
RUBRIEKTITEL



EN DAN WORDT HET VAKANTIE

Vakantie is
de alledaagsheid van het leven verlaten,
je schoolboeken opzij schuiven en
stickers plakken met gesloten wegen jaarlijks verlof

Vakantie is
's morgens wakker worden in een kleurige tent
en op zoek gaan
naar een stukje paradijs.

Het is nieuwe vrienden maken, nieuwe culturen ontdekken die eeuwenoud zijn.

Je moet niet ver weg trekken
om rust en schoonheid te vinden.
Het ligt soms zo dichtbij:
de tover van een zonsopgang, het spetterend vuurwerk van een zonsondergang.

Het zijn onvergetelijke momenten.
Er is zoveel om van te genieten: vogels, vlinders, vrienden kleuren en geuren.
je kunt elke dag een ontdekkingsreis maken.

De vakantie is een geschenk vol verrassingen.

[KULeuven-Thomasvieringen]

KRUISAANVAARDING VORMELINGEN



'Kiezen is verliezen', zegt de volksmond maar als je kiest volgeling te worden van Jezus klinkt het anders. Je wint immers aan geluk, niet enkel voor jezelf maar ook voor de medemens. Gedeelde smart is halve smart, gedeelde vreugde is dubbele vreugde.

Met overtuiging hernieuwden de vormelingen hun doopsel waarbij de originele doopkaars aan de Paaskaars werd aangestoken terwijl de vormelingen samen de geloofsbelijdenis uitspraken. Tevens kregen de vormelingen hun vormselkruisje omgehangen. Dit houten kruisje kozen ze zelf tussen een 6-tal vormgevingen. Sommigen gaven de voorkeur aan het Taizé-kruisje, anderen kozen voor een duifje als symbool voor de H. Geest maar ook het Tau-kruisje viel in de smaak en er was zelfs een kruisje waarin een hartje was uitgesneden als symbool voor de liefde voor God en de medemens. Ieder mens heeft zijn persoonlijk kruis te dragen maar vult ook het christen-zijn op eigen wijze in. Dit kruisje zullen de vormelingen dragen op 3 oktober, de dag van hun vormsel, en hopelijk ook later ofwel het een bijzondere plaats geven op hun kamer.

De vormelingen van Wolfsdonk vierden op 5 juni de kruisaanvaarding. De vormelingen van Gijmel op 13 juni waardoor we na lange (corona)tijd en online catechese, eindelijk terug samen konden vieren met alle betrokken gezinnen. Catechiste Erna overhandigde de kruisjes in Wolfsdonk, in Gijmel viel deze eer mezelf te beurt. Catechist Leo gaf in beide vieringen een (vaak grappige) duiding bij de naam van iedere vormeling.

De mondkapjes konden niet verhinderen dat de vurige Geest aanwezig was in gebed, in de stilte en bij het zingen van de liederen. Onderstaand de aanroeping van de Heilige Geest.

We bidden dat deze jonge mensen tussen de vele keuzes die onze samenleving aanbiedt, blijven kiezen om in de voetsporen van Jezus te treden.

Het was een mooie en deugddoende opstap naar het vormsel dat volgt na de zomer.

Proficiat alvast.

Bert, diaken

Kom, Heilige Geest

maak ons vol van liefde,

blijf in ons,

verlaat ons nooit.

Kom, heilige Geest,

schenk ons kracht,

licht en warmte.

Wij willen graag leven

als leerlingen van Jezus.

Kom, Heilige Geest,

help ons uw liefde door te geven

aan de mensen om ons heen.

Help ons mee te bouwen

aan Gods Rijk

van vrede en gerechtigheid.

Kom, Heilige Geest. Amen.

27 juni 2021

Dertiende zondag door het jaar

Marcus 5, 21-43

In Gods handen

Ons even focussen op het gebaar met de **handen** in dit verhaal!

Jairus komt Jezus smeken om zijn doodzieke dochter te komen genezen door haar 'de handen op te leggen' Maar eerst tracht een doodzieke vrouw de zoom van Jezus' kleed 'met de handen aan te raken'; het is een gebaar van grijpen naar uiteindelijke redding. En voor een derde keer op dezelfde evangeliebladzijde horen we hoe Jezus het gestorven dochtertje van Jaïrus 'bij de hand neemt', met de bevrijdende, hoopgevende uitnodiging: Talitha Koem, meisje, sta op!

Driemaal een **hand**gebaar met een gelijkaardig hoop-brengend effect.

We kunnen er aanstonds enkele sterk-aanleunende spreuken uit ons taalgebruik aan vast knopen: 'van de hand Gods geslagen' – 'iemand de handen boven het hoofd houden' – 'de hand op iets leggen' – 'iets naar zijn hand zetten' – 'uit iemands hand eten'... en nog zoveel andere gezegden.

Dit 'handengebaar' is ook ruimschoots aanwezig in onze liturgie. Bij elk sacrament hoort de handoplegging als een essentieel deel; zo bij doopsel, vormsel, vergeving, wijdingen... en ook meermaals in de eucharistie over de offergaven. Het boek der Psalmen geeft ons dat onovertreffbaar gevoel van veiligheid, geborgenheid en vertrouwen: onze naam staat geschreven in de palm van Gods hand. Zoals een verliefde jongen de naam van zijn beminde in de palm van zijn hand schrijft, om haar altijd dicht bij zich te weten; zo staat ook onze naam in Gods nabijheid gegrift. 'Zelfs al zou een moeder haar kind vergeten (bijna ondenkbaar), Ik vergeet je nooit', zegt God.

Terug naar het evangelie van vandaag. Tot driemaal toe verwijzen de handen naar een diepere onderliggende betekenis van 'verbond'enschap.

'Kan U a.u.b. vlug de handen opleggen aan mijn stervend kind?' Hiermee drukt de gebedsleider van de synagoge zijn vertrouwen uit in de genezingskracht van Jezus. Als Hij er de hand op legt komt alles goed. Zo denkt ook dat hopeloos vrouwtje, die Jezus persé wil aanraken. Zijn mantel aanraken zal al volstaan. Haar uitgestoken hand is haar laatste reddingsplank; daar is ze van overtuigd. Zowel bij Jairus als bij die vrouw zijn woord en gebaar de uitdrukking van hun hartsgrondig geloof dat Jezus hun enige redding is. Aan zijn hand komt alles goed. En het antwoord van Jezus aan die vrouw liegt er niet om: 'Ga heen in vrede! Maak je niet langer ongerust. Jouw geloof is je redding!'

Wanneer Jezus nadien dat twaalfjarig meisje uit haar doodsslaap wekt lezen we: 'Hij nam haar bij de hand'. Het leek wel een gebaar van God zelf. We vinden diezelfde Jezus terug bij de opwekking van dat gestorven jongetje uit Naïn, en ook bij de opwekking van Lazarus. Met datzelfde eeuwig vertrouwen in zijn Vader, uit wiens hand Hij sprak en handelde, zullen dat ook zijn laatste woorden zijn: "Vader, in Uw handen beveel ik mijn geest". Die handen zijn ook voor ons 'een superveilige haven.

OPNIEUW SAMEN

Sinds 9 juni mogen we opnieuw samenkomen, vieren, bidden, samen groeien en samen dienen. Hulpbisschop Koen Vanhoutte sprak die dag iedere gelovige in het vicariaat Vlaams-Brabant toe en hij verwoordde het zo: 'Ik wens jullie allen een goede heropstart. Opnieuw samen bij elkaar, opnieuw samen bij de Heer. Laat het een bron van zegen en vreugde zijn.' Een week later verwoordde hij die wens uitgebreider aan de hand van een brief in de bisdombladzijden van Kerk & Leven: 'Het is deugdzaam elkaar als broers en zussen in het geloof te mogen ontmoeten,' schreef hij toen. 'Zo zijn we een grote steun voor elkaar. Hopelijk hebben we de smaak voor dit zondags samenzijn niet verloren. Hopelijk geven we die goede gewoonte weer volop kansen.'

Het vicariaat Vlaams-Brabant & Mechelen wil iedereen bij deze heropstart ondersteunen onder het motto 'Opnieuw samen'. Want we zitten allen met vragen en twijfels. Hoe bereiken we opnieuw iedereen? Hoe verruimen we die kring? Hoe zorgen we ervoor dat iedereen zich opnieuw veilig voelt? Op de website www.vlbm.be/opnieuwsamen vind je enkele impulsen die aan deze vragen tegemoet komen, waaronder ook heel wat praktisch materiaal zoals affiches, een logo en postkaartjes die je zelf kan afdrukken.



HET IS ZO VER....

We mogen terug eucharistie vieren met 100 personen in elke kerk!

Sinds begin mei waren de kerken weer opengesteld voor vieringen, al was dat met max aantallen en na reservatie. Gelukkig zijn de coronacijfers gunstig blijven evolueren en hebben ondertussen ook al voldoende mensen hun eerste en/of tweede vaccin gekregen. Het Overlegcomité besliste dan ook dat vanaf 9 juni het aantal toegelaten personen verhoogd mocht worden naar 100 voor erediensten. De richtlijnen zoals we die voorheen kenden, zullen behouden blijven: afstand van 1,5 meter tussen personen behalve als die uit hetzelfde huishouden zijn, het dragen van een mondmasker, het

ontsmetten van de handen, het volgen van een routeplan. In de verschillende kerken zullen stewards ervoor zorgen dat alles verloopt in overeenstemming met de Corona-preventiemaatregelen. We zijn blij dat we eindelijk weer met méér kunnen samenkomen om ons geloof te vieren en om steun te vinden bij elkaar. Het zal deugd doen elkaar weer te zien!

SACRAMENTEN VOOR DE DRIE GELOOFSGEMEENSCHAPPEN

Voor het vastleggen van sacramenten in onze kerken kan u steeds terecht op www.kerkinaarschot.be (klikken op FORMULIEREN of 'belangrijke levensmomenten') of via het zonesecretariaat: 016/57.20.43 of secretariaat@kerkinaarschot.be

Doopvieringen

Alle doopvieringen starten om 14u. of om 15u. Doopaanvragen dienen minstens 3 weken op voorhand binnen te zijn. De formulieren staan op de site www.kerkinaarschot.be U kan ze ook onmiddellijk doorzenden naar ni.adams@telenet.be

Huwelijken: Huwelijkskandidaten kunnen hun aanvraag indienen via www.kerkinaarschot.be of het zonesecretariaat.

Uitvaarten: De familie neemt contact op met een begrafenisondernemer. Deze zal de nodige afspraken maken met de lokale verantwoordelijken en priester of diaken.

Ziekensacrament: Men kan hiervoor steeds een beroep doen op priester-op-rust Renaat Van den Berckt (Volkensvoortstraat 35, 3201 Wolfsdonk – 0473/50.43.12)

VERHALEN VERBINDEN PLATTELAND



HOE HET VROEGER WAS

Melken en boteren

Had iedereen koeien, geiten en/of schapen?

Niet iedereen had vroeger koeien. Sommigen hadden wel geiten of schapen, meestal maar één of twee. Volgens Jan is geitenmelk lekkerder. Ook had niet iedereen een wei om hun beesten in te zetten. De mensen hadden de grond nodig om hooi en bieten te hebben voor de winter. Daarom werd er met de dieren rondgegaan, zodat ze langs de kant van de weg konden eten. Dat mocht, ge moest daar niet voor betalen. Roza deed dat met de geiten van haar grootmoeder.

Het melken

Men moest de koe beginnen te melken van zodra ze gekalfd had. De eerste drie à vier dagen was dat een gele, dikke melk (biest), en die gaf men aan het kalf. Daarna kon je de melk opnieuw voor jezelf beginnen te gebruiken. Tot ze de koe terug lieten dekken, bleef ze melk geven. Een *meutte* is een jonge koe die nog niet gekalfd heeft.

De meesten hebben vroeger de koeien moeten melken. Dit gebeurde nog met de hand en men zat op een stoeltje. De koeien werden drie keer per dag gemolken en konden 12 tot 15 liter melk geven. 's Morgens gaf de koe het meeste melk en dat kon een volle emmer zijn. De beide andere beurten was het wat minder. Enkele weken nadat ze gekalfd had, gaf een koe het meeste melk. Een geit en een schaap gaven veel minder. Toen Roza beseftte dat de melk uit een koe kwam, heeft ze lang geen melk meer

willen drinken! Er werd gemolken in een zinken emmer of in een witte verlakte (die kon gemakkelijker afgewassen worden) en deze emmer werd voor niks anders gebruikt want hij moest proper blijven. Men goot de melk daarna over in een kruik, door een filter (een zift, iets als een *passe-vite*), door een stramien of door een keukenhanddoek. Deze kruik, waarin 30 of 40 liter melk kon, had twee oren en werd in een kuip met koud water gezet om de melk zo rap mogelijk te laten afkoelen.

Afromen en boteren

Als er melk genoeg was werd er eenmaal per week geboterd, soms zelfs twee keer. Om een redelijke hoeveelheid boter te kunnen maken had men ongeveer een halve emmer zaan (room) nodig. Die bekwam men door de verse melk een ganse dag van 's morgens tot 's avonds in een teil te laten staan. De zaan kwam bovenaan te liggen. Dan goot men de melk eraf met de duimen op de teut, zodat enkel de zaan in de teil achterbleef. Sommige mensen gebruikten die overgebleven magere melk (*de lut*) nog. Anderen gaven die aan hun varkens. Bij Roza hadden ze een machine om de melk af te romen, maar ze hadden dan ook vijf koeien (in de jaren '40, na de oorlog). Ze kochten die afroommachine toen Roza trouwde. 'Om mijn werk te doen', beweerde Roza.

De meeste mensen boterden in een botervat met een stamper



Bij Anna hadden ze een *stan* (een botervat om rond te draaien) met 'een *glaske in*' (een venstertje) zodat je kon zien wanneer je boter had. De boter kwam boven liggen en wat er overschoot was de botermelk. Boteren duurde lang! Als men een halve emmer zaan had, duurde het stampen gemiddeld 3 uur. Boter draaien ging rapper. Men moest constant voortdoen want het boteren mocht niet stilvallen. Daarom loste men elkaar meestal af. Als men toch moest stoppen kon men achteraf niet meer herbeginnen met boteren. Als de melk te koud was duurde het boteren het langst en daarom zette men in de winter de melk binnen. In de zomer had je snel boter maar dan moest men oppassen dat de boter niet plat werd door de warmte. Men voelde aan wanneer de boter goed was en dan haalde men ze uit het vat om ze te bewerken. De boter werd gekneed met de handen tot het melkwater eruit was. Dan goot men er terug water bij, en de boter was pas klaar als het vocht dat men er uitkneep helder was. De boterspaan gebruikte men om op de boter te kloppen en om zo het water eruit te krijgen. Daar was toch wel wat werk aan. Men gebruikte geen botervorm maar maakte zelf een klomp met de hand. Men gebruikte wel een spaan met ribbeltjes om de boter een mooi uitzicht te geven, want dat verkocht beter.

De smaak van de boter was in de lente anders dan in de herfst en werd eveneens bepaald door wat de koeien te eten kregen. Als een koe rapen at, was de boter niet goed. Volgens Frans hing de smaak ook af van de grond. Op de Blauberg was een 'zoetere' grond en verkreeg men betere en vastere boter die ook langer goed bleef. Boter kon men niet lang bewaren, zelfs in de kelder maar een paar dagen. Om te verkopen sneed men stukken af van de boterklomp. Soms kwam er een handelaar de hele klompen opkopen. Men ging ook wel zelf naar de markt of men verkocht aan de geburen. Roza verkocht de boter ook aan een winkel op de Leuvensesteenweg. In de oorlog smokkelde ze boter naar Brussel om ze daar te verkopen. Er werden dan kleinere klompen gemaakt om ze beter te kunnen verstoppert.

'Als ge elf koeien hadt, hadt ge elke week een boterklomp van 20 kg. Dan waart ge al wel *nen dikke boer*.

De melk

Wie meer koeien had, kon de melk ook meegegeven naar de melkerij. Er was een melkerij in Averbode, in Betekom en in Rotselaar. Aan wie men leverde hing af van waar men woonde. Ofwel *viel men* onder de melkerij van Betekom ofwel onder die van Averbode. Anna woonde in 't midden tussen twee ophaalgebieden (Averbode en Betekom). Zij konden kiezen aan wie ze leverden. Hun voorkeur ging naar de melkerij van Betekom '*en toen was die andere kwaad!*'

In 't begin kwamen ze de kruiken met paard en kar halen, pas later met een vrachtwagen. Men goot de melk in een kruik van de melkerij. Daarin was een stang die omhoog ging naargelang de hoeveelheid melk en dat werd dan genoteerd. Zo wist men hoeveel melk ieder leverde.

Ook de botermelk werd soms verkocht, ofwel ging ze naar de varkens of de kalfjes. Voor de varkens goot men ze over de varkenspatatten. Iemand vertelde dat bij hen de *garde* altijd botermelk kwam drinken! Van de botermelk werd ook plattekaas gemaakt. De botermelk moest even opgewarmd worden, maar niet gekookt. Daarna deed men ze in *nen doek* (een stramien) over *nen emmer* om laten uit te lekken.

Varkensslacht

Hoe verliep de aankoop en het vetmesten van een varken?

Alle aanwezigen in de praatgroep van het WZC hebben thuis wel eens een varken gehad. Dat werd als big gekocht op de Varkensmarkt op de Bonewijk. Meerdere handelaars boden varkens te koop aan in een grote korf of bak, praktisch het ganse jaar door. De aankoop van een big gebeurde meestal in het voorjaar. Het varken werd in een mand op de fiets mee naar huis genomen, veel andere vervoersmogelijkheden had men niet. Als men tegen kleine kinderen over varkens sprak, had men het over '*tuukes*'.

Het varken werd ongeveer een half jaar in een hok gezet, uitzonderlijk liep het bij sommigen in de tuin. De trog (eetbak) stond deels in en deels buiten het hok, zodat de bak kon gevuld worden zonder in het hok te komen. De trog kon afgesloten worden met een deksel. Het varken at de kleine aardappelen, brood, meel (werd ook als bindmiddel voor het eten gebruikt) en overschotten. Aardappelen werden gekookt en met een zelfgemaakte *stoemper* kapotgedrukt (*varkenspatatten*). Het varken kreeg 2 à 3 keer per dag eten. Eens het 100-110 kg woog, was het varken slachtrijp. Vroeger werd het wel eens zwaarder (140 kg), maar dan was er te veel vet aan. Momenteel wil men eerder mager vlees. Het dier werd niet gewogen, maar gemeten rond de buik.

November was de traditionele slachtmaand. Over het algemeen gebeurde het slachten tegen de winter aan, want men had geen koelkast of diepvriezer om het vlees te bewaren.

De slacht

Slachten deed men niet zelf, er waren enkele slachters in het dorp. De meest bekende was Frans Verzwijvelt, getrouwd met Joanna Grade. Naast zijn slachtwerk, had hij ook een winkel en café op de Testeltsesteenweg, even buiten het dorp. Ook broer Feel (Felix) was slachter, maar die deed dat niet zo veel. Hij woonde in de Varenwinkel en boerde. Een andere (wat later) was *den Donne* (Denis Van Leemputten) uit de Donk. Ook hij deed het voor en na.

De slachter droeg een zware schort, een soort voorbindschort.

Meestal slachtte men één varken per jaar, Mit geeft aan dat ze er twee slachtten, maar niet direct na elkaar.

Om het varken vast te houden deed men een zeel (touw) rond de poten, zodat het dier niet kon gaan lopen. Men moest minstens met twee man zijn.

Het doden gebeurde door met een hamer op de kop te slaan of met een mes de keel over te snijden.

Het varken kon veel lawaai maken. José zei dat ze als kind haar vingers in haar oren stak. Maar Frans Verzwijvelt kon nog harder roepen! Soms stak men wel eens een blok hout in de muil en bond die dan dicht met een koord.

Kinderen werden meestal geweerd bij het slachten. Sommigen beweerden dat het varken aan de slachter rook dat er onheil op komst was. Waarschijnlijk werd het onrustig door de geur van het bloed van eerder geslachte varkens.

Het bloed werd direct opgevangen en men moest erin roeren tot het afgekoeld was. Klonters haalde men eruit.

De haren van het varken werden afgebrand met een busseltje stro, later ook met een brander. Soms werden de haren afgekrabd met een mes. Er werd dan eerst heet water over het varken gegoten om de haren er beter af te krijgen. Met stijve borstels werd het dier ondertussen ook afgeschrobd.

Men moest daarom twee tot drie grote *kastrollen of moren* (waterketels) kokend water klaar hebben tegen dat het varken dood was. Het water werd meestal nog op de (Leuvense) stoof opgewarmd, wat een hele bedoening was. Dus probeerde men het niet te verspillen. Madeleine vertelde dat het water in de mate van het mogelijke opgevangen werd zodat men er de poten kon ingooien.

Het varken werd opengekapt en de ingewanden eruitgehaald. Het dode dier werd op een liggende ladder (*leer*) gebonden die daarna rechtop werd gezet. Daarom gebruikte men meestal een korte ladder. Het vlees moest een dag opstijven.

De verwerking

Lever werd niet verwerkt, maar meestal gewoon gebakken. Dat gaf een speciale geur. Van een gebakken lever kon men ook schijfjes afsnijden die gewoonlijk met een beetje zout opgegeten werden. Met de grote gezinnen en het beperkte aanbod aan etenswaren, was de lever snel opgegeten. Niet ieder kind lustte het.

De kop sneed men in zijn geheel af en werd in een kom gelegd tot 's anderendaags om te versterven

Oren werden afgesneden en samen met het mager vlees van de kop verwerkt in geperste kop of kipkap. De poten hield men apart. Men kookte ze mee in de soep en at ze op. Of ze werden bewaard in de pekel. Volgens Mit waren poten en oren het beste van het varken. (N.v.d.r. een oud recept: poten en oren gaarkoken, de oren in stukjes snijden, idem met het vlees van de poten, nog een tijdje stoven met ui en gedroogde pruimen, peper en zout, een beetje azijn en suiker).

- wang: vet vlees, ging mee in de pansen;
- carré: koteletten en *brekes* (spiering);
- zinneke of zielestuk het beste stuk (nu varkenshaasje genoemd);
- hesp, voor en achter. De achterste hespen waren groter en ook magerder. Hespen werden ingewreven met zout. Men deed er een doek rond en hing ze dan met een vleeshaak vrij lang in de schouw van de open haard om gerookt te worden. Het kon gebeuren dat er maden kwamen in de hesp Volgens Madeleine deed men soms op de plek waar het been uit het vlees kwam, wat DDT eraan;
De hespen werden ook versneden tot spek of varkenslapjes;
'Als de pastoor een hesp kreeg, mocht ik als eerste ter communie gaan', zei Madeleine;
- Spiering;
- Rugspek was het beste, buikspek was vetter;
- De varkensblaas werd meestal opgeblazen en gedroogd. Kon dienen als tabakszak, soms ook als 'zwemband'.

Het meeste vlees werd gepekeld in een houten vat. Men deed er vlees in, dan een laag grof zout, dan weer vlees, enz. Water deed men er niet bij. Er kwam van zichzelf vocht in. Hespen werden al na een paar dagen uit de pekel gehaald en dan omhoog gehangen in de schouw.

Koteletten en spieringen lagen bovenaan in het vat. Ze hadden niet veel zout nodig. Voor men ze bakte, werden ze een tijdje in water gelegd om het zout wat weg te krijgen. Grote stukken, en stukken die lang moesten worden gepekeld zoals spek en gebrad, lagen onderaan.

De slachter nam de darmen mee om ze proper te maken zodat ze konden gebruikt worden voor de pensen. Hij bracht eventueel ook andere darmen mee als men er zelf te weinig had om pensen te maken. Als vlees voor de pensen kon eigenlijk alles gebruikt worden.

De maag werd mee in de pensen gedraaid. Hersenen werden soms gebakken, soms in de pensen gedaan. Oren deed men er nooit in.

Vlees werd gekookt en dan met de vleesmolen gemalen. Daarna voegde men er bloed, brood, (veel) peper, kruidnoot en zout aan toe. Er was ook een speciaal roodbruin kruidenmengsel (foelie, pensenkruid). Dat bracht de slachter zelf mee. Het mengsel werd *kwet* genoemd.

Pensen werden gemaakt met het molentje waarmee ook het vlees gemalen was. Er werd dan een ander stuk opgezet dat eindigde in een korte teut (tuit). Hierop werd de darm opgestroopt.

Vooraf werd er op de darmen geblazen om te zien of er geen gat in was. Op de plaats waar een gat was, werd de darm doorgesneden. Soms had men dus een lang stuk darm, soms een kort stuk.

Iemand deed het molentje draaien zodat de kwet in de darm kwam, die tegelijk voorzichtig van de teut getrokken werd. Men deed ondertussen ook *een slag in de pensen* (een draai in de darm maken als de pens de gewenste lengte had).

Als de darmen op waren en men had nog wat *kwet* over, werd die gewoon gebakken in de pan. Worsten en witte pensen maakte men niet, enkel zwarte. Was er vlees te weinig, dan ging men soms wat bijkopen bij beenhouwer Van Rengen, die een winkel had vlak voor het Gasthuis.

De gemaakte pensen moesten dan nog afgekookt worden, zodat ze langer konden bewaard blijven. Soms sprong er al eens een pens stuk. Het kookwater gebruikte men dan om pensensoep te maken. Wat men in huis had aan groenten (prei, selder, ...) voegde men nog toe aan het kookvocht met het vlees.

De afgekookte pensenstrengen hing men op een stok te drogen op een droge plaats (zolder, kelder). Zo kon men ze een hele tijd bewaren.

Bij sommigen was er pensenkermis na de slacht. Er werden dan niet enkel pensen of kwet gegeten, maar ook *brekes* (spiering).

Kipkap was zuurder en fijner dan kop, azijn werd erbij gevoegd naar eigen smaak. Het gekookte vlees werd in een kom gedaan, men legde er een deksel met een zware steen op en liet het afkoelen. Door de varkensoren te gebruiken was er genoeg gelatine aanwezig om het geheel samen te houden. 's Anderdaags kon men de kom omdraaien en dan kon je sneetjes van afsnijden van de kipkap.

Beenhouwers kochten soms ook wel slachtrijpe varkens op bij de boeren. Voornamelijk de gebroeders van Rengen deden dat. Die bereidden dan zelf het vlees.

Varkenskoppenverkoop

Irma heeft altijd geweten dat er ter gelegenheid van Sint-Antonius (17 januari) varkenskoppen verkocht werden buiten aan de kerk van Wolfsdonk. De 'Swisse' deed de verkoop. De koppen werden geschonken door de boeren, de opbrengst was voor de kerk. Madeleine mocht als kind altijd mee met haar tante naar die verkoop. Tante was geboren in 1898 en woonde ongeveer waar nu Hof Ter Venne is, dat was dus een heel eindje stappen. Ze zou nooit een Sint-Antoniusviering overgeslagen hebben. Dan stond er ook altijd een beetje kermis in Wolfsdonk.

Momenteel verkoopt men – met uitzondering van de koppen – vooral vooraf verpakt vlees.

Er komen nog meer verhalen.

DE AARSCHOTSE BUITENBAND KOMT NAAR BUITEN MET EEN AANGEPAST CORONA -CONCEPT

Op zondag 25 juli vindt de Aarschotse Buitenband plaats vanuit 5 startplaatsen rondom Aarschot. Vertrekken kan tussen 8 en 15 uur. Nieuw is dat omwille van de Corona-maatregelen vooraf

inschrijven dit jaar verplicht is. Dat gebeurt via de website, waarbij je een tijdslot aanduidt. Bovendien heb je de kans om een heerlijk picknickpakket te bestellen met lekkers uit eigen streek. Inschrijven kan via www.aarschotsebuitenband.be.

Vertrekken kan vanuit één van volgende startplaatsen:

- Betekom: Parochiecentrum Betekom (Beekstraat 19, 3130 Betekom)
- Langdorp: FC Kapelleke (Oude Mechelsebaan 565, 3201 Langdorp)
- Rillaar: Parochiezaal (Diestsesteenweg 315, 3202 Rillaar)
- Werchter: Transportbedrijf Van den Eynde (Preterstraat 52, 3118 Werchter)
- Wezemaal: Den Ateljee (Vlasselaarweg 16, 3111 Wezemaal)

Deelname kost dit jaar €2 voor leden van Landelijke Gilden, maar ook niet-leden betalen slechts €4. In ruil ben je verzekerd, geniet je van een goed bewegwijzerde route en krijg je een wegbeschrijving mee. Voor de heerlijke picknick betaal je slechts 9 euro extra. Voor dat bedrag geniet je van heel wat lekkers:

- Twee heerlijke pistolets van de ambachtelijke bakkerij Hans uit Tielt-Winge. De pistolets zijn belegd met lekkere kaas van hoeve De Ploeg uit Herselt.
- Een kraakverse appelflap van bakkerij Hans.
- Een verfrissend appelsapje en appel-kerssapje van Fruit Verlinden uit Gelrode.
- Een stuk fruit uit eigen streek
- Dit alles verpakt in een handig koeltasje

Meer info en inschrijven via www.aarschotsebuitenband.be. Hopelijk tot binnenkort!

PAROCHIAAL NIEUWS

GIJMEL

ZONDAG 13 JUNI : DOOPVIERING FATIMA-GIJMEL

Op zondag 13 juni werden in de kerk Fatima te Gijmel 2 broertjes gedoopt. Quiroz Cardenas Michael Abdiel werd geboren in Lima (Peru) op 9 december 2014 en Quiroz Cardenas Adrian Nicolas werd eveneens geboren in Lima op 7 juni 2011. De trotse ouders zijn Cardenas Mallma Katy Roxana en Philippe Vekemans.

Als parochiegemeenschap wensen beide jongens, hun ouders, meters en peters en de ganse familie van harte proficiat. Dat beide jongens, door de goede zorgen van hun ouders en familie mogen opgroeien tot liefdevolle knapen. Dat ze gesterkt door de kracht van de Heilige Geest, vreugdevolle leerlingen van Jezus mogen zijn.

WOLFSDONK

OVERLEDEN: JOHAN JANSSENS



Op 3 juni overleed Johan Janssens in het woonzorgcentrum Bethlehem in Herent.
Hij werd geboren op 11 maart 1957.
De uitvaartliturgie had plaats in strikte intimiteit.

Langs deze weg willen we als parochiegemeenschap onze christelijke deelneming betuigen aan de familie.

Wij bidden dat Johan mag thuiskomen in Gods Vaderhuis.
Dat hij rust en vrede mag vinden bij God onze Heer.

CONTACTGEGEVENS PAROCHIE EN ZONE

Algemene informatie (contactgegevens, inschrijvingen) vindt u op www.kerkinaarschot.be Meer info over onze parochie (foto's en archief) vindt u op www.sintpieterlangdorp.be

ZONE SINT-ROCHUS AARSCHOT

ZONESECRETARIAAT

Voor onze parochie HH. Maria, Pieter en Antonius met haar drie geloofsgemeenschappen Gijmel, Langdorp, Wolfsdonk kan u met alle vragen terecht op het zonesecretariaat van onze pastorale zone Sint-Rochus Aarschot: 016/57.20.43 of secretariaat@kerkinaarschot.be

LANGDORP

SECRETARIAAT SINT-PIETER

Medewerkster: Nicole Adams. Voor de parochianen van Langdorp steeds bereikbaar via tel. 016/56.45.14 of ni.adams@telenet.be

Elke woensdag 18-20u (in niet-coronatijden) in de pastorij, Langdorpsesteenweg 299, 3201 Langdorp. Dan bereikbaar via tel. 016/56.68.84 (pastorij).

GIJMEL

SECRETARIAAT ONZE-LIEVE-VROUW-FATIMA

Medewerker: Staf Eelen. Voor de parochianen van Gijmel steeds bereikbaar via tel. 016/56.51.63. Elke donderdag 19-20u in de oude pastorij, Hombergstraat 4, 3201 Gijmel.

WOLFSDONK

SECRETARIAAT SINT-ANTONIUS ABT

Medewerker: Leo Janssens. Voor de parochianen van Wolfsdonk steeds bereikbaar via tel. 013/78.44.28, gsm 0477/68.86.24 of leo.janssens6@telenet.be

Vanaf 31 mei: elke maandag 10-11u in de oude pastorie, Wolfsdonk-Dorp 20, 3201 Wolfsdonk. Mensen die intenties aangevraagd hadden (vanaf 1 november 2020) en die nog niet konden uitgevoerd worden wegens Corona, kunnen hiervoor een andere datum aanvragen, hetzij door langs te komen op het secretariaat, hetzij telefonisch of per mail.

PAROCHIEBLAD

BERICHTJES EN MEDEDELINGEN VOOR HET PAROCHIEBLAD

Gelieve al wat u het parochieblad wenst te publiceren, te melden aan: Sophie Buyck, Oude Mechelsebaan 455, 3201 Gijmel. Tel: 016.56.76.71 of sophie.buyck@telenet.be

KERKFABRIEK

Voor vragen over het archief, het project www.verhalenverbindenplatteland.be, het gebruik van onze kerken, de Sint-Pieterssite tussen de kerk en picknicktafel in Langdorp en andere gronden en kapellen van de kerkfabriek, kan u terecht bij voorzitter Jonas Danckers (tel. 0472/78.11.22 of danckers_jonas@hotmail.com) of penningmeester Mark Van der Borght (tel. 013/78.27.09 of mark.vanderborght@belgacom.net).

VIERINGEN

LANGDORP-GIJMEL-WOLFSDONK

.....
invoegen van afbeeldingen van de drie kerkjes
.....

VIERINGEN

GIJMEL

Zaterdag 26 juni: Gebedsviering om 18.00 u.

WOLFSDONK

Zondag 27 juni: Eucharistieviering om 09.00 u.
- Maria Wellens vanwege de bureu.

Rubriektitel

NUTTIGE ADRESSEN

WACHTDIENSTEN

Huisarts

Voor de weekends gaat de wachtdienst in op zaterdag vanaf 8 u. en eindigt op maandag om 8u. Op de wettelijke feestdagen begint de wachtdienst om 21u. vóór de feestdag en eindigt om 8u. nà de feestdag.

Het telefoonnummer voor Langdorp en Gijmel is 0900/70.292

Voor Wolfsdonk is het nummer 0900/70.560

www.mediwacht.be

Apothekers

Centraal nummer 0903 99 000 bellen tussen 22u en 9u.

www.apotheek.be

ZALEN

Zaal Den Abt Wolfsdonk

contactpersoon: mevr. Rita Van Dijck

telefoon: 0477/18.20.68

Reserveren kan via www.denabt.be



Parochiezaal Gijmel

contactpersoon: mevr. Jeannine Van Rompay

telefoon: 016/56.21.93

Zaal Demervallei Langdorp

contactpersoon: dhr. Gijs Laureys

telefoon: 0496/10.94.14

