bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Afgiftekantoor: Gent X
P-922364

De Patrijspoort

CLUBBLAD VAN YACHTING MERELBEKE

Driemaandelijks tijdschrift // Editie 2021 n°3 jul-aug-sep // Verantwoordelijke uitgever: Jurgen Van Assche - Poelstraat 87, 9820 Merelbeke

DE GRASKONING

- ★ Verdeler van **Ambrogio** grasrobots
- ★ 12 jaar ervaring in het installeren en onderhouden van grasrobots
- ★ Uitstekende service en diverse reserve grasrobots
- ★ Installatie zonder beschadiging van het gazon

- ★ Ambrogio grasrobots bestaan al meer dan 25 jaar
- ★ Robuust en intelligent gebouwd
- ★ Weinig onderhoud en lange levensduur
- ★ Niet gevoelig voor takken, eikels en andere afgevallen vruchten
- ★ Van 30m^2 tot 30.000m^2 met één grasrobot
- ★ Verkrijgbaar met een zwarte kap in plaats van de bekende rode kap
- ★ 6 jaar fabrieksgarantie op de Ambrogio NEXT LINE 4.0

RAIN4U AMBROGIO ROBOT POOL4U

9991 Adegem I 9940 Ertvelde I M +32 478 80 22 72 I T +32 50 71 30 02 I info@degraskoning.be I www.degraskoning.be

In ons blad

• Voorwoord	Tim Remaut
• Kromme Kronieken	Ray van Rieme
• Gedicht	Ray van Rieme
• Ons Bestuur	Johan Van den Driesschen
• Nieuw Vaarreglement	Dennis De Grootte
• Water-Vespa's	Frederic Van de Walle
• Bewaren van voedsel	Mie Remaut-De Winter
• Kombuis	Veronique De Smet-Poriau
• Getijtafels	Rocco Lioi
• Schenken	Johan Goemé

Colofon

De Patrijspoort is een uitgave van VZW Yachting Merelbeke
Poelstraat 87, 9820 Merelbeke
GSM 0487 52 12 60
Mail @secretariaat@yachtingmerelbeke.be
redactie@yachtingmerelbeke.be
Voorzitter: Jurgen Van Assche
Clubhuis: Sluisweg 1 - 9820 Merelbeke
Tel. 09 245 16 57
Hoofdredactie: Tim Remaut
Het redactieteam werkt vanuit het clubhuis: Ray van Rieme - Mie Remaut-De Winter
Dennis De Grootte - Thomas Calis - Rocco Lioi - Johan Goemé - Fréderic Van de Walle
Veronique de Smet-Poriau - Johan Van den Driesschen
Verantwoordelijke uitgever: Jurgen Van Assche, Poelstraat 87, 9820 Merelbeke

CPS
BANK EN VERZEKERINGEN

Voor service en vertrouwen één adres

Uw onafhankelijk makelaar!

(FSMA 10413 – 101400cB)

Onze waarden :

- Familiebedrijf
- Persoonlijke aanpak
- Respect en vertrouwen
- Kwaliteit
- Correcte dienstverlening
- Onafhankelijk
- Professionalisme

CPS verzekeringen – Fintro agent
Lindestraat 2
9090 Melle
Tel: 09 27 27 444
www.cpsbankenverzekeringen.be
info@cpsverzekeringen.be - cps@fintro.be

Voorwoord

The times they are A Changing

(naar Bob Dylan)

Ons nieuwe Bestuur is reeds drie maanden geïnstalleerd. In de maand juni 2021 zijn velen onder ons reeds tweemaal bij de verpleegster geweest voor een vaccin-prik. Onze ministers komen, kwistig, allerlei cadeau's uitdelen op de TV.
"The times they are A changing " zong Bob Dylan reeds in 1964. Het kon even goed 2021 geweest zijn.
Ik hoor honderd maal per dag de woorden "gratis","steun verlenen", "Corona-compensatie", "hulpbehoevenden"enz.
Mijn vaarvignet is verlopen begin juni en ik klikte vol goede moed Visuris open om een nieuw te bestellen. Vroeger betaalde ik 135€ voor een gans jaar en nu????? 205€.
In de Walen betalen ze niets als vaartaks. Ik herhaal: NIETS, nada, nougatbollen.
Ik heb al meermaals geklaagd over het feit dat de VPF als federatie veel te weinig zichtbaar is en de pleziervaart veel te weinig op de kaart zet. Wij krijgen niets, wij worden uitgeknepen als vroegrijpe citroenen.
Ons lidmaatschap van de VPF brengt ook financlëel niet veel meer op. Met een lidkaart van VPF lag je vroeger als passant in een jachthaven aan 50%. Nu betaal je voor de eerste nacht volle pot en de tweede nacht gratis. In totaal maakt dat ook 50% maar als je aan het toervaren bent blijf je gewoonlijk maar één nacht in een yachthaven en betaal je als lid dus 100%. In gewoon Vlaams zeggen ze:"ze maken u blij met een dode mus".
Er is werk aan de winkel voor de VPF-verantwoordelijke van onze club. De VPF zou een soort vakbond van de pleziervaarders moeten zijn. Ons vertegenwoordigen in de diverse besluitkanalen, het protest organiseren bij verkeerde maatregelen. Maar bovenal zou de VPF transparant moeten zijn naar zijn leden en fier zijn op het feit dat ze werken in de schaduw, maar niet enkel in de schaduw.

In het vorige nummer had ik juist de actviteitenkalender geschrapt als ons Bestuur toch een Seizoensopening organiseerde op 1 mei. Ik moet zeggen het was een geslaagde noodoplossing. Na een onzichtbare speech en na gespeurd te hebben naar een onvindbare Burgemeester wandelde onze Voorzitter van boot tot boot, aan de Milo aangekomen besefte onze Voorzitter ten volle dat wij lange pontons hebben en aan zijn rood kleurtje te zien had de footing deugd gedaan.
En toch was de boodschap duidelijk: het nieuwe Bestuur is een "Bestuur van en voor iedereen" waar alle leden hun zegje kwijt kunnen.
De werkzaterdagen laten het beste verhopen. We moeten met niet meer zijn dan nu, maar we moeten er wel "samen" zijn.
We zijn een club die er naar streeft yachtingsport democratisch te kunnen beoefenen, en waar iedereen, grote boot of kleine boot, zich thuis voelt in een familiale sfeer. Dit veronderstelt niet alleen dat we ons clubhuis goed onderhouden zowel met verf als met bier of wijn maar ook dat we oog hebben voor andermans boot, onze havenmeester ziet niet alles. Dit betekent ook dat alle leden van de club zich kunnen vinden in de kameraadschappelijke en respectvolle sfeer die er in de club heerst. Alle leden zijn gelijk.
We streven er ook naar een club te zijn van varende boten, geen verzameling van pontonversiersels.

Ten laatste doe ik een warme oproep naar alle leden die zich geroepen voelen om eens een artikeltje te schrijven in onze Patrijspoort. Ik zie jullie pennestreken graag tegemoet.

Tim Remaut
Hoofdredacteur van De Patrijspoort
Schipper van Cleobulus IV
redactie@yachtingmerelbeke.be

DRUKKERIJ
verspecht.
www.verspecht.be • info@verspecht.be

SLAGERIJ
Kurt & Veronique
DE SMET-PORIAU

Hundelgemsesteenweg 331
Merelbeke - Tel. 09 231 70 40
volg ons ook op FaceBook: slagerij De Smet-Poriau

Hasta la vista Amigos

Door de maandenlange sluiting van de horeca bleven veel uitbaters en consumenten op hun honger zitten en de heropening op 9 juni was dan ook meer dan welkom.
Zelfs de meisjes van plezier mochten opnieuw aan de slag want ook de erotische sector lag in die lange periode helemaal plat.
Ondanks het feit dat er door de betrokkenen wel vaker plat wordt gelegen werd het hoog tijd dat er in hun business opnieuw wat ritme en beweging kwam.
Het kan echter niet ontkend worden dat niets nog is zoals vroeger en zelfs de seizoenen zijn helemaal in de war.
De zaaimaand begint, volgens de kalender, op 1 oktober maar toch werd er in vaccinatieverband voortdurend verwarring gezaaid. Hoe is het anders te verklaren dat in maart de discussie omtrent **AstraZeneca** opnieuw hoog oplaaide. Zowel in Duitsland als in Nederland werd dit vaccin in groepsverband voor onbepaalde tijd verboden, maar ons overlegcomité, dat het probleem in maandverband bekeek, deed alsof haar neus bloedde.
Toen ik bijgevolg op 1 april in Wetteren werd ontboden voor een eerste prik had ik daar een dubbele bedenking bij. Enerzijds was ik opgelucht dat mijn besmettingsrisico gevoelig zou dalen maar anderzijds gaf 1 april mij het vermoeden dat mijn inenting met de verwachte Astra Zeneca op een misplaatste grap zou uitdraaien.
Temeer omdat ik de nacht voordien een nachtmerrie had beleefd waarvan ik nu nog huiver.

Want Astra zei tot Zeneca:
“ik maak het graag wat bonter,
jij doet de prik en kort daarna
zorg ik wel voor een klonter!”

Daarmee is niet alleen bewezen dat ik wellicht de enige dichter ben die in dichtvorm droomt maar ook dat “de schrik van de prik” mijn denkvermogen ernstig had “getromboseerd”.
Groot was dan ook mijn opluchting toen ik in de Warande vernam dat ik met Pfizer zou worden ingeënt.
Dat verliep rimpelloos zodat ik de week nadien met een veilig gevoel mijn Oekraïense poetsvrouw kon begroeten.
Dankzij Petra Prestolova ligt mijn appartement er nu altijd stralend bij, want zij reinigt ook de hoeken, waarvan ik niet eens wist dat ze er waren.
Bovendien stimuleert zij mij ook om meer op de details te letten en parallel met haar het stof en de bacteriën te lijf te gaan.
Door mijn inbreng zorg ik ervoor dat poets-Petra ruimschoots de tijd heeft om tussendoor te roken, te telefoneren en koffie te drinken. Zij spreekt een soort Engels en ik was blij te horen dat zij tevreden is over mij…
Van kennissen vernam ik dat bijna alle poetshulpen dezelfde rituelen hebben en ook bij mijn eerste éénmalige Somalische poetsvrouw was dat niet anders…

Isia was haar naam en na het roken, het telefoneren en het koffiedrinken laste zij ook nog een gebedsstonde in.
Zeer verrijkend was dat, want sinds zij op haar matje neerknielde en haar fraai achterwerk naar mij toekeerde weet ik nu ook in welke richting Mekka ligt.
Nu ik grotendeels van dat kuisgedoe verlost ben en op 6 mei mijn tweede prik mocht ontvangen kan ik mij eindelijk weer concentreren op mijn favoriete ouderdomskwaaltjes.
Ik voel mij niet oud maar mijn spiegel ziet dat anders. Bovendien heb ik in de tweede coronagolf bewegingsachterstand en vetvormingsvoorsprong opgelopen waardoor mijn bejaarde gewrichten knarsen als een houten vlot bij windkracht 6.
Ook de voorjaarsstormen weerhielden mij om als van oudsher door de natuur te dwalen, want wind komt weliswaar uit de hemel maar tocht komt uit de hel!
De frisse bries die daarentegen door onze Yachting waait is dan wel positief.

Hubo

MERELBEKE
GENT UZ
ZELZATE

Cans & Bottles

Cans & Bottles B.V.B.A.
Rietveldstraat 22
9090 MELLE
GSM : 0478/441.445

Sinds ex-voorzitter André samen met “hulpvoorzitster” Christine naar Spanje is uitgeweken heeft Jurgen de moed gevonden om die zware taak op zich te nemen.
Daar waar André, als man van de consensus, bijna alles met de glimlach wist op te lossen, zal Jurgen wellicht voor een meer pragmatische benadering opteren. Hij zal na de corona-ellende de man van de Renaissance zijn, die onze dierbare club naar nieuwe hoogten zal tillen.
Ik hoop dat hij tevens de pennentrekken van de Patrijspoorters naar waarde zal weten te schatten. Poorters waren in de middeleeuwen de begoede bewoners van de stad waaruit de Poortwachters werden geselecteerd.
Patrijspoorters waken even dapper over het patrimonium en het gedachtengoed van hun club en leggen met hun kronieken de vaardigheden, noden en verwezenlijkingen de noden van hun varende vrienden vast. Onvermoeibaar en vastberaden.
De karakterkop van hoofdredacteur Tim weerspiegelt die hardnekkigheid!
Daar kunnen veel ministers een voorbeeld aan nemen want ondanks al hun beloften was de vaccinatie van de 65-plussers begin april nog niet eens begonnen.
Zelfs het systeem om de burgers naar hun respectievelijk vaccinatiecentrum uit te nodigen draaide aanvankelijk behoorlijk in de soep. Veel brieven kwamen te laat toe of werden naar een verkeerd adres gestuurd.
Bovendien kregen zelfs een aantal overleden personen een uitnodiging, wat bij de nabestaanden voor veel verontwaardiging zorgde. Dat veroorzaakte tevens chaos in de vaccinatiecentra want vermits die gestorven personen niet kwamen opdagen werden heel wat ontdooide vaccins noodgedwongen toegediend aan mensen die er nog geen recht op hadden, of doodgewoon van straat werden geplukt.
Al die verwikkelingen hadden vermeden kunnen worden indien men, van meet af aan, het vertrouwde systeem van de Kiesbrief had gebruikt. Met de mogelijkheid om te stemmen voor een vaccin naar keuze.
Maar neen, het blijft een Belgische ziekte dat men bij elke gelegenheid nieuwe postjes en overkoepelende organen creëert waardoor de chaos alleen maar duurder en groter wordt.
Het kan geen toeval zijn dat er op alles wat op Vlaams niveau reeds misliep steevast naar minister Beke werd gewezen.
Hij was reeds een opkomende ster in het eerste blunderboek, maar in tweede krijgt hij ongetwijfeld een hoofdrol toebedeeld.
Ik erger mij niet alleen aan het feit dat hij zijn verantwoordelijkheid meestal naar anderen doorschuift, maar vooral aan de wijze waarop hij er zich telkens probeert uit te lullen! Excuseer mij voor mijn Bargoens taalgebruik, maar ik doe dat moedwillig om een statement te maken tegen de ontspoorde verspreiding van dergelijke anomalieën.
Zelfs op TV overtreedt men hoe langer hoe meer alle regels van het fatsoen door onder andere het woord “Kut” zonder gêne in de omgangstaal te introduceren. Zelfs een topkerel als Tom Waes heb ik dit beladen K-woord in één aflevering tot zes keer na elkaar horen gebruiken.
Alles wat negatief is wordt tegenwoordig droogweg “Kut” genoemd en ik vind dat een vorm van platte polarisatie en een ontwaarding voor het orgaan als dusdanig.
Is het geen nationale schande dat het edelste en nuttigste voorwerp sinds de uitvinding van het wiel op dergelijke groteske wijze wordt misbruikt.
Dat moet veranderen!
Ik vind dat wij als gerenommeerde Yachtingclub een voorbeeldfunctie hebben en dat voorzitter Jurgen Van Assche zijn onderdanen moet aanmanen om nooit meer van bijvoorbeeld “Kutweer” te spreken, maar dat hij ons gebiedt om “Kut” door “Flut” te vervangen.
Ik ben ervan overtuigd dat ook ex-voorzitter André achter dit voorstel zou staan en ik hoop dat hij daar hoog op zijn berg nog vaak aan ons zal terugdenken. Hopelijk zonder hoogtevrees, want van “waterlander” tot “bergbewoner” is toch wel een grote stap. Bovendien beseffen hij en zijn Christine wellicht nog niet welke schokgolf hun vertrek in de club heeft teweeggebracht. In de goede en slechte zin.
Sinds adonis-André naar Spaanse oorden is vertrokken is inderdaad de gemiddelde mannelijke schoonheid in onze club bedroevend gedaald, maar daar staat tegenover dat Christine met haar

uitzonderlijk temperament in het mondaine Allicante een ambassadrice zal zijn voor al onze Yachtingvrouwen.
Tevens wil ik benadrukken dat dit Yachtingkoppel pur-sang een zeer positieve staat van dienst in onze vereniging kan voorleggen.
Hun romance is ooit in de haven begonnen en niet voor niks werd hun woonark soms “the Loveboat” genoemd.
Wij hopen alvast dat hun vertrek geen definitief afscheid zal zijn maar dat wij hen nog af en toe in ons clubhuis mogen verwelkomen.
Indien dat niet ’t geval is nemen wij het recht in eigen handen en gaan wij, met z’n allen, met gecharterde bussen bergopwaarts bij hen op bezoek. Hopelijk is het daar dan geen Flutweer, wordt er in die regio geen Flutwijn geschonken en ben ik hier geen Flutkroniek aan het schrijven. In spreken en schrijven wordt het dus Flut maar in denken zijn wij nog altijd vrij. Helemaal vrij zijn wij pas als iedereen is ingeënt, in de overtuiging dat de poort van de vrijheid ligt aan de sluis waar ons clubhuis staat.
Als wij daar in alle veiligheid elkaar opnieuw kunnen omarmen, om daarna via onze sluis naar de vier windstreken uit te zwerven, dan pas kunnen wij opnieuw het V-teken maken.
De V van Vrijheid, Victorie en vooral van Vaargenot. Hasta la Vista Amigos!

Ray van Rieme

Opsporing verzocht

’t Verkeer draait hier op volle toeren
doch wie persoonlijk door de “MUG”
zich richting Spoedhulp weg liet voeren
Keert met plezier te voet terug.
Het vaargebeuren daarentegen
komt steeds in topvorm voor de boeg:
geen “MUG” op onze waterwegen,
maar muggen zijn er wél genoeg.

De kapitein kan ze verjagen
hij heeft legitiem gezag
maar toch kiest hij bepaalde dagen
voor bootje-biertje-buisgedrag.
Doch wordt zijn blik een
vlammenwerper
dan gaat zijn voorkeur plots naar
“puur”.
De kapitein ziet alles scherper
en converseert met de natuur!

Hij weet wanneer een leuke larve
die door de straalstroom wordt
gewiegd
’t Zij in het Zwin of de Algarve,
hier binnenkort als vlinder vliegt.
Doch als er snode onweersbuien
zo onverhoeds en rabiaat
hun tranen in de Schelde
spuienverschijnt een frons op zijn
gelaat.

Met reden is hij op zijn hoede
want blijkbaar vaart de Waalse Bond,
verarmd door brein- en bloedarmoede,
hier bij zwaar weer met netten rond.
O Vlaamse schippers sluit de rangen
Zoekt naar het Kapiteinskwartet
dat op de Schelde werd gevangen
en op de Maas is uitgezet…

Ray van Rieme

Organisatie van het bestuur

Door Johan Van den Driesschen

Sinds de laatste algemene vergadering werd het bestuur bekrachtigd dat was herschikt door het vertrek van onze toenmalige voorzitter André Ogiers.

De nieuwe leden van het bestuur zijn jullie intussen wel bekend, maar op vraag van onze hoofdredacteur Tim willen we hierbij graag nog wat duiding geven bij wie wàt doet.

Jurgen Van Assche werd door het bestuur aangesteld als nieuwe voorzitter. Dus is hij de man die leiding geeft aan het bestuur en aan de club, uiteraard doet hij dit altijd in samenspraak met de andere bestuursleden. Maar voor Jurgen is het voorzitterschap méér dan leiding geven. Hij houdt zich ook bezig met heel wat belangrijke dingen zoals contact met het Gemeentebestuur en De Vlaamse Waterweg in functie van onze infrastructuur, en bekijkt ook alle cont(r)acten met leveranciers en houdt een scherp oog op onze boekhouding, wat niet onbelangrijk is.

Pascal Slock is ondervoorzitter en in die hoedanigheid neemt hij de taken van Jurgen waar mocht Jurgen (tijdelijk) afwezig zijn. Daarnaast geeft Pascal, gesterkt door zijn jarenlange ervaring in de club, ons heel veel advies bij het nemen van beslissingen. Hij kent het reilen en zeilen binnen de club perfect, aangezien hij er al van kindsbeen af bijloopt. Zijn vader was één van de stichters van de club! Dus kan je aannemen dat Pascal veruit het langst lid is van onze club. Pascal is ook verantwoordelijk voor de organisatie van de feestelijkheden zoals sluiting vaarseizoen. En natuurlijk is zijn kennis als zakenman een heel goede troef om samen met Jurgen de onderhandelingen te voeren met onze partners.

Hugo Taymans is onze havenmeester. Jullie weten dat je voor heel wat praktische dingen bij hem terecht kan. Maar naast zijn taak als havenmeester is hij ook bestuurslid en verantwoordelijk voor de technische kant van de zaak. Hij is een èchte “handige Harry” die veel kaas heeft gegeten van elektriciteit, mechaniek, etc….. Dus de juiste man op de juiste plaats om te organiseren en te presteren als het op werken aan de club aankomt. Samen met Fréderic Van de Walle (zie onder) organiseert hij o.a. de werkweekends, en staat hij in voor het onderhoud en de uitbreiding van onze technische installaties.

Belangrijke info: Hugo kan je als havenmeester bereiken op hetzelfde nummer dat Rocco vroeger reeds had als havenmeester ***0487 52 12 60 !***

LUXX
PREMIUM
BELGIAN GIN

WIJNHUIS BOLLAERT,
Hundelgemsesteenweg 286
9820 Merelbeke-Flora
Tel 09/230 70 56
Fax 09/ 231 93 02
info@wijnhuisbollaert.be
www.wijnhuisbollaert.be

WIJNHUIS Bollaert

Distillery DE STOOP since 1861 Merelbeke (Belgium)

PSN AUTOMOTIVE

Donklaan 104 a - 9290 Berlare
0468 27 77 52
info@psnautomotive.be
www.psnautomotive.be

Professioneel advies
Service is prioriteit
Nieuwe en 2e hands auto's

"like" us on facebook

Rocco Lioi is jullie àllen bekend als onze “ex-havenmeester” maar als je Rocco wat kent weet je dat hij altijd al close was met de club, en mede doordat hij als vrijwilliger ons clubhuis openhoudt was hij de geknipte man, met héél véél ervaring. Rocco houdt zich vooral bezig met alles wat het clubhuis aangaat. Praktische regelingen om feestjes tot een goed einde te brengen, zorgen voor de voorraad, maken dat het clubhuis àltijd perfect in orde is,…. En omdat zijn hart ook bij de “haven” ligt, treedt hij ook op als “back-up” havenmeester als Hugo afwezig is.

Fréderic Van de Walle is een nieuw bestuurslid, maar dient zeker niet meer voorgesteld te worden. Hij is alomtegenwoordig in de club, en overal waar er werk is duikt hij op. Zoals hierboven reeds aangegeven is hij de technische evenknie van Hugo en samen zorgen ze dat onze club zonder technische problemen kan functioneren. Hij heeft ook altijd àlle tools bij zich zodat we niet hoeven te prutsen maar professioneel te werk kunnen gaan. Mààr Fréderic is officiëel ook onze secretaris. Dus hij houdt héél wat administratie bij, samen met Jurgen, en zorgen ze ervoor dat onze club ook “op papier” de beste is….

Johan Van den Driesschen is binnen het bestuur verantwoordelijk voor de communicatie. Hierbij kan je hem o.a. als “verbindingsofficier” zien tussen het bestuur en de redactie van de Patrijspoort. Daarnaast zorgt Johan voor ook voor externe communicatie wanneer de club naar buiten treedt met één of andere organisatie. En hij staat Pascal bij voor het organiseren van de Opening Vaarseizoen. Afspraken maken, bestemmingen kiezen, feest organiseren……hélemaal zijn ding. En waar mogelijk springt hij de andere bestuursleden bij omdat vele handen licht werk maken.

Maar wat nog het belangrijkste is voor onze leden is dat het bestuur er vooral voor jullie is. Ieder heeft zijn taak binnen het bestuur, maar samen zijn we àltijd bereikbaar voor onze leden. Heb je een vraag, een voorstel, of een goed idee, of wil je een probleem aankaarten, dan staat onze deur altijd open. We houden van direct contact. Er is altijd wel iemand van het bestuur in of rond de club, dus aarzel niet om die aan te spreken. En dan kan je met elke vraag bij elk bestuurslid terecht. In de bestuursvergadering proberen we alles te bespreken, en waar nodig is schakelen we nog sneller om een goede en adequate oplossing te bieden.

Johan Van den Driesschen

Schipper van Marco

WILLE RONALD BVBA

ALGEMENE ELECTRICITEIT HVAC & BEVEILIGING

VERWARMING • AIRCO • DOMOTICA • AUTOMATISATIE • ZONNEPANELEN
SANITAIR • WARMTEPOMPEN • VLOERVERWARMING

PRIVAAT EN INDUSTRIE
NIEUWBOUW & VERBOUWING

* * *

VERWARMING & ACCUMULATIE
VLOERVERWARMING

* * *

ZONNEPANELEN - ZONNECOLLECTOREN

* * *

AIRCONDITIONING DAIKIN-WARMTEPOMPEN

* * *

BEVEILIGING &ALARMINSTALLATIES
CAMERABEWAKING EN TOEGANGANGSCONTROLE
(Erk.nr.Bin.Zak. : 20 1541 04)

* * *

VERLICHTING

* * *

DOMOTICA
(Kwaliteitslabel domotica LUXOM)
Dobiss installateur // Gecertificeerd KNX-installateur

* * *

DATA-NETWERKEN

* * *

PARLEFONIE & VIDEOFONIE

* * *

CENTRALE STOFZUIGER

* * *

VENTILATIE

* * *

SANITAIRE INSTALLATIES

Wij zijn read 35 jaar actef in de sactor.
Samen met 12 werknemers staan wij borg voor een degelijke installatie,
een uitstekende service en een klantvriendelijka samewerking
Met meer daan 3000 klanten kunnen wij U onze ervaring aanbieden
voor jarenlang comfort en kwaliteit

Ronald Wille, zaakvoerder

TEL.: +32 9 227 19 10
info@willeronald.be
www.willeronald.be

WILLE RONALD BVBA
SCHOUWINGSSTRAAT 43A
9032 WONDELGEM

Tot zover de theoretische achtergrond. Wat houdt dit nu concreet in?

In de vorige editie van De Patrijspoort kregen jullie een korte toelichting over de nieuwe regelgeving aangaande de verplichte en aanbevolen uitrusting.

In deze editie gaan we dieper in op wat dit concreet inhoudt. Omdat de meesten onder ons niet met de boot op zee gaan, beperken we ons tot de uitrusting die verplicht en aanbevolen is wanneer we ons op de binnenwateren begeven.

De volgende uitrustingseisen gelden voor pleziervaartuigen (motor- en zeilboten):

- met een romplengte tot en met 24m
- die geen waterscooters, vaartuigen voor kleinzeilerij, sportkieljachten of kleine reddingsvaartuigen zijn (zie de specifieke tabellen voor die types vaartuigen)

Er wordt een onderscheid gemaakt tussen de een pleziervaartuig dat geregistreerd is voor enkel binnenwateren en een pleziervaartuig dat geregistreerd is voor zee **én** binnenwateren.

Van zodra uw pleziervaartuig geregistreerd is voor de zee, moet u minstens de basisuitrusting voor zee (zone 4) aan boord hebben, ook wanneer u zich op binnenwateren bevindt.

1. Registratie binnenwateren

Uitrusting voor ZONE 1

VERPLICHT	Uitzonderingen en opmerkingen
Categorie: veilige navigatie	
Radarreflector	
Kegel voor zeilboten met motor	
Misthoorn	
Navigatielichten	Opmerking: voldoen aan Colreg 72/APSB
Categorie: uitrusting	
Voldoende touwen om te slepen en af te meren (waaronder een touw van minimum 20 meter)	Opmerking: diameter in functie van het bootgewicht
Anker met lijn	Opmerking: diameter van de lijn en het ankergewicht
Lensmiddel aangepast aan het vaartuig (zoals handlenspomp, elektrische lenspomp, hoosvat, emmer)	Opmerking: zelflozer volstaat niet. U moet de werking van de elektrische lenspompen kunnen aantonen
Middelen om drenkelingen te vinden en bij te staan (zoals reddingsboei of lifesling, man-overboord-	
Zwemtrap	Opmerking: moet klaar zijn voor gebruik

HOSTE

Brood en Banket

Kapellendries 54
Wetteren
09/366.19.81

Stationstraat 52
Wetteren
09/369.32.00

Categorie: communicatie	
Vaste VHF	Opmerking: mag vervangen worden door draagbare VHF, de verplichting geldt alleen voor
Categorie: reddingsmiddelen	
Reddingsvest per opvarende (aangepast aan de opvarenden)	
Categorie: medische uitrusting	
EHBO-kit	Opmerking: aangepast aan het vaargebied
Categorie: navigatiemiddelen	
(Bijgewerkte) navigatiekaarten	Opmerking: digitale navigatiekaarten zijn
Getijtafels en stroomtabellen	Opmerking: alleen waar nodig
Categorie: brandblusbestrijding	
Brandblusmiddel	Opmerking: volgens de technische eisen RCD
Blusdeken	Opmerking: verplicht voor open vlam
Categorie: administratieve verplichtingen	
Scheepvaartverkeersreglement voor het	
Registratiedocumenten en radiodocumenten	

AANBEVOLEN	**Uitzonderingen en opmerkingen**
Middel om klein lek bij huiddoorvoer te dichten	
Dieptemeter	
Speedlog	Opmerking: motorboten die sneller varen dan 15 knopen, zijn vrijgesteld van een log als er een gps/GNSS aan boord is
AIS	

Uitrusting voor ZONE 2 - 3

U moet de uitrusting aan boord hebben voor de hoogste zone die u tijdens uw reis doorkruist.

Als u tijdens een vaartocht zowel zone 1, 2 en 3 doorkruist, moet u op uw vaartuig de uitrusting voor zone 2 - 3 voorzien.

VERPLICHT	**Uitzonderingen en opmerkingen**
Categorie: veilige navigatie	
Radarreflector	
Kegel voor zeilboten met motor	
Ankerbol	

Misthoorn	
Navigatielichten	Opmerking: voldoen aan Colreg 72/APSB
Categorie: uitrusting	
Voldoende touwen om te slepen en af te meren (waaronder een touw van minimum 20 meter)	Opmerking: diameter in functie van het bootgewicht
Anker met lijn	Opmerking: diameter van de lijn en het ankergewicht
Lensmiddel aangepast aan het vaartuig (zoals handlenspomp, elektrische lenspomp, hoosvat, emmer)	Opmerking: zelflozer volstaat niet. U moet de werking van de elektrische lenspompen kunnen
Middelen om drenkelingen te vinden en bij te staan (zoals reddingsboei of lifesling, man-overboord-licht of zoeklicht bij nachtvaart)	
Zwemtrap	Opmerking: moet klaar zijn voor gebruik
Categorie: communicatie	
3 rode handstakellichten en 2 parachutes	Opmerking: op de Beneden-Zeeschelde geen parachutes
Categorie: reddingsmiddelen	
Reddingsvest per opvarende (aangepast aan de opvarenden)	
Waterdichte zaklamp geschikt voor het geven van alarmseinen of noodsignalen	
Categorie: medische uitrusting	
EHBO-kit	Opmerking: aangepast aan het vaargebied
Categorie: navigatiemiddelen	
Magnetisch kompas	
(Bijgewerkte) navigatiekaarten	Opmerking: digitale navigatiekaarten zijn
Getijtafels en stroomtabellen	Opmerking: alleen waar nodig
Dieptemeter	
Speedlog	Opmerking: motorboten die sneller varen dan 15 knopen, zijn vrijgesteld van een log als er een gps/GNSS aan boord is
Categorie: brandbestrijding	
Brandblusmiddel	Opmerking: volgens de technische eisen van de RCD (boten van voor 1998 moeten voldoen aan de CE- eisen rond draagbare brandblustoestellen) en gecontroleerd volgens de instructies van de fabrikant
Blusdeken	Opmerking: verplicht als er kook-/verwarmings-/verlichtingstoestellen met open vlam aanwezig
Categorie: administratieve verplichtingen	
Scheepvaartverkeersreglement voor het	
Registratiedocumenten en radiodocumenten	

AANBEVOLEN	Uitzonderingen en opmerkingen
Middel om klein lek bij huiddoorvoer te dichten	
Zeilboten - Lifeline en per opvarende een harnas (met	Opmerking: lifeline moet niet permanent gemonteerd
Motorboten - Lifeline en per opvarende een harnas (met bevestigingslijn)	
Vaste VHF met DSC	
PLB met gps/GNSS (406 MHz en 121,5 MHz)	
Rookpot	
Gps/GNSS	
Verrekijker en peilkompas	
AIS	

Dennis De Grootte

Schipper van Fleau-Jeau

STORMS
ALGEMENE RENOVATIE

TOTALE RENOVATIE PROJECTEN

0478 / 28 61 03

renovatiestorms@hotmail.com

www.renovatiestorms.be

Sanitair & Verwarming
Isoleren & Epdm
Gyproc werken
Vloeren & betegeling
Schrijnwerk op maat
Terrassen & Opritten

THE BOATSHED, overdekte boot-boxen

info tom.coorevits@exco.be

Die Vespa's op het water

De waterscooter of de jetski.
Het woord jet-ski zegt al veel over de motor aandrijving.
Velen hebben het idee dat dit een vergelijkbare bootmotor heeft, maar dat is niet zo.
Jetski heeft geen schroef maar een straalmotor werkende door een pomp die water aanzuigt aan de onderzijde van de ski en dan onder druk weg stuwt langs de achtersteven met daarin de stuurkap.
Deze zorgt er dus voor dat je niet rechtdoor blijft gaan maar dus ook kan sturen!
Jetski's zijn er in staande modellen en zittende 1-,2-,of zelf 3- zitters.
Ze hebben een zeer krachtige bron (260pk tot 300 pk) en door het lage gewicht van de jetski een enorme impact in het vertrekken en snelheid maken.
Het koppel van de motor heeft dan ook te maken met het type motor wat dus altijd afhankelijk blijft van jetski tot jetski.
Maar wat je vandaag al allemaal niet kopen kan!
Echte racemachines van 0 tot 100 km/u in 3á4 seconden zijn dus geen probleem meer.
Die topsnelheden zijn dan ook in deze aard van 100 bij staanders tot wel 130 km/uur bij zitmodellen.
Als je over deze snelheden spreekt op het water dan moet de bestuurder zich bewust zijn van zijn daden.

In het bezit zijn van een vaarbewijs is dus een must!!!
Neem geen onnodige risico's, neem veiligheidsmaatregelen zoals zwemvest,helm,schoeisel,....
Jetmotoren zijn heel anders in het sturen.
Als je de gashendel lost, dan ben je dus op dat moment stuurloos en ga je enkel rechtdoor ook al stuur je een andere richting uit.
Waarom? Je hebt op dat moment geen straal dus geen richting. De jetski heeft immers geen roer onder zich hangen zoals bij een boot.
Als je bij een boot nog over het water beweegt dan is je roer of stuurmotor nog steeds je richting aangever.

Wanneer laat je de gashendel los? Als je vaart mindert of in paniek bent.
En dat 2de kan jou fataal worden, dus start best met deze kunsten zonder bijzijn van veel vaarverkeer. Zorg ervoor dat je het goed beheerst alvorens te gaan stunten. Dan pas wordt het tof ...
Iemand die een uurtje heeft voorzien om te jetskiën die zal er de dag nadien ook wel de nodige spiertrekjes van voelen. Lichamelijk is dat dus een uitdaging.

Onderhoud is dit iets wat je beter aan de vakman overlaat.
Het volstaat de jetmotor een jaarlijks onderhoud te bezorgen.

Ook een jetski moet winterklaar gemaakt worden om open-vriezen te vermijden.
Winterklaar maken en onderhoud zal ongeveer 500€ kosten.

Wij namen ook inlichtingen naar verkoop bij Benny van Jet-store.
Deze man wist ons veel te vertellen en sprak met passie over zijn werk.
Hij wist ook te zeggen dat de verkoop momenteel op 200% staat.
De Jetski is dus echt wel een hype.
Er stelt zich dan ook in verkoop een probleem,
de fabrikanten van deze water Vespaatjes kunnen niet volgen en hebben momenteel een productie van 110% wat dus wachten wordt op een nieuwe waterbolide. Maar ook alle andere Benny's staan met lege toonzalen. Wat dus wel wat frustratie geeft zowel bij klant als verkoper.

Als ik bij de verkoper nog achter 1 gouden regel vroeg,kwam hij snel nog tot een veiligheidsbeleid:
Je kan geen jetski besturen zonder vaarbewijs.
Ik vroeg meteen waarom deze regel belangrijk was voor hem.
Zo vernam ik dat vele de aankoop doen van een jetski terwijl ze niet het nodige vaarbewijs in het bezit hebben. Waardoor ze wel starten aan hun opleiding en misschien slagen (of niet), intussen gaan ze maar dan maar op privé wateren jetskiën en maar daarbij heb je dus ook een vaarbewijs nodig.
Neem nu dat je een verzekering hebt op het vaartuig, het moment dat je een aanvaring hebt komt de verzekering er niet in tussen: Privé water of niet, zonder vaarbewijs.
Laat dan nog hopen dat de materiële gevolgen niet te zwaar zijn.
Als de tegenpartij lichamelijk letsel heeft krijg je nog een nare rekening persoonlijk toegestuurd.
Een terechte opmerking van een verkoper, waarvoor dank.
Ook bij huren van een jetski in binnen of buitenland goed informeren dus!!!

Nog een weetje:
Er zijn ook boten die over een jetmotor beschikken soms zelf meer dan 1 motor, zoals door Guy Vekeman in onze vorige Patrijspoort schitterend uiteengezet.
Vb.: reddings-zodiac van Blankenberge.
Het grote voordeel van dit soort aandrijving is dat de boten weinig diepgang hebben en ztoch eer krachtig zijn.
Wat in de haven van Blankenberge met veel zandslip en te weinig baggerwerken wel dikwijls van pas komt.
Daar werkt de reddingsdienst met dit type boot om gestrande zeilers bij laagwater in de havenheul te bevrijden uit hun zandbankjes.

Gegroet Kapitein Frederic

“Voedsel conserveren en bewaren, minder weggooien, minder gevaar” – Deel 2

Vervallen yoghurt, beurs fruit, muffe koekjes, … (te) Veel voedingsmiddelen belanden in de vuilniszak omdat ze verkeerd werden bewaard. Dit betekent een enorme verspilling! Nochtans volstaan enkele goede gewoonten om voedsel goed en gezond te bewaren en minder te moeten weggooien. Onmogelijk om zonder koelkast voedsel op korte termijn te bewaren.

Bewaar voeding altijd op een correcte manier.

Enkele vuistregels hierbij zijn

Kijk regelmatig na wat u thuis of in de boot hebt: Let op met yoghurtjes in de koelkast of conserven achteraan in de voorraadkast! Wanneer u boodschappen hebt gedaan, ruim dan een beetje op en zet voedingsmiddelen met een kortere houdbaarheidsdatum altijd vooraan!

“Droge voeding” in de kast: Pasta, rijst, conserven, beschuiten, meel, suiker, … Alle “droge voeding” kan worden bewaard op kamertemperatuur, beschut tegen vocht en/of licht. De optimale bewaaromstandigheden staan trouwens meestal op de verpakking vermeld.

Elk voedingsmiddel heeft zijn plekje in de koelkast: Voor veel voedingswaren vind je de juiste bewaarvoorschriften meestal op het etiket. ‘Koel bewaren’ verwijst naar bewaren in een koele berging of kelder. ‘Gekoeld bewaren’ of ‘bewaren bij maximum 7°C’ verwijst naar de koelkast. Als het product in de winkel in de koeling ligt, hoort het ook in de koelkast. Een uitzondering daarop zijn eieren: in de winkel staan deze meestal niet in de koeling, maar thuis bewaar je ze toch best in de koelkast. Verse voedingsmiddelen hebben allemaal hun favoriete plekje, dat een betere bewaring garandeert:

- ◊ Eieren, melk, boter, vers fruit en verse groenten, dranken,
- ◊ Zuivelproducten, verse kazen, bereide groenten en bereid sauzen, aangebroken fruit, zelfbereide gerechten: in de koele zone (4-6 °C);
- ◊ Vlees, gevogelte, vis, charcuterie, room, melk houdende nagerechten, voorverpakte salades, vers vruchtensap, bereide traiteursgerechten, ontdooiende producten: in de koude zone (< 4 °C);
- ◊ Dranken mag u in de variabele zone zetten (deur). vruchtensap, kaas: in de gematigde zone (6-10 °C);

Vraagt u zich af waar de verschillende zones zich bevinden in uw koelkast? Zet dan een glas water met een thermometer in uw koelkast gedurende een nacht. Als regel geldt: hoe lager in de koelkst hoe kouder uitgezonderd voor de bakken onderaan.

Laad uw frigo niet te vol: In een overvolle koelkast kan de koude lucht moeilijk circuleren, wat de bewaring niet ten goede komt. Het is dus beter uw koelkast regelmatig aan te vullen en ze een keer per maand schoon te maken: zo vermijdt u dat bacteriën gaan woekeren en uw voorraden aantasten!

Let op aangebroken verpakkingen
Zet eten nooit zomaar op een bordje in de koelkast! Niets beter dan een afsluitbare en herbruikbare bewaardoos. De houdbaarheidsdatum na opening wordt vaak bepaald door de producent, die altijd een (ruime) veiligheidsmarge neemt. Ga dus af op uw eigen gevoel voor u iets weggooit, maar neem in geval van twijfel zeker geen gezondheidsrisico’s!

Vrieskou bewaart: In de diepvriezer kunnen, bij temperaturen tussen -18 °C en -20 °C, veel voedingsmiddelen vrij lang worden bewaard. Maar droge koeken, zuivelproducten, eieren en

studiebegeleiding haegeman

bijwerken wiskunde, fysica, economie, boekhouden, talen en andere vakken
voor het secundair en hoger onderwijs

•

voorbereiding van allerlei examens, ook voor de examencommissie (middenjury)
(studiemateriaal eventueel beschikbaar)

•

eveneens begeleiding van leerlingen uit het basisonderwijs

•

opvolging en begeleiding van GIP, thesis of eindwerk

•

praktische studietips voor efficiënter studeren

www.studiebegeleiding-haegeman.be
Zottegem - Gent - Eeklo - Torhout
M 0476 61 95 01

KG PROJECTS GROUP

Elektriciteit
Sanitair
Verwarming

Jan Samijnstraat 27, 9050 Gentbrugge
09 242 03 04 // 0475 89 96 79
karel.ghijs@skynet.be // www.karelghijs.be

bereidingen op basis van room zijn er niet zo tuk op. Rauwe groenten en fruit zien er vaak wat sip uit nadat ze zijn ontdooid. Verwerk ze liever vooraf tot een coulis, een saus of een compote. Hierbij geldt altijd de vuistregel dat u ontdooide producten nooit opnieuw mag invriezen, want zo kunnen gifstoffen vrijkomen!

Veelgemaakte fouten bij het invriezen

1. Voedsel bevriezen in de originele verpakking die niet luchtdicht is.
Lucht is de 'vijand' voor je diepvriesproducten, en niet elke verpakking is even luchtdicht en geschikt om mee in te vriezen. Ruil die originele verpakking dus om voor een luchtdichte variant, zoals een stevige bewaardoos of zakje, en vermijd zo dat je voedsel bederft!

2. Je diepvriezer is te leeg of te vol
Wanneer je je diepvriezer volpropt, kun je de ventilatie blokkeren, met temperatuurschommelingen als bijgevolg. Dit is niet goed voor de houdbaarheid van je voedsel! Hou daarom zeker een paar centimeter om de ventilatie heen vrij!
Ook een (te) lege vriezer kan voor een serieuze temperatuurstijging zorgen, zodra je de deuren opent. Probeer dus een middenweg te vinden: niet te leeg, niet te vol!

3. De bewaardozen/zakjes zijn niet goed afgesloten
Wanneer je de bewaardoosjes of zakjes van ingevroren producten niet goed afsluit, kan er 'freezer burn' ontstaan, oftewel: een aanslag van bevroren waterdamp op je product. Dit gaat ten koste van de kwaliteit van je voedsel. Zorg ervoor – zoals je eerder in puntje 1 las – dat alles goed luchtdicht verpakt is.
TIP: wanneer je voedsel in een bakje bewaart, vul deze dan niet tot aan de rand. Voedsel dat bevriest, zet nog een beetje uit. Geef het daar dus de ruimte voor!

4. Je diepvriezer is ongeorganiseerd
Voedsel blijft vaak onaangeroerd in de diepvriezer liggen omdat het gewoonweg onhaalbaar is om de inhoud van élk zakje of doosje te onthouden. Wanneer je alles door elkaar gooit, raak je het overzicht kwijt en weet je na verloop van tijd niet meer wat je hebt.
Heb je een diepvriezer met verschillende compartimenten? Gebruik dan elk compartiment voor een specifiek doel: vlees bij vlees, groenten bij groenten, enzovoort.

5. Je labelt en dateert niet alles
Je las het net: structuur is alles! En door alle bewaardozen en zakjes goed te labelen, vermijd je dat je bijvoorbeeld een potje chili con carne ontdooit, terwijl je eigenlijk bolognaisesaus nodig had.
Je kunt met een watervaste stift op het diepvrieszakje schrijven, en je bewaardozen labelen met een sticker. Verzin een systeem dat voor jou goed werkt!
Schrijf ook zeker op elke bewaardoos een datum. Je gaat er misschien vanuit dat in een diepvriezer alles voor eeuwig houdbaar is, maar dat is niet zo. Na verloop van tijd kan het voedsel zijn smaak en textuur verliezen, en zelfs bederven!

6. Je hebt geen duidelijk plan
Bedenk goed, voor je iets invriest, welk doeleind je restjes hebben. Is het een smaakmaker, een volledig gerecht of goed voor kleinere porties? Zo vermijd je dat je een volledig pak spek in één keer gaat ontdooien, terwijl je maar een hoeveelheid voor één persoon nodig hebt. Want als je iets twee keer invriest, moet je het ook twee keer laten ontdooien. En daardoor neemt het aantal bacteriën toe en stijgt de kans op een voedselvergiftiging. Je kunt etenswaren een tweede keer invriezen op deze strenge voorwaarden:

1. dat je het voedsel de eerste keer traag ontdooide in de koelkast.
2. dat je zeker weet dat het voedsel niet bedorven is.

O-claire

PDN Water TREATMENT

Hendrik Vandesteene

hendrik@pdnservice.com
+32 474 72 62 45
Geraardsbergse Steenweg 31/4
9860 Oosterzele

- Drinkwaterfilters: geen plastic flessen meer en weg met metalen, chloor, bacteriën, zelfs virussen!
- Waterontharders
- Putwaterfilters
- Volledige installatie en onderhoud van
  - Regenwaterputten, pompen en filters
  - IBA (Individuele Behandeling van Afvalwater)

Levensmiddelen bewaren in praktijk

Wie levensmiddelen goed bewaart, hoeft minder weg te gooien. En met onderstaande tips hebben kiemen geen kans.

◊ **In of buiten de koelkast?**

Veel producten blijven langer houdbaar verpakt wanneer ze **in de koelkast** bewaard worden.

Bloemkool: Verwijder de bloemkoolbladeren voordat u het in de koelkast bewaard.

Boter: In de koelkast blijft de boter fris, is echter zo hard, dat het niet te smeren is.

Drankjes: Op het warmste plekje van de koelkast, bovenaan, dienen producten bewaard te worden die alleen licht gekoeld moeten worden: dranken, mosterd, mayonaise en ketchup.

Eieren: Worden de eieren in de verpakking in koelkast bewaard, vermeerderen salmonella's zich op de schaal van de eieren.

Groenten: Bewaar wortels, radijsjes en alle vaste groenten zoals prei en venkel in vershoudzakjes of plastic boxen. Het groenten-vak in de koelkast biedt niet genoeg bescherming tegen de droge kou van de koelkast.

Kaas: Kaas dient in het bovenste vak, luchtdicht verpakt in een vershoudbakje bewaard te worden. In folie gaat de kaas te veel zweten. Tip: leg rauwe deegwaren naast de kaas, zij zuigen de vochtigheid uit het bakje op en zo blijft de kaas langer vers.

Meloenen: 7 tot 14 dagen kunnen meloenen in de koelkast blijven. Maar, opengesneden meloenen dienen na 1 tot 2 dagen verbruikt te worden, zij raken snel smakeloos. Wikkel de meloen in folie en bewaar ze apart, meloenen geven een stof af wat andere vruchten snel doet bederven.

Sla: Bladgroenten en sla verliezen vitale stoffen in de koelkast. Het vitamine C gehalte vermindert in sla na 2 dagen met 37%!

Tomaten: Groenten met een hoog watergehalte, zoals tomaten, paprika, courgette, aubergine en komkommer, moeten voor korte tijd in de koelkast blijven. Zij verliezen snel hun smaak en krijgen vlekken.

Vis: Na 1 tot 2 dagen treedt bij de vis een sterke reuk op en smaakt het bitter. Aanduidingen voor bederf! Bewaar vis steeds toegedekt in een schaal.

Vlees en gevogelte: Vlees en gevogelte kunnen maximaal 2 tot 3 dagen bij -4˚C toegedekt in een porseleinen schaal in het onderste vak van de koelkast bewaard worden. Bewaar het niet in folie, zo gaat het vlees/ gevogelte zweten.

Levensmiddelen **buiten de koelkast:** Sommige producten worden het beste op een koele plek buiten de koelkast bewaard, bijvoorbeeld:

Avocado: Avocado's houden van koele plekjes, blijven daar goed tot 6 dagen. In de koelkast bederven ze enorm snel. Zijn ze rijp? Druk met de duim lichtjes erin en ze laten een kleine 'deuk' zien.

Brood: In de hoogzomer kan men brood voor korte tijd in de koelkast bewaren, om vroegtijdige schimmel en uitdrogen te voorkomen. Het is beter om brood in een stenen pot bij kamertemperatuur te bewaren.

Exotische vruchten: Bananen, ananas, mango's, papaja en sinaasappels horen niet in de koelkast. Zij zijn vatbaar voor kou, worden bruin of krijgen waterige plekken.

Gerookte ham en salami: Gerookte ham en worst horen niet in de koeling. Zij dienen koel, donker, in frisse lucht en niet te droog bewaard te worden.

Honing: Honing verdraagt geen hitte, dat verstoort zijn ingrediënten. Honing kan ook niet tegen kou: dan kristalliseert het. Het beste is om honing droog, beschermd en koel te bewaren, in een kast of koude berging

Uien: De optimale kiemtemperatuur bij uien ligt tussen de 9 en 15˚C. Alleen daaronder en daarboven verstarren de kiemen. In de koelkast worden de uien snel zacht, daarom is het beter uien in een aarden pot te bewaren.

- ◊ **In de diepvries**

Veel producten kunnen in de diepvries worden bewaard om zo de houdbaarheid te verlengen. Door een aantal trucjes toe te passen blijft de smaak optimaal.

Fruit met suiker: Bijna elk soort fruit kan ingevroren worden, behalve druiven, appels en peren. Suiker ze van te voren, dat behoudt de smaak. Per kilogram fruit, 150 gram suiker.

Gehakt aanbraden: Gehakt is een levensmiddel met risico, vanwege de hoge belasting van kiemen. Gehakt dient om deze reden nooit rauw, maar een licht aangebraden ingevroren worden.

Kaas in plastic zak of schaal: Invriezen alleen in vershoudfolie? Beter is de kaas te verpakken in een diepvrieszakje of vries de kaas in i een plastic schaal met een deksel.

Verse kruiden in water: Kruiden verliezen in de vriezer hun smaak als zij los verpakt zijn. Oplossing: hak de kruiden klein en stop ze in een ijsklontjeshouder met een beetje water, vries ze in en gebruik ze per porties.

Nog enkele weetjes

Je **ontdooit** voedsel niet op kamertemperatuur: Als je rauw vlees, gevogelte of vis op kamertemperatuur ontdooit, bestaat het risico dat het al besmet is met bacteriën nog voordat het volledig ontdooid is. Je ontdooit het daarom beter in de koelkast. Haal het ongeveer 24 uur op voorhand uit de diepvries, zodat het goed kan ontdooien.

Laat alle groenten en fruit in de originele verpakking. Een **bot asperges** omwikkel je best met een vochtig doek.

Tomaten, appelen en bananen bewaar je best gescheiden omdat ze andere groenten en fruitsoorten sneller doen rijpen.

.

Voor andere voedingswaren vind je de juiste bewaarvoorschriften meestal op het etiket.

- ‘Koel bewaren’ verwijst naar bewaren in een koele berging of kelder.
- ‘Gekoeld bewaren’ of ‘bewaren bij maximum 7°C’ verwijst naar de koelkast.

Als het product in de winkel in de koeling ligt, hoort het thuis ook in de koelkast. Een uitzondering daarop zijn eieren: in de winkel staan deze meestal niet in de koeling, maar thuis bewaar je ze toch best in de koelkast.

Mie Remaut-De Winter
Schipperse Cleobulus IV

SLUIZENCOMPLEX MERELBEKE

JULI 2021

DATUM		HOOGWATER		LAAGWATER	
do	01/jul	00:38	13:08	08:22	20:27
vr	02/jul	01:27	14:01	09:06	21:14
za	03/jul	02:19	14:57	09:55	22:12
zo	04/jul	03:20	16:06	10:49	23:16
ma	05/jul	04:31	17:15	11:49	
di	06/jul	05:34	18:09	00:20	12:52
wo	07/jul	06:25	18:55	01:22	13:51
do	08/jul	07:10	19:37	02:17	14:41
vr	09/jul	07:51	20:15	03:06	15:25
za	10/jul	08:30	20:52	03:51	16:07
zo	11/jul	09:07	21:28	04:34	16:47
ma	12/jul	09:43	22:04	05:15	17:26
di	13/jul	10:19	22:41	05:56	18:04
wo	14/jul	10:57	23:19	06:37	18:43
do	15/jul	11:38		07:16	19:22
vr	16/jul	00:01	12:25	07:57	20:03
za	17/jul	00:48	13:18	08:40	20:49
zo	18/jul	01:43	14:22	09:29	21:42
ma	19/jul	02:47	15:28	10:24	22:44
di	20/jul	03:57	16:36	11:29	23:58
wo	21/jul	05:07	17:44	12:43	
do	22/jul	06:10	18:45	01:20	13:59
vr	23/jul	07:08	19:41	02:33	15:02
za	24/jul	08:01	20:31	03:34	15:55
zo	25/jul	08:50	21:17	04:28	16:42
ma	26/jul	09:37	22:01	05:16	17:25
di	27/jul	10:21	22:43	06:00	18:05
wo	28/jul	11:04	23:24	06:40	18:42
do	29/jul	11:47		07:17	19:17
vr	30/jul	00:05	12:31	07:51	19:52
za	31/jul	00:46	13:15	08:25	20:26

SLUIZENCOMPLEX MERELBEKE

AUGUSTUS 2021

DATUM		HOOGWATER		LAAGWATER	
zo	01/aug	01:29	14:01	08:58	21:03
ma	02/aug	02:18	14:53	09:41	21:54
di	03/aug	03:16	15:54	10:48	23:29
wo	04/aug	04:34	17:21	12:03	
do	05/aug	05:51	18:27	00:39	13:11
vr	06/aug	06:48	19:15	01:43	14:11
za	07/aug	07:34	19:57	02:41	15:02
zo	08/aug	08:13	20:34	03:31	15:47
ma	09/aug	08:50	21:10	04:17	16:29
di	10/aug	09:25	21:46	05:00	17:10
wo	11/aug	10:01	22:22	05:43	17:51
do	12/aug	10:40	23:00	06:25	18:31
vr	13/aug	11:20	23:40	07:05	19:10
za	14/aug	12:04		07:44	19:49
zo	15/aug	00:24	12:53	08:23	20:30
ma	16/aug	01:14	13:51	09:05	21:17
di	17/aug	02:15	14:57	09:57	22:17
wo	18/aug	03:29	16:12	11:00	23:34
do	19/aug	04:49	17:31	12:20	
vr	20/aug	06:00	18:38	01:05	13:45
za	21/aug	07:02	19:33	02:24	14:50
zo	22/aug	07:55	20:20	03:25	15:42
ma	23/aug	08:40	21:02	04:17	16:27
di	24/aug	09:22	21:40	05:01	17:07
wo	25/aug	10:00	22:17	05:41	17:43
do	26/aug	10:38	22:53	06:16	18:16
vr	27/aug	11:15	23:29	06:48	18:47
za	28/aug	11:52		07:16	19:15
zo	29/aug	00:05	12:29	07:41	19:41
ma	30/aug	00:42	13:07	08:05	20:12
di	31/aug	01:22	13:55	08:38	20:51

SLUIZENCOMPLEX MERELBEKE

SEPTEMBER 2021

DATUM		HOOGWATER		LAAGWATER	
wo	01/sep	02:18	14:55	09:22	09:22
do	02/sep	03:33	16:10	10:54	
vr	03/sep	05:11	17:53	00:00	12:38
za	04/sep	06:23	18:50	01:12	13:44
zo	05/sep	07:11	19:32	02:15	14:39
ma	06/sep	07:50	20:10	03:09	15:25
di	07/sep	08:26	20:45	03:55	16:08
wo	08/sep	09:02	21:21	04:39	16:49
do	09/sep	09:39	21:58	05:21	17:31
vr	10/sep	10:17	22:37	06:03	18:12
za	11/sep	10:58	23:17	06:43	18:51
zo	12/sep	11:40		07:22	19:30
ma	13/sep	00:00	12:28	08:00	20:10
di	14/sep	00:49	13:24	08:41	20:57
wo	15/sep	01:50	14:33	09:31	21:58
do	16/sep	03:11	15:57	10:38	23:19
vr	17/sep	04:39	17:23	12:09	
za	18/sep	05:55	18:28	00:58	13:36
zo	19/sep	06:55	19:20	02:16	14:38
ma	20/sep	07:44	20:03	03:13	15:27
di	21/sep	08:25	20:41	03:59	16:08
wo	22/sep	09:01	21:15	04:39	16:44
do	23/sep	09:35	21:48	05:14	17:17
vr	24/sep	10:08	22:22	05:46	17:49
za	25/sep	10:42	22:56	06:15	18:17
zo	26/sep	11:15	23:28	06:40	18:42
ma	27/sep	11:46	23:59	07:01	19:05
di	28/sep	12:17		07:24	19:34
wo	29/sep	00:32	12:53	07:57	20:14
do	30/sep	01:14	13:54	08:41	21:06

De uitgever is niet verantwoordelijk voor eventuele fouten

Getijtafels

ERM ELEKTRO

Hundelgemsesteenweg 49
9820 Merelbeke
09 230 53 43
info@erm.be

- **HUISHOUD-ELEKTRO**
- **SOUND & VISION**
- **INSTALLATIE MATERIAAL**
- **VERLICHTING**

Voor IEDERÉÉN

OPEN: Alle dagen doorlopend van 8u tot 17u30
Zaterdag van 8u30 tot 12u30 • Zondag gesloten

www.erm.be

Zomerse Pasta in “a jar😀” voor 2 pers

Benodigdheden:

2 bokalen (a jar)
200g pasta(voor grote eters 250g) (hoorntjes of spirelli of schelpjes)
Verse look (1 teentje fijngeperst)
Een stuk of 10 zongedroogde tomaatjes
1 bakje kerstomaatjes
Verse burata (1 verpakking)
2 el pesto
Verse basilicum.

Ik gebruik soms ook de basilicumpasta als alternatief. Die vindt je in het betere warenhuis in tubes in de frigo . Het heeft als voordeel dat je er meerdere dagen geniet van hebt.

Wat Olijfolie
Rucola

Bereiding:

1. Bak de kerstomaatjes gedurende 6-8minuutjes in wat olijfolie, look, peper en zout op 200° in de oven (of in de pan, maar dan iets minder lang).
2. Laat afkoelen en meng de basilicum, de zongedroogde tomaatjes en de pesto erdoor.
3. Kook de pasta volgens de verpakking.
4. Meng de pasta met wat olijfolie ,peper en zout.
5. Vul de helft van de bokalen met pasta.
6. Leg in elke bokaal wat burata en breng op smaak met olijfolie, peper en Fleur de sel.
7. Werk af met rucola. Smakelijk! 😋

Deze heerlijke bereiding is vegetarisch, maar voor de vleesliefhebbers kunnen daar gerust wat fijne Serrano/Parmaham snippers bijgevoegd worden👌.
Lekker makkelijk te bereiden en het mag de dag ervoor klaargemaakt worden ! Dit geeft als voordeel dat je dit als ‘take-away’🛫
of als picknick-maaltijd kan gebruiken. Wel koel bewaren natuurlijk👨‍🍳.
Culinaire Groetjes vanuit mijn ‘kombuis’,

Veronique Poriau
Schipperse van Riverstar

Sponsors

Voor ons clubblad zijn we nog steeds opzoek naar adverteerders.
In bijlage vindt u nog eens alle praktische en technische info.

TECHNISCHE FICHE VAN HET CLUBBLAD "DE PATRIJSPOORT" VAN YACHTING MERELBEKE

Verschijningsdata: 1ste trimester: half april
2e trimester: half juli
3e trimester: half oktober
4e trimester: half januari

Doelpubliek:
- de oudleden, de leden en de steunende leden van "Yachting Merelbeke";
- andere watersportverenigingen en organisaties;
- (water-)sportwinkels;
- verenigingen van Merelbeke;
- alle gemeenteraadsleden van de gemeente Merelbeke;
- verschillende diensten van de gemeente Merelbeke
- de burgemeester en schepenen van de Stad Gent;
- de toeristische dienst van Merelbeke en Gent;
- de regionale afdelingen van de kranten, tijdschriften en radio en TV
- andere geïnteresseerden

Distributie:
- per post op basis van een databestand (zie doelpubliek);
- aan de kassa's van (water-)sportwinkels;
- aan de kassa's van geïnteresseerde winkeliers.

Oplage: min 170 exemplaren

Kostprijs: gratis aangeboden

Grootte en samenstelling: A4- formaat; voorblad in kleur; dubbel geniet; met minimum 2 binnenbladzijden in kleur; minimum 10 pagina's

Adverteermogelijkheden:

	1 A4 pagina	½ A4 pagina	¼ A4 pagina	Cover achteraan
4 edities	290 euro	170 euro	130 euro	375 euro

De adverteerders krijgen een gratis doorkliklink op de website van "Yachting Merelbeke"

Alle handelaren ontvangen een factuur.

Praktische gegevens: de adverteerder levert alle materiaal digitaal en in de juiste vorm.

Schenken in Vlaanderen, anno 2021

In Vlaanderen worden we geconfronteerd met erfbelastingen (voorheen successierechten genoemd) die kunnen oplopen tot 27% in rechte lijn en tussen partners, en zelfs tot 55% tussen broers, zussen en derden. De erfrechten in rechte lijn (kinderen) en partners bvb. bedragen :

Schijf	Erfbelasting
Tot en met 50.000€	3%
Van 50.000€ tem 250.000€	9%
Boven 250.000€	27%

Deze tarieven (en ook de overige tarieven verder in dit artikel) gelden per genieter. Als bvb. twee kinderen elk 50.000€ erven, betalen zij daarop elk 3%.

Dit zet veel mensen aan, om tijdens hun leven, delen van hun vermogen te schenken.

Schenken kan in grote lijnen op twee wijzen :

A. Een officiële schenking voor notaris van roerende of onroerende goederen

Schenken van onroerende goederen (gebouwen) moet steeds door een notaris geregistreerd worden. Voor roerende goederen heb je de keuze : voor notaris of niet. Schenken van roerende goederen (ongeacht het bedrag) wordt belast aan 3% in rechte lijn en tussen partners, en aan 7% voor alle andere personen.

De schenkingsrechten voor onroerende goederen zijn :

Gedeelte van de schenking	In rechte lijn & tussen partners	Alle andere schenkingen
Tot en met 150.000 €	3%	10%
Van 150.000€ tem. 250.000€	9%	20%
Van 250.000€ tem 450.000€	18%	30%
Boven 450.000€	27%	40%

Ouders die bvb. 150.000€ schenken aan een kind zullen daarop 4.500€ schenkrechten moeten betalen, terwijl de erfrechten op diezelfde 150.000€ 10.500€ bedragen.

De voordelen van een geregistreerde schenking zijn, dat deze niet kan betwist worden door derden en dat bij een overlijden van de schenker binnen de 3 jaar na de schenking, de geschonken goederen niet onder de (duurdere) erfbelasting vallen.

Een schenking van onroerende goederen mag je eens om de 3 jaar doen.

B. Een “officieuze” schenking van roerende goederen

Deze methode kan enkel voor roerende goederen. De meest bekende zijn de handgift of de bankgift. Een handgift is het gewoon materieel overhandigen van waarden (geld, juwelen, enz.). Bij een handgift is het moeilijk om te bewijzen wanneer die gift gedaan is. Soms wordt door de schenker een (aangetekende) brief gestuurd aan de genieter van de schenking waarin de schenking aangekondigd wordt, waarna de genieter een (aangetekende) brief stuurt naar de schenker waarin de ontvangst

bevestigd wordt. Indien enkel geld geschonken wordt, kan je een bankgift doen. Dit is een gewone overschrijving waarvan uit de mededeling blijkt dat het om een schenking gaat. Door de bancaire verrichting, staat de datum van de transactie meteen vast.

Het voordeel van een officieuze schenking is dat er geen schenkingsrechten moeten betaald worden.

De nadelen zijn dat :

- het soms moeilijk is om de juiste datum van schenking aan te tonen, en
- indien de schenker binnen 3 jaar na de schenking zou overlijden, de fiscus zal terugkeren naar de situatie van voor de schenking, en dus alsnog erfbelastingen verschuldigd gaan zijn op de geschonken goederen.

Schenken en erven zijn complexe materies met tal van uitzonderingen waarvan de toepassingsvoorwaarden soms wijzigen. Zo zijn er uitzonderingen voor schenkingen aan goede doelen, schenken van gebouwen onderworpen aan energetische renovatie, enz. Ook het huwelijkscontract kan een belangrijke rol spelen bij een beslissing. **Daarom is het van belang om uw notaris of een specialist in deze materies te raadplegen vooraleer hierin stappen te ondernemen**.

Meer info is terug te vinden op deze site : https://www.vlaanderen.be/gezondheid-en-welzijn/overlijden-en-erfenis/erven-en-schenken

Johan Goemé
Schipper van Ukiyo

G&V Boekhouding Fiscaliteit
genv.be

G&V bvba - Johan Goemé // Erkend boekhouder-fiscalist

Meer dan dertig jaar ervaring in boekhouding en fiscaal advies voor KMO's, zelfstandigen, vrije beroepen en VZW's.
Wij begeleiden u van oprichting tot en met vereffening.
Service en digitalisering zijn onze passie!

BIBF IPCF

Sint-Dionysiusstraat 40, 9051 Sint-Denijs-Westrem
09/242.90.40 // johan@genv.be // www.genv.be

AQUA POWER TECHNICS

Motoryachten & sportboten

Officieel dealer

HONDA MARINE

Onderhoud, service en motordiagnose van alle merken

Volvo Penta, Mercruiser, Yanmar, Vetus, Yamaha, Mercury, Suzuki, ...

werkplaats
Kwatrechtsesteenweg 148
9230 Kwatrecht

T +32 0479 42 32 13
E info@aquapowertechnics.be

www.aquapowertechnics.be

SAILING-CLASSICS
... sailing and more

Sailing holidays and crossings

Authentic sailing trips aboard KAIRÓS (38 m), CHRONOS and RHEA (54 m)
Cabin or Full Charter — Caribbean, Mediterranean, Atlantic — comfort and service by professional crew

Further details: www.sailing-classics.com