



Flyer Nieuwsbrief NTV

augustus 2020

www.ntvdenia.com

Van de Voorzitter

We leven in een wereld die behoorlijk veranderd is.

We hebben nu het nieuwe normaal.

Mensen houden van een hand geven, nu is het een elleboog of een voet. Ook de anderhalve meter afstand en allemaal met een mondkapje op is zo anders. Op dit moment kunnen we dat niet veranderen, iedereen hoopt dan ook dat er snel een vaccin is.

Ook in onze vereniging willen we natuurlijk graag weer een nieuw programma presenteren voor de maanden na de zomer.

Wat zou het leuk zijn om weer evenementen te organiseren. De heimwee naar de tijd van voor de corona, dat zal iedereen herkennen. Natuurlijk gaan we er met ons allen weer iets leuks van maken.

Er is wel veel mogelijk, we moeten creatief zijn en dat kunnen we!

Op onze website, www.ntvdenia.com, zag ik dat de evenementen groep een barbecue heeft georganiseerd.

Top gedaan en dat bij die hitte!

Nu ik in Nederland ben, kijk ik regelmatig op onze website. Onze webmaster houdt ons zoveel mogelijk op de hoogte. De website is ook te openen op de mobiele telefoon of op de tablet.

U kunt foto's naar de webmaster doorsturen voor publicatie maar let op! In verband met de privacy wetgeving moeten u toestemming hebben van degenen die op de foto staan.

Ik hoop jullie snel weer te zien in goede gezondheid!

Annelies Akkerman

Voorzitter



Beelden expositie

Woensdag 5 augustus wordt om 11.00 uur op de Paseo Maritima in de nieuwe haven van Dénia bij Bravo een zomerepositie van beelden geopend; de expositie blijft de komende weken te bezichtigen. Mijn beeld met de titel "verwoeste natuur" is een zogenaamde installatie, bestaand uit een bronzen pelikaan wiens noodkreet waarschuwt voor de verwoesting van de natuur en speciaal de bossen. Dit wordt verbeeld door de gesloopte stronk van een ficus.

Marie-Louise Kersbergen

Live muziek uit de jaren 60 – 80 in Pedreguer.

CONCIERTO AL ATARDECER JARDÍN DE L'ALBARDA



Zaterdag 8 augustus om 19:00 uur
Donatie: 12 euro

CLÁSICOS DE LOS AÑOS 60-80

AMERICA · CREEDENCE C.R. · ANTONIO VEGA · THE BEATLES · JOAQUÍN SABINA · ALLMAN BROTHERS
SIMON & GARFUNKEL · CROSBY STILLS NASH · EVERLY BROTHERS · THE KINKS · ERIC CLAPTON · CAT
STEVENS · THE TURTLES · DAVID BOWIE · BLUES BROTHERS · JOE DASSIN · THE EAGLES · ETC...

Tickets kunnen op de volgende manieren worden gekocht:

- Vooraf aankopen van tickets via internet:
<https://www.tomaticket.es/entradas-concierto-al-atardecer-clasicos-de-los-anos-60-80>
- Aanschaf van tickets aan de kassa op de dag van het concert, vanaf 18.00 uur (onder voorbehoud van beschikbaarheid).
- Reserveren van de tickets via fundem@fundem.org of via WhatsApp 696 975 290 met vermelding van voor- en achternaam, aantal tickets en aangeven of u lid of niet-lid bent.

De gereserveerde tickets kunnen op 8 augustus vanaf 18.00 uur worden afgehaald en betaald bij de entree van de tuin.

Kopij

Sluitingsdatum inleveren kopij voor de Nieuwsbrief van september:
26 augustus 2020.

Foto's van de eerste Happy Hour in de Casa Holanda



BBQ zaterdag 25 juli 2020 in de Casa Holanda



Het was een gezellige avond met een heerlijke bbq bereid door onze culinaire medeleden.

Foto's: Vera Smit

RECEPT van de maand, Rien Versprille



OSSOBUCO MILANESA. 4 personen.

Benodigd: 4 kalfsschenkels, 3 ontvelde tomaten in stukken, 1 uitgeperst knoflookteentje, 1 grote fijngesneden ui, 1 grote wortel in stukjes, 1½ dl witte wijn, 1 eetl.

gehakte peterselie, beetje geraspte citroenschil, bloem, zout en peper.

Bereiding: Knip of snij de zijkanten van de schenkels hier en daar wat in, zout en peper erop, in de bloem wentelen en in een pan met brede bodem bruin bakken in boter en olijfolie. Ze moeten allen de bodem raken. Haal ze uit de pan en fruit eerst de ui en wortel en dan alle verdere groenten in de bakolie en voeg de wijn toe en ook een halve liter vleesbouillon (blokje?) en twee laurierblaadjes en beetje rozemarijn.

Zet de deksel op de pan en laat ong. 1½ uur zachtjes sudderen.

Haal de schenkels voorzichtig uit de pan, ook de laurierblaadjes. Haal door de groenten de staafmixer, proeven en evt. op smaak brengen met aromazout.

Leg de schenkels weer in de saus en bestrooi met de gemengde peterselie en geraspte citroenschil.

Serveer met risotto of gewone witte rijst en/ of evt. met de hieronder beschreven salade.



GRIEKSE SALADE..

Snij Ijsbergsla of kropsla in grove stukken, wassen en droogzwieren.

Snij een witte ui in dunne schijfjes en snij tomaten in schijven.

Doe voorzichtig de sla, ui en tomaten door elkaar met appelazijn, olijfolie, beetje peper en zout. Leg op de sla nu wat zwarte olijven en 200 gram Fetakaas in stukjes. Beetje gehakte peterselie erover en klaar om te serveren.

Succes en eet smakelijk,
Rien