



ZING

CREATIEF MET BEDELZANGTRADITIES

www.zing-ze.be

ZE

k.ERF





ZING CREATIEF MET BEDELZANGTRADITIES ZE

www.zing-ze.be



KEMPEN, LAND VAN DE BEDELZANGEN

Zingen, dat kunnen ze in de Kempen goed. Naast de vele feestliederen, smartlappen, schlagers en kinderliedjes bestaat er in deze regio nog een aparte categorie: bedelzangliederen. Zij nemen een speciale plaats in binnen deze gevarieerde lijst aan gezongen erfgoed.

Maar wat is dat juist een “bedelzangtraditie”? Eenvoudig gezegd zijn dit gebruiken waarbij zangers, jong en/of oud, van deur tot deur gaan. Zij proberen met hun lied zo veel mogelijk snoep of geld bij elkaar te zingen. Tradities zoals Driekoningen of Sint-Maarten zijn gekend over heel Vlaanderen. De Antwerpse Zuiderkempen herbergen echter enkele uitzonderlijke zanggebruiken.

In dit handige doeboekje maak je kennis met al deze bijzondere tradities. Het leuke aan deze gebruiken is dat er niet alleen gezongen wordt. Veel van deze tradities zijn ooit ontstaan als viering of feestelijkheid op een hoogdag. Dit waren belangrijke sociale evenementen binnen het kalenderjaar, telkens met hun eigen gebruiken en tradities. Er werd dan gekookt, gebakken, geknutseld, gedanst en gefeest. Kinderen en volwassenen verkleedden zich en trokken zo door de straten.

Een voor een zijn de bedelzangtradities prachtige voorbeelden van immaterieel erfgoed. Dit zijn gewoonten of gebruiken die mensen zo waardevol vinden dat ze deze willen doorgeven aan de volgende generaties. Immaterieel erfgoed is zeer divers. Stoeten, processies, theaterkunsten en muziek maar ook ambachten en dialecten... Allemaal vallen zij onder deze noemer. Het zijn de alledaagse dingen die we koesteren en graag willen bewaren voor onze kinderen.

Doe het zelf *of* maak het mee!

De bedelzangtradities zijn onderling zeer verschillend. Dit betekent ook dat zij allemaal hun eigen materieel erfgoed met zich meebrengen: mantels, bloemenkronen, draaiende sterren, verkleedkledij, lantaarns en lampionnen, zingzakken voor de snoepjes, ... Te veel om op te sommen. En dan is er natuurlijk ook nog het culinaire erfgoed: Driekoningentaarten, Nieuwjaars-

broden, Krik Krakkoeken,... Om nog maar te zwijgen van het snoepgoed dat uitgedeeld kan worden.

Veel mensen dragen de bedelzangtradities een warm hart toe. In dit boekje hebben we enkelen van hen samengebracht. Allemaal creatieve geesten die met hun talenten de virtuele blogwereld al wisten te veroveren. Voor het bedelzangproject gingen zij zelf aan de slag met de verschillende tradities. Klassieke knutseltechnieken en recepten uit grootmoeders kookboek werden in een modern jasje gestoken.

Eeuwenoud, springlevend

Hiermee willen we een origineel antwoord geven op enkele maatschappelijk relevante vragen: Hoe om te gaan met veiligheid tijdens het zingen? Wat met de culturele diversiteit? Hoe kunnen we deze gebruiken hedendaagser en/of aantrekkelijker maken? Zo proberen we eeuwenoude tradities de 21^{ste} eeuw binnen te loodsen en hun toekomst veilig te stellen.

k.ERF startte in 2014 met dit grote project. k.ERF staat kort voor Kempisch erfgoed. k.ERF is een intergemeentelijk samenwerkingsverband rond cultureel erfgoed in de gemeenten Balen, Dessel, Geel, Laakdal, Meerhout, Mol en Retie. Deze publicatie is slechts één onderdeel van het project:

- Op de website www.zing-ze.be kan je altijd terecht voor meer historische informatie of praktische tips.
- Voor het basisonderwijs werden lespakketten ontwikkeld die het erfgoedverhaal rond het bedelzingen vertellen. Ook deze kun je (gratis!) terugvinden op de website.
- Als laatste werd een inspiratiebrochure ontwikkeld in samenwerking met LECA vzw (Landelijk Expertisecentrum voor de Cultuur van Alledag). Hierin kan elke vereniging met enige affiniteit voor bedelzang terecht voor handige erfgoedzorginformatie. De inspiratiebrochure is eveneens integraal terug te vinden op de website.

In het boekje zijn enkele symbolen opgenomen die verschillende “do-it-yourself” ideeën omschrijven. Hieronder vind je een korte betekenislijst:



knutseltip



bak/kooktip



voordelige kostprijs



duurzaam



laat een ouder helpen



Bij elk idee staan sterren weergegeven. Deze duiden de moeilijkheidsgraad aan. Een werkje met 1 ster maak je in een handomdraai, met een werkje met 5 sterren ben je wat langer zoet.

INHOUD

	Inleiding	4
	Driekoningen	8
	Draaiende Driekoningenster (Ruimtevisser)	10
	Driekoningenmantel met fluorescerende stof (De Creazusjes)	12
	Gehaakte kroon (Klaartjenel)	16
	Klassieke Driekoningentaart met een twist (Niels)	18
	Vastenavond	22
	Gitaren en rommelpotten (Villa Lisa)	24
	Uitdeelpakjes (Naadjes en draadjes)	26
	Smoutebollen van oude pistolets (Juffrouw Sanseveria)	30
	Goriën	32
	Bontgekleurde bloemenkronen (Juffrouw Sanseveria)	34
	Tussendoortje met eieren (Naadjes en draadjes)	36
	Kaarsje in Lantaarn (Kjeske me lantaern)	38
	Blikken lantaarns (De Creazusjes)	40
	Lantaarns van kanten lapjes (Villa Lisa)	42
	Amerikaanse pancakes (Ruimtevisser)	46
	Krik Krak	48
	Pompoenlantaarns (Ruimtevisser)	50
	Chocomelklepels (Naadjes en draadjes)	52
	Sint-Maarten (Sinte Mette)	54
	De "beus" (Villa Lisa)	56
	Klaaskoeken (Niels)	58
	Nieuwjaarse Zoete	60
	Zingzak (Juffrouw Sanseveria)	62
	3 koekjes voor de 3 wijzen (Jusra)	66
	Biografieën	70
	Colofon	74

DREIKÖNIGEN



DRIEKONINGEN

Driekoningen, Driekoningen, geef mij een nieuwe hoed!

Melchior, Caspar en Balthasar trekken op 6 januari al zingend van deur tot deur. De koningen zijn getooid in kleurrijke capes en gouden kronen. Vaak dragen de zingende vorsten een (draaiende) ster met zich mee. Driekoningen is de meest gekende bedelzangtraditie. Ze is geïnspireerd op het Bijbelse verhaal waar drie wijzen het kindje Jezus een eerste bezoek brengen.

Over heel Vlaanderen maar ook ver daar buiten vinden we de zingende groepjes terug. In onze regio ga je in elk dorp meerdere verklede zangers terugvinden. Sommige gemeenten kennen opmerkelijke Driekoningentradities. Zo gaan de inwoners van Retie niet zingen op 6 maar op 5 januari. Jaarlijks kan de Driekoningentraditie er op heel wat bijval rekenen. De volwassenen gaan onherkenbaar verkleed rond. Zij brengen een bezoekje aan vrienden en familie die dan moeten raden wie er voor de deur staat.

WAAR ZINGEN ZE?

In bijna elk dorp van de k.ERF regio

WAT ZINGEN ZE?

Driekoningen, Driekoningen, geef mij een nieuwe hoed.

Mijn oude is versleten,
ons moeder mag het niet weten.

Ons vader heeft het geld,
op de rooster geteld.

Driekönige, Driekönige, geef mij nen nieve hoed.

*Menne oue is verslete,
ons moeder maghet ni wete.*

*Ons vader het et geld
Op de roaster geteld!*

WANNEER ZINGEN ZE?

6 januari (in Retie-centrum op 5 januari)





DRAAIENDE DRIEKONINGENSTER

(RUIMTEVISSER)

Driekoningen zingen zonder ster? Dat gaat niet! Met onderstaand stappenplan kan je eenvoudigweg een draaiende ster maken. Voor deze ster heb je geen zaag of boormachine nodig. Zo kan jouw kroost zelf aan de slag gaan.

BENODIGDHEDEN

- ◆ Een houten bezemsteel of een andere stok
- ◆ Een garenklos
- ◆ Een sluitring (rondelleke)
- ◆ Een spijker die zeker 1 cm langer is dan de garenklos en door het gat van de klos past
- ◆ Een touw
- ◆ Secondelijm/ lijmpistool
- ◆ Een kram
- ◆ Een hamer
- ◆ Een groot stuk karton
- ◆ Een lat
- ◆ Een potlood
- ◆ Een schaar
- ◆ **Extra versiering:** stickers, Washitape, glitters, verf, zilverpapier,...

WERKWIJZE

1. Teken een ster (over) op het karton en knip ze uit.
2. Versier de ster.
3. Prik de spijker door het midden van de ster.
4. Haal de spijker eventjes uit de ster en plak de ster (met de onversierde kant) op de garenklos. Zorg dat de gaatjes van de spijker en de klos overeenkomen.
5. Steek de spijker door de sluitring en dan terug door de ster.
6. Sla de spijker (met de ster en garenklos) in de bovenkant van de stok. Zorg dat de klos nog kan draaien.
7. Klop de kram in het midden van de stok. Dit moet recht onder de spijker met de ster.
8. Doe het touw door de kram en rond de klos en knoop het vast. Zorg dat het touw strak genoeg zit.
9. Trek aan het touw en de ster blijft draaien!





DRIEKONINGENMANTEL MET FLUORESCERENDE STOF

(DE CREAZUSJES)

Voor de Creazusjes was Driekoningen een hele belevenis. De zussen gingen samen zingen in de omgeving van hun ouderlijk huis. Ze hoopten natuurlijk op een grote buit. Eigenlijk begon Driekoningen voor de zusjes al een dag voordien. Ze verzamelden hun verkleedkleden en samen met de papa maakten ze een ster. Ze oefenden nog snel de liedjes en waren zo weer klaar om op pad te gaan. Met plezier creëerde Greet (de jongste Creazus) een verkeersveilige fluo retromantel. In dit kledingstuk zit iets ouds (gordijnenstof van op de zolder) en iets nieuws (de fluorescerende stof). Zo kunnen ook de kinderen van de zusjes veilig de baan op met Driekoningen!

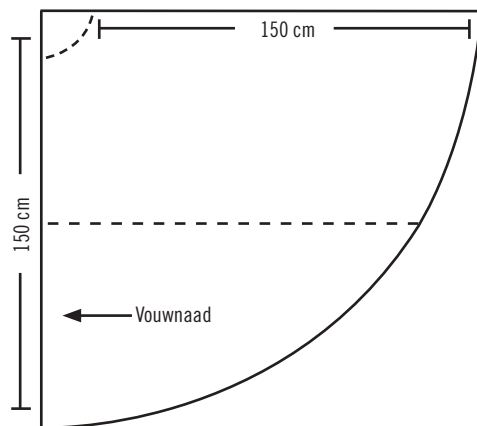
BENODIGDHEDEN

- ◆ Oude gordijnstof (kijk eens op zolder, kringloop,...)
- ◆ Hoeveelheid stof afhankelijk van grootte kind
- ◆ Voor kleine kinderen een stuk stof van 2m bij 1m
- ◆ Voor grote kinderen (+12j) een stuk stof van 3m bij 1,5m
- ◆ Een fluoveest (oranje of geel)
- ◆ Garen
- ◆ Drukknoppen of gewone knopen
- ◆ Een stofschaar
- ◆ Een tornmesje
- ◆ Een naaimachine

WERKWIJZE

Vouw de stof éénmaal dubbel over de breedte. Teken vervolgens een halve cirkel op de stof met krijt. Dit kan het makkelijkst als volgt: leg de stof opgevouwen voor je neer en speld een touwtje vast aan de gevouwen hoek. Meet het touwtje dat je nu over hebt af op de breedte van de stof en bevestig aan de andere kant een krijtje. Teken hiermee een kwartcirkel (van hoek naar hoek) en knip deze vervolgens af. Zoom de randen (indien nodig) om en stik deze vast.





LINT HALS

Knip een lange reep van 1 meter lang en 4 cm breed uit het fluoveest. Met de slechte kant leg je deze dubbel op elkaar en vervolgens stik je deze vast zodat je een tunnel krijgt. Keer om naar buiten. Nu heb je een lint dat je rond de hals kan stikken (en voor een deel los hangt).

FLUO LINT (GRIJS) ACHTER

Verwijder de grijze fluo strook van de vest met een tornmesje. Deze stik je in het midden achteraan aan je mantel vast (links en rechts op de grijze strook).

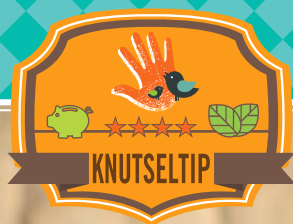
FLUO KRAAG

Knip een rechthoek van 40 op 30 cm uit het fluoveest. Leg deze dubbel (slechte kanten naar buiten). Stik de randen vast maar laat 1 zijkant open. Deze heb je nodig om de kraag terug naar buiten te keren. Als je dit gedaan hebt, stik je nog over de laatste zijnaad van de kraag. Bevestig de kraag vast aan het stuk lint dat reeds aan de mantel hangt. Let op dat je deze mooi in het midden plaatst!

KNOPEN

Je kunt nog drukknoppen of gewone knopen bevestigen aan de mantel zodat deze mooi dicht kan. Voilà, nu kan jouw kind op straat in een hippe, veilige mantel!





GEHAAKTE KROON

(KLAARTJENEL)

Wat moeten we absoluut hebben om Driekoningen te kunnen gaan zingen? Een kroon natuurlijk! En liefst eentje die goed past. Met dit eenvoudig patroontje kun je zelf een kroon haken. Deze kun je aanpassen aan het hoofd van jouw eigen koning(in). Heb je de haakkriebels daarna te pakken, dan kan je verdergaan met de bijhorende spaarpot met kroon. Dit patroon vind je op de website www.zing-ze.be

BENODIGDHEDEN

- ◆ Een bol acryl
- ◆ Een restje acryl in een contrasterende kleur
- ◆ Een haaknaald 3.5



WERKWIJZE

- ◆ Haak een ketting van lossen die past rond het hoofd van jouw koning(in). Bij dit voorbeeld ging het over een 11-jarig meisje en bestond de ketting uit 98 steken. Zorg ervoor dat het aantal steken deelbaar is door het aantal steken dat je per piek nodig hebt. Hier werden pieken gemaakt per 14 steken. Zo krijg je in totaal 7 pieken op de kroon. ($14 \times 7 = 98$). Sluit de ketting met een halve vaste in de eerste losse.
- ◆ Haak een toer van 98 vasten op de ketting. Herhaal dit tot je het hoofdstuk lang genoeg vindt. Bij deze kroon ging het om 13 toeren.
- ◆ Daarna begin je aan de eerste piek.
- ◆ Rij 1: Haak 14 vasten en een keerlosse (14 vasten).
- ◆ Rij 2: Haak de twee eerste vasten samen - haak nog 12 vasten - haak een keerlosse (13 vasten).
- ◆ Rij 3: Haak de twee eerste vasten samen - haak nog 11 vasten - haak een keerlosse (12 vasten).
- ◆ Herhaal dit tot je 1 vaste over hebt. Hecht af.
- ◆ Voor de volgende piek hecht je de draad terug aan op de basis en ga je opnieuw op dezelfde manier te werk. Als alle pieken gehaakt zijn, werk je de draadjes weg.
- ◆ Haak met een contrasterende kleur een rij vasten op de onderkant en bovenkant van de kroon.



KLASSIEKE DRIEKONINGENTAART MET EEN TWIST

(NIELS)

Vroeger was het hoogtepunt van de Driekoningenvieringen ongetwijfeld de koningsloting. In een typische frangipanetaart werd een boon verstoppt. Wie de boon terugvond in zijn stuk taart werd voor één dag tot koning gekroond.

Een klassieke Driekoningentaart is eenvoudig te maken en kent een sterke frangipanesmaak. Omdat niet iedereen daar fan van is, hebben we twee alternatieven gecreëerd. Bij de eerste vulling wordt naast de frangipane nog een extra smaakmaker toegevoegd. De tweede vulling is volledig zonder frangipane gemaakt.

BENODIGDHEDEN

VOOR HET DEEG EN DE AFWERKING

- ◆ 2 rollen bladerdeeg (kant-en-klaar)
- ◆ Eventueel wit glazuur (kant-en-klaar)
- ◆ 1 eigeel

VOOR DE TAART MÉT FRANGIPANE

- ◆ 150 g bloedsuiker
- ◆ 1 pakje vanillesuiker
- ◆ 150 g amandelpoeder
- ◆ 150 g boter (ongezout)
- ◆ 2 eitjes
- ◆ Amandelessence
(voor de frangipaneliefhebbers)
- ◆ 1 boon

Extra vulling: hier kan je experimenteren met verschillende soorten confituren of zelfs choco en speculaaspasta. Onze voorkeur gaat uit naar rode jams.

VOOR DE TAART ZONDER FRANGIPANE

- ◆ 4 grote of 5 kleine appels
- ◆ Een klontje boter
- ◆ 100 g bruine suiker
- ◆ Een zakje vanillesuiker
- ◆ Een snuifje kaneel
- ◆ 1 boon



WERKWIJZE

VOOR DE TAART MET FRANGIPANE

- ◆ Verwarm de oven op 200° graden.
- ◆ Meng de bloedsuiker, vanillesuiker, amandelpoeder en boter (in kleine stukjes) in een grote kom. Zorg dat het amandelpoeder eerst gezeefd is om grote stukken weg te werken. Mengen kan je met (propere) handen maar ook met de mixer.
- ◆ Voeg 2 eitjes toe aan de vulling en meng goed. Voeg ook een druppeltje amandelessence toe.
- ◆ Bedek een bakplaat met bakpapier en spreid de rol bladerdeeg hierover uit.
- ◆ Smeer eerst rijkelijk een laag confituur, choco of speculaaspasta uit over de bladerdeeg. Laat wel 1 cm vrij langs de rand.
- ◆ Smeer de frangipane uit over de eerste vulling. Vergeet de boon zeker niet!
- ◆ Bedek het geheel met de tweede rol bladerdeeg. Druk de kantjes aan. De creatievelingen kunnen hier een patroontje in aanbrengen. Vergeet het gaatje in het midden voor de warmte niet.
- ◆ Bestrijk de taart met eigeel voor een mooie glans. Als je niet graag met eigeel werkt kan je de taart bedekken met witte glazuur.
- ◆ Bak voor ongeveer 35 à 40 minuten in de oven op 200°.
- ◆ Laat afkoelen, eet smakelijk!

VOOR DE TAART ZONDER FRANGIPANE

- ◆ Alle stappen van het recept zijn net dezelfde als het voorgaande. Alleen de vulling wordt aangepast.
- ◆ Schil de appels en verwijder het klokhuis.
- ◆ Bak deze samen met de boter in een pan op een mild vuur.
- ◆ Voeg met mondjesmaat de bruine en vanillesuiker toe. Vergeet ook de kaneel niet!
- ◆ Bak tot de appelstukjes gaar zijn.
- ◆ De vulling is klaar, voeg deze toe aan de taart zoals in het voorgaande recept en vergeet de boon niet!





VASTENAVOND



VASTENAVOND

*Zet de maskers al maar op,
En verbergt zo uwe kop...*

Vasten is iets wat in veel culturen terugkomt. Zo heb je bijvoorbeeld de Ramadan in de Islam. In de Kempen vieren ze Vastenavond, ook wel Carnaval genoemd. Het is de periode net voor de aanvang van de Paasvasten. Over heel de wereld gaan feestvierders enkele dagen compleet uit de bol om daarna 40 dagen in soberheid te leven. In Balen-Olmen leeft deze traditie heel erg. De verschillende Vastenavondpartijen organiseren drie dagen lang een reeks uiteenlopende activiteiten. Een daarvan is de bedelzangtocht. Maandagvoormiddag gaan jong en oud rond in Olmen. Ridders, prinsessen, tijgers, clowns en spoken maken de straten van het dorp onveilig. Ook de volwassenen nemen deel aan de zangtocht. Elke vastenavondpartij gaat in stoet op pad. Een voorloper, verkleed als nar, klopt als eerste op alle deuren om de inwoners te waarschuwen voor hun komst. Waar vroeger vooral spek en eieren werden uitgedeeld, krijgen de volwassenen nu geld of een pintje. Kinderen krijgen dan weer wat snoep of een centje in hun zingzak.

WAAR ZINGEN ZE?

In Olmen (Balen)

WAT ZINGEN ZE?

Zet de maskers al maar op,
en verbergt zo uwe kop.
Zodat niemand nog kan zien,
of je Jan bent of Fien (Trien)

*Zet de maskers al ma'rop,
en verbergt zo uwe kop.
Zodat nimand nog kan zien,
of ge Jan zeit of Trien*

WANNEER ZINGEN ZE?

Maandagvoormiddag van Vastenavond





DE ROMMELPOT

BENODIGDHEDEN

- ◆ Een drinkbeker – uit porselein of plastic
- ◆ Een ballon
- ◆ Linzen of rijst
- ◆ **Extra versiering:** (porselein)stiften, stickers, glitters,...

WERKWIJZE

1. Als je met je rommelpot ook wilt schudden, vul je de beker eerst met linzen of rijst, dit is echter niet noodzakelijk.
2. Knip het "tuitje" van de ballon en span de ballon over de opening van de beker. Zorg ervoor dat de ballon

strak is opgespannen. Je rommelpot is al klaar!

3. Als je porseleinstiften in huis hebt kan je de porseleinen bekers zelf versieren met tekeningetjes of je naam erop schrijven. Plastic bekers kan je mooi beplakken met stickers of glitter.

ZO SPEEL JE ROMMELPOT

Neem een stukje van de gespannen ballon tussen duim en wijsvinger en laat het terug los. Zo krijg je een vibrerend geluid. Je kunt bovenop de ballon ook met je vingers trommelen. Als je schudt en de linzen of rijst tegen de ballon laat botsen krijg je nog een andere geluid.

GITAREN EN ROMMELPOTTEN

(VILLA LISA)

Na een bezoekje aan het Muziekinstrumentenmuseum in Brussel kwam Liesbet (Villa Lisa) terug boordevol ideeën voor zelfgemaakte, eenvoudige muziekinstrumenten. Ze zag er onder meer een prachtige oude Meerhoutse Rommelpot. Dit is een primitieve wrijftrommel die een brommend geluid maakt. Hiermee trokken de kinderen op Vastenavond langs de huizen, ze zongen liedjes en de rommelpot diende als muzikale ondersteuning. Eigenlijk bestaat dit muziekinstrument uit een oude aardewerken pot die bespannen werd met een varkensblaas. Het stokje, dat in de varkensblaas werd vastgemaakt, beweeg je heen en weer om muziek te maken. Vermoedelijk heb je in je garage niet meteen een varkensblaas te drogen hangen en sta je niet te springen om het ding bij de slager te gaan halen. Daarom maken wij hier een rommelpot met wat je wel in je kasten hebt liggen.

DE GITAAR:

BENODIGDHEDEN

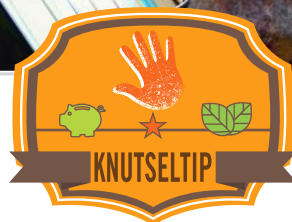
- ◆ Een plastic doos of een blikken doos
- ◆ Elastiekjes

WERKWIJZE

1. Span de elastieken over de doos.
2. Test de tonen een beetje uit en span de elastieken harder aan, verschuif ze om de toon aan te passen.

ZO SPEEL JE GITAAR

Tokkel met jouw vingers of met een zelf gemaakte plectrum. Plectrums kun je zelf snijden uit een oude harde plasticen klantenkaart of bankkaart.



TIP

Je kunt dus een muziekinstrument maken met zowat alles. Vul lege plastic flesjes met rijst, pasta of linzen voor sambaballen. Knutsel een panfluit of een blokfluit van de verwilderde bamboe in je tuin. Maak trommels van lege blikken dozen of bouw zelf een xylofoon van oude Engelse sleutels, schroevendraaiers en bouten uit metaal.



UITDEELPAKJES

(NAADJES EN DRAADJES)

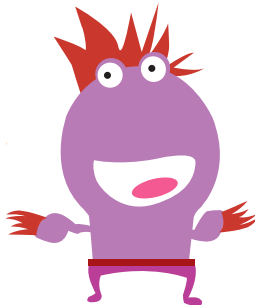
Met Vastenavond zien de straten van Olmen zwart van de zangertjes. De inwoners van het dorp moeten zich letterlijk parkeren op een stoel toevoegen aan de voordeur, zo druk kan het zijn. Ook jij als toeschouwer en snoepverdelers kan origineel uit de hoek komen. Hanne (Naadjes en Draadjes) ging met dit idee aan de slag en bedacht de uitdeelpakjes. Dit zijn heerlijke zelfgemaakte koekjes verpakt in een kleurrijk hoesje. Een simpel en duurzaam alternatief voor plastic verpakking. Bovendien kunnen de kinderen zichzelf ook creatief uitleven tijdens het maken van cadeautjes die ze aan andere kindjes schenken.

BENODIGDHEDEN VOOR DE KOEKJES

- ◆ 200 g bloem
- ◆ 100 g boter
- ◆ 75 g suiker
- ◆ 1 ei
- ◆ Een snuifje zout
- ◆ Bakpapier
- ◆ Confituur naar keuze en een bloemetjesvormpje
- ◆ Met deze ingrediënten maak je ongeveer 20 koekjes

WERKWIJZE

1. Meng de ingrediënten (bloem, gesmolten boter, suiker, ei en beetje zout) tot een vast deeg.
2. Rol het deeg uit op bakpapier, ongeveer 1 cm dik en steek er bloemetjes uit.
3. Maak in het midden van het bloemetje een kuiltje en vul dit met een beetje confituur.
4. Laat de koekjes 10 tot 12 minuten bakken op 180 graden





INPAKKEN VAN DE KOEKJES (OF ANDERE SNOEPJES) METHODE 1:

BENODIGDHEDEN

- ◆ Filterzakjes
- ◆ Geleurd papier
- ◆ Een naaimachine en garen

WERKWIJZE

1. De basis van het filterzakje wordt ook de basis van het zakje. Plooi de twee zijkanten naar het midden toe, zodat de hoeken onderaan een rechte hoek vormen. Plooi nadien het zakje weer open.
2. Naai de twee zijkanten van het filterzakje toe met behulp van de naaimachine, knip de overgebleven kanten af.
3. Vul de zakjes met koekjes.
4. Knip een leuk vormpje uit geleurd papier.
5. Naai de bovenzijde van het zakje toe, het vormpje wordt op de bovenste naad mee vast gestikt.

INPAKKEN VAN KOEKJES OF SNOEPJES METHODE 2:

BENODIGDHEDEN

- ◆ Kartonnen drinkbekers
- ◆ Een schaar
- ◆ Een sierlintje
- ◆ Plakband

WERKWIJZE

1. Knip voorzichtig het bovenste omgekrulde randje van het bekertje af
2. Knip inkepingen in het bekertje, ongeveer 2 cm diep, om de 2 cm.
3. Vul de beker.
4. Plooi de verkregen flapjes naar binnen, laat ze elkaar overlappen.
5. Kleef desnoods met plakband het laatste flapje vast.
6. Maak een strik rond het doosje.
7. voor een gedetailleerd stappenplan met foto's kun je terecht op www.zing-ze.be (kijk bij Vastenavond).







SMOUTEBOLLEN VAN OUDE PISTOLETS

(JUFFROUW SANSEVERIA)

Bij veel zangtradities worden de kinderen na hun lange zangtocht getraakteerd op iets lekkers. Meestal zijn dit wafels, pannenkoeken, een warme tas chocomelk, maar ook... smoutebollen. Voor Juffrouw Sanseveria haar lievelingslekkernij. In een ver verleden waagde zij zich ooit aan deeg maken. Nu heeft Leen (Juffrouw Sanseveria) de ideale oplossing gevonden om op een eenvoudige manier overheerlijke smoutebollen te maken. Veel heb je niet nodig, enkel oude pistolets en wat melk. Dus de volgende keer als er op een familiefeest de overschot broodjes uitgedeeld wordt... steek zeker jouw hand op! Zo heb je de volgende dag smakelijke smoutebollen.

BENODIGDHEDEN

- ◆ Oude pistolets
- ◆ Melk
- ◆ Een grote kom
- ◆ Een friteuse

WERKWIJZE

1. Breek elke pistolet in vier stukken en doe alles in een kom.
2. Overgiet met melk: de pistolets moeten niet onder staan, maar wel allemaal nat zijn.
3. Laat alles een tijdje trekken.
4. Maak kleine balletjes met het deeg. De grootte varieert tussen een ping-pongbal en een tennisbal. Terwijl je de balletjes maakt, knijp je ook een deel melk eruit: dat is geen probleem, zolang ze maar niet kurkdroog zijn.
5. Doe de balletjes in de friteuse, draai af en toe om met een vork en haal ze eruit wanneer ze goudbruin zijn.
6. Proef en bedenk hoe u ooit zonder hebt kunnen leven!

MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Rol er speculaasbolletjes tussen, of stukjes appel of ananas!



GORIËN

Goriën, goriën, gea...

Een unieke traditie is het Goriën zingen. Op 12 maart maken de kinderen van de basisschool in Schoonbroek (Retie) zich klaar voor een zangtocht. Dit doen ze ter ere van Sint Gregorius, patroonheilige van de schoolgaande jeugd. In de 19de eeuw was het gebruikelijk om op zijn feestdag festiviteiten te organiseren. Die waren zeer divers: van een boerenkermis tot een wedstrijd in schoonschrift. In sommige Kempense dorpen, waaronder Schoonbroek, gingen de kinderen rond om te zingen. Met bontgekleurde hoeden volgeplakt met papieren rozetten en blazend op koehoorns kondigden zij hun komst aan. De kinderen gingen rond op een belangrijk moment binnen de zonnecyclus, wanneer de dagen terug langer werden en de winter plaats maakte voor de lente.

Tegenwoordig maken de kinderen een wandeltocht van de school naar de Goriëenberg. Hierbij maken zij kabaal en zingen zij samen tot ze op hun bestemming zijn aangekomen. Schoonbroek is zo nog de enige plaats in Vlaanderen waar ze deze zangtraditie in stand houden.

WAAR ZINGEN ZE?

In Schoonbroek (Retie)

WAT ZINGEN ZE?

Goriën, goriën, gea,
Heb je geen kindjes die meegaan?
We zullen ze wel wat leren,
Van Onze-Lieve-Here
We zullen ze wel behouden,
Voor Onze-Lieve-Vrouwe
ABC
Geef de kindjes een eitje mee,
Of een centje in de beurs

*Goriën, goriën, gee-goa,
hèdde gèn kinnekes die meegoan?
We zulle ze wel wa liejre
Van ozze lieven hiejre
We zulle wel bahaauwe
Veur ozze lieve Vrouwe
ABC
Geft de kinne-es een aike meej.
Of een centje in de beurs*



WANNEER ZINGEN ZE?

12 maart



BONTGEKLEURDE BLOEMENKRONEN

(JUFFROUW SANSEVERIA)



Voor een toffe Goriënkroon heb je niet veel nodig. Met wat kleurrijk gerecycleerd materiaal kom je al heel ver. Traditioneel worden de kronen uit papier gemaakt. Helaas draagt het Belgische weer niet altijd bij tot de duurzaamheid van dit materiaal. Daarom koos Leen (Juffrouw Sanseveria) er voor om de kronen uit stof of plastic te maken. Zo creëer je een prachtige kroon die tegen een stootje of een bui kan. Bovendien kunnen de kinderen alles zelf in elkaar steken. Een eenvoudige knutselopdracht met een garantie op succes!

BENODIGDHEDEN

- ◆ Fleurige plastic zakjes (gerecycleerd)
- ◆ Een schaar
- ◆ Naald en draad
- ◆ Een nietjesmachine
- ◆ **Extra versiering:** kleurrijke tape, pompons, glitters,...
- ◆ Eventueel zelfklevende velcro
- ◆ Eventueel lapjes vilt (overschot)

WERKWIJZE

1. Plooi de plastic zakjes tot stroken en knip vierkantjes. Hou het bovenste stuk van ongeveer 10 à 15 cm, met het handvat, heel.
2. Stapel enkele vierkantjes op elkaar en niet of naai ze vast op de strook die je daarnet heel hebt gelaten.
3. Je kan de maat van de kroon makkelijk aanpassen door hem met een elastiekje kleiner of groter te maken.
4. Versier je kroon nog extra met alles wat een kroon nodig heeft!
5. Wil je graag een gedetailleerd stappenplan met foto's? Surf dan naar www.zing-ze.be en klik op Goriën.

TIP

- Knip de plastic board door en bevestig zelfklevende velcro om te sluiten.
- Gebruik knutselvielt: makkelijk om mee te werken en toch vrij stevig. Bovendien vind je vilt tegenwoordig in heel toffe kleuren en voor weinig geld (of gebruik overschotjes).
- Veilig over straat trekken? Knip stukken uit een oud fluo vestje en maak er bloemen van.



TUSSENDOORTJE MET EIENEN

(NAADJES EN DRAADJES)

Omdat Goriën tijdens de vasten valt, kregen de kinderen vroeger eieren mee op hun bedelzangtocht. Volwassenen werden geacht zich te onthouden van zuivel tijdens deze periode. Kinderen werden echter gevrijwaard van deze strenge regel. Tegenwoordig bedelen de kinderen niet meer om eieren. Op de Goriënberg krijgen ze nog wel een heerlijk eiergerecht geserveerd. Er zijn talloze manieren om een eitje creatief te presenteren. Met dit eenvoudig recept kan jong en oud onmiddellijk aan de slag.

BENODIGDHEDEN

- ◆ Papieren cupcakevormpjes
- ◆ Metalen bakvorm voor cupcakes
- ◆ Bladerdeeg
- ◆ Eieren
- ◆ Naar smaak: ham, geraspte kaas, bieslook, peper en zout

WERKWIJZE

1. Rol het bladerdeeg uit. Duw een papieren cupcakevormpje plat en gebruik dit als mal. Snij evenveel rondjes uit als je eitjes wil maken.
2. Plaats de papieren cupcakevormpjes in de metalen bakvorm en vul ze met een velletje bladerdeeg: maak twee inkepingen in de cirkel, laat de eindjes elkaar overlappen en pas ze in het vormpje.
3. Leg naar smaak ham en geraspte kaas op de bodem.
4. Breek er een eitje in, maar zorg dat de dooier heel blijft.
5. Zet de vormpjes gedurende 15 minuten in een voorverwarmede oven op 200 graden.
6. Kruid met peper en zout en werk af met bieslook.



KARSJE IN LANTARN



KAARSJE IN LANTAARN

KJËSKE ME LANTAERN

Kaarsje in de lantaarn, is mijnheer pastoor niet thuis?

Wanneer de dagen korter worden en de nachten lengen maakt de zomer plaats voor de herfst. In veel culturen organiseren ze speciaal voor dit moment festiviteiten. Ook bij ons kennen we dit fenomeen. In de maanden september en oktober verlichten diverse lantaarnstoeten onze wegen. Sommige tradities zijn uitgegroeid tot ware spektakelgebeurtenissen, zoals de Molse lichtstoeten. Andere zijn kleinschaliger gebleven. Bijvoorbeeld de kaarsjes- en lantaarnoptochten van Dessel, Mol-Ezaart en Mol-Achterbos.

Kinderen gingen vroeger al zingend door de straten om snoep en wat centjes te verkrijgen. Met zelfgemaakte lampionnen, vaak uitgeholde bieten, verlichtten ze zo de dorpen. Tegenwoordig is het bedelelement weggevalen maar het zingen en de lantaarns zijn gebleven. De Kempische kaarsjestochten staan zeer dicht bij het Angelsaksische Halloween. Beide tradities vieren (oorspronkelijk) het binnenhalen van de zomerroegst. Terwijl Halloween uitgroeide tot een wereldwijd exportproduct zijn de kaarsjestochten in de Kempen zelfstandig blijven voortbestaan.

WAAR ZINGEN ZE?

In Dessel, Mol-Ezaart en Mol-Achterbos

WAT ZINGEN ZE?

Kaarsje in de lantaarn,
is mijnheer pastoor niet thuis?

Ik zou hem graag eens spreken,
vanavond in zijn huis.

Ze zeggen dat ik een lulleman ben,
ze zeggen dat ik een bulleman ben.

Ze liegen allemaal. Ze liegen allemaal!

*Kjëske me Lantaern,
is m'n'iejr pastoor ni thuis?*

*'k zou h'm gerne spreke,
tavaond in z'n hawes.*

*Ze zegge da kik nen lulleman zen,
ze zegge da kik ne bulleman zen.*

Ze liege allemal!

WANNEER ZINGEN ZE?

Op het einde van september (Dessel)

Op het einde van oktober (Mol-Ezaart en Mol-Achterbos)

(Overall zingen ze een andere variant van het standaardlied;
dit is de versie uit Mol-Ezaart)





BLIKKEN LANTAARNS

(DE CREAZUSJES)

De Creazusjes zijn afkomstig uit Dessel. Ook zij trokken de laatste zondag van september op pad. Met een dikke jas en mooie lantaarns gingen zij de straat op. Daar zag je lampions in alle maten, vormen en kleuren. Ze zongen uit volle borst en het mocht heerlijk in het plaatselijk dialect! Heel wat centjes en snoep brachten ze jaarlijks mee naar huis. Zelf was An (de oudste Creazus) niet zo'n fan van de papieren lantaarns. Die vlogen gemakkelijk in brand. Speciaal voor dit boek maakte ze daarom een brandbestendige blikken lantaarn.

BENODIGDHEDEN

- ◆ Verschillende (grote) blikken
- ◆ Een kom water
- ◆ White spirit of wasbenzine/ een cuttermesje
- ◆ Een fijne boor
- ◆ Gouden spuitverf
- ◆ Stevige ijzerdraad
- ◆ Een kniptang
- ◆ Een Schaar
- ◆ **Extra versiering:** (Washi) tape, stickers, fluorescerende of licht-gevende sterren, gekleurd karton of papier, sterren-pons, secondelijm, décopatchvernis en een verfborstel
- ◆ Bias- of ander lint
- ◆ Garen
- ◆ Een naaimachine
- ◆ Grote (led)thee-lichtjes

WERKWIJZE

1. Laat de grote blikken weken in warm water en verwijder het papier rond het blik. Indien er nog verfstoffen aanwezig zijn, kun je deze verwijderen met White spirit of wasbenzine en een cuttermesje.
2. Maak met een fijne boor gaatjes in de blikken volgens een patroon dat je zelf kiest. Bovenaan de blikken maak je 2 gaatjes, aan elke kant 1 om de ijzerdraad door te steken die dienst doet als handvat.
3. Spuit de blikken met spuitverf in de gewenste kleur. Laat drogen volgens de vermelde droogtijd. Enkele dunne lagen is mooier dan 1 dikke laag spuitverf.
4. Neem de ijzerdraad en knip de gewenste lengte af met een kniptang. Bepaal hierbij de lengte voor het handvat afhankelijk van de grootte van het kind en zorg ervoor dat dit voldoende lang is zodat het kind met zijn hand op een veilige afstand blijft van het vuur.
5. Plooi een passend biaslint of ander lint dubbel in de lengte en naai het dicht met je naaimachine zodat je een buisje krijgt dat net iets langer is dan de ijzerdraad. Schuif het rond de ijzerdraad.

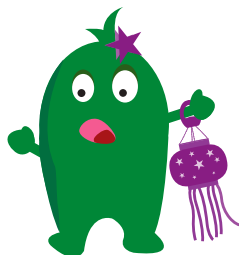


6. Schuif de beide uiteinden van de ijzerdraad met stof rond door de gaten bovenaan het blik en plooi de uiteinden langs binnen om. Een tangetje kan handig zijn. De stof kan je nu afknippen, schuin net boven de ijzerdraad. Plooi het handvat in de gewenste vorm.
7. Versier de lantaarn en zet de theelichtjes tenslotte met secondelijm vast op de bodem van het blik.

TIP

Om de lantaarns te versieren kan je verschillende materialen gebruiken:

- Sterrenstickers of lichtgevende sterren.
- Maak met behulp van fel papier of karton en een sterrenpons zelf kleurrijke sterren. Bevestig deze op de blikken met secondelijm.
- Met washitape, lint en andere tape kun je ook leuke effecten creëren.
- Om de lantaarns waterafstotend te maken werd hier vernis gebruikt.



LANTAARNS VAN KANTEN LAPJES

(VILLA LISA)

Stoeten met lichtjes door de donkere straten, Liesbet was er als kind dol op. Bij “kaarske in de lantaarn” in haar dorp, bij de lichtstoeten in Mol en in de zomervakantie tijdens de Zwitserse nationale feestdag. Altijd mocht Liesbet met een lampion door de straten trekken. Zij kreeg mooie papieren exemplaren in de vorm van een zon, een ster, een Chinese bal met een kwastje onderaan, of een Zwitserse rode lampion met een wit kruis. Niets was zo betoverend als deel uit te maken van al die dansende lichtjes in de straten. Dat dansen mag je letterlijk nemen. Soms gebeurde het dat door het wilde dansen een van de papieren lampionnen in lichterlaaie stond. Spektakel verzekerd!

Een originele lantaarn kan je maken van verschillende materialen. Zo is deze lampion niet gemaakt van papier maar van de kanten lapjes van de oma.

BENODIGDHEDEN

- ◆ Kanten lapjes: je kunt ze verzamelen in de kringwinkel, op een rommelmarktje of zelfs op de zolder van je oma!
- ◆ Een ballon
- ◆ Behanglijm
- ◆ Ijzerdraad van 1mm of 1,5mm dik
- ◆ Een dunne grijptang
- ◆ Een kniptang
- ◆ Een glazen bokaal
- ◆ Een theelichtje
- ◆ Een stok
- ◆ Eventueel witte draad en naald



Deze lampionen geven een betoverend sprookjesachtig licht, want het licht tekent mooie patronen door de kanten lapjes. Op deze manier kun je ook een lampenkap voor je kamer knutselen.



WERKWIJZE

DE LAMPION:

- ◆ Blaas de ballon op en smeer een stuk in met behanglijm. Kleef daarop een kanten lapje.
- ◆ Smeer het volgende stuk ballon in en kleef daarop het volgende kanten lapje. De randen overlappen de randen van het vorige lapje. Bouw zo verder op.
- ◆ Als de hele ballon behangen is met kanten lapjes, smeer je nog wat extra behanglijm over het geheel zodat alles goed op de ballon blijft plakken.
- ◆ Zet de ballon rechtop in een kom en laat hem minstens 24 uur drogen. Zorg er dus voor dat je op tijd (enkele dagen voor kaarske in de lantaarn) aan deze lampion begint!
- ◆ Als alles droog is, prik je de ballon stuk en haal je hem uit de kanten lampion. Controleer of je kanten lapjes goed vastkleven. Het kan nodig zijn om met een witte draad en naald en enkele steekjes de lapjes nog beter aan elkaar te bevestigen.

DE DRAAGBEUGEL:

1. Neem een glazen bokaal en een stuk ijzerdraad.
2. Plaats de ijzerdraad op de bodem van de kanten lampion en meet hiermee hoe hoog de lampion is. Je hebt een ijzerdraad nodig met de lengte van: $2 \times$ de hoogte van je lampion + de omtrek van de glazen bokaal + nog een stukje extra. Knip deze lengte af.
3. Maak een oogje op het einde van de ijzerdraad.
4. Draai de ijzerdraad rond de opening van de bokaal, halverwege (dus recht tegen-

over het eerste oogje) draai je een tweede oogje in de ijzerdraad.

5. Haal de ijzerdraad door het eerste oogje. Nu zit je ijzerdraad helemaal rond je bokaal.
6. Plooi het stuk draad dat door het eerste oogje zit, maak er een draagbeugel van en haak dat door het tweede oogje. De draagbeugel moet net boven de lampion uitkomen.
7. Halverwege de draagbeugel draai je terug een oogje, en aan de andere kant precies hetzelfde. Deze oogjes dienen voor het frame waarmee je de lampion aan de draagbeugel bevestigt. Zorg ervoor dat de oogjes naar beneden staan, zodat ze kunnen "dragen".

HET FRAME:

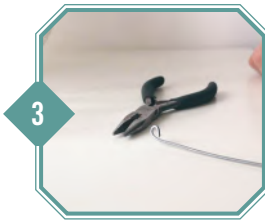
8. Het frame bestaat uit 2 stukken ijzerdraad die van de draagbeugel naar de lampion lopen.
9. Haal een stuk ijzerdraad door een oogje in de beugel, zodat het oogje halverwege de ijzerdraad zit. Draai het een keer rond zodat het vastzit.
10. Zet de glazen bokaal met de stukken ijzerdraad in de lampion en steek de uitstekende stukken ijzerdraad door de gaatjes van de lapjes van de lampion.
11. Plooi aan beide uiteinden van de ijzerdraad een haakje, die je aan een kanten lapje van de lampion bevestigt.

DE STOK:

- ◆ Zoek een stok in het bos of in de houtstapel. Maak een haakje aan het uiteinde van je stok. Daar kan je de lampion aanhangen, zodat je met je originele lampion door de straten kunt paraderen.



STAPPENPLAN KANTEN LANTAARN





AMERIKAANSE PANCAKES

(RUIMTEVISSER)

Bij kinderfeesten horen pannenkoeken. Amerikaanse pancakes zijn makkelijker te maken dan onze flensjes. Ze zijn kleiner en omdat pancakes rijzen kan je er vanalles in meebakken. Je hoeft dus niet te knoeien met suiker en siroop. Ook afgekoeld zijn ze ook nog heel lekker!

BENODIGDHEDEN

- ◆ 200 g zelfrijzende bloem
- ◆ 1 koffielepel bakpoeder
- ◆ 1 ei
- ◆ 300 ml melk
- ◆ 1 koffielepel zout
- ◆ 3 eetlepels rijstolie (of zonnebloemolie, maar zeker geen olijfolie)
- ◆ Suiker (hoeveelheid hangt af van de vulling)
- ◆ Bakboter

WERKWIJZE

1. Meng alle droge pannenkoek-ingredienten in een grote mengkom.
2. Meng alle "natte" ingrediënten in een maatbeker en giet ze daarna in de mengkom.
3. Mix het deeg met een mixer.
4. Verhit een beetje boter in een pan.
5. Doe een halve soeplepel van het deeg in de pan. Het zijn kleine pannenkoekjes, dus zeker geen hele pan vullen!
6. Terwijl de onderkant bakt, kan je op de vloeibare bovenkant je snoep strooien of je fruit leggen.
7. Bij snoep hoeft je geen suiker te strooien, bij fruit kan het wel.
8. Als er luchtgaatjes verschijnen in de bovenkant, kun je de pannenkoek omdraaien.

VOOR DE VULLING

- ◆ Blauwe bessen of schijfjes appel, bananen en aardbei
- ◆ Kleine smarties
- ◆ Discospikkels
- ◆ Hagelslag
- ◆

VOOR EEN IETS VOLWASSENERE VERSIE:

- ◆ 250 g ricotta
- ◆ 100 g bloem
- ◆ 1 koffielepel bakpoeder
- ◆ 1 koffielepel zout
- ◆ 2 eieren
- ◆ 125 ml melk
- ◆ zeste van 1 (bio)citroen

De werkwijze is hetzelfde, maar dan zonder de snoep.

TIP

Schijfjes aardbeien zijn een prima match bij de volwassen pancakes!

KRIK KRAK



KRIK KRAK

Krik krak ju lala, ju lala krik krak!

De laatste zondag van september staat het centrum van Retie op zijn kop. Dan is het Krik Krak, een dag die volledig in het teken staat van het kind. De lokale middenstand organiseert al meer dan 25 jaar dit volksfeest. Het kerngebeuren, de lantaarnstoet, is echter veel ouder. Al eeuwen trekken de kinderen van Retie zingend door de straten. Dit deden ze om feestelijk vaarwel te zeggen tegen de zomer. Met uitgeholde bieten en zelfgemaakte papieren lampions gingen zij op pad. In de regio vindt je soortgelijke gebruiken terug, zoals het "Kjeske in Lantaern" zingen in Dessel en Mol.

Tegenwoordig gaan de kinderen niet meer van deur tot deur. Na een korte wandeling door de centrumstraten worden zij getrakteerd op een Krik Krakkoek. Deze worden speciaal gemaakt door een lokale bakker.

WAAR ZINGEN ZE?

Retie-centrum

WAT ZINGEN ZE?

Krik krak, ju lala,
ju lala krik krak.
En overal, en overal,
waar de meisjes zijn,
waar de meisjes zijn.
En overal,
Waar de meisjes zijn is het bal.

*Krik krak ju lala
Ju lala krik krak
En overal, en overal
Waar de meskes zijn
Waar de meskes zijn
En overal
Waar de meskes zijn is't bal*



WANNEER ZINGEN ZE?

De laatste zondag van september



POMPOENLANTAARNS

(RUIMTEVISSER)

Pompoenen uitsnijden is niet eenvoudig. Zeker als de kinderen wat jonger zijn, is het niet makkelijk om een mooi effect te krijgen. Ze krijgen het mes moeilijk door de harde wand en krijgen de vormen niet mooi uitgesneden. Dit leidt vaak tot frustratie. Meestal moet je als ouder de klus klaren. Met dit stappenplan kun je eenvoudiger en kindvriendelijker pompoenen bewerken.

BENODIGDHEDEN

- ◆ Een pompoen
- ◆ Een mes
- ◆ Een grote lepel of een ijschep
- ◆ IJzeren koekvormpjes en/of appelboor
- ◆ Een hamer
- ◆ Een (led) theelichtje

WERKWIJZE

1. Snij met het mes een dekseltje uit de bovenkant van de pompoen. Leg dit opzij voor later.
2. Schep de binnenkant van de pompoen leeg met de lepel. Zorg dat de wand niet te dik blijft.
3. Hou de koekjesvorm tegen de buitenwand van de pompoen en sla hem voorzichtig door de wand met de hamer.
4. Als je liever een pompoen vol kleine gaatjes hebt, kan je dit met de appelboor doen.
5. Zet een kaarsje in de pompoen en zet het dekseltje er op.



TIP

- In plaats van pompoenen, kun je ook grote courgettes of suikerbieten gebruiken.
- Gooi de pitten niet weg! Was ze en laat ze daarna drogen. Je kunt ze zo eten of schillen als de schil te dik is.
- Wil je toch een vorm uitsnijden dan kan je deze eerst printen of tekenen. Hou de tekening tegen je pompoen en prik met een dikke naald langs de lijnen. Nu kan je langs deze lijnen snijden voor een mooiere vorm.



CHOCOMELKLEPELS

(NAADJES EN DRAADJES)

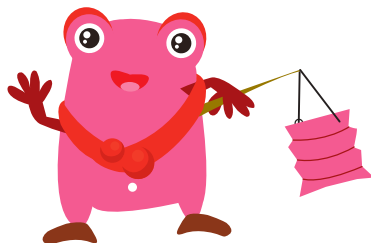
De zomer is voorbij en dat moet gevierd worden. Na de Krik Krakstoet verdienen de kinderen een opwarmertje. Om de zangertjes te verrassen op deze frisse herfstdag kun je overheerlijke chocomelk maken. Niet op de traditionele, maar op een creatieve manier geserveerd. Deze variant op warme chocolademelk is gemakkelijk op voorhand te maken en kan bovendien lang bewaard worden.

BENODIGDHEDEN

- ◆ Soeplepels
- ◆ Chocolade: in het voorbeeld werd voor 6 soeplepels 40 g witte chocolade, 40 g melkchocolade en 40 g pure chocolade gebruikt.
- ◆ Olijfolie
- ◆ **Extra versiering:** nootjes, marshmallows,...

WERKWIJZE

1. Smelt de chocolade, kleur bij kleur. Doe je dit in de microgolf, roer dan elke 30 seconden, zodat de chocolade zeker niet verbrandt. Voeg er een klein lepeltje olijfolie aan toe, zodat de gesmolten chocolade mooi egaal blijft.
2. Dip de lepel in de gesmolten chocolade en laat deze opstijven.
3. Werk de lepel af met verschillende smaken en kleuren, gebruik hiervoor bijvoorbeeld een vork en laat de chocolade op de lepel druppelen.
4. Laat het geheel opstijven.
5. Warm de melk op, geef je gasten elk een tas en presenteer ze een lepel.



SINT-MARTEN

Vandaag is't Sinte Metten en morgen is't de kruk
We komen uit goede herten en help ons uit den druk.
Boeren, we zullen van hier niet gaan of we hebben wat opgedaan
Één turfke of wat hout, Sinte Metten is zeverkoud
k weet nog wel een goede vrouw die nog wel wat geven zou
lank mag ze leve, honder jaar en ene dag
zolang da ze brokskes in de pan mag
geft wa hewt wa tot de leste jaeren
we hemme gezonge, we hemme niks ghad
geft een stuk van verkes gat
is da vereken nog nie doeëd, slaagt het tegen zijnen achtersten poët
is da lieke nog nie oit, geeft een stuk van verkes snoit
oit oit oit



SINTE-METTE

SINT-MAARTEN

Vandaag is het Sint-Maarten en morgen is het de kruk

Vlaanderen kent een zeer levendige Sint-Maartenviering. Op sommige plaatsen vervangt hij zelfs Sinterklaas. Zo deelt Sint-Maarten pakjes uit op 11 november in de streken rond Ieper en Aalst. In Mechelen gaan de kinderen van deur tot deur om snoep bij elkaar te zingen. Verkleed als bisschop en met zelfgemaakte lantaarns trekken zij door de straten.

Ook bij ons wordt Sint-Maarten stevig gevierd. In Retie gaan de kinderen overdag rond om snoep en geld in te zamelen. 's Avonds komt iedereen samen rond de vele Sint-Maartens-vuren. Die worden verspreid over de verschillende buurten in Retie. Sint-Maarten zelf brengt ook overal een bezoekje. Bij elk vuur deelt de heilige man Sint-Maartensbroodjes uit aan de kinderen. Omdat Sint-Maarten de patroonheilige is van Retie gaan de vieringen tere ere van deze weldoener al eeuwen terug.

WAAR ZINGEN ZE?

Retie

Je kunt ook Sint-Maartensvuren in Dessel en andere dorpen uit de regio terugvinden.

WAT ZINGEN ZE?

Vandaag is het Sint-Maarten en morgen is het de kruk.

We komen uit goede harten en help ons uit de druk.

Boeren, we zullen van hier niet gaan of we hebben wat opgedaan.

Een turfje en wat hout, Sint-Maarten is zeer verkouden.

Ik weet nog wel een goede vrouw

die nog wel wat geven zou.

Lang zal ze leven, honderd jaar en ene dag;

Zolang ze brokjes in de pap mag...

Geef wat hou wat, tot de laatste jaren.

We hebben gezongen en niets gehad.

Geef ons een stuk van het varkensgat.

Is het varken nog niet dood, slaag het op zijn achterste poot.

Is dat liedje nog niet uit geef dan een stuk van de varkenssnuif.

Uit, uit, uit...



WANNEER ZINGEN ZE?

11 november



TIP

Je kunt verschillende stroken stof ook vlechten om een draagriem te maken.



DE BEUS

(VILLA LISA)

Liesbet (Villa Lisa) is een rasechte Desselse. Ook daar vieren ze Sint-Maarten. Zij trok elke elfde november naar de hoek van de straat. De dagen voordien waren de vaders er in de weer geweest om met het snoeihout een grote vuurstapel te maken. Voor Liesbet was het een Sint- Maartens-vuur een gigantisch avontuur. In een garage in de buurt stonden de moeders stapels pannenkoeken of wafels te bakken. De kinderen van de Netestraat en Biezenstraat, pookten met stokken in het vuur en schminkten zichzelf met het roet. Er werd gespeeld en geravot en natuurlijk wafels gegeten tot je buikpijn kreeg! Enkele straten verder, in Retie, trokken de leeftijdsgenoten van Liesbet zingend van deur tot deur. Zo verkregen zij stapels snoep in hun "beus".

Een "beus" of een tas kun je gemakkelijk maken, zonder dat er een naaimachine aan te pas komt. Hiervoor heb je enkel een grote kussensloop nodig. De naden heb je dan al.

BENODIGDHEDEN

- ◆ Een grote kussensloop
- ◆ Een strook stof, knip / gebruik hiervoor een oud T-Shirt
- ◆ Textielverf of textielstiften
- ◆ Een schaar

WERKWIJZE

1. Leg de kussensloop voor je op tafel, met de opening onderaan.
2. Plooi het onderste deel tot net over de helft van de kussensloop.
3. Als je de tas graag wil versieren kun je dat nu doen. Stempel, teken, versier jouw tas op het omgeplooid onderste deel, dit wordt de voorkant van de tas.
4. Draai alles om en plooi de onderste 2 hoeken naar het midden toe zodat ze samenkomen aan de achterkant van de tas.
5. Maak een gaatje met een schaar in de hoeken en bind de hoeken samen met een strookje stof.
6. Draai nu alles weer om, de tas heeft nu 2 schuine zijkanten en krijgt stilaan vorm.
7. Maak in de 2 hoeken waar het open stuk op het achterste deel ligt kleine gaten met een schaar. Zorg ervoor dat in elke laag stof gaten zijn, die recht op elkaar liggen. In het voorbeeld hier werd een kruisje geknipt met de schaar in de stoflagen.
8. Om de draagriem te maken haal je het uiteinde van een lange strook stof, door de gaten aan de ene kant en maak er een knoop in. Doe daarna hetzelfde met het andere uiteinde aan de andere kant.
9. Plooi het bovenste deel naar beneden, dit is de flap van je tas. Neem nog een strookje stof en bind de flap bij elkaar, of laat de flap gewoon er zo overhangen.
10. Je tas is klaar, laat die snoepjes maar komen!

TIP

De Klaaskoeken smaken het beste als ze versgebakken zijn!



KLAASKOEKEN (NIELS)

Klaaskoeken zijn zoete broodjes die lijken op gewone sandwiches. Het is een typisch West-Vlaams gerecht, maar smaakt even goed in de Kempen. Traditioneel worden ze gemaakt met kaneel als sterkste smaakmaker. Wij merkten dat kinderen vooral fan zijn van de koeken wanneer ze chocolade bevatten. Daarom hebben we 2 hedendaagse smaakmakers toegevoegd: Smarties en Oreo's. Als je graag een klassieke kaneelkoek maakt maar liever geen geraffineerde suiker gebruikt, kun je dit ingrediënt vervangen door rijstsiroop.

BENODIGDHEDEN

- ◆ 500 g tarwebloem
- ◆ 22,5 cl melk
- ◆ 100 g boter
- ◆ 80 g suiker (of 80 gram rijstsiroop)
- ◆ 42 g gist
- ◆ 2 eitjes
(1 voor in het deeg en 1 om te doreren)
- ◆ Een snuifje zout
- ◆ 6 à 8 Oreo's of een handvol Smarties
- ◆ 1 theelepel kaneel (Ga je voor de chocoladevulling dan laat je de kaneel best weg)

Met deze ingrediënten kan je ongeveer 8 grote of 10 kleine (ronde) Klaaskoeken maken.

WERKWIJZE

1. Zorg er voor dat de melk lauw is en de boter op kamertemperatuur.
2. Doe vervolgens het eitje, de helft van de bloem en de helft van de gist bij de melk. Kneed zachtjes gedurende 5 minuten.
3. Snij de boter in plakjes en voeg deze één voor één toe aan het deeg.
4. Voeg de suiker, het zout, de kaneel (indien nodig) en de rest van de gist en bloem toe en kneed dan voor 10 minuten. Het deeg zou niet meer mogen kleven. Voeg hierna geen extra bloem toe en kneed ook niet meer.
5. Maak een bol van het deeg en leg deze in een schaal. Overdek deze met een natte doek en laat deze 20 minuten rijzen.
6. Haal de bol uit de schaal en rol het deeg uit tot het ongeveer 1,5 cm dik is. Als je werkt met een chocoladevulling voeg je eerst de geplette Oreo's of Smarties toe.
7. Verdeel het deeg in de gewenste vormpjes. Dit kan van alles zijn: van traditionele popjes tot boompjes, cirkels, sterren en bloemen.
8. Leg deze op een bakplaat met boterpapier en laat gedurende 20 minuten rijzen.
9. Smeer de broodjes in met het eigeel (verdund met wat water) en bak vervolgens de koeken voor 15 minuten in een oven op 225 graden. Als je werkt met chocoladevulling hoef je de broodjes niet te doreren.
10. Haal de broodjes uit de oven en laat ze even afkoelen.

NIEUWJARKE ZOETE



NIEUWJAARKE ZOETE

Nieuwjaarke zoete, het varken heeft vier voeten...

Het Nieuwjaarke Zoete zingen is typisch Kempisch. In vele dorpen en gemeenten uit onze regio gaan de kinderen zingen op 31 december. Officieel doen zij dit om iedereen een gelukkig Nieuwjaar te wensen. Maar stiekem gaan ze toch vooral zingen om zo veel mogelijk snoep en geld binnen te halen. De liedjes zijn meestal kort en krachtig en bestaan uit een eenvoudig AABB rijmschema. Waar de kinderen gaan zingen verschilt van gemeente tot gemeente. In Meerhout bijvoorbeeld gaan de zangers in de voormiddag rond in de gehuchten. 's Namiddags verzamelen zij in het centrum van de gemeente.

Tegenwoordig zijn het de kinderen die gaan zingen maar vroeger gingen enkel volwassenen op pad. De (meestal arme) bevolking ging rond om geld bij elkaar te zingen. Zo konden ze het avondfeest bekostigen. Bij ons kun je deze traditie nog terugvinden in Balen, Geel, Laakdal en Meerhout.

WAAR ZINGEN ZE?

Balen-Hulsen, Geel, Laakdal en Meerhout

WAT ZINGEN ZE?

Nieuwjaarke zoete,
het varken heeft vier voeten.
Laat me niet te lang staan,
ik moet nog op een ander gaan.

*Niewejarke Zoete,
het verreke hij (hee) vier voete.
Lat me nie te laank stoan,
ik mut nog op een aander gaan.*

WANNEER ZINGEN ZE?

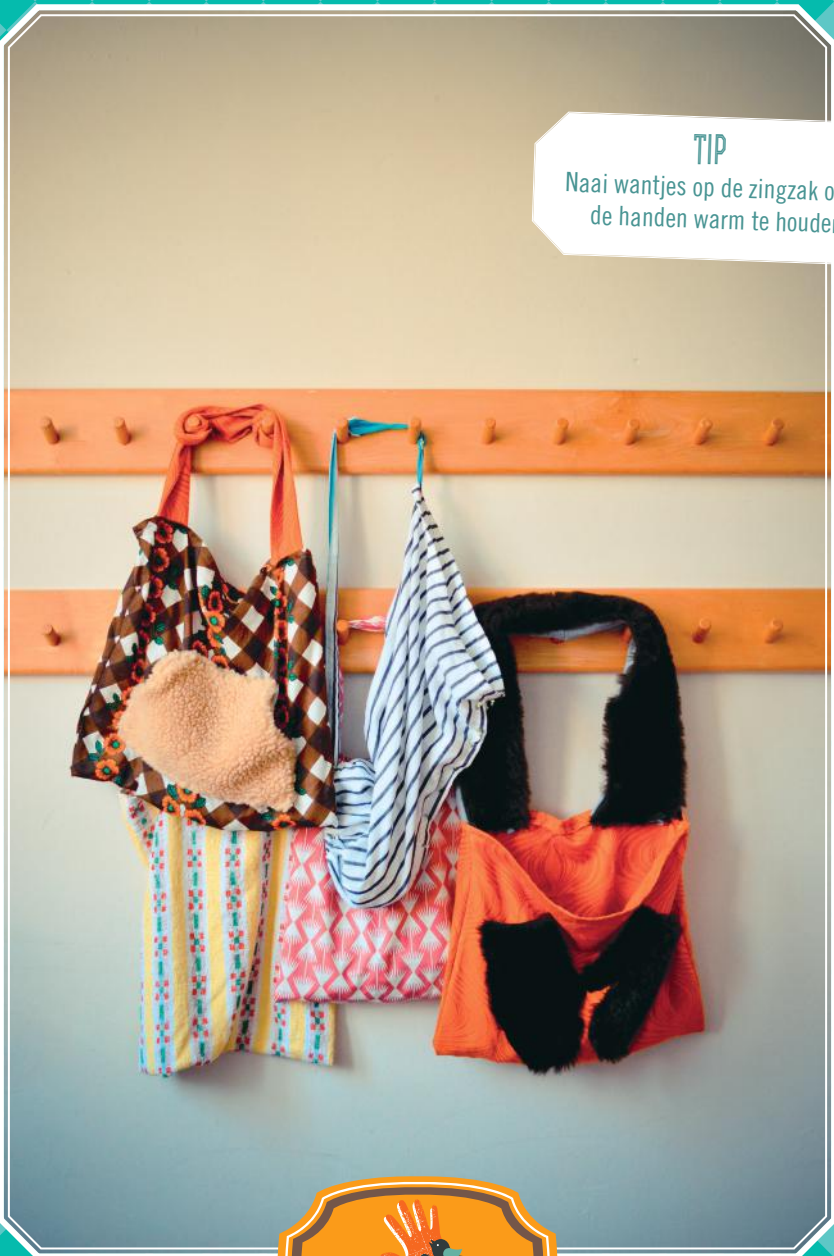
31 december





TIP

Naai wantjes op de zingzak om de handen warm te houden.



ZINGZAK

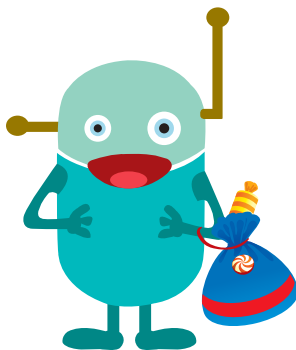
(JUFFROUW SANSEVERIA)

Als inwoner van Meerhout neemt Leen (Juffrouw Sanseveria) elk jaar deel aan het Nieuwjaarke Zoete zingen. Centjes worden niet opgehaald. De kinderen keren altijd huiswaarts terug met zakken vol snoep. Daarom dragen de zangertjes vaak grote winkeltassen met zich mee om zo het gewicht van de vele kilo's zoetigheid op te vangen. Een plasticen shoptas oogt natuurlijk niet zo origineel. "Wat functioneel moet zijn kan ook schattig en creatief zijn", dacht Leen. Ze ontwikkelde verschillende versies van de zingzak, voor ieder wat wils. Starten kan je met zo goed als elke stof. Een keukenhanddoek of een badhanddoek zijn al perfecte basismiddelen.

1. VOOR MENSEN MET WEINIG TIJD

BENODIGDHEDEN

- ◆ Een handdoek
- ◆ Een schaar
- ◆ Een tassenband of andere linten
- ◆ Een naaimachine of naald en draad
- ◆ Een jeugdige assistent



WERKWIJZE

1. Plooi de handdoek dubbel en meet even af op het kind dat gaat zingen. Het stuk dat te breed is knip je af. Doe dit alles met de goede kant van de stof op elkaar.
2. Plooi het stuk dat je net hebt afgeknipt in de helft en knip doormidden.
3. Plooi nu die twee stukken open en vouw ze elk in de lengte in de helft, zodat je nu twee lange stroken hebt.
4. Stik de zijanten van de grote flap dicht en doe hetzelfde met de zijanten van de lange stukken. Keer de lange stukken om en maak ze elk aan één kant van de zak vast.
5. Voor een stappenplan met beelden kan je terecht op de site www.zing-ze.be.



2. VOOR MENSEN MET NOG MINDER TIJD

BENODIGDHEDEN

- ◆ Een keukenhanddoek
- ◆ Een schaar
- ◆ Een perforator
- ◆ Schoenveters of inpaklint

WERKWIJZE

1. Heb je een handdoek met een dikke, gekleurde rand? Knip deze er dan eerst af want de perforator gaat hier minder goed door.
2. Plooi de handdoek dubbel in de breedte en neem jouw perforator. Maak gaatjes in zowel de open onderkant als de zijkant. Als het lukt, kan je best door de twee lagen stof in één keer perforeren.
3. Neem het lint of de veter, steek het uiteinde door de twee lagen aan de onderkant en maak een knoop. Uw jeugdige assistent kan dit gerust zelf rijgen. Als de onderkant klaar is, strop deze dan samen en leg een knoop in het lint.
4. Doe nu hetzelfde met de zijkant, maar zonder te stroppen.

Heb je meer tijd en wil je graag dat jouw kinderen de sterren van de zangers zijn? Hieronder enkele extra tips, succes gegarandeerd!

1. Neem nepbont of een andere zachte stof en teken daar twee wanten op. Knip ze uit en stik ze vooraan op het zingzakje, laat de bovenkant wel open! Voor de draagriem neem je een lange strook bont en een stuk fleece (of eender welke andere stof). Stik ze met de rechtse kanten op elkaar, keer en maak vast aan de achterkant van de zak. Zo blijven de handen van de zangertjes lekker warm!
2. Schrijf de liedjestekst met textielstift op de voorkant van de tas. Altijd handig voor de vergeetachtige zangertjes. Je kunt ook transferpapier gebruiken. Hierop kun je teksten en tekeningen printen die je daarna op de stof strijkt. Let er wel op dat je in spiegelbeeld afdruckt en onthoud dat het minder goed werkt op donkere ondergronden.
3. Maak een soort 'zak' uit zachte stof met openingen aan de zijkant en stik deze op de tas: als vuilzak voor snoeppapiertjes of gewoon voor extra warme vingers.





3 KOEKJES VOOR DE 3 WIJZEN

(JUSRA)

We eindigen in stijl met 3 overheerlijke recepten voor Marokkaanse koekjes. Jusra zocht en vond haar inspiratie in de figuren van de drie koningen. Deze wijzen zouden nomaden geweest zijn uit het verre Oosten. Tegenwoordig komen we enkel op 6 januari “Sterzingers” tegen. Vroeger was dit anders. Elke dag tussen Kerstmis en Driekoningen kon je ze in het straatbeeld zien. Deze periode wordt de “12 zalige dagen” genoemd. Verkleed als de wijzen uit het Oosten trokken zij van deur tot deur. Bij een Oosters gezelschap horen natuurlijk Oosterse lekkernijen. Dus vond Jusra het een uitstekend idee om enkele Marokkaanse koekjes te bereiden. Net zoals bij ons eten ze in Marokko graag zoetigheden bij de thee. De koekjes zijn eenvoudig te maken en ideaal om uit te delen aan de zingende kinderen. Met de recepten hieronder bak je zo’n 80 koekjes.

KANEELKOEKJES

BENODIGDHEDEN

- ◆ 500 g bloem
- ◆ 300 g boter
- ◆ 125 g donkere basterdsuiker
- ◆ 125 g griessuiker
- ◆ 5 g bakpoeder
- ◆ 150 g amandelschilfers
- ◆ 2 eieren en 1 eigeel
- ◆ Zeste van 1 (bio)citroen of (bio)appelsien
- ◆ 2 tot 4 koffielepels kaneelpoeder
- ◆ Cacaopoeder om te decoreren



WERKWIJZE

1. Weeg alle ingrediënten af en zet deze klaar in kommetjes.
2. Snijd de boter in kleine blokjes en klop de eieren op. Meng de donkere basterdsuiker en griessuiker.
3. Was de citroen of appelsien goed en rasp de schil. Verzamel de zeste in een potje.
4. Kneed de bloem met de boter tot een korrelige massa. Voeg hieraan de geklopte eieren toe.
5. Voeg de mengeling van suiker, bakpoeder en amandelschilfers aan de massa toe. Kneed alles goed door elkaar tot een soepel deeg. Laat het deeg even rusten onder een doek.
6. Rol het deeg tot kleine bolletjes. Druk deze plat met behulp van een lepel en leg ze op een bakplaat belegd met bakpapier. Bestrijk de koekjes eventueel met eigeel.
7. Bak de koekjes 15 tot 20 min. op 180°C in de oven.
8. Bestrooi de koekjes met cacaopoeder als ze nog lauwwarm zijn.

WALNOOTKOEKJES

BENODIGDHEDEN

- ◆ 500 g bloem
- ◆ 300 g zachte roomboter
- ◆ 4 eetlepels zonnebloemolie
- ◆ 5 g bakpoeder
- ◆ 400 g walnoten
- ◆ 100 g donkere basterdsuiker
- ◆ 150 g lichte basterdsuiker
- ◆ 4 eieren
- ◆ Poedersuiker voor de garnering



WERKWIJZE

1. Weeg alle ingrediënten af en zet deze klaar in kommetjes.
2. Snijd de boter in kleine blokjes en klop de eieren op.
3. Hak de walnoten in ruwe stukjes. Dit gaat gemakkelijk door de noten in een plastic zakje te doen en er op te kloppen met bijvoorbeeld een deegrol.
4. Meng ook de bloem bij de boter.
5. Voeg hieraan 4 eetlepels zonnebloemolie toe en meng opnieuw. Hetzelfde voor de eieren.
6. Voeg de basterdsuiker en bakpoeder toe en kneed dit tot een soepele massa.
7. Ook de walnoten mogen in het mengsel en kneed een laatste maal.
8. Laat het deeg een half uur rijzen onder een doek.
9. Rol het deeg tot kleine bolletjes. Druk deze plat met behulp van een lepel.
10. Bak ze op een bakplaat met bakpapier gedurende 20 minuten in een oven op 200°C.
11. Bestrooi de koekjes met poedersuiker als ze nog lauwwarm zijn.

MAIZENAKOEKJES MET CHOCOLADEPASTA EN CORNFLAKES



BENODIGDHEDEN

- ◆ 1 pak maizena (400 gram)
- ◆ 6 eieren
- ◆ 1/2 zakje bakpoeder
- ◆ 150 g boter
- ◆ 100 ml zonnebloemolie
- ◆ 100 g bloedsuiker
- ◆ 1 zakje vanillesuiker
- ◆ Een snuifje zout
- ◆ 400 g chocoladepasta, kleur of smaak naar keuze
- ◆ Cornflakes

WERKWIJZE

1. Weeg alle ingrediënten af en zet deze klaar in kommetjes.
2. Snijd de boter in kleine blokjes. Maal ook de cornflakes met behulp van een staafmixer of keukenmachine.
3. Meng de suiker, vanillesuiker en boter.
4. Voeg aan dit mengsel het eiwit en de olie toe. Meng opnieuw.
5. Voeg ook een half zakje bakpoeder en het zout toe.
6. Voeg de maizena beetje bij beetje toe.
7. Doe dit tot je balletjes kan vormen. Let op, het deeg moet een beetje zacht blijven.
8. Maak kleine bolletjes. Deze hoeft je niet plat te drukken en leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat.
9. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven van 180°C tot de onderkant goudbruin is (15 à 20 minuten).
10. Warm de chocopasta voorzichtig op. Hier werd de witte chocoladepasta gebruikt.
11. Dompel de afgekoelde koekjes eerst in de chocopasta en daarna in de gemalen cornflakes.



BIOGRAFIEËN

JUSRA BAKI

Jusra is geboren en getogen in Geel, ze komt uit een groot Marokkaans gezin. Op jonge leeftijd raakte ze gefascineerd door koken en bakken. Later werd dit een van haar grootste passies. Vanaf haar 9de levensjaar werd de keuken meer en meer haar terrein. Al snel kon ze het zonder moeders hulp redden in de keuken. Ze bakte en kookte voor haar hele familie, alleen! Haar talent erfde ze van haar moeder. Die deed niets anders dan alles vers bereiden: overheerlijk Marokkaans brood, koekjes, typische Marokkaanse gerechtjes, de Vlaamse kost, de Italiaanse.... Doordat Jusra altijd alle vrijheid en vertrouwen kreeg, in de keuken, vond ze al snel haar eigen weg. Het kookboek van Jusra? Haar moeder! Alles wat zij kent, leerde ze immers van haar. Haar denkwijze is: **“Steel met je ogen, experimenteer op gevoel!”**

KATRIEN DE SY (RUIMTEVISSER)

Ooit had Katrien het romantische idee om een blog te maken over haar naaien en stikwerk. Bleek dat 4 kinderen, 6 beesten, een lief, een huishouden en een job niet veel tijd en energie overlaten om te creëren. Maar het zorgt wel voor wantoestanden, chaos, overpeinzingen en allerhande avonturen. Voor Katrien waren dit ook ideale zaken om over te schrijven. Als Hasseltse heeft Katrien altijd al een nauwe band gehad met de Antwerpse Kempen. Haar grootouders waren Kempenaren en haar ouders groeiden er op. Zelf was Katrien vaak terug te vinden in de Antwerpse Kempen. Samen met de bomma ‘crèmeglace’ eten of met de boppa wandelen langs de Nete. Haar oma en opa waren twee bloggers avant la lettre. Opa knutselde en timmerde. Oma naaide, tuinierde, had kippen en hield van de kringloopwinkel. Zij waren twee creatieve Kempenaren die hun talent doorgaven aan hun kleindochter.

Meer weten over Katrien? ruimtevisser.blogspot.be.



AN EN GREET GRIETENS (DE CREAZUSJES)

Greet en An zijn twee zussen die graag creatief bezig zijn. Geboren en getogen in Dessel maakten zij als kind het “Kaarsje in Lantaarn” zingen en Driekoningen mee. Ze zijn grote fan van de bedelzangtradities. Tegenwoordig kan je hen terugvinden op zangtocht samen met hun kinderen. Samen zijn ze de bezielers van de creARTisten. Dit is een open groep van mensen uit de buurt van Mol die regelmatig samen komen om gezellige en creatieve dingen te beleven.

Al hun prachtige creaties kan je terugvinden op decreazusjes.blogspot.be.
Bring ook zeker eens een bezoekje aan hun [facebookpagina: Decreazusjes](https://www.facebook.com/Decreazusjes).

LEEN KESTENS (JUFFROU SANSEVERIA)

Leen noemt zichzelf ook wel Juffrouw Sanseveria, een pseudoniem dat ontstond toen ze de behoefte kreeg om onzin op het www te smijten. Niet dat het allemaal onzin is hoor, verre van! Je vindt er ook miskleunen, Phillekes, wereldverbeterende overpeinzingen en zelfrelativering, vooral veel zelfrelativering. Ze vindt ‘knutselen’ geen vies woord en heeft een gigantische verkleedkoffer, want dat komt altijd van pas! Vanuit standplaats Meerhout-Gestel stuurt Leen haar blogs de wijde wereld in. De begeestering komt uit haar dagelijks leven met de kinderen en manlief als grootste inspiratiebronnen.

Al deze informatie en veel meer kun je altijd terugvinden op juffrouwsanseveria.blogspot.be.



BIOGRAFIEËN

NIELS SCHALLEY

In 2014 kreeg Niels de kans om te werken aan het project rond de bedelzangtradities uit de k.ERF regio. Het werd een jaar vol feestvreugde en kindergeluk. Het bleek ook al snel dat deze verschillende gebruiken veel meer zijn dan zingend van deur tot deur trekken. Zo hebben de meeste zangtradities ook specifieke culinaire gebruiken. Driekoningentaarten, Krik krakkoeken, Sint-Maartensbroodjes... te veel om op te noemen. De bakvonk sloeg over bij Niels. Voor hij het goed en wel wist stond hij wekelijks voor de oven. Het missiedoel was om klassieke recepten terug de 21ste eeuw in te loodsen.

Ook gebeten door het bakvirus? Wil je graag meer weten over ons culinair erfgoed? Dan kun je altijd terecht op de site www.zing-ze.be.

CINDY VANARWEGEN (KLAARTJENEL)

Cindy stamt uit een familie waar altijd veel aan handwerk werd gedaan. Haar beide grootmoeders kenden alles van breien, haken en borduren. Ook Cindy's moeder heeft heel wat uren achter haar naaimachine gesleten. Na haar vertaalstudie kreeg Cindy zelf ook meer en meer zin om creatief bezig te zijn. Aan de Academie voor Beeldende Kunsten van Mol volgde zij twee jaar Textiele Kunst. Daarna startte zij met haken en is sindsdien niet meer gestopt. Lang voor de creahype was haken al haar passie. Sinds 2013 volgt zij avondschoold mode en verdeelt Cindy haar tijd tussen de haaknaald en de naaimachine.

Cindy post regelmatig iets op haar [Facebookpagina KlaartjeNel](#) of haar blog klaartjenel.blogspot.be, beide vernoemd naar haar twee dochters: Klara en Lene.



LIESBET VAN GOMPEL (VILLA LISA)

Samen met “Lief”, “Zoon”, “Dochter” en “Jongste” woont Liesbet tussen de Desselse velden, precies op de plek waar haar grootmoeder Lisa ooit in een boerderijtje opgroeide. Als prille veertiger is Liesbet verzot op talen, boeken en mooie woorden. Die passie probeert zij als leerkracht Duits aan haar leerlingen door te geven. “Villa Lisa” is haar persoonlijke blog. In 2010 besloot Liesbet te leren naaien en blogsgewijs een soort dagboek van haar gepruts en geknutsel bij te houden. Snel groeide die blog uit tot meer. Wat Liesbet bezighoudt is de rode draad doorheen haar blog. Naast posts over handgemaakte en vintage spullen vind je hier DIY-ideeën, recepten, upcycling- en ecotips. Verder vang je er wel eens een glimp op van Liesbets dagelijkse belevenissen en eerlijke kleding.

Meer ontdekken kan je op villalies.blogspot.be.

HANNE WILLEMS (NAADJES EN DRAADJES)

Sinds 5 jaar bestaat Hannes leven uit naadjes en draadjes. Ze startte haar blog destijds als een online dagboek. Een soort naslagwerk voor haarzelf, noem het gerust een logboek of een portfolio. Maar gaandeweg werd haar blog opgepikt. Zo ontmoette Hanne enkele gelijkgestemde zielen. Een nieuwe (en interessante!) wereld opende voor haar. In haar blog legt Hanne voornamelijk de focus op naaien. Het begon ooit met een lappenpop voor haar 2 dochters, maar al snel evolueerde haar probeersels tot kinderkleren, boekentassen en knuffels voor kleine en iets grotere meiden.

Tegenwoordig haalt Hanne haar inspiratie uit de berichten van haar volgers. Ze beperkt zich al lang niet meer tot het naaien van kledij. Je kunt ook recepten en fotografische experimenten terugvinden op haar blog. Het bloggen blijft voor Hanne een creatieve uitlaatklep. Het is zowel haar grootste passie (naast de kinderen natuurlijk) als een ultieme leerschool.

Hannes blog vind je terug op naadjesendraadjes.blogspot.com.





COLOFON

Deze publicatie is een realisatie van Erfgoedcel k.ERF.

Coördinatie en tekst: Niels Schalley (k.ERF)

Vormgeving: Els Vandervoort (CAZAC)

Fotografie: Greetje Hannes (laviep.wordpress.com)

Deze mensen verdienen een beus vol snoep:

Dikke merci aan: Jusra Baki, Bibliotheek Geel, Bram Dierckx, Nelle De Beuckeleer, Katrien De Sy, Gasthuismuseum Geel, Jeannine Geukens, An Grietens, Greet Grietens, Greetje Hannes, Leen Kestens, Janna Lefevere, Jolien Schroyen, Cindy Vanarwegen, Liesbet Van Gompel, Hanne Willems.

Speciale dank gaat uit naar alle enthousiaste kinderen die deze publicatie mogelijk gemaakt hebben!

Juno Haelterman, Floor Liberloo, Fien Schoofs, Merel Smets, Tijmen Smets, Lene Thys, Lucille Tordoor, Vince Tordoor, Loes Van Den Kerchove, Nelis Van Rompaey, Rijmen Van Rompaey, Ella Verellen en Noor Verellen.

Met dank aan de heemkringen en archiefinstellingen uit de k.ERF-regio voor de historische achtergrond.

Dank aan LECA vzw en de stuurgroep 'bedelzangtradities'.

ISBN-NUMMER : 978-90-823-1270-6

EAN : 9789082312706

Met steun van de Vlaamse Overheid.





CONTACT

Alle informatie en veel meer over bedelzang in de k.ERF-regio
kun je terugvinden op de website
www.zing-ze.be

Erfgoedcel k.ERF
De Billemontstraat 117
2440 Geel
Tel: 014 56 66 89
info@erfgoedcelkerf.be





HEB JE ZELF NOG CREATIEVE IDEEËN
OF WIL JE GRAAG JOUW WERKJES MET ONS DELEN?
DAT KAN!
OP DE SITE

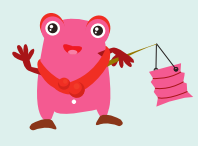
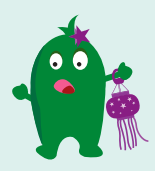
www.zing-ze.be

KUN JE OP EEN EENVOUDIGE MANIER JOUW CREATIE POSTEN.

www.erfgoedcelkerf.be

© Erfgoedcel k.ERF







www.zing-ze.be

k.ERF