naar ook wat anekdotes of leuke verhalen over port, dus als jullie me daarmee kunnen helpen zal ik dat zeer op prijs stellen.

