

Rondom Ons

Contactblad voor bewoners en
bezoekers van wzc Meredal
Lente 2024- 2de kwartaal



Inhoudsopgave

Voorwoord door Geert Hermans p. 3

Even terugblikken p. 5

Nieuwe bewoners p. 10

Nieuw personeel p. 12

Jarigen van april, mei en juni p. 13

Jaarthema 'In onzen tijd...' p. 16

Quiz p. 30

Overleden bewoners p. 32

Groepsinterview p. 34

Bewoner in de kijker p. 38

Wist-je-dat ... p. 40

Komende activiteiten p. 44



Dank aan eenieder van u !

Geert Hermans

De bestuursleden van woonzorgcentrum Meredal ontvingen zondag 17 maart de Zuster Gemeenschap van Mere ter gelegenheid van hun 150-jarig bestaan. Het was met grote vreugde en grote dankbaarheid dat we bijeenkwamen om een mijlpaal te vieren die niet alleen jullie verleden eert, maar ook de toekomst omarmt: "150-jarig bestaan Zuster Gemeenschap Mere". Gedurende anderhalve eeuw maakten jullie een reis van groei, hebben jullie uitdagingen en triomfen doorgemaakt. Een bescheiden start als pioniers die nu uitmondt in vele bloeiende dienstverlenende organisaties. Wij verwijzen hierbij graag naar de oorkonde van 1974 ter gelegenheid van jullie 100-jarig bestaan, waarmee jullie door de gemeenschap bijzonder werden gewaardeerd als centrum voor onderwijs – zorg – welzijn – parochiewerking – jeugdwerking in onze gemeente en regio.

Hierbij is kenmerkend dat elke stap die jullie maken doordrenkt is van vastberadenheid, toewijding en een onverzettelijke geest van vooruitgang en dienstbaarheid. Uit de voorbije periode herinneren we ons de visionaire leiding die jullie gaven,

- Vzw-dienstbetoon, het rustoord dat tot 1990 in jullie gebouwen was gehuisvest, heeft de kernwaarde in zijn benaming, ten dienste staan voor de kwetsbaren in de samenleving.
- Voeg daaraan toe het grote aantal zuster dat actieve medewerker was in het rustoord. Destijds vaak op vrijwillige onbezoldigde basis, dag en nacht, weekend en feestdagen.
- Het is pas in de jaren 70 dat de eerste bezoldigde leken medewerkers in het zorglandschap actief werden. Het is ook rond deze periode dat beroepen als verpleegkundige en zorgkundige pas erkend en bezoldigd werden en geleidelijk hun toegang vonden in de sector. Deze actieve zusters waren en zijn nog steeds onze ambassadeurs.

EDITO

Redactie

Carla De Block

Veronique Rosseel

Mieke Vermassen

Raymond Van Den Eeckhout

Bea Wauters

- Eind de jaren 80 waren jullie bereid om de tuin van het klooster ter beschikking te stellen voor een nieuw woonzorgcentrum. Tot op heden kunnen jaarlijks een 40-tal nieuwe bewoners beroep doen op residentiële zorg.
- 1990 werd het nieuwe woonzorgcentrum geopend en omstreeks deze periode ontstond vzw Meredal. Jullie slaagden erin op dat ogenblik een bestuur samen te stellen dat tot op vandaag gedreven is door jullie kernwaarden. Het zijn nog steeds onze grote kapstokken om niet te vervallen in een louter commercieel verhaal. Jullie levenswerk is inspirerend en drijft nog steeds de bestuurders van het eerste uur: Marcel, Johan, Dirk, Patty alsook de iets jongere ploeg – Marc, Krista, Sara, Martine, en onze nieuwkomers Hans en Tomas.
- Vanaf 2000 kwam een ander tijdperk. De fase dat medezusters op oudere leeftijd zelf naar het woonzorgcentrum kwamen zette zich in.
- Rond 2017, kort na de opening van de assistentiewoningen De Merelaar en na de fase van integratie van de zusters van Sint-Kruiswinkel, was vzw Meredal bijzonder vereerd dat de Zustersgemeenschap van Mere bij haar toekomstplannen voor hun oudere dag, het vertrouwen had in ons woonzorgcentrum. In juni 2019 (nu bijna 5 jaar geleden) namen de zusters de beslissing om hun klooster te verlaten en beroep te doen op de diensten van Meredal – De Merelaar en De Valeriaan.
- We zijn dankbaar voor de samenwerkingen die ons hebben versterkt, om vanuit jullie ondersteuning verder te reiken dan we ooit alleen hadden gekund. Vanuit jullie visie en voorbeeld omarmen we de uitdagingen van morgen met dezelfde vastberadenheid en innovatiegeest. Wij leven jullie droom verder en hebben vanuit jullie voorbeeld het kompas van normen en waarden voor kwalitatieve zorg in de toekomst.

Dank aan eenieder van u !

EDITO

Redactie

Carla De Block

Veronique Rosseel

Mieke Vermassen

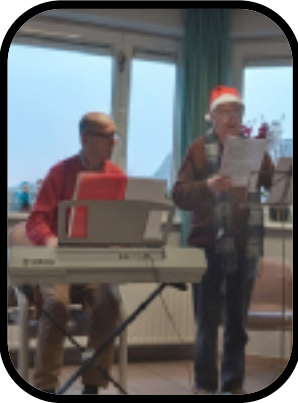
Raymond Van Den Eeckhout

Bea Wauters

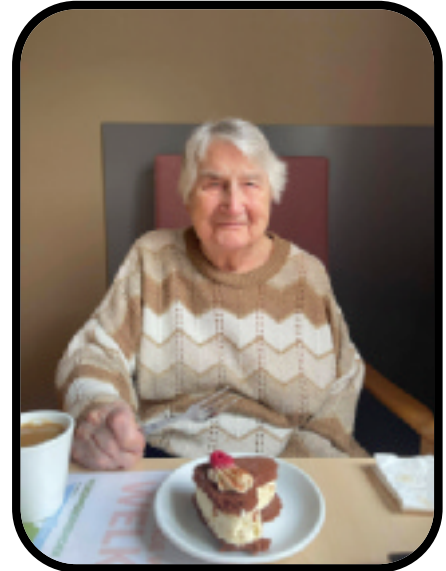
EVEN TERUGBLIKKEN

WINTER 2024

Contactkoor Kerst



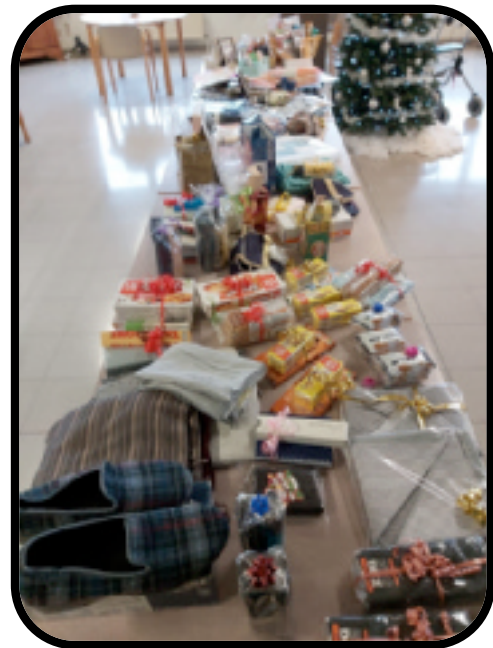
Nieuwjaarsdiner



EVEN TERUGBLIKKEN

WINTER 2024

Pakjesbingo



Volksspelen



Markt in de Valeriaan



Pasen 2024



Viering 150 jaar zusters



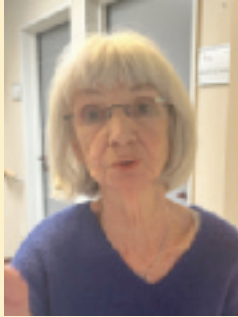
Pasen 2024



Nieuwe bewoners

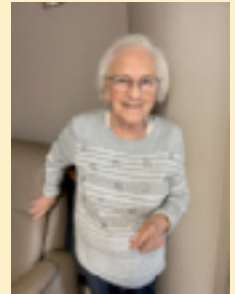
Anita D'Haese

verblijft op kamer 2.19 van de afdeling Sterrebos. Zij is afkomstig uit Aalst.



Victorine Matthijs

woont nu op kamer 2.25 van de afdeling Sterrebos, zij is afkomstig uit Lede.



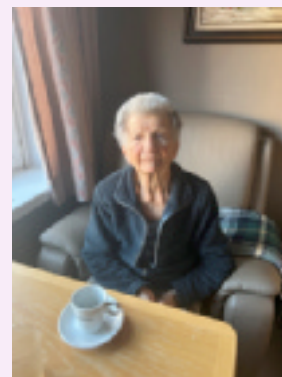
Godelieve Verlé

verblijft op kamer 0.24 van de afdeling Lijsterbos, zij woonde voorheen in De Merelaar.

We verwelkomen

Zulma Van

Haverbeke kamer 1.23 op de afdeling Blauwbos, zij is afkomstig uit Mere.

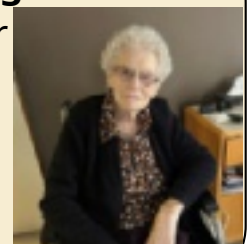


Suzanne Baten zette de stap van Mere naar WZC Meredal. zij verblijft nu op kamer 0.32 op Lijsterbos,



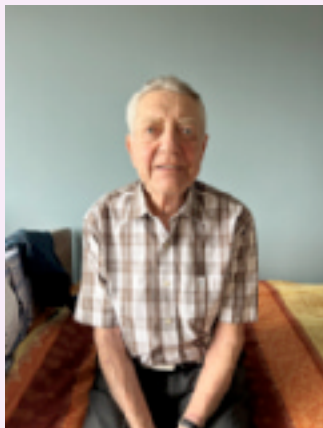
Fransine Renneboog

verblijft nu op kamer 0.07 van de afdeling Lijsterbos, ze woonde voordien in De Valeriaan.



Nieuwe bewoners

Paul Bavay verblijft op kamer 1.08 van de afdeling Blauwbos, hij woonde voordien ook in Mere.



We verwelkomen **Marie-Jeanne Vercauteren** op kamer 2.25 van de afdeling Sterrebos, voordien woonde zij in Moorsel.



Gilbert De Boeck verblijft op kamer 2.04 van de afdeling Sterrebos, hij is afkomstig uit Erpe-Mere.



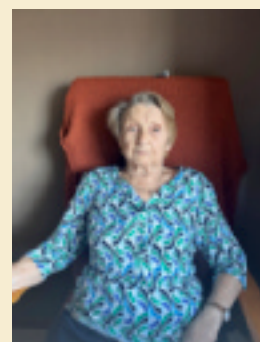
Marc Van De Meerssche afkomstig uit Aalst woont nu op kamer 1.38 van de afdeling Blauwbos.



Daniëlle Laureys zette de stap van Mere naar WZC Meredal; Zij verblijft nu op kamer 1.10 op Blauwbos.



Celesta Van Lierde verblijft op kamer 0.12 van de afdeling Lijsterbos, Celesta woonde voordien ook in Mere.





Welkom bij ons...

Wij verwelkomen onderstaande nieuwe medewerkers

Sylvia Kezer Izel : zorgkundige

Alexis (Lexi) De Paep - zorgkundige

Hans Cousaert - verpleegkundige sterrebos

Cindy Van Der Eecken - ergotherapeut sterrebos



Gelukkige verjaardag!

Personeel jarig in april 2024

7 april **Marte Van Langenhoven** 29 jaar – Ergo/ animatie

23 april **Bo Smismans** 26 jaar – Lijsterbos

24 april **Anouk De Graeve** 33 jaar – Blauwbos

28 april **Veerle D'Herde** 60 jaar- Administratie/boekhouding

Personeel jarig in mei 2024

5 mei **Martine Van Den Meerssche** 60 jaar – Onderhoud

5 mei **Ignace Haentjens** 47 jaar – Onderhoud

5 mei **Melina De Schryver** 41 jaar – Verantwoordelijke bewonerszorg

7 mei **Sylvia Dooremont** 53 jaar – Blauwbos

9 mei **Katrien Haegeman** 43 jaar- Sterrebos

12 mei **Ellen Lievens** 29 jaar – Lijsterbos

14 mei **Hans Callebaut** 34 jaar – Blauwbos

15 mei **Sophie Vanloffelt** 29 jaar – Blauwbos

16 mei **Jonas De Wulf** 32 jaar – Lijsterbos

20 mei **Dixie Vyverman** 28 jaar – Zorgkundige

21 mei **Melissa Van Nuffel** 32 jaar – Sterrebos

Personeel jarig in juni 2024

1 juni **Katleen Van De Slijcke** 46 jaar – Woonassistent

2 juni **Ann Van Ro** 59 jaar – Hulp in de keuken

3 juni **Bart Galle** 63 jaar – Polyvalent techniker

3 juni **Mieke Vermassen** 61 jaar – Kinesitherapeut



Gelukkige verjaardag!

Personeel jarig in juni 2024

3 juni **Linda Vanschaemelhout** 59 jaar- Hulp in de keuken

7 juni **Sarah Muylaert** 39 jaar- Hulp in de keuken

14 juni **Jana Bisback** 21 jaar- Logistiek

23 juni **Femke Van Den Haute** 20 jaar – Zorgkundige

25 juni **Cindy Coppens** 40 jaar - Departementsverantwoordelijke

29 juni **Veronique Rosseel** 48 jaar - Ergo/Animatie

Bewoners jarig in april 2024

4 april **Alfons Maesschalk** 86 jaar – Lijsterbos

5 april **Jeanne Wyns (Zr Machteld)** 96 jaar – Sterrebos

9 april **Marcella Van Haverbeke** 85 jaar - Blauwbos

20 april **Achiel Bruggeman** 86 jaar – Sterrebos

22 april **Marie-Therese Steppe** 84 jaar – Sterrebos

24 april **Maria Van Impe** 92 jaar - Blauwbos k 1.37

25 april **Lutgarde Van Der Biest** 92 jaar – Sterrebos

Bewoners jarig in mei 2024

1 mei **Agnès De Corte** 88 jaar - Blauwbos

1 mei **Lucienne Sleeuwagen** 92 jaar – Lijsterbos

2 mei **Lydia Van Hamme** 87 jaar – Lijsterbos



Gelukkige verjaardag!

Bewoners jarig in mei 2024

9 mei **Jan Troch** 94 jaar – Blauwbos

10 mei **Anna Meurrens** 89 jaar - Blauwbos

11 mei **Herman D'Herde** 83 jaar – Blauwbos

11 mei **Antoine De Potter** 84 jaar – Blauwbos

11 mei **Marie-Christine Ronsse** 72 jaar – Sterrebos

13 mei **Maria Sienaert** 90 jaar – Lijsterbos

15 mei **Maria De Brucker** 91 jaar – Blauwbos

20 mei **Fransine Renneboog** 88 jaar – Lijsterbos

25 mei **Nicole Van Tittelboom** 88 jaar – Sterrebos

26 mei **Jacqueline Van der Taelen** 90 jaar – Sterrebos

Bewoners jarig in juni 2024

5 juni **Lucienne Arys** 86 jaar – Blauwbos

9 juni **Godelieve D'Hoye** 77 jaar – Blauwbos

12 juni **Marie- José Wellekens** 80 jaar – Sterrebos

15 juni **Marie-Jeanne Vercauteren** 77 jaar - Sterrebos

17 juni **Palmyre Meert** 100 jaar – Blauwbos

21 juni **Leona Schockaert** 90 jaar – Sterrebos

28 juni **Pierre Bussens** 90 jaar - Blauwbos

28 juni **Victorine Matthijs** 85 jaar - Sterrebos



De wijkschool "Beek" :geschiedenis in een notendop.

Op april 1934 huwt Maria De Rijck, onderwijzeres aan de Vrije Lagere Kloosterschool te Erpe, met Frans Suys. Volgens de geldende bisschoppelijke richtlijnen wordt zij door haar huwelijk tot ontslagname in het katholiek onderwijs verplicht.

Maria wil haar onderwijs-job blijven uitoefenen. Samen met Frans beslist zij in het dichtbevolkt en kinderrijk arbeidersgehucht "Beek", zelf een school op te richten. Gelet op de rustige en groene omgeving wordt, in samenspraak met de bevoegde ministeriële ambtenaar, gekozen voor het Beekstraatje. Weldra worden bouwstenen aangevoerd door "Létas Miel", en het bouwen van de school gestart met o.a. de in Beek wonende "Charel de metser".

Bij de opening van de kleuterschool komen meer dan 50 kleuters uit de gehuchten Beek, Broek, en Holland opdagen. Alle taken en verantwoordelijkheden zullen gedurende jaren volledig op de schouders van Mw .Suys-De Rijck rusten.

Einde 1940 stelt men vast dat niet minder dan 30 leerlingen na hun kleuterjaren dagelijks de voettocht naar het klooster (meisjes) of naar de in de Nieuwstraat gevestigde gemeenteschool (jongens) moeten doen. Daarom wordt op het bestaande gebouw een verdieping aangebracht, en reeds einde 1941 wordt benevens het kleuteronderwijs met het 1ste studiejaar gestart. Lea Lievens (iffra Lea) neemt voortaan de kinderrijke kleuterklas voor haar rekening, terwijl "Madame Suys" les zal geven aan het eerste leerjaar. Wat later zal de school nog uitbreiden met een tweede studiejaar.

In 1948 zullen nogmaals lokalen bijgebouwd worden en bevat de school niet alleen twee kleuterklassen, maar wordt het mogelijk tot en met het 4de studiejaar de lessen in de wijkschool te volgen.

De Wijkschool 'Beek'



Beelden van de kleuterjaren.

Van de kleuterjaren in de wijkschool blijven nog slechts vage herinneringen over. De eerste schooldag, wanneer moeder mij "deponeert" aan het schoolpoortje, behoort beslist niet tot de gelukkige dagen van mijn kleuterbestaan. Het vrij ongestructureerd leven behoort definitief tot het verleden. Het leren leven met anderen, het functioneren volgens door "anderen" opgelegde normen, is gestart. In het midden van de grote klasruimte bevindt zich een in de winter vaak roodgloeiende gietijzeren kolenkachel. In de linkerhoek, voor het tot aan het plafond reikend vensterraam, staat een grote zandbak. Wij zitten op met leuningën voorziene harde houten lilliputterstoeltjes. De leuningën moeten ongetwijfeld het vallen beletten op de geplaveide vloer bij het inslapen tijdens de klasuren.

Iffra Lea, geboren en getogen op het boerenerf van haar vader "Tor", is gedurende drie jaar onze kleuterleidster. Wij worden door onze ouders aan de poort van het erf aan Lea reeds toevertrouwd. Zij brengt ons veilig over de beekbrug en langs de hobbelige kasseistraat naar de school. Wanneer in de wintermaanden tijdens de klasuren de Molenbeek buiten haar oevers treedt is het Lea, eventueel bijgestaan door haar broers, die in hoge laarzen, ons 's avonds één na één door het water naar huis brengt. Wanneer tijdens de nacht zware regenbuien het doorwaden van de ondergelopen straten onmogelijk maakt, worden wij, "kleuters van de overkant" vrijgesteld van het schoolbezoek.



Speelklassen worden studieklassen.

Na de spelrijke kleuterjaren- we zijn nu schoolplichtig - moeten wij dagelijks vier maal via de trappen, naar het op de verdieping gelegen klaslokaal. Ook hier vinden wij in het midden de eenzelfde gietijzeren kachel. Hier echter geen rijen tafels maar echte zware houten schoolbanken. Daarbij is de klas ingedeeld in een "grote kant", voor de tweedejaars, en een "kleine kant" voor de nieuwkomers.

Madame Suys

Naast elkaar gezeten, de armen voor de borst gekruist, aanhoren wij de vaak ietwat krassende stem van "Madam Suys". Deze vinnige dame weet, op een voor deze tijd normale autoritaire wijze, de bonte groep jongens en meisjes moeiteloos haar gezag op te leggen.

Het schrijven van aanvankelijk éénlettergrepige woordjes gebeurt op een van rode lijnen voorziene lei met een al te vaak brekende griffel. Wij lezen samen wat op het krijtbord geschreven staat, leren tellen (tot hoeveel?) , optellen en aftrekken. Behoorden ook de "Tafels van vermenigvuldiging" reeds tot de leerstof ?

Belangrijk is bij de examens , op het einde van het schooljaar, een goed resultaat te bekomen. Mag de primus van de klas immers niet als eerste zijn/haar keuze maken uit de tentoongestelde beloningsprijzen? Ik ben ontgoocheld niet als eerst mijn keuze te mogen maken, maar toch niet erg ongelukkig daar de primus steeds een meisje is (Irene) zodat de mijn voorkeur dragende typische jongensprijs niet voor mijn neus wordt weggenomen.



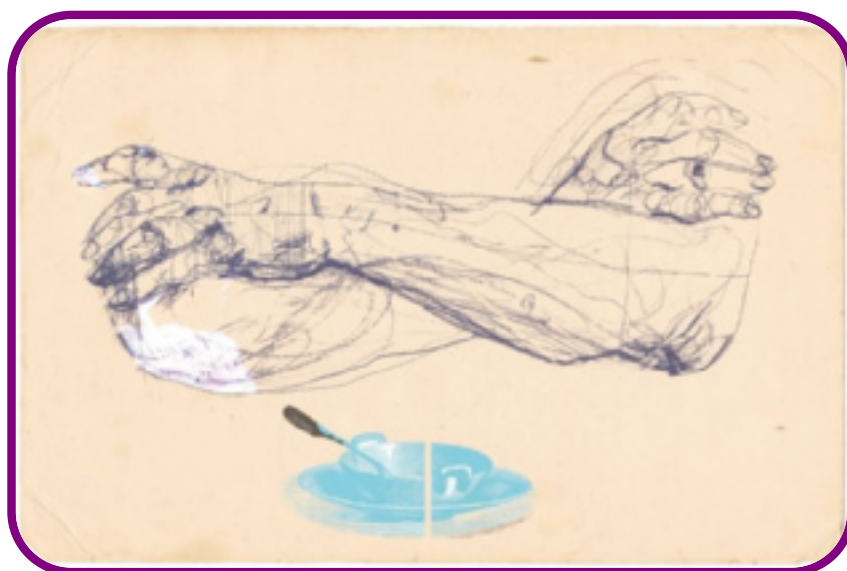
Madame Suys



Maj Vandergeten

Vanmorgen werd ik om half tien gewekt – jawel, toen sliep ik nog! De verpleegster van dienst nam ruim de tijd om mij te wassen en aan te kleden, terwijl ze mij over de vorderingen van haar baby vertelde. Ik kreeg zelfs foto's van haar kroost te zien op haar smartphone. Ik leef hier op een traag tempo. Blijkbaar ben ik de enige die op de rem staat. Ik ga met mijn rollator naar de eetzaal. Op één enkele trage eter na is er niemand meer: de oudjes zijn allemaal vroeg wakker, zij haasten zich naar de ontbijttafel en willen zo snel mogelijk weer naar hun kamer. Ze moeten nochtans niets meer doen, alleen maar zitten en kijken. En hun krant lezen.

Na mijn eenzaam ontbijt ga ik naar het kinelokaal. Ik streef ernaar elke dag 20 minuten te fietsen en 45 minuten in te vullen met evenwichts- en "rek- en strekoefeningen". Dan is het 11 uur en schuifelen de oudjes naar hun plaats in de eetzaal.





Wachten doe je hier op de soep, niet op de
dood.

Wachten, tot levenskunst verheven.

Wachten doe je niet zomaar,
daar is een woordeloos protocol voor nodig.

Wachten doe je hier aan tafel met de ogen
toe,

ieder in zijn eigen droomwereld.

Of slapen die stille mannen en vrouwen
echt?

De stilte smaakt bitter maar daar komt de
soep:

Iedereen wakker, klaar voor de aanval!

De vrouwen kirren, de mannen zwijgen,
lepelen somber hun bord leeg.

Dan begint het nieuwe wachten:
de ogen toe, de armen gekruist voor hun
borst.

Wachten doe je hier op de soep, niet op de
dood!

Maj Vandergeten (77) toont dat er geen grens staat op graag schrijven. Zij neemt u mee naar het wzc waar zij met haar man verblijft en kijk ... als ze inspiratie heeft, lopen de letters zomaar uit haar vingers.

En toch wordt hier gestorven, maar dat gebeurt in alle discretie. Ik heb hier nog nooit een lijkwagen, laat staan een doods-kist, gezien. Plots is er iemand weg, een lege plaats aan tafel, op de gang een hoekje met een kaars en een rouwregister.

Morgen zit er een nieuw gezicht aan tafel. Het leven gaat voort ... Ik denk vaak aan 'Les vieux' van Jacques Brel: "Celui des deux qui reste se retrouve en enfer", ofwel "Degene die achterblijft is 't eerste in de hel". De hel van eenzaamheid, de hel van gemis. Die leegte wordt ingevuld met bingo- en knutselmiddagen, regelmatig komt een vrijwilliger oude liedjes spelen op zijn accordeon en dan zingen die oudjes over "de stille Kempen" en "daar bij die molen".

Ik voel me nog niet aangesproken, ik ga naar mijn man in de gesloten afdeling, probeer nog wat contact met hem te krijgen. Hier heerst een andere sfeer: vrouwtjes wandelen de gang op en neer, kijken nieuwsgierig naar elke bezoeker, komen eventjes voor de tv zitten en verdwijnen dan weer. Als ik bij etenstijd afscheid neem van mijn man, komt er een joviale verpleegster die hem onder de arm neemt en hem meetroont naar zijn stoel aan tafel. Dat is zijn plaats, daar voelt hij zich veilig. Ik maak mij met een smoes uit de voeten.

Back to reality: terug naar mijn kleine wereld. Dat gaat niet zonder schuldgevoel: ik laat hem achter, ik laat hem alleen. Gelukkig heb ik mijn laptop. Ik kan me uren bezighouden met teksten waaraan ik schaaft en schuur. Tot het goed 'bekt'. Als ik inspiratie heb, dan vloeien de letters zomaar uit mijn vingers. Vaak ben ik 's anderendaags verrast door een onverwachte tekst en vraag ik me af: heb ik dit geschreven?

Gelezen in De Standaard



Over “voetbalweekends” tijdens mijn kinderjaren Fray

Een flits naar zijn kinderjaren leidt tot een terugblik op die zovele voetbalweekends uit deze kinderjaren.

Vader was terreinverzorger voor het voetbalveld van F.C. Mere. Het terrein was een weide van boer Lievens waar het gras op een milieuvriendelijke wijze kort-gehouden werd door een twintigtal grazende koeien. Dit laatste hield echter in dat samen met mijn broer ik telkens op de zaterdag voor een wedstrijd steeds de overvloedig aanwezig zijnde koevlaaien moest verwijderen. Op de ontstane open plekjes werd nadien wat zand gestrooid.

Op zondag waren er soms drie wedstrijden. Dit betekende dat voor 9h de doelnetten moesten geplaatst worden, de hoekvlaggetjes opgesteld worden en ook de lijnen op het veld met witte kalk moesten bestrooid worden. In de kleedkamers werd de kolenkachel aangestoken.

Stortbaden ontbraken waardoor voor elke speler een emmer water moest klaar staan. Na de laatste wedstrijd werd na het reinigen van de met slijk besmeurde vloer alles terug netjes op zijn plaats gezet. Het bestuur van FC Mere, dat steeds present was bij het spelen van de eerste ploeg, bestond uit kleurrijke figuren. Ik noem maar “den Beer” (kon die zuipen zeg), “Bierbuik” (de naam zegt genoeg), “De Krol” (de kassier), “Reuskes Mon”(de ballenbezorger) en “Létas Frans”. Vader, als terrein-verzorger, dacht zich na de match enkele uurtjes tot dit “bestuur” te behoren.

Na elke wedstrijd- winnen of verliezen speelde geen rol - voelde het zich belangrijk achtend bestuur zich verplicht alle zes de wijkherbergen te bezoeken. Wanneer zij omstreeks 20h "Beek" verlieten hoef ik niet te vertellen hoeveel praat zij op hadden en hoe zij de hele breedte van de hobbelige kassestraat nodig hadden om zich naar het "dorp" te begeven. Vader, die zich enkele uurtjes "belangrijk" wist in het gezelschap van de "heren", maar niet dezelfde drinkcapaciteit als hen bezat, kwam dan ook bijna steeds halfdronken thuis .Maar ach, misschien waren die enkele uurtjes voor vader even een vlucht uit het gezin. Een gezin waar hij door de vele uren werken in de fabriek bij "Liskens" een vreemde geworden was. Als volwassene tracht ik nu toch een beetje begrijpend te staan tegenover vader.

Nota: Herinner je nog de voetballers van FC Mere in die periode? Gebroeders De Feyter (Johan en André), gebroeders Van de Eeckhaut (Paul en Gerard), Herman Van Wilder , Richard Stercks , Raf Soetinck , Willy De Punt , Paul Gavel, Herman De Wolf, Willy Verhoeven.

Bijgaande foto van 1950

(Dagboeknotities)





Vroeger was alles anders, niet beter.

Column op de blog van Bas Derks (schrijver van columns en verhalen, filmer)

'Vroeger werd er tenminste gepraat in de trein.' Ik hoor het ongelooflijk vaak voorbijkomen.

GSM's maken van ons – volgens de mensen van vroeger – asociale wezens. We verstoppert onze oren achter koptelefoons en onze ogen achter een scherm. Wij zijn dikke egoïsten geworden.

We willen niet meer luisteren, denken alleen maar aan onszelf.

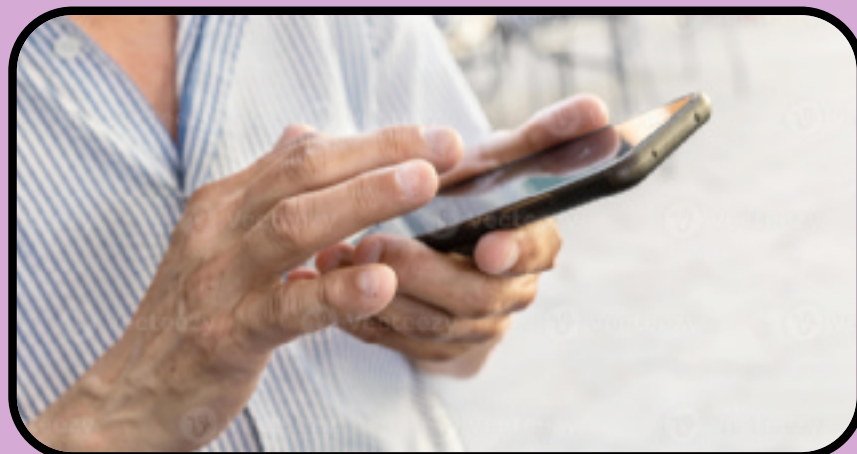
'Dat was vroeger wel anders'

Ik word daar een beetje moe van. De referentie naar vroeger en dat het toen beter was. Net of mensen 40 jaar geleden nooit met het verkeerde been uit bed stapten. Alsof ze altijd en overal zin hadden om een praatje te maken. En dat er nooit ofte nimmer iemand beroofd werd.

Daar geloof ik geen bejaarde snars van.

Vroeger hadden mensen ook een ochtendhumeur. Oké, er bestond géén GSM maar wel de krant of een kruiswoordraadsel om je achter te verstoppert. Of een norske, boze blik om het gesprek in de knop te breken. Vroeger waren mensen soms ook chagrijnig. Noemde je bepaalde mensen je vrienden en mocht je andere mensen totaal niet.

Vroeger was alles beter? Nonsens!





Vroeger maakten we ons druk om Duitsers, nu om het hulpje van Sinterklaas. Vroeger hadden we géén keuze, tegenwoordig hebben we er te veel. Vroeger werd er van de vrouwen verwacht dat zij het huishouden deden. Werden ze ontslagen als ze gingen trouwen. Of hadden ze geen kiesrecht. Na jaren van emancipatie is daar gelukkig al veel in veranderd. Ook discriminatie, gezondheid, seksuele voorlichting, duurzaamheid, dierenrechten zijn onderwerpen die nu besproken worden. Bewustwording van mistoestanden is vooruitgang – geen terugval.

Slecht nieuws is sneller bij ons dan vroeger, maar dat betekent niet dat er ook meer van is. Als je naar de pure feiten kijkt gaat het ons zelfs beter op bepaalde vlakken: minder kindersterfte, hogere levensverwachtingen, meer en beter onderwijs Dus beter dan vroeger.

Er zijn niet méér problemen, maar ze verschuiven. Nieuwe ontwikkelingen brengen nieuwe problemen. Laat ons daarvoor samen de nieuwe problemen aanpakken, laat ons onze blik op de toekomst richten en laat ons trots zijn op waar we nu staan dankzij wat er vroeger was, want vroeger maakt vandaag beter.



De Vlaamse / Belgische eetcultuur

De Belgische keuken is, net als de Vlaamse keuken, een moeilijk te definiëren begrip. Het is geen duidelijk afgelijnd geheel zoals sommige andere keukens dat schijnbaar wel zijn. Bij de Franse of Italiaanse keuken kunnen we ons min of meer een beeld vormen, maar bij ons is dat heel wat moeilijker. Onze Belgische eetcultuur is ontstaan uit een pastiche van buitenlandse invloeden. Onze landstreken hebben vóór de onafhankelijkheid heel wat vreemde “bezoekers” gekregen. Zo hebben Romeinen, Vikingen, Spanjaarden, Fransen, Oostenrijkers, Duitsers en Nederlanders sporen nagelaten in onze culinaire cultuur.

De Belgische keuken maakt bij voorkeur gebruik van regionale en seizoensgebonden ingrediënten. Zo worden de menukaarten en thuisbereidingen aan de kust door mosselen en vis overheerst en komen aardappelen en groenten (koolgroenten) meer aan bod in Vlaanderen terwijl in de Ardennen meer een vleescultuur heerst. Bovendien hebben zowel Vlamingen als Walen op hun beurt eigen regionale gerechten ontwikkeld.

Iedere Vlaming kan zonder moeite een aantal typische bereidingen opnoemen die op een eigen streekgebonden wijze worden klaargemaakt: stoofvles, paling in 't groen, waterzooi, konijn met pruimen, bloedworst met appelmoes, rijstpap, asperges op zijn Vlaams, witloof en ham, vogelkes zonder kop, enz.

Dit waren dikwijls familiale en/of streekgebonden specialiteiten die mondeling van moeder op dochter werden overgeleverd. Naargelang de streek en persoonlijke toets kon bv. stoverij op honderd en één manier klaargemaakt worden. Een andere vaste waarde in onze eetcultuur is dat bij onze maaltijden de soepen traditioneel een belangrijke rol spelen en dat onze smakelijke gerechten veelal in grote porties geserveerd worden. Belgen zeggen graag dat het eten wordt bereid met Franse finesse en geserveerd in Duitse ruime porties.



Dat de Vlaamse kost doorgaans rijk is aan calorieën, heeft ook te maken met het royale gebruik van sauzen, boter, mayonaise. Het eten van frieten wordt, ook nu nog, door vele Vlamingen beschouwd als een wekelijks onontbeerlijk bestanddeel in het dieet van de echte levensgenieter.

De bitter-zoet smaakcombinatie in de keuken is altijd al typisch geweest en bittere smaken vind je o.m. terug in Belgisch bier maar ook in donkere chocolade, witloof, andijvie, spruiten, boerenkool, postelein. Toen Louis Paul Boon nog schreef voor de toenmalige krant 'Vooruit' werden in 1972 een aantal cursiefjes van hem gebundeld: 'Eten op zijn Vlaams'

Deze 'Boontjes' houden het midden tussen een culinaire roman en een kookboek, enig in zijn soort. Het is een bundel amusante culinaire opstellen, waarbij het er Boon om te doen was de lekkere en typisch Vlaamse gerechten te noteren en op te waarderen vooraleer ze vergeten raakten. Boons keuken is gemakkelijk, sober, maar vooral eerlijk. Hij pleitte voor eenvoud in de keuken, het bewaren van de bitter-zoet balans en bewees dat je met een minimum aan Vlaamse ingrediënten de lekkerste schotels kan bereiden.



Jaarthema 2024

Vlaanderen: rijk aan culinair erfgoed

Hebben jullie weleens frikadellen met krieken klaargemaakt? Of een Gentse waterzooi? Of misschien bakte je wel platbroden of speculaas of een boekweitpannenkoek? Dan beoefende jij een culinair immaterieel-erfgoedpraktijk: dat is de vakkennis voor het maken van familiale of streekspecialiteiten. Het kan ook gaan om ambachtelijke teelttechnieken of traditionele bereidingswijzen of om sociale gebruiken rond eten en drinken. Denk bij dit laatste bv. aan een verjaardagsfeest waar taart wordt verdeeld en jij, ondanks je voornemens, toch een stuk nam. Of aan de uitgebreide zondagse maaltijd aan de familietafel waarbij je iets meer eet dan nodig en normaal.

Een kleine greep uit het verzamelde erfgoed, misschien zegt het jullie nog iets:

Karnemelkstampers, taatjespap: een typisch gerecht uit West-Vlaanderen: aardappelpuree met karnemelk. Verschillende regio's in Vlaanderen hebben een eigen recept en benaming voor dit gerecht. In West-Vlaanderen kan het bijvoorbeeld gegeten worden met kaas en ei, een variant die bekendstaat onder de naam 'stampikok'. Wordt het gegeten met garnalen en peterselie, dan krijgt deze versie in Oost-Vlaanderen de naam 'stutjespap'.

Broodcultuur: brood bakken vereist toch wel wat kennis. Dit ambacht is levendiger dan ooit, zelfs herontdekt want tijdens de lockdown sloegen heel veel mensen thuis aan het bakken. Broodcultuur omvat ook de vele variëteiten aan brood die we kennen in Vlaanderen en er worden trouwens nog steeds nieuwe broden ontwikkeld.

**Boerenworst
met stoemp
van prei**



Taatjespap



Klaaskoeken bakken en eten: in delen van West-Vlaanderen wordt Sinterklaas en Sint-Maarten gevierd met klaaskoeken in de vorm van een man (sint), een paard of een man op een paard. Deze lekkernij wordt bij de bakkers verkocht of door families zelf gemaakt van een zoet en licht gekruid 'sandwichdeeg'.

Witte en zwarte pensen : afhankelijk van de regio én van de samenstelling spreekt men ook van bloedworst, trippen of beuling. Bij heel wat gezinnen in Vlaanderen staat de pens weleens op het menu: gebakken met appelmoes of rauwe pens met kriekenconfituur. De ambachtelijke pensenproductie heeft bij vele slagerijen plaats gemaakt voor nieuwe productiemethoden, maar de klassieke pensen van bloed, brood, varkensvlees, pigment, zout, peper en een kruidenmengeling blijven bestaan.

Bier en koers, een vanzelfsprekende combinatie: zowat elk dorp in Vlaanderen heeft al enkele generaties lang een eigen koers en eigen bier. De koers- en biercultuur gaan dan ook vaak hand in hand.

Garnaalvissen: aan de Belgische kust (Oostduinkerke) wordt er nog steeds gevist naar garnalen met behulp van grote Belgische werkpaarden. Deze Peerdevissers houden zich aan een traditie die eind vijftiende eeuw begon en ondertussen op een Unesco werelderfgoed lijst staat.

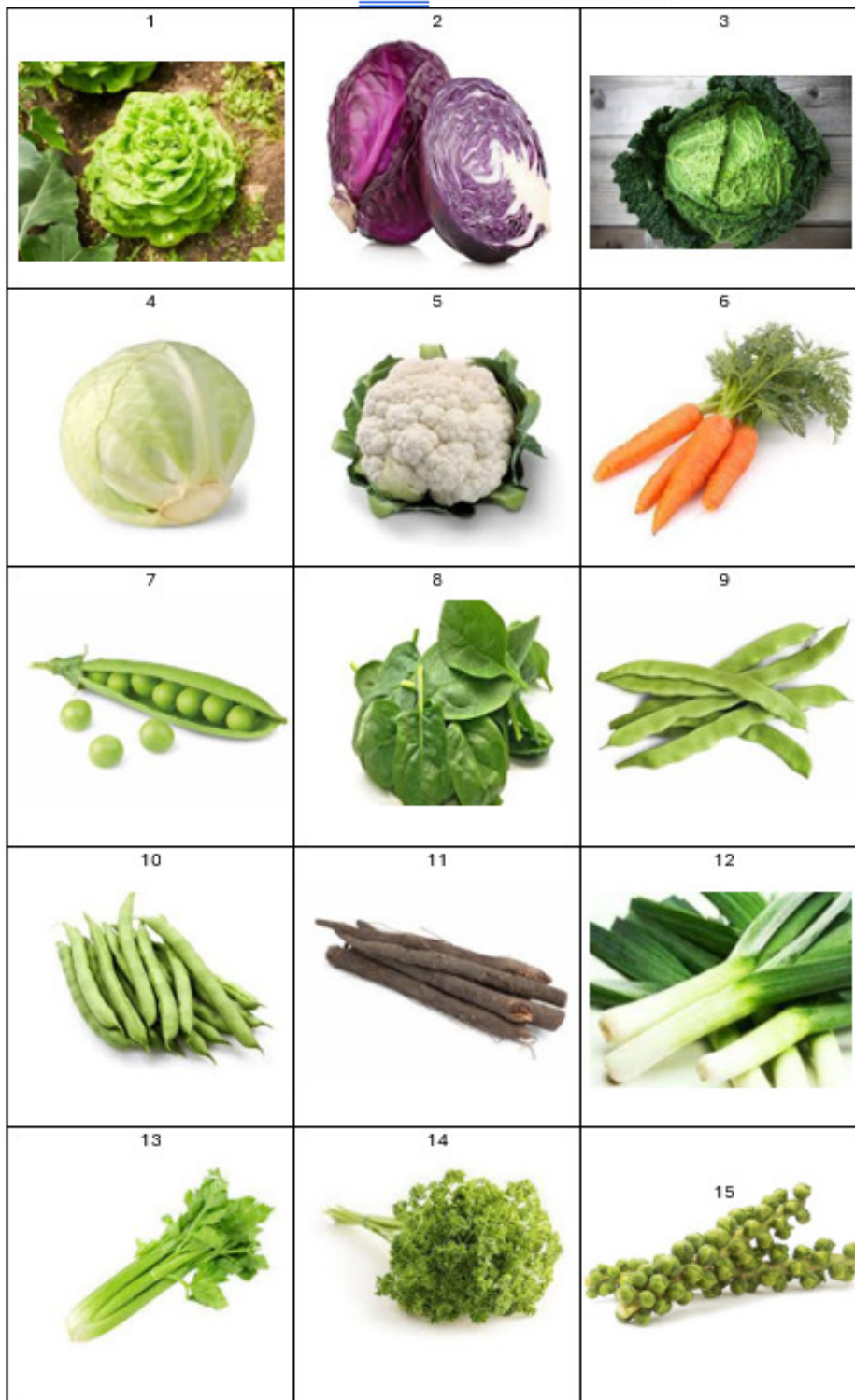
Aardappelgerechten: allereerst is er stoemp (stampot), een rustiek gerecht dat diepgeworteld is in de boerenkeuken en heel veel varianten kent. In de basis is het steeds een combinatie van aardappelpuree en een ander gekookte groente, eventueel verrijkt met bacon (spek), goeie boter, nootmuskaat of andere specerijen.

En dan is er nog het grote nationale gerecht: frietjes! In België kun je ze overal krijgen want dit is onze meest geliefde snack.

Quiz ...

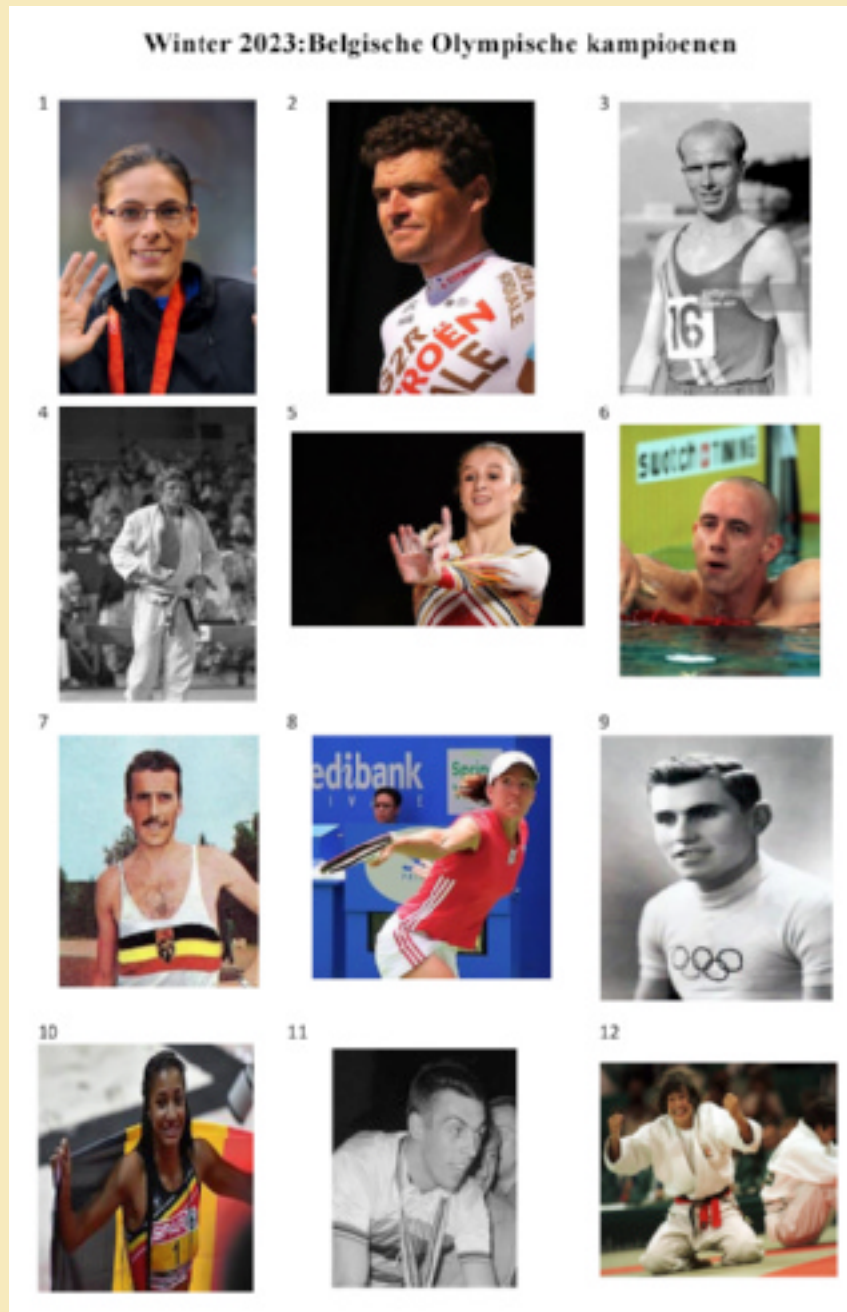


Lente 2024 : Groenten in de tuin



Men kan alvast raden, de oplossing zal in het volgende nummer staan!

Oplossing vorige quiz



1. Tia Hellebaut
2. Greg Van Avermaet
3. Gaston Reiff
4. Robert Van de Walle
5. Nina Derwael
6. Fred Deburggrave

7. Gaston Roelants
8. Justine Henin
9. André Noyelle
10. Nafi Thiam
11. Patrick Sercu
12. Ulla Werbrouck

Overleden bewoners

Blijvend is jouw warmte in ons
hart



**Yolande Quintijn
René Van Tittelboom
Paul Keppens
Estelle Meganck
Paula Barbé
Jozef Maesschalck
Maria Van Roy
Roger Stalpaert
Johnny Buys
Paula Van Nuffel
Gustaaf De Troyer
Erna Van Den Broecke
Josee Beken**



Lentegegedicht

Lente

Frisse winden wekken strelend
bloem en veldgewas.
Een schuchter zonnetje
komt reeds schijnen,
's morgens vroeg op mijn terras.
O, wat speels geluid daarbuiten
nu d'eerste merels fluiten.
't Is net of 't leven blij ontwaakt
na een lange winterslaap.
De bomen en het struikgewas
getooid met katjes, glanzend zacht.
Alles kleurt in voorjaarspracht.
Dag lente, we hebben op jou gewacht !

uit : www.gedichtenhuisje.net

Groepsinterview

In onzen tijd ...



Gespreksthema interview bewoners dd 22/02/2024.

Onze gesprekspartners bij het interview rond voeding en de keuken van vroeger waren **Jeanine, Gaby, Fransine, Frieda, Ghislaine en Liliane**. Allen namen enthousiast deel aan het gesprek en ze vulden elkaar aan met vele herinneringen, anekdotes en weetjes. Het was een gemoedelijke en aangename babbel, niemand had de klok in de gaten en voor men het zich goed realiseerde was het al voorbij 15u.

Vroeger kookten jullie allemaal dagelijks vers, kwamen er daarbij groenten uit de eigen moestuin?

Jeanine: wij kweekten al onze groenten zelf, ook de aardappelen. Fruit hadden we ook, ik heb veel confituur gemaakt. We hadden ook kippen en konijnen en dikwijls verse eieren.

Ghislaine: wij hadden vooral veel fruit en minder groenten, we kweekten ook zelf kippen en konijnen. Ik heb heel weinig groenten in blik of glazen bokaal gekocht, de enige uitzondering waren witte bonen om in de soep te doen.

Gaby: wij hadden een grote groentetuin en ook een grote serre waar we veel tomaten in kweekten. Als de oogst groot was deelden we groenten uit in de buurt, vraag het maar aan Melina. Haar thuis was toen tegenover ons. De smaak van zelfgekweekt is toch helemaal anders en beter.

Fransine: we hadden ook een grote 'groenselhof', als de man thuiskwam van zijn werk dan trok hij andere kledij aan en ging werken in de groentetuin.

Frieda: wij hadden ook kruiden in onze groentetuin.

Liliane: ons vader kweekte tijdens de oorlog konijnen. Toen tijdens de oorlog het alarm afging vluchtten wij in het konijnenhok – precies of het daar veiliger was!

Allen: het teveel aan groenten werd gesteriliseerd, dat was een hele karwei. Pas later kwam de vriezer en dan konden we de opbrengst invriezen. Een dagelijkse maaltijd bestond steeds uit 3 ingrediënten: aardappelen, groenten en vlees. Nooit spaghetti of rijst, dat bestond toen nog niet.

Ghislaine Provost



Frida Minnaert



Lililane Scheerlinck

Wat werd er gemaakt als het kermis was? En was het eten op zondag anders dan in de week?

Allen: vlaaien was dé grote favoriet als er kermis was. Als de kermisdatum naderde liet de bakker weten wanneer men de vlaaien mocht brengen om af te bakken. Met echte mastellen werd de vlaaien door de moeders thuis voorbereid en daarna in kommen - waar een keukenhanddoek rond gebonden was - naar de bakker gebracht. Je mocht natuurlijk niet vergeten je naam op de kom achter te laten. Bij de bakker werd de vlaaien dan in de houtoven gestoken om af te bakken.

Ja, in zo'n periode maakte hij extra lange dagen en nachten.

Frieda: bij ons was konijn in rode wijn een geliefd gerecht op zondag.

Allen: konijn met pruimen of konijn met savooi was zondagse kost, ofwel kip. Als er een feest was mocht het wel iets meer zijn: vol-au-vent of koetong bijvoorbeeld. Vis was toen nog veel te duur, dat was iets voor het chique volk.

Ghislaine: biefstuk met nog een been aan was ook heel lekker.

Fransine: ook frieten stonden soms op het menu, ze werden toen gebakken in ossewit.

Allen: onze moeders bakten ook al frieten, op de Leuvense stoof nog wel en dat ging ook. Zelf hebben we, eens we getrouwd waren, niet meer op de Leuvense stoof gekookt maar wel op een gasvuur. Dat was al een hele verbetering.

Groepsinterview

In onzen tijd ...



Was er, toen jullie getrouwd waren, al een warme bakker in de buurt?

Allen: jazeker, maar de broodkeuze was toen erg beperkt: meestal wit brood en op zondag eens een rozijnenbrood (als er rozijnen te vinden waren) of pistolets. Pas tijdens de oorlog (WO II) kwam er bruinbrood, dat was toen precies brood van mindere kwaliteit dan het witte brood omdat de bloem of meel hiervoor minder gezeefd wordt.

Fransine: een gesneden brood kopen kon toen nog niet, je moest het zelf snijden. Dat waren dikwijls broden van 1,5 kg. Vooraleer te snijden maakte ik dan eerst met het broodmes een kruis in de bovenkant van het brood, een traditie.

Waaruit bestond jullie ontbijt toen?

Allen: brood met goeie boter of smout en zelfgemaakte confituur. Jaren na de oorlog kon het al eens met een stuk chocolade erbij.

Gaby: charcuterie bij de beenhouwer bestond vroeger niet of weinig, er was enkel kip-kap en 'gekapt'. Ofwel werd er na de slacht van een varken zelf pâté gemaakt, vroeger ging immers niks verloren.

Frieda: ik herinner me dat we na de oorlog op school elke dag een lepel levertraan kregen, allemaal wel met 't zelfde lepeltje hoor! Iedereen vond het maar vies smaken.

Wat hadden jullie als dessert?

Liliane: ijskreeem kon je toen nog niet kopen maar na een tijdje was er de 'kreeemkar' die zijn rondje reed, we hebben toen dikwijls een ijsje gekocht.

Gaby: het klassieke dessert is vele jaren ofwel 'crèmepap' (vanillepudding) ofwel rijstpap geweest.

Ghislaine: opgelegde peren en kriecken waren ook lekker als dessert.

Allen: taart bij de bakker bestond niet, je bakte zelf je taart maar nog veel meer werd er voor wafels gekozen.

Liliane: ik herinner me dat mijn vader op Allerheiligen een hele dag wafels stond te bakken voor de familie: deze ging eerst naar het kerkhof en kwamen dan bij ons thuis langs voor een wafel.



Gaby De Cooman



Jeanine De Troyer



Fransine Renneboog

Hoe zag jullie trouwfeest eruit? Was dat in een zaal, op restaurant of thuis? Gingen jullie soms op restaurant?

Allen: restaurants bestonden bijna niet in Aalst maar je had wel veel cafés, overal en in elk dorp kon je die vinden. Wij zijn pas op latere leeftijd op restaurant gegaan, niet zo dikwijls en meestal onder impuls van de kinderen.

Ghislaine: toen wij trouwden zijn we met de familie op restaurant gegaan.

Frieda: toen wij trouwden was dat met een zaalfeest in de Welvaartstraat in Aalst. De genodigden werden zelfs met een taxi afgehaald.

Fransine: wij hadden ons trouwfeest in zaal de Motté in Mere, er is veel gekaart én gedronken. Het was toen bij ons de gewoonte om 2 feesten te geven: eentje voor de familie en dan een 2de voor de buurt.

Jeanine: bij ons was het feest voor de nabije familie en beste vrienden bij mijn man thuis, zij beschikten daar over een groot werkatelier.

Gaby: wij kwamen 10 minuten te laat in de kerk aan! Verschillende familieleden, vrienden, postbode met de telegrammen enz. kwamen eerst nog bij ons thuis langs en dronken al eentje op ons huwelijk.

Wat zouden jullie nog eens willen eten uit jullie keuken van vroeger?

Allen: de enige, echte, goeie vlaaien met mastellen gemaakt! En witte of zwarte trippen. Of een zelfgekweekte kip of konijn, dat heeft tenminste smaak en vast vlees.



Rosa, waar groeide jij op?

Ik ben geboren en getogen in Nieuwerkerken, als jongste van een gezin met 5 kinderen.

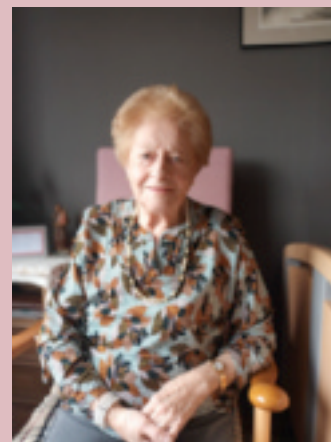
Eerst woonden wij in een klein huisje vlak tegen de boerderij van het kasteel van Schotte.

Nadien bouwde mijn vader een nieuw huis, iets verder in de Kwalestraat.

De eerste jaren ging ik naar de lagere school in Aalst bij de zusters Franciscanessen aan de Vesten. Samen met mijn oudere zus reed ik er iedere dag met mijn klein fietsje naartoe.

We fietsten door de Kasteeldreef en kwamen op die manier snel in Aalst terecht.

Die periode viel grotendeels samen met de oorlog. Na de oorlog heb ik mijn laatste schooljaren afgewerkt in Nieuwerkerken.



**Rosa Roelandt
Blauwbos**

Welke goede herinneringen hou je over aan je kindertijd; ondanks die zwarte periode ?

Als kind ging ik bijna dagelijks helpen op het boerenhof van het kasteel. Ik was er kind aan huis en mocht er "madame Rachel" helpen om de koeien te verplaatsen van de ene weide naar de andere. In het najaar hielp ik het fruit plukken. Maar ik heb er vooral veel gespeeld: de hooischelf was een favoriete plek!

De papa van mijn vriendin was bovendien hovenier op het kasteel. Zo mochten we soms eens in de tuin komen, dichtbij het kasteel... Dit was anders verboden terrein voor ons!

Mijn oudste zuster Sidonie was naaister. Als kind hielp ik haar dikwijls om de losse draadjes van een kledingstuk vast te maken en af te knippen. Ze leerde mij ook stikken en naaien. Ik heb voor mijn eigen kinderen later nog zelf kleren gemaakt.

Wat heb je na je schooltijd gedaan? Gaan werken of bleef je thuis tot je huwelijk?

Ik heb een paar jaren gewerkt als poetsvrouw. Daarna was ik 2 jaar inpakster bij bakkerij Corthals waar ik mijn man Karel heb leren kennen. Hij was bakkersgast en hielp ook het brood uitvoeren. Toen we huwden bleef ik thuis. Als moeder van 7 kinderen had ik mijn handen vol met het huishouden! Karel heeft nog vele jaren voor Corthals gewerkt.

Bleef er dan nog vrije tijd over met zo'n groot gezin?

Oh ja; we zijn met de kinderen regelmatig op reis geweest; zowel in het binnen- als het buitenland. In Blankenberge hadden we een appartement waar we zoveel mogelijk naartoe trokken met de kinderen. Ook naar Limburg waar mijn zus woonde, gingen we dikwijls. We namen ook af en toe deel aan een groepsreis voor dialysepatiënten van het OLV. Mijn man was nierpatiënt en de familie mocht meereizen. Op die manier hebben we heel wat van Europa gezien.

Toen ik weduwe werd, werd ik lid van OKRA en ging ik op uitstap of op reis met hen. Ook de andere activiteiten of feestnamiddagen liet ik niet aan mij voorbijgaan. Hier in Meredal ga ik ook graag naar de activiteiten. Ik krijg veel bezoek van de kinderen en ben hier echt tevreden.



Wist je dat ...



Vroegtijdige zorgplanning

Wist je dat... we in Meredal werken rond vroegtijdige zorgplanning? Als wilsbekwame bewoner is het belangrijk om je wensen rond je medische zorgverlening kenbaar te maken. We leggen je wensen na gesprekken vast in een document. Dit document noemt 'een negatieve wilsverklaring', dit is een wettelijk document dat de arts moet meenemen in het behandelplan dat hij voor u opstelt. Tijdens deze gesprekken vragen we of je een wettelijk vertegenwoordiger aanduidt. Deze persoon maakt jouw wensen kenbaar bij de behandelend arts als jijzelf hier niet (meer) toe in staat bent. Je wensen rond vroegtijdige zorgplanning kunnen wijzigen, meld dit. We passen het document dan aan. Nadat je het nieuwe document ondertekend hebt, worden de nieuwe richtlijnen gevolgd. Jij hebt de regie in handen en we ondersteunen je hierbij. Heb je vragen, spreek een zorgmedewerker aan! Het is belangrijk om over je wensen rond medische zorgverlening in gesprek te gaan.

Wist je dat ...



BeRAI

- ...BeRAI een verzameling is van gestandaardiseerde inschalingsinstrumenten.
- ... BeRAI-instrumenten het fysiek, cognitief, psychisch en sociaal functioneren van een persoon met zorgnood in kaart brengen.
- ... BeRAI dus een hulpmiddel is voor zorgverleners en zorgorganisaties om de noden en het functioneren van personen in een zorgsituatie op te volgen.
- ...dit ingevoerd is door de overheid en verplicht is voor alle WZC's.
- ...een hulpverlener eerst een opleiding moet volgen om deze vragenlijst te mogen invullen.
- ... dit vragen zijn rond het verzorgen, medicatie, activiteiten, bezoek van familie,...
- ... de doelgroep elke bewoner in het WZC is
- ...de zorgbehoefte van elke bewoner op die manier wetenschappelijk in kaart gebracht wordt
- ...we aan de hand van de resultaten met alle bewoners een zorgoverleg inplannen
- ...en zo samen met hen of hun mantelzorger het zorgplan finaliseren
- ...we op 01/01/2024 10% van de bewoners ingeschaald hadden, we moeten tegen eind mei 2024 de 40% halen.

Wist je dat ...



Behandelingsrichtlijn

Wist je dat... we in Meredal aandacht hebben voor de wensen en noden rond medische zorgverlening van onze wilsonbekwame bewoners? Dit zijn bewoners die hun wensen en noden niet meer zelf kenbaar kunnen maken. De gesprekken worden gehouden met de vertegenwoordiger(s) en de huisarts. Aan de hand van deze gesprekken wordt een behandelingsrichtlijn opgemaakt. Dit document wordt ondertekend door de huisarts en de vertegenwoordiger(s) van de bewoner. Een behandelingsrichtlijn is een leidraad voor behandelende artsen in een noodsituatie. Het document is niet wettelijk bindend maar kan de behandelende artsen ondersteunen om een behandelplan op te maken naar de wensen van de bewoner. Heeft de bewoner in het verleden een vroegtijdige zorgplanning opgemaakt voordat hij/ zij wilsonbekwaam werd, dan wordt dit document aangehouden. Als jij als naaste vragen hebt rond het opmaken van een behandelingsrichtlijn, aarzel niet om een zorgmedewerker aan te spreken.

Wist je dat ...



Ondervoeding

Bij ouderen is een ernstig gezondheidsprobleem dat vaak over het hoofd wordt gezien. Het treft vooral ouderen die kwetsbaar zijn door factoren zoals:

- Een verminderde eetlust als gevolg van veranderingen in smaak en geur, depressie, eenzaamheid of sociale isolatie.
- Moeite met kauwen en slikken vanwege tandproblemen, gebitsprotheses of andere gezondheidsproblemen.
- Ouderen die geïsoleerd zijn of weinig sociale interactie hebben, kunnen minder geneigd zijn om regelmatig te eten of te koken.
- Chronische ziekten zoals diabetes, hartziekten of kanker kunnen specifieke voedingsbehoeften hebben.
- Sommige medicijnen kunnen de eetlust verminderen, de opname van voedingsstoffen verstoren.

Ondervoeding kan ernstige gevolgen hebben, waaronder verlies van spiermassa, verminderde weerstand tegen infecties, vertraagd herstel van ziekten en verwondingen, vermoeidheid, verwardheid, verhoogd risico op valpartijen. Daarom is het van belang om ondervoeding bij ouderen te herkennen.



26 april: Contactkoor

22 mei: Koor St-Cecilia komt zingen

Schlagerfestival op woensdag 12 juni om 14u00 in Cultuurhuis EMotia - Steenberg.