



Nieuwsbrief

Wijkraad De Naald





D.J. Gerritsen Auto's www.djgerritsenautos.nl

UW MAZDA SPECIALIST

Verkoop nieuwe en gebruikte auto's.
APK-keuringen.
Onderhoud en reparaties aan alle merken.
Gespecialiseerd in Japanse en Koreaanse merken.
Airco-service.
Reparatie ruitschade.
Schadeafhandeling met diverse verzekeringsmaatschappijen.
Gratis leenauto of leenfiets bij reparaties.
Verkoop zomer- en winterbanden.

D.J. Gerritsen auto's | Langeweg 24 Apeldoorn | 055-5053860
info@djgerritsenautos.nl

dierenspecialzaak
KARMAN

Koninginnelaan 107
7315BP Apeldoorn
T (055) 5212974
info@karmandsz.nl
karman_dierenspecialzaak
karman_dierenspecialzaak

Karman

www.karmandierenspecialzaak.nl

WEINIG TIJD OM TE SPORLEN?
MET DE CURVES WORKOUT TRAIN JE JE HELE LICHAAM IN SLECHTS 30 MINUTEN!

30 DAGEN VOOR € 30,-

Curves
30 MINUTEN FITNESS VOOR VROUWEN

MEER INFORMATIE?
WWW.CURVES.NL

Koninginnelaan 68 B
T (055) 521 44 20

Verrassend veel Biologische producten

Gimssel

Koninginnelaan 79b
7315 BN Apeldoorn
www.groenterij.nl

Eglantier 231,
Koninginnelaan 67,
Schuttersweg 139
Apeldoorn

Ugchelseweg 189
Ugchelen

Welkom!

Banketbakkerij
Maassen

www.maassenbanke.nl

gebakken voor fijnproevers... maar ook voor het feest

MARCEL'S KAAS

Koninginnelaan 79a
7315 BN Apeldoorn
tel. (055) 843 80 32

Installatiebedrijf Groothedde Apeldoorn
installatietechniek sinds 1920

Tulpenlaan 11
T (055) 521 35 94

www.gebroedersgroothedde.nl



Van de hoofdredacteur

Andere tijden, nieuwe uitdagingen

Toen ik eind 2019 besloot me op te geven als kandidaat voor het hoofdredacteurschap van deze nieuwsbrief, had ik daar bepaalde ideeën en verwachtingen bij. Ik woonde nog niet zo heel lang in Apeldoorn en had er behoefte aan om mijn sociale netwerk uit te breiden. Een tijdje ervoor was ik gestopt met de hoofdredactie van

een ander (verenigings)blad en hierdoor had ik wel wat tijd beschikbaar. Zo was de optelsom snel gemaakt. Het bestuur van de wijkraad wilde de uitdaging ook wel aan en zo kon ik me met ingang van het eerste nummer van 2020 hoofdredacteur van Nieuwsbrief Wijkraad De Naald noemen.

Maar ik was nog maar net aangetreden, of er veranderde veel rondom de wijkraad. Het eerste coronajaar diende zich aan en vrijwel alle geplande activiteiten kwamen stil te liggen. Bovendien besloot de gemeente haar burgerparticipatiebeleid te hervormen, waardoor de wijkraad niet meer automatisch van een vast subsidiebedrag gebruik kon maken, maar een veel meer gefacetteerd financieringsmodel ontstond, waarin voor elke subsidiedoel een individuele aanvraag moest worden ingediend. Zeker tegen de achtergrond van de coronabeperkingen, waardoor ook de bestedingen werden geminimaliseerd, bleek dit in eerste instantie een lastige opgave.

De nieuwe beleidslijnen van de gemeente vergen van een wijkraad creativiteit en doortastendheid, maar in mijn ogen zijn ze mede hierdoor per saldo eigenlijk gewoon goed nieuws. Meer dan voorheen kun je als wijkraad het verschil maken door werkelijk iets structureels aan het dagelijks leven in de wijk bij te dragen. Dat hiervoor nauwe samenspraak met de wijkbewoners een vereiste is, spreekt voor zich. Een wijkraad bestaat uit een kleine groep van gedreven vrijwilligers die ervoor kiezen met hun vrije tijd een maatschappelijke bijdrage te leveren.

Bij onze wijkraad was (en is) behoefte aan ondersteuning om dit te kunnen realiseren. Aangezien de portefeuille PR en Communicatie al een tijdje vacant was en mijn werkzaamheden als hoofdredacteur hier toch wel heel dicht tegenaan schurkten, werd het weer eens tijd voor een optelsommetje. Als gevolg hiervan is ondergetekende met ingang van de afgelopen ALV van 7 november bij het bestuur ingelijfd.

Zoals de benaming van de portefeuille al aangeeft, speelt communicatie een belangrijke rol bij deze bestuursfunctie. Daarbij gaat het niet alleen om deze gedrukte nieuwsbrief, maar ook om de digitale nieuwsbrief (waarvoor u zich kunt opgeven via denaald@kpnmail.nl), alsmede om de website en niet te vergeten de social media (momenteel nog uitsluitend Facebook, maar over uitbreiding naar andere kanalen wordt gedacht).

Communicatie is echter tweerichtingsverkeer. We ontvangen als wijkraad graag feedback uit de wijk. Hebt u ideeën over activiteiten en zaken waarvoor de wijkraad zich sterk zou kunnen maken, of wilt u reageren op iets dat u via onze kanalen hebt gelezen of gezien? Laat u zich dan niet weerhouden om contact met ons te zoeken.

Okke Groot

In dit nummer:

- Van de hoofdredacteur 3
- Van de voorzitter 4
- CODA Taalhuis zoekt
Taalvrijwilligers 5
- Kennismaking met dominee
Hester Smits 6-7
- Feestelijk tafelen onder De Naald . . 8-9
- Eindejaarsrebus 10
- Van en voor de jeugd 11
- Iloka Jurriëns is het nieuwe
gezicht bij Karman 12-13
- Gemengde wijkberichten 14

Wijkraad De Naald

Voorzitter	Petra Lap
Secretaris	Rutger van Rozen
Penningmeester	Jan Oostdijk
Leden	Alex Claassen - <i>Energie en Warmtetransitie</i> Riet Hoetelmans - <i>Openbare Werken,</i> <i>Openbare Ruimte en Verkeer</i> Okke Groot - <i>Public Relations & Communicatie</i>

Colofon

Deze nieuwsbrief wordt drie keer per jaar verspreid onder alle inwoners van wijk De Naald.

Oplage 3.000 exemplaren
Redactie Okke Groot, Petra Lap, Joke van der Linden-Brenninkmeijer en Hans Apon

Jeugdredacteur Symen van der Net
Foto's CODA/Erik Luchtenberg, gemeente Apeldoorn, Okke Groot, Joke van der Linden-Brenninkmeijer, Symen van der Net, F.J. Onvlee, Marco Raaphorst

Vormgeving Hans Apon, DTP-studio Pontifix
Drukwerk B&K Repro Service, www.benkdruk.nl



Van de voorzitter

Beste lezer,

Niemand is te oud om te leren, dacht ik. En daarom heb ik me aangemeld voor de training 'Voorzitter', georganiseerd door de Bestuursacademie Apeldoorn. Als onervaren voorzitter leek het me zinvol om me aan te melden.

Waar we overigens als wijkraad ontzettend veel en vooral ook veel positieve feedback op hebben ontvangen, is het eerste buurtcafé dat we op donderdag 24 november hebben georganiseerd. Er waren veel meer buurtbewoners aanwezig dan we aan de hand van de opgaven verwacht hadden, maar gelukkig heeft het vriendelijke personeel van Herberg 'Het Oude Loo' daar mooi op ingespeeld door iedereen te voorzien van hapjes en drankjes. Alle aanwezigen leken het naar de zin te hebben, dus kijken we als bestuur terug op een geslaagde avond. We hebben met vele mensen van gedachten kunnen wisselen. Ik spreek misschien vóór mijn beurt – de volgende bestuursvergadering is namelijk nog niet geweest – maar ik denk zeker dat het buurtcafé voor herhaling vatbaar is.

Ik wil u tenslotte vanaf deze plek hele fijne feestdagen toewensen en het allerbeste voor 2023. Als bestuur hopen we u regelmatig te ontmoeten in het nieuwe jaar. Blijf gezond!

*Petra Lap,
voorzitter Wijkraad De Naald*

De training is op vier avonden en er worden verschillende aspecten van het voorzitterschap behandeld. De eerste avond is inmiddels achter de rug en tijdens deze bijeenkomst heb ik al heel veel geleerd over hoe je als voorzitter vergaderingen leidt. De medecursisten zijn van diverse pluimage en dat maakt het alleen maar kleurrijker. Ik heb me voorgenomen om de komende bestuursvergaderingen in te richten volgens de structuur die is aangereikt tijdens de eerste avond.

In het kader van het kunnen leren, ook als je al wat ouder bent, vraag ik me wel eens af of een mens ook zou kunnen leren wat milder te zijn in het geven van feedback. Als wijkraad doen we heel erg ons best om op te komen voor bewoners en initiatieven in onze wijk. We krijgen vaak feedback hierop. Meestal is de feedback constructief en zeer vriendelijk. Er zijn bewoners die de inzet van de wijkraad waarderen, ook als deze inzet niet het gewenste resultaat tot gevolg heeft.

Maar soms is een reactie die we krijgen ronduit onaardig en niet leuk. De manier waarop maakt dat de ontvanger van de boodschap erg onder de indruk is van de 'verpakking' van de boodschap en niet op de inhoudelijke boodschap zelf. Dat is erg jammer, want op deze manier schiet de feedback het doel voorbij. Om in voetbaltermen te blijven (we zitten nu midden in het WK voetbal): laten we vooral op de bal spelen in plaats van op de man.

CODA Taalhuis zoekt Taalvrijwilligers

CODA Taalhuis helpt mensen die moeite hebben met de Nederlandse taal. Dit doen we bijvoorbeeld tijdens gratis inloopspreekuren, maar ook door Taalvrijwilligers in te zetten bij één-op-één coaching. Om zoveel mogelijk mensen te helpen, zoeken we vrijwilligers die een paar uurtjes per week beschikbaar zijn. Vind je het leuk om anderen te helpen die de Nederlandse taal niet (goed) beheersen? Word Taalvrijwilliger bij het Taalhuis in CODA.

Wat doet een Taalvrijwilliger?

Je helpt zowel mensen voor wie Nederlands de tweede taal is als laaggeletterden bij het beter leren lezen, schrijven en spreken. Voordat je als vrijwilliger ingezet wordt, krijg je een training van een Taalhuis-docent. Na deze training word je aan iemand die laaggeletterd is of aan een nieuwkomer (iemand voor wie Nederlands de tweede taal is) gekoppeld. Wil je liever een groepje coachen, ook dat kan.

Na de kennismaking maak je afspraken over de dagen en tijden waarop jullie elkaar ontmoeten. Voordat jullie beginnen, is het belangrijk dat je de leer-/hulpvraag duidelijk hebt en kijkt welke onderwerpen en thema's aanspreken. Tijdens het leertraject kun je gebruikmaken van de lesmaterialen van Taalhuis Apeldoorn.

Wie ben jij?

Je bent enthousiast, geduldig, taalvaardig en communiceert makkelijk met anderen die de Nederlandse taal niet (goed) beheersen. Je hebt in elk geval twee uur per week tijd om binnen het team van gemotiveerde Taalvrijwilligers aan de slag te gaan. Meer mag natuurlijk altijd.

Tijdens je inzet als vrijwilliger blijven we je begeleiden en trainen en kun je deelnemen aan vrijwilligersbijeenkomsten. Werk je drie maanden als vrijwilliger, dan krijg je van CODA een bibliotheeklidmaatschap. Uiteraard worden deze afspraken vastgelegd in een vrijwilligersovereenkomst.

Vrijwilliger aan het woord

Martine Schouten (42) is vrijwilliger bij CODA Taalhuis. De grootste beloning? "De glimlach van een deelnemer die een stap vooruit heeft gezet. Mensen zijn blij met de kansen die ze krijgen; je ziet ze groeien." Het geeft ook veel voldoening, vertelt Schouten.



Martine Schouten als Taalvrijwilliger aan het werk bij CODA Taalhuis (foto CODA/Erik Luchtenberg)

"Ik heb zelf MS. Betaald werk is voor mij geen optie, maar op deze manier voeg ik toch iets toe. Bovendien leer ik zelf ook elke dag. Relativeren, bijvoorbeeld." De vrijwilligerstaken zijn heel divers. "Daardoor is er voor iedereen wel iets te vinden, afgestemd op interesse en de tijd die je hebt. Ik ben zelf dol op taal, maar je hoeft echt geen taalfanaat te zijn om iets te betekenen. Ik vind bovendien het sociale contact, ook met de mensen van CODA en andere vrijwilligers, heel tof."

Haar boodschap aan mensen die overwegen zich aan te melden: "Twijfel niet. Er is altijd wel iets wat bij je past. En het is zó leuk om te doen."

Wil je meer weten of wil je je aanmelden als Taalvrijwilliger? Neem dan contact op met CODA Taalhuis taalhuis@codapeldoorn.nl T 055 526 85 61. Je vindt CODA Taalhuis in de bibliotheek aan de Vosselmanstraat 299 in Apeldoorn.

Scheiden betekent het einde van een relatie maar ook een nieuw begin

scheiden
zonder
zorgen

M info@scheidenzonderzorgen.nl
T 06 21 70 50 87
I www.scheidenzonderzorgen.nl



Belangrijke telefoonnummers

- Wijkagenten Sharon Koenders (Loolaan/Noord) en Cenzig Kara (Het Loo) 0900 - 8844
- Buitendienst gemeente Apeldoorn 14055
- St. Vrijwillige hulpdienst De Kap 529 55 20
- Wijkserviceteam Noordwest 580 22 22
- Stimenz (Wisselwerk) 088 784 64 64

Bereikbaarheid Wijkraad De Naald

e-mail: denaald@kpnmail.nl
website: www.wijkraaddenaald.nl

Indien u contact wenst met (iemand van) het bestuur van de wijkraad, dan kunt u ons een e-mailbericht sturen. Wij nemen dan zo spoedig mogelijk contact met u op!

Nieuwe predikant aangesteld in de Grote Kerk

Kennismaking met dominee Hester Smits

De afspraak met dominee Hester Smits voor mijn gesprek met haar voor deze nieuwsbrief is snel gemaakt. Ze reageert alert en toont zich flexibel en toegankelijk. "Doeg, tot dan!", zo beëindigt ze het gesprek.

Nee, ze is niet de dochter van een dominee. Wat bewoog haar om theologie te studeren en dominee te worden? Hester Smits groeide tot haar achttiende op in Luxemburg, waar haar ouders (Friezen) door het werk van haar vader terecht kwamen. Hester woonde daar met een jonger broertje. Ze gingen naar de Europese school. Ze leerde de vormende waarde van talen, cultuur. Al jong hield ze van de mooie plek die 'de kerk' is en was ze gevoelig voor de sfeer en voor de verhalen.

Ze ging in Leiden theologie studeren en leerde ook dat Nederlanders weer een andere cultuur hadden, directer en vrijer waren en inzake geloof meer 'hokjes' kenden. In Luxemburg was de tolerantie binnen de protestanten groter. Daar had je 'protestanten' of katholieken. Dat was even omdenken. Waren ze in Luxemburg toch altijd min of meer buitenlanders, aan dat vrije moest ze in Nederland weer wennen. Ze studeerde af in medische ethiek en besloot in plaats van te promoveren, waar veel zitvlees voor nodig was, in Groningen naar de predikantenopleiding te gaan. Ze liep stages en was dominee op verschillende plekken in het land.

Sociale kaart

Zo'n zeven jaar geleden werd ze dominee in Leiderdorp. Haar dochter, destijds rond de twintig, ging niet meer mee maar studeerde

en volgde haar eigen pad. Dominee Hester had in Leiderdorp een goede tijd. Ze was ook betrokken bij de 'sociale kaart' van het dorp, bij 'dilemmadebatten' over voltooid leven, goede manieren van leven, tot bijdragen aan het klimaat. Haar ervaring en visie is mede hierdoor breed te noemen.

Privé ging ze meer doen aan sport, vooral ook omdat dit goed is voor lichaam en geest. Ze golft, gaat naar de Rotary, houdt van theater, speelde ooit piano maar luistert nu nog vooral naar muziek. Ze houdt van Nederlandstalige bandjes. Ze bezocht graag de kroeg die naast de kerk stond en ook te zien is als sociale ingang; weer een andere manier van mensen ontmoeten. In Apeldoorn en omgeving zal ze gaan genieten van de bossen.

Diepgang

Afgelopen september vierde dominee Hester Smits haar verbintenisdienst in de Grote of Koninginnekerk in Apeldoorn. Ze werd in de gemeente hartelijk ontvangen. Ze trok eind oktober hier in de pastorie. Ze heeft zich voorgenomen veel huisbezoeken te doen, te luisteren, de sfeer te proeven en zo de gemeenteleden te leren kennen en te ontdekken wat hier de acties en vragen zijn. Ze wil graag iemand met diepgang zijn, houdt van zingevingsgesprekken en ziet de kerk als een mooie en goede plek van bezieling voor iedereen die daarnaar op zoek is.

In haar preken, die de nodige voorbereidingstijd kosten, verkondigt ze het Woord en de uitleg van Bijbelteksten, maar sluit ze ook aan bij de actualiteit. De Bijbel moet uitgelegd worden naar het nu en dat vraagt zorgvuldigheid en fijngevoeligheid.

Hester Smits' visie: Leef en draag het geloof uit in wie je bent, in het leven met andere mensen, het omzien naar anderen. Dat op een open manier: met verwondering en vertrouwen. Het christelijk geloof en de Bijbel zijn een grote bron om uit te putten. De kerk is een oefenplaats voor ontmoeting en gesprek, maar ook voor dilemma's. Niet zozeer om elkaar te vertellen wat er moet maar zelf een antwoord te vinden op jouw vragen. Daarbij word je gesteund door de gemeenschap.

Dominee Hester Smits

De kerk is ook een plek waar je je kwetsbaarheid en fouten toegeeft. De kerk en ook de dominee willen dichtbij mensen zijn. Hester Smits was ook actief in de Protestantse Kerk Nederland, heeft mede het predikantenplatform Op Goed Gerucht opgericht en was redactielid van het blad *Woord en Dienst*. Ook heeft zij vijf jaar in de Generale Synode van de Protestantse Kerk Nederland gezeten.

Toekomstbestendig

Hoe staat ze tegenover de activiteiten in de kerk anders dan gebruikelijke of eigentijdse diensten? Afgezien van de financiële kant van een grote te onderhouden en te verwarmen kerk kan met deze grote, mooie, cultureel-historische ruimte natuurlijk veel gedaan worden. In samenhang met het Irenegebouw is het bedrijfsaspect van die twee redelijk gewaarborgd door de vele intussen bekende activiteiten. Dat zal ook toekomstbestendig moeten zijn. Een zware taak voor een jonge ambitieuze vrouw die haar gelovigen wil bereiken en anderen wil helpen om zich gesteund te voelen.

De problemen zijn niet meer op een hand te tellen en hebben effect op het alledaagse leven. Ook corona raakte het kerkelijk leven door de vereiste maatregelen. Helaas is covid nog niet weg. Gezondheid is belangrijk. Financiële gezondheid ook. Met de situatie in Europa door de betrokkenheid bij de Oekraïne-oorlog en de energie- en stikstofcrisis, die diep ingrijpen in het dagelijks leven, is het niet eenvoudig om in dit tijdsgewricht predikant en herder van de kudde te zijn. Een predikant die ook het bedrijf moet zien te runnen. Hester heeft in ieder geval goede steun aan koster Sandra. Twee moderne eigentijdse dames, beiden energiek, ondernemend en met toekomstvisie. Ook de koster is nog niet lang geleden begonnen en nu al een topper.

Steigers

Een Grote Kerk, op deze prominente plaats, moet behouden blijven als plek om het geloof te beoefenen, elkaar te ontmoeten in bredere zin van het woord, voor ceremonie en feestelijkheid.



Hier hangt nog de sfeer van Koninklijke diensten, liggen de voetstappen van royals en burgers. Als dienstdoende dominee moet en wil zij daar vorm aan geven en tegelijk de boodschap uitzenden: de deuren staan open voor iedereen.

De toren van de Grote Kerk staat in de steigers. Het gouden haantje is goed te zien en straalt in de zon. Graag wil ik dat zien als een symbool voor haar zonnige toekomst. In de nabije toekomst zal ook dit kerkgebouw weer uitgepakt worden zoals ook dominee Hester haar plannen voor de toekomst zal ontvouwen. Zij werd immers juist ook benoemd vanwege haar gevoel voor 'onderhoud' en 'renovatie', voor meegaan met de tijd. Ze is een dominee voor de toekomst.

Joke van der Linden-Brenninkmeijer



BAR-BISTRO
Anno 1880

Herberg Het Oude Loo

DINER & BORREL
ZONNIG TERRAS
FEESTEN & PARTIJEN

Piet Joubertstraat 14 Apeldoorn
www.herberghetoudeloo.com

Kerst op zijn Veluws

Feestelijk tafelen onder De Naald

Hoewel uitgebreide maaltijden niet per se synoniem zijn met de kerstgedachte, lenen de feestdagen zich in onze cultuur toch wel bij uitstek voor wat meer aandacht voor wat ter tafel komt. Daarom hebben we een goede traditie weer eens opgepakt en doen we u hieronder een aantal suggesties voor de culinaire invulling van de feestdagen. Maar omdat wij in onze wijk gezegend zijn met een relatief grote dichtheid aan gerenommeerde restaurants, leek het ons een leuk idee om eens te rade te gaan bij de chefs van een paar van deze etablissementen voor een bijdrage. Succes in de keuken en smakelijk eten!

Taartje van gerookte zalm met appel-bieslooksaus

Voorgerecht, ingrediënten voor zes personen

- 6 ronde sneetjes witbrood, diameter circa 6 cm
- 1,5 zoete appel (bijvoorbeeld Golden Delicious)
- 1,5 eetlepel crème fraîche
- 300 g gerookte zalm
- 20 g bieslook
- peper en zout

Rooster de sneetjes witbrood. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de bieslook fijn. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in kleine stukjes. Roer de crème fraîche los met peper en zout en meng met de appel en de bieslook. Verdeel het crème fraîche-mengsel over de geroosterde sneetjes brood en drapeer de zalm eroverheen. Zet de taartjes twee minuten in de oven en serveer direct.

De Bon Vivant: bitterbal

Restaurant De Bon Vivant heeft een voorliefde voor de Franse keuken. Ieder kwartaal vernieuwt het restaurant de menukaart en past deze aan op de seizoenen. Op dit moment zijn er bijvoorbeeld meerdere wildgerechten, passend bij de herfst en de winter. Op zomerse avonden kunt u heerlijk toeven op het prachtige terras. Voor de decembermaand en kerst heeft het keukenteam van De Bon Vivant een à la carte menukaart met luxere gerechten samengesteld.

De Bon Vivant, Loolaan 42

Bijgerecht, ingrediënten voor ongeveer 25 stuks:

- 80 gram bloem
- 80 gram boter
- 1 gesnipperde sjalot
- 250 gram sukade- of stoofvles van wild, denk hierbij aan hert of wild of een combinatie hiervan
- 75 ml room
- 1/2 bosje gehakte peterselie

Zet het vlees op het vuur in een pan met 6 deciliter water en 2 runderbouillonblokjes. Laat het geheel ongeveer 2 uur tegen de kook aan garen tot draadjesvles. Zeef het vlees uit de bouillon en snijd of pluk in fijne stukjes. Kook de bouillon in tot 3,5 deciliter. Doe de roomboter in een steelpan en zet op laag vuur en laat uitbreiden, het vocht verdampt dan uit de boter. Voeg de sjalot toe en laat 2 minuten glazig worden. Voegde bloem toe en gaar de deegbal, die we in de keuken roux noemen, in 5 minuten. Dit dient als bindmiddel voor de ragout. Voeg de bouillon en sl agroom toe en meng met een garde. Laat de massa even koken en voeg het vlees en de peterselie toe. Stort dit geheel in een bak en laat afkoelen. Zet drie bakjes klaar, een met bloem, een met 3 losgeklopt eieren en een met paneermeel. Draai mooie ronde balletjes van de afgekoelde ragout en haal ze vervolgens in de goede volgorde door de bakjes met bloem, losgeklopt ei en als laatste door het paneermeel. De bitterbal is klaar en heeft nu minimaal 2 uur rust nodig in de koelkast. Frituur vervolgens op 180 graden gedurende 5 minuten (niet in de airfryer!). Serveer bij een vlees- of wildgerecht.

Restaurant De Heerlijkheit Het Loo: wildstoof met bockbier

Restaurant de Heerlijkheit Het Loo is direct gelegen naast Nationaal Museum Paleis Het Loo en de paleistuinen. Een plek waar u zich weer even terug in de tijd waant en waar wij u kunt genieten van heerlijke gerechten en veel gastvrijheid. Van dinsdag tot en met vrijdag biedt het restaurant een uitgebreide diner- en lunchkaart met een gevarieerd aanbod aan gerechten uit de Franse keuken; op zaterdag kunt u er uitgebreid dineren. Op het ruime en gezellige terras, met uitzicht op Paleis Het Loo, kunt u bij mooi weer genieten van een hapje, drankje, lunch of diner.

Restaurant De Heerlijkheit Het Loo, Koningstraat 1

Hoofdgerecht, ingrediënten voor 6 personen:

- 1,5 kg goulashvles van hert en zwijn
- 2 flesjes bockbier
- 50 gram bloem
- 50 gram boter
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 stuks winterpeen
- 500 ml runder- of wildbouillon
- 6 plakken ontbijtkoek
- 2 stuks kruidnagel
- 2 blaadjes laurier
- peper en zout

Snipper de uien en de knoflook, was de winterpeen en snijd deze in plakjes. Verwarm een grote bakpan en laat de boter hierin uitbruisen. Bak dan het goulashvles bruin aan en voeg vervolgens de uien, knoflook en wortel toe. Voeg dan de bloem toe aan het geheel en blus af met het bockbier en de bouillon. Voeg nu de ontbijtkoek, laurierblaadjes, kruidnagels en peper en zout toe en laat het vlees langzaam op laag vuur gaarstoven, totdat het uit elkaar begint te vallen. Breng eventueel nog verder op smaak met peper en zout. Heerlijk om te serveren met aardappelpuree, zilveruitjes en stoofpeertjes!

Zoete Veluwse omelet

Nagerecht, ingrediënten voor zes personen:

- 9 eierdooiers
- 300 gram suiker
- 15 eiwitten
- 3 theelepel bloem
- 3 theelepel maïzena
- boter om te bakken
- vossenbessencompôte (potje of zelfgemaakt)
- vers of diepgevroren rood fruit om te garneren
- zes bolletjes vanille-ijs
- eventueel geklopte en gezoete slagroom

Verwarm de oven voor op 190 graden. Klop de eierdooiers met de suiker tot een luchtig geheel. Roer de bloem en maïzena erdoor. Klop vervolgens de eiwitten stijf en schep ze door het mengsel. Verwarm een klont boter in een hapjespan of koekenpan met

Bar-Bistro Herberg Het Oude Loo: hertenstoofpotje

Herberg Het Oude Loo is de laatste jaren uitgegroeid tot een gerenommeerde bar-bistro. Het Oude Loo biedt naast de reguliere kaart een aantal speciale gerechten buiten de kaart om. Zo kunt u genieten van verschillende gerechten van het betreffende seizoen, lekkere asperges of verse slibtongetjes. In de winter zijn er ouderwetse stamppotten of iets lekkers van de wildkaart. Herberg het Oude Loo is op eerste en tweede kerstdag open voor kerstbrunch en kerstdiner.

Bar-Bistro Herberg Het Oude Loo, Piet Joubertstraat 14

Hoofdgerecht, ingrediënten voor vier personen

- 500 g hertenvlees
- wat bloem
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 50 g reepjes ontbijtspek
- 1 ui, gesnipperd
- 1 winterwortel, in miniblokjes
- 6 eetlepels kleine zilveruitjes
- 3 eetlepels cranberryjam
- 2 plakjes ontbijtkoek
- zout
- witte peper, vers gemalen
- 4 kruidnagels
- 6 jeneverbessen
- 1/2 theelepel nootmuskaatpoeder
- 250 ml wildfond
- 2 eetlepels appelstroop
- 200 ml rode wijn

Zout het vlees licht en bestuif het met bloem. Bak in een pan het vlees goudgeel. Haal het vlees uit de pan en ontzuur de tomatenpuree in de pan. Voeg de spekblokjes, uien, wortel, zilveruitjes, jam, ontbijtkoek en specerijen toe. Goed doorroeren. Appelstroop, rode wijn en de wildfond toevoegen. Goed doorroeren en verwarmen. Het vlees weer toevoegen en met de deksel op de pan zachtjes in circa twee uur gaarstoven.

deksel, geschikt voor de oven. Giet het eiermengsel in de en doe het deksel op de pan. Plaats de pan in de hete oven. Verlaag de temperatuur tot 190 graden en bak de omelet in de oven in circa twintig minuten goudgeel.

Haal de omelet uit de oven, controleer of hij voldoende gestold is. De substantie mag niet meer te veel lopen, maar moet nog wel smeuïg zijn. Schuif de omelet op een verwarmd bord. Besmeer de omelet vervolgens met compôte zodat deze geheel met een dunne laag bedekt is en rol deze op. Snijd in zes gelijke stukken en serveer warm met een bolletje vanille-ijs, het fruit en eventueel slagroom.

Eindejaarsrebus



-D



K = V



DE



K



-B



H = G

2023.

U kunt de oplossing van de rebus opsturen naar e-mailadres denaald@kpnmail.nl. Onder de goede inzendingen verloten we een cadeaubon van Marcel's Kaaswinkel aan de Koninginnelaan.

Uit de goede inzendingen van de filippine in het aprilnummer van de nieuwsbrief is Janny Pastoor door het lot als winnaar uit de bus gerold. Het bestuur van de wijkraad zal binnenkort met haar in contact treden voor de overhandiging van de gewonnen prijs.

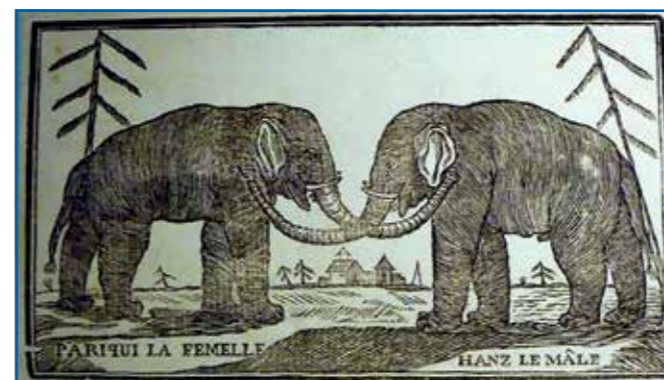
De puzzel uit het oktobernummer leverde helaas geen winnaar op. Geen van de inzenders noemde het getal (272) dat de bedenker van de puzzel als goede uitkomst had aangemerkt.

Van en voor de jeugd

De Olifantenschuur bij Het Loo

Aan de Tuinmanslaan in onze wijk kun je een bijzonder bedrijf vinden. Als je langs de marechaussee gereden bent, kom je bij de Olifantenschuur van Fruitbedrijf Bouwman. In de Olifantenschuur kun je appels, peren en lekkere sappen kopen. Het fruit is geoogst in hun eigen boomgaard.

De olifantenschuur heeft een bijzondere geschiedenis: Stadhouders Willem de Vijfde kreeg in 1786 van de VOC twee Indische olifanten cadeau die uit Ceylon kwamen (wat nu Sri Lanka is). In die tijd werden vaker buitenlandse dieren cadeau gedaan om in een goed blaadje te komen bij belangrijke mensen.



Toen de olifanten in Nederland van het schip kwamen, wilde iedereen ze zien. Deze olifanten heetten Hans en Parkie en woonden in een speciaal voor hen gebouwde schuur op het terrein van het jachthuis van Paleis Het Loo. Toen in 1795 de Fransen Nederland bezetten, werden de olifanten en de verzorger naar Parijs gebracht.

Interview

Toen ik appels ging halen voor mijn lievelings-toetje, heb ik één van de medewerkers van de firma Bouwman een paar vragen gesteld.

Hoe lang bestaat het fruitbedrijf?

Het bedrijf bestaat sinds 1950.

Wat is uw favoriete appel?

De appel 'Welland' vind ik erg lekker. Hij is friszuur van smaak.

Wat zijn de specialiteiten van dit bedrijf?

Evelina en Pinova appels. Deze appels zijn lekker zoetzuur van smaak. Wat wel handig is aan de Evelina en Pinova, is dat die soorten niet zo gevoelig zijn voor appelziektes. Daardoor kun je die soorten makkelijker biologisch kweken.

Kun je hier als jongere ook werken tijdens de oogsttijd?

Nee, in ons bedrijf werken we vooral met gepensioneerde vrijwilligers.

Welke appel kan ik het beste gebruiken voor één van mijn lievelings-toetjes, gestoofde appeltjes?
Ik denk dat de Elstar heel geschikt is voor het maken van een lekker toetje!

Recept van één van mijn favoriete toetjes

Schil een zure appel en boor het klokhuis eruit. Rol de appel door de suiker en kaneel. Leg de appel in de appelpot of andere geschikte pot en vul het klokhuisgat met honing. Plaats de appel in een potje (zoals op de foto) met deksel in het midden van een voorverwarmde oven (200 graden). Laat dit circa 20 minuten in de oven stoven. Serveren met een bolletje vanille-ijs ... Mmmm!



Winteractiviteiten CODA en Paleis Het Loo

CODA en Paleis Het Loo organiseren veel activiteiten die heel leuk zijn voor volwassenen en kinderen. Helaas is er dit jaar geen ijsbaan vanwege de hoge energieprijzen, maar hou de agenda op de site in de gaten; deze winter is er vast genoeg te beleven!



Bij CODA kun je sowieso iedere woensdagmiddag knutselen van 14.00 tot 16.00 uur en wie weet is er nog veel meer te doen deze winter en vast en zeker in de kerstvakantie.



Symen van der Net

HUIS VERKOPEN?
WIJ DOEN HET SAMEN
IN UW WIJK!



055 - 522 02 26

HUNINK &
HOLTRIGTER
WONING- EN BEDRIJFSMAKELAARS



Rob Bakker



Michel Essenstam



Gerrit Van De Ridder



Wisseling van de wacht bij dierenspecialzaak

Ilonka Jurriëns is het nieuwe gezicht bij Karman

Vanaf haar eerste werkdag voelde de in 1995 geboren Ilonka Jurriëns zich thuis bij Karman, dat in onze wijk een begrip is. Wie had gedacht dat ze daar zeer snel doorgroeide tot de ondernemer van deze dierenspecialzaak? Het is op haar lijf geschreven.

“Hier ligt knorretje”. Dat zei de jonge Ilonka, opgegroeid tussen de dieren, toen er een varken was geslacht. Ze woonden de eerste jaren in Beekbergen. De familie verhuisde naar een boerderij in Klarenbeek. Er kwamen nog meer dieren. Ilonka leefde tussen de geitjes, schapen, honden, kippen, parelhoenders, varkens en paarden. Intussen ging ze naar school. Haar pad leek dan ook vanzelfsprekend. Toch twijfelde ze nog even: iets met dieren of toch met kinderen doen? Ze was intussen zestien jaar. Haar vaders advies was: begin lekker op het Groenhorst College (tegenwoordig Aeres), dan heb je tenminste leuke jaren. Zo ging het. Ze genoot ervan, alhoewel de dagen heel lang en intensief waren. Heen en terug naar Groenhorst in Barneveld kostte tweemaal anderhalf uur reizen. Daarvoor en daarna moesten de dieren verzorgd worden, van het moment dat de haan kraaide totdat de kippen weer op stok gingen. Ze studeerde het vak management diervoorzorg met de gedachte uiteindelijk hoofd bedrijfsvoering diervoorzorg te worden. Zo kwam ze stage te lopen bij Karman. Daar zat ze meteen op haar plek. Ze bofte dat daarna meteen een baan vrij kwam en nog meer dat ze vervolgens de bedrijfsvoering van Gert ‘Karman’ Meboer kon overnemen. Eigenlijk kon het realiseren van dit plan haar niet snel genoeg gaan. De ervaring had ze intussen al. Ze heeft Lisa en Joëlle als goede, pittige en gezellige medewerkers. De sfeer in de winkel is prettig. Allemaal redenen om blij en dankbaar te zijn. Liever een paar medewerkers goed opleiden die blijven dan voortdurend mensen inwerken. Ook de klanten weten dan wat ze kunnen verwachten.



Lisa, Ilonka en Joëlle voor de winkel

Kwaliteiten en grenzen

Waarom is zij zo succesvol? Van meerdere mensen hoor je: haar prettige karakter, vriendelijkheid, servicegerichtheid, kennis van zaken, haar snelheid, oplossingsgerichtheid en eigentijdse aanpak. Daarbij kent ze haar kwaliteiten en haar grenzen. Ilona zelf weet dat, maar blijft bescheiden. Haar geheugen is heel goed, ze anticipeert en communiceert. Iets te dik, moet hij niet meer spelen, meer ruimte krijgen, is het allergie? Ze kent zelfs de namen van de dieren en ook bij wie ze horen. Ze beantwoordt vragen,

geeft tips, zoekt een oplossingsroute. Of, zegt Ilona lachend, soms zeg ik “dit was een gratis consultje”. Kortom, de bereidheid om iemand op weg te helpen. “Als een klant komt om een nieuw tuigje te kopen, geef ik eerst aan dat het nog te verstellen is. Gevolg: verbazing dat ik geen nieuwe verkoop zolang het niet nodig is. Natuurlijk weet ik dat er een balans moet zijn tussen advies en aankoop.”

Coronajaren

“Natuurlijk waren de coronajaren bijzonder, want wij hebben de zaak in een wijk waar mensen in staat zijn om zich voor de gezelligheid in de lockdowntijden een huisdier aan te schaffen met alles wat daarbij komt, plus onderhoud en voer. Het was erg druk. Van negen tot zes waren we non-stop in touw. Bij sommige producten moesten we bordjes zetten: ‘ben aardig voor elkaar, gun een ander ook wat, koop één zak tegelijk.’ Het is nu gestabiliseerd. De meeste dieren werden blijvertjes, behalve als het echt niet klikte.” De laatste tijd namen de energiekosten toe. Ilonka moet haar vlaggenschip, de aquaria, verwarmen, producten koelen en diepvriezen. Alles is, waar mogelijk, led-verlicht en goed geïsoleerd. Het klimaat in de winkel moet natuurlijk aangenaam blijven om te werken en te winkelen.

Voorbeeld

“Waarom zou je een groter konijnenhok kopen, als de hokken hier in de winkel klein zijn? Voor de korte verblijfsduur in de winkel is dat minder bezwaarlijk, maar thuis niet goed. Er staan nu, om het goede voorbeeld te geven, prachtige grote hokken. De winkel moet schoon zijn, opgeruimd, de producten geordend met duidelijke info. Je moet luisteren, meedenken, mensen leren kwaliteit beoordelen en geen rommel verkopen. Wij verkopen waar we achter staan. Ik kan kiezen en eerlijkheid duurt het langst.”



Aantrekkelijk

Bij binnenkomst vind je speeltjes en snacks. Achterin, waar het rustiger is, de dieren in de hokken en de geroemde aquaria. Als je wilt rondsnuffelen kan dat. In het kleine kantoorje voor het personeel hangt een monitor waarop je ziet wat erin de winkel gebeurt. Ilonka's blik dwaalt regelmatig naar het scherm om het proces in de zaak te volgen en te beoordelen. Moet ze in actie komen? Ja nu ... Lisa staat op. Ze vangt de man op met de bestelde vissen. Ze worden in de aquaria losgelaten. Ze zwemmen even later vrij rond.



“Op de toonbank staan leuke cadeaupakketten. Zo help je mensen kiezen. Je maakt het aantrekkelijk door een kwalitatief duurder klein cadeautje te versieren met een snackje, of proefpakketje.

Een paar leuk ingepakte kauwstokjes. We kunnen ook samen iets uitzoeken, heel leuk om te doen. Als je mensen uitleg geeft bij een goede voedingskeuze, motiveert dat. Als blijkt dat het dier het er goed op doet, waarom zou je dan veranderen? Integendeel, als je het eten steeds verandert, het aantrekkelijk denkt te maken door steeds weer een ander smaakje, verwen en verpest je hem. Het is anders als een dier allergisch is, dan zoek je naar voedsel dat hij verdraagt.”

Vlees

“De beste diervoeding bevat zo weinig mogelijk ingrediënten waar het dier niets aan heeft of die hij alleen maar uitpoeft. Geen vleessoorten door elkaar, want dan ontdek je niet waar hij het wel of niet goed op doet. We verkopen ook vers vlees, maar de soorten brokken die we hebben en voor verschillende leeftijden zijn verantwoord, daar zit alles in wat ze nodig hebben. Speeltjes entertainen en zijn leerzaam. Bied kauwstokken, botten aan met als doel om dieren eetgenoege te geven. Die hebben een tandenpoetsfunctie, bezorgen afleiding en gaan van alles kapotbijten tegen”.

Kosten

Behalve voor voer brengt een huisdier nog meer kosten met zich mee. “Als je een dier aanschaft, weet je dat er verwachte en onverwachte kosten komen. Leg een bedrag per maand apart, als spaarpot voor een dure operatie, of om een hok, kooi, mand of krabpaal te vervangen.” Een klant vraagt of haar nogal prijzige voorgeschreven dieetvoer vervangen kan worden. Zorgvuldig bestuderen ze wat de ingrediënten zijn en of dat mogelijk is. Zulk advies is niet vanzelfsprekend en vormt een duidelijk pluspunt van een specialzaak als Karman. Bij Karman vind je een uitgebreid assortiment. Alles wat in het assortiment zit, kan ook snel besteld worden.

Tijd voor vrije tijd in de zin van andere hobby's blijft bij Ilonka nauwelijks over. Wel voor sport. Ze geeft bodypump sporttraining. Dat vraagt om focussen op iets anders en ontspant tegelijk. Haar paarden hebben een erg mooie plek gekregen bij anderen. Ze geniet volop van hun geliefde aquaria, de katten en een flink aantal kippen. Haar vriend stapte letterlijk haar dierenwereld binnen. Door de bijzondere omstandigheden van de laatste jaren was er geen tijd voor vakantie. Wij wensen Ilonka een goede toekomst. Het is geen buitenleven waarvan ze als puber droomde, maar wel een baan op haar lijf geschreven.

Joke van der Linden-Brenninkmeijer

VRAGEN OVER LEZEN EN SCHRIJVEN? TAALHUIS APELDOORN

Kom langs! Het is gratis.

Maandag, 10-12 uur
CODA Centrale Bibliotheek
Vosselmanstraat 299

Dinsdag, 10-12 uur
CODA De Maten
Violierenplein 102

Woensdag, 14-16 uur
CODA dok Zuid
1e Wormenseweg 460

LET OP: niet in de schoolvakanties

055-5268561

taalhuis@cod-a-apeldoorn.nl



CODA TAALHUIS
www.cod-a-apeldoorn.nl

Gemengde wijkberichten

Eerste buurtcafé Wijkraad De Naald positief ontvangen

Op 24 november jl. organiseerde Wijkraad De Naald het eerste buurtcafé in Herberg Het Oude Loo. Circa veertig buurtbewoners maakten gebruik van de uitnodiging om onder het genot van een hapje en een drankje kennis te maken en bij te praten met wijkgenoten. De sfeer was bijzonder plezierig en veel bezoekers gaven aan het initiatief te waarderen. Het ligt in de bedoeling van de wijkraad om volgens een nader te bepalen frequentie meer van deze bijeenkomsten te organiseren.



Vacatures bestuur Wijkraad De Naald

De huidige secretaris en de huidige penningmeester van onze wijkraad hebben aangegeven hun functie op afzienbare termijn te willen neerleggen. Om deze reden is de wijkraad dringend op zoek naar kandidaten voor deze functies. Gaat het wel en wee van de wijk u aan het hart en hebt u tijd en gelegenheid om uw betrokkenheid tot uitdrukking te brengen in het vervullen van een bestuursfunctie? Neem dan contact met ons op via denaald@kpnmail.nl. Ook vragen over de invulling van deze specifieke functies kunt u via dit e-mailadres stellen.

Even voorstellen: de nieuwe wijkbeheerder

Mijn naam is Eddie Rijckenberg. Sinds oktober jl. ben ik de nieuwe wijkbeheerder in Noordwest en dus ook in uw wijk De Naald. Als wijkbeheerder ben ik verantwoordelijk voor de openbare ruimte. Dit betekent het onderhouden en het in stand houden van de buitenruimte.

Het werkgebied binnen de openbare ruimte bestaat uit:

- groen: dit betreft de groenvoorziening, speeltuinen, parken en bomen
- grijs: hieronder vallen alle verhardingen zoals wegen en stoepen
- schoon: het verwijderen van zwerfafval in de wijk.

Welke zaken komen bij mij?

Als u een vraag of melding heeft over de openbare ruimte, neemt u contact op met de gemeente. Dit kan telefonisch via 14 055 of via een melding op de website www.apeldoorn.nl. De meeste zaken zijn snel te verhelpen. Denk hierbij aan een scheve stoeptegels, kapotte prullenbak of afgewaaide tak. In specifiekere gevallen wordt ik ingeschakeld. Hierbij kunt u denken aan vragen over:

- een idee om uw straat te vergroenen
- de aanleg van in- en uitritten
- het toevoegen van in- en uitritten voor mindervaliden
- de behoefte aan extra speeltoestellen in de wijk.

Wanneer het nodig is, schakel ik met collega's uit de organisatie. Dit kan bijvoorbeeld een vakspecialist zijn op het gebied van groen, verkeer of riolering. Zo kunnen we samen tot het beste advies komen.

Overleg met de wijkraad

Als wijkbeheerder heb ik regelmatig overleg met de wijkraad. Naast meldingen die bewoners rechtstreeks bij ons doen, komen er namelijk ook meldingen en wensen bij hen terecht.

Naast draagvlak spelen ook factoren als tijd, ruimte, middelen en budget een belangrijke rol in de afwegingen. De wijkraad denkt met ons mee in mogelijke oplossingen. Samen kunnen we kijken of het bijvoorbeeld mogelijk is om subsidie voor een initiatief aan te vragen. Voor een aantal initiatieven is deze mogelijkheid er namelijk in onze gemeente. Het overleg met de wijkraad is belangrijk om een beeld te krijgen wat er speelt in de wijk. De wijkraad is dagelijks aanwezig in de wijk en weet dus wat er leeft. Vaak kan zij ons dus helpen om te zoeken naar een goede oplossing. Op die manier werken we samen aan een veilige en prettige woonomgeving.

Neem gerust contact op

Ziet u iets in de openbare ruimte wat onze aandacht nodig heeft? Wat uw vraag of suggestie ook is, we helpen u graag! U kunt ons bereiken op telefoonnummer 14 055 of via de melddesk op onze website www.apeldoorn.nl.

Kom gerust een keertje langs!

Peuterspeelzaal
't Boskaboutertje

Bosweg 77, 7313 CA Apeldoorn • T 06 41 62 38 04
E info@kind055.nl • W www.kind055.nl

OXENER
SINDS 1905

www.oxenerschoenen.nl

Bij **Top Class Mondzorg** hebben wij u als patiënt hoog in het vaandel staan. Een perfect eindresultaat en een goede zorg voor uw gebit is ons streven.

**TOPCLASS
MONDZORG**

Deandelsweg 2 - 7315 AJ Apeldoorn - Tel. 088 0300 700

wim van munster

B L O E M S I E R K U N S T

Geboorte, verjaardagen, zomaar, iets goedmaken, liefde of overlijden. Voor elke gebeurtenis in het leven kunnen wij een boeket naar wens voor u maken. De winkel verandert elk seizoen en u zult steeds weer verrast zijn als u ons bezoekt. U vindt ons aan de Koninginnelaan 35, de gezelligste winkelstraat van Apeldoorn, op loopafstand van het centrum en de Grote Kerk.

Koninginnelaan 35 • T (055) 522 50 51 • www.wimvanmunster.nl

**HULSTEIN
W O N E N**

*Binnenshuis
thuis!*

Korteweg 2 • 7315 CM Apeldoorn

Telefoon (055) 521 41 63
E-mail hulstein@planet.nl
Internet hulsteinwonen.nl

WIJ HEBBEN EEN RUIME COLLECTIE:

- ZITMEUBELEN
- banken, fauteuils & relaxfauteuils
- WAND- & KLEINMEUBELEN
- in kersen, eiken, mahonie & noten
- BEDDEN & KLEDINGKASTEN
- BEDBODEMS & MATRASSEN
- VLOERBEDEKKING
- onder andere tapijt, vinyl, laminaat & pvc-vloeren
- GORDIJNEN & VITRAGES
- ZONWERING
- voor binnen en buiten

Kokkie
SNACKBAR • EETCAFE

Lekker & gezellig

Kweekweg 2 • Apeldoorn • T (055) 521 71 38 • E kweekweg@kokkie.nl

WWW.KOKKIE.NL

Steunpunt Het Loo

- coach - raadgever
- praktische hulp
- beweegcoach

Eppie is ook beweegcoach: doe eens mee met een van haar sportieve wandelingen in het Paleispark. Heerlijk!

Tijd voor u!

EPPIE VAN DEN HOVEN-VAN MOURIK

voor héél Apeldoorn e.o.
vrijblijvende kennismaking

www.steunpunthetloo.nl
06 - 54 61 32 65
info@steunpunthetloo.nl
ook op Facebook en Instagram

Het bestuur van
Wijkraad De Naald
wenst u fijne feestdagen
en een gezond en
voorspoedig **2023!**

INSTALLATIEBEDRIJF

VEERMAN

B.V.

Alles in een!

Maak ook gebruik van onze diensten:



ZONNE-ENERGIE



GAS - WATER



BADKAMERS



CENTRALE VERWARMING



CV-KETEL ONDERHOUD



DAKBEDEKKING



LOOD- EN ZINKWERKEN



ELEKTRA



LEVENSBESTENDIG WONEN

