



Nieuws & Informatie brief augustus 2025

11^e jaargang nummer 8.

1-8-2025

Van het bestuur / de redactie.



Zomerse dagen, bloeiende akkers.

In de volle gloed van juli ontvouwt het land zich in kleur en geur. De akkers staan hoog en trots, het graan rijpt onder een trillende hemel van blauw. Klaprozen wiegen op het ritme van de wind, korenbloemen kleuren de randen van de velden als penseelstreken van de natuur. Langs de greppels gonzen bijen en zweven vlinders over de bloeiende randbegroeiing. De lucht ruikt naar warme aarde, hooi en honing. Het is het seizoen van overvloed — waarin elk blad, elke stengel, elk geluid herinnert aan leven, aan groei, aan rust in beweging.

Wandelaars vertragen vanzelf in dit landschap. De tijd lijkt hier iets trager te gaan, alsof de zomer zelf ademhaalt en uitnodigt om even stil te staan — om te kijken, te luisteren, en gewoon te zijn.

Normaal gesproken liggen de activiteiten van SBS e.o. in de maanden juni, juli en augustus stil, dan is het ook voor ons een beetje vakantie. Nu kwam echter heel spontaan het idee naar boven om te kijken of het lukt om "De Magisch Drenthe tour" op een middag te organiseren in samenwerking met de seniorenverenigingen van Dalen en Oosterhesselen. Binnen een week was de lijst (60 deelnemers) vol en moest een reservelijst worden aangelegd. "Noordenreizen" organiseert meer van deze middagen in de zomermaanden. De omgeving van Zuidwest Drenthe en het Reestdal wordt met ondersteuning van gids(en) verkend en bij "Waanders" in Staphorst wordt even gepauzeerd met koffie/thee met wat lekkers erbij.

De eerstkomende reguliere activiteit is onze bus-dagtocht naar Urk en "Pantropica". (bijna volgeboekt).

Kijk voor een volledig overzicht van de komende activiteiten en de algemene informatie in de nieuwsbrieven of op onze webpagina: www.sbs-sleen.nl.

Vanaf deze plaats willen wij allen die te kampen hebben met gezondheid binnen het gezin, familie vrienden, bekenden een hart onder de riem te steken en iedereen al het goede toewensen.

Bestuur.

Voorzitter:	Anneke van Engen	06-13384720
Penningmeester:	Bert Wessels	0591-361902
Secretaris:	Henk Schuurke	06-31578862
Leden:	Mans Snijders	0591-232277
	Miep Schepers	0591-361806
	Miny Bos	06-53333701
	Hennie Heeling	06-42935827



Fietscommissie.

Leden:	Ed Sterke	0591-227051
	Bert Bultena	06-46220488



7 of 14 augustus	Fietsen
11 of 18 september	Fietsen (lange tocht)
5 september	Bus dagtocht
12 & 13 september	"Wildmanrun"
16 oktober	"Op de vleugels van de wind"
9 oktober	"Theater verkeersquiz"
29 november	Viering 10 jarig bestaan
18 december	"Kerstbingo" afsluiting verenigingsjaar 2025

Voor **ALLE** activiteiten kunt u zich aanmelden bij onderstaande leden:

Miep Schepers: 0591 - 361806
secretaris: 06 - 31578862
secretaris@sbs-sleen.nl

Aanmelden en meedoen.

Voor de meeste activiteiten vragen we of u zich aan wilt melden. Dat vragen we vanwege organisatorische of financiële redenen. Als er te veel aanmeldingen zijn, dan leggen we een wachtlijst aan. Als u zich aangemeld heeft en er komt onverhoopt iets tussen, wilt u ons dat dan ook even laten weten. Wij kunnen dan mensen die op de wachtlijst staan blij maken.

Voor sommige activiteiten vragen we een financiële bijdrage van onze leden. Niet-leden kunnen vaak ook meedoen maar betalen dan wel iets meer.

Minder draagkrachtige ouderen kunnen een voucher (een soort vrijkaart) krijgen voor deelname aan de SBS e.o.-activiteiten en/of het SBS e.o.-lidmaatschap.

Informatie en aanmelden bij "Coevorden Doet Mee", Kasteel 1, 7741 GC Coevorden, www.coevorden.nl, Tel: 14 0524, E-mail: info@coevorden.nl

Belangrijke telefoonnummers:

Alarmnummer	112	voor doven en slechthorenden: 0900-8112.
Politie (algemeen)	0900 - 8844	voor doven en slechthorenden: 0900-1844.
Brandweer (algemeen)	0592 - 324660	Kazerne Boelkenweg.
Huisartsenpost	0591 - 361689	van 08:00 - 10:15 / 10:30 - 12:00 / 14:00 - 17:00 uur.
Herhaalmedicatie	*	* Ophalen tussen 15:00 - 17:00 uur.
Huisartsenspoedpost	088 - 0504030	van 17:00 - 08:00 uur en weekenden.
Icare wijkteam Sleen	0522 - 277032	Overdag van 07:00 - 23:00 uur.
Icare Zorgcentrale	0900-8833	's-Nachts van 23:00 - 07:00 uur.
Fysiotherapie Sleen	0591 - 361255	
Tandarts	0591 - 361720	
Tandarts spoedgevallen	0900 - 8602	
GGZ Drenthe	0592 - 33 48 00	
Dierenambulance	088 - 1441441	
Bibliotheek	088 - 0128260	
Gemeente Coevorden	14 0524	
Meldpunt discriminatie	0800- 0880	
Meld Misdaad Anoniem	0800 - 7000	
Opsporingstiplijn	0800 - 6070	
Vervoerspoule	06 - 53333701 (Miny Bos) 06 - 51693505 (Wim van der Krogt)	

(alleen in geval als ander vervoer niet mogelijk is)



Website van SBS e.o.

www.sbs-sleen.nl De meest belangrijke zaken staan erop. Activiteiten, Nieuwsbrieven van 2016 tot heden, enzovoorts. N.B. De agenda blijft ook op Sleen- Web staan. Mist u iets? Geef dit dan even door aan de secretaris.

Wel eens een storing of probleem bij het computeren?



Iedereen die met een computer / laptop werkt krijgt op een keer hinder van een onverklaarbare storing. De boel slaat op tilt, men komt er niet meer uit en weet niet wat te doen. Beste leden blijf kalm en "geen paniek". We hebben iemand in ons midden, die u misschien kan helpen om het probleem op te lossen. Bel even met onze secretaris Henk Schuurke, 06-31578862 of penningmeester Bert Wessels, 0591-361902. Dan wordt er voor gezorgd dat onze IT-specialist contact met u opneemt. Hij doet in ieder geval zijn best om de computer / laptop weer aan de praat te krijgen.

Bus-dagtocht 'Urk & Pantropica'.



Na de lunch kunnen we verder rondkijken en genieten van al het moois.

De aanmelding is pas definitief als de verschuldigde kosten zijn overgemaakt op het bankrekeningnummer van de vereniging! NL25 RABO 0307 5949 47. € 45,00 per persoon, onder vermelding:

'Bus-dagtocht 5 september'.

Als u zich heeft opgegeven en de reis heeft betaald, gaan we er vanuit dat u ook daadwerkelijk meegaat. Bij afzegging of annulering van de aanmelding vindt er in principe geen restitutie van de deelnamekosten plaats; alleen in zeer uitzonderlijke situaties kan de reiscommissie besluiten over te gaan tot restitutie.

De bus van Henri "Noordenreizen" rijdt dit jaar op **vrijdag 5 september** naar Urk en Luttelgeest in de Noordoostpolder. We vertrekken vanaf de molen om 8:30 uur. **Aanwezig zijn om 8:15 uur!**

Urk is natuurlijk bekend om de klederdracht, zijn vis, de haven en de tv serie. "Pantropica", is een geheel nieuwe opzet van de voormalige Orchideeën Hoeve. Voordat we in "Pantropica" arriveren genieten we in Urk van de koffie/thee met gebak. Hier kunnen we ook nog even de 'Urker' sfeer opsnuiven. Naast de prachtige bloemen en de tropische sferen genieten we in "Pantropica" van een zogenaamd 12 uurtje. (lunch)



Nieuws en activiteiten van andere lokale verenigingen / organisaties

Wildmanrun:



De organisatoren van de jaarlijks terugkerende "Wildmanrun" heeft weer een beroep gedaan op de medewerking van onze leden. Dit is een prachtig evenement en trekt een paar duizend deelnemers uit alle windhoeken uit binnen en buitenland. Onze assistentie bestaat uit het begeleiden van de deelnemers bij de diverse obstakels in en om Sleen. Het is beslist geen zware klus maar wel heel gezellig! Voor een lunchpakket wordt gezorgd en na afloop kunt u aanschuiven voor een gezamenlijke maaltijd. Daarnaast levert het ook nog een financiële bijdrage op voor de verenigingskas. Opgave kan bij Elly Ziel: 06-30887423 of bij de secretaris: 06-31578862 of secretaris@sbs-sleen.nl.

Samenwerkende Seniorenverenigingen Dalen * Oosterhesselen * Sleen:



Theater Verkeersquiz, in samenwerking met de gemeente Coevorden en het onderwijsadviesbureau, organiseren de drie Samenwerkende verenigingen een Theater Verkeersquiz. Dit alles vindt plaats in zaal Wielens, Noord-Sleen op donderdag 9 oktober 2025 van 14:00 tot 16:00 uur. Hier zijn geen kosten aan verbonden, dus geef u nu alvast op voor deze gezellige verkeersquiz. Gedetailleerde informatie ontvangt u te zijner tijd.

Zomer in Nederland, zacht en licht,
zonnestrallen breken door 't wolkenschicht.
Fietsen langs het water, geur van gras,
ijsjes smelten langzaam in het natte glas.
Een briesje waait over duin en strand,
kinderen bouwen kastelen met hun hand.
De regen soms kort, dan weer zonneschijn —
typisch Nederlands, maar o zo fijn.



STEM OP SENIOREN BELANG SLEEN E.O. MET RABO CLUBSUPPORT!

Doe je mee? Jouw stem is geld waard!

Bij de Rabo Clubsupport Stemcampagne mag elk Rabobank-lid van 12 jaar en ouder 3 (drie) stemmen uitbrengen op lokale verenigingen of stichtingen. Hoe meer stemmen een club krijgt, hoe hoger het financiële steuntje in de rug. Bijvoorbeeld voor de organisatie van een evenement, de aanschaf van muziekinstrumenten of trainingsmateriaal. Ben je lid van Rabobank? Stem dan tussen 1 en 23 september op jouw favoriete clubs in je eigen omgeving! Meer informatie vind je op: rabobank.nl/leden/clubsupport/stemmen

**STEM VANAF 1 SEPTEMBER
IN DE RABO APP**

de coöperatieve
Rabobank 

Huis, tuin & hobby



Met deze tips blijven uw keukenmessen scherp en als nieuw.

Scherpe messen maken het verschil in de keuken. Niet alleen snijdt u er moeiteloos ingrediënten mee, het maakt koken ook een stuk leuker én veiliger. Maar zelfs het beste mes blijft niet vanzelf scherp. Met een beetje aandacht en de juiste tips voorkomt u botte messen, beschadigingen en onnodige slijtage. **Doe het mes niet in de vaatwasser.** Om uw keukenmes goed scherp te houden, kunt u het mes beter

niet in de vaatwasser doen. Het afwasmiddel en zelfs de temperatuur kan ervoor zorgen dat het mes botter wordt. Daarnaast kan het mes tegen andere dingen in de vaatwasser aankomen. Dit kan er ook voor zorgen dat het snijvlak beschadigt, en dus bot wordt.

Bruine roestvlekken op uw keukenmes zijn niet de bedoeling, maar komt wel vaak voor. Dit wordt ook wel vliegroeft genoemd. Dit komt van keukengerei dat ijzer bevat, zoals een kaasschaaf of knoflookpers. Was daarom uw scherpe messen met de hand af en doe ze niet in de vaatwasser. Gebruik hiervoor warm water en afwasmiddel. Droog de messen daarna grondig af met een schone theedoek.

Kies voor de juiste snijplank

Gebruik vooral geen glazen of keramieken snijplanken. Deze kunnen ervoor zorgen dat het snijvlak sneller bot wordt. Een houten of kunststof snijplank is de beste keuze. Deze snijplanken zijn zacht voor het mes, waardoor die langer scherp blijft. Wilt u uw mes beschermen, dan is het dus goed om te kijken naar welke snijplank u gebruikt.

Naast het gebruik van de juiste snijplank, is het ook belangrijk dat u uw mes niet gebruikt om de groenten en kruiden er vanaf te vegen. Doordat u het mes over de plank schraapt, kan het snijvlak flink beschadigd raken.

Bewaar het keukenmes op de juiste plek

Het lijkt logisch om uw keukenmessen in de bestekla te leggen, maar dit is niet de beste plek als u ze goed wilt beschermen. Losse messen kunnen bot worden of beschadigd raken door contact met ander bestek. Bewaar scherpe messen daarom liever aan een magneetstrip of in een messenblok. Dat behoudt niet alleen de kwaliteit van het mes, maar is ook een stuk veiliger.

Gebruik het juiste mes voor het juiste ingrediënt

Niet elk mes is geschikt voor het snijden van stevige of harde ingrediënten. Een verkeerd mes kan beschadigen of sneller bot worden. Door het juiste mes te gebruiken voor de juiste taak, blijft het mes langer scherp én werkt u veiliger en efficiënter in de keuken.

Slijp uw keukenmessen

Door het gebruik van keukenmessen kan de snede na verloop van tijd omvrouwen of bot worden. Om dit te voorkomen, en om snijden makkelijk en veilig te houden, is het belangrijk om uw messen regelmatig te slijpen. Zo blijft de snijrand scherp en werkt u efficiënter in de keuken.

Hiervoor kunt u een aanzetstaal of messenslijper gebruiken, al hangt daar vaak een prijskaartje aan.

Messen slijpen zonder een messenslijper, lukt dat?



Wie vaak en graag in de keuken staat, zal diverse keukenmessen hebben. Na verloop van tijd worden de messen bot en gaat het snijden lastiger. Er zijn diverse (dure) messenslijpers te koop, maar lukt het ook om zonder uw messen weer scherp te krijgen?

Waarom is een scherp mes belangrijk?

Een goed scherp mes is belangrijk in de keuken. Wanneer het bot wordt, glijdt hij moeilijker door het ingrediënt heen. De kans dat het mes wegschiet van de tomaat bijvoorbeeld, wordt dan groter en een ongelukje is dan zo gebeurd. Een scherp exemplaar klinkt dan misschien gevaarlijker, maar hiermee snijdt u een stuk beter.

Slijpen zonder speciale apparaten

Vooropgesteld: wie echt dure messen heeft, kan deze het beste laten slijpen bij een specialist. Want dat is toch wel de beste manier. Er zijn ook apparaten te koop, bijvoorbeeld de doortrekslijper, waar u de messen mee kunt slijpen. Ze zijn er in verschillende prijsklassen en geven over het algemeen een goed resultaat. Twijfelt u over welk apparaat voor u geschikt is, vraag dan om advies in bijvoorbeeld een kookwinkel. Wie wat goedkopere exemplaren heeft, kan de volgende alternatieven proberen:

1. Met aluminiumfolie
2. Met de onderkant van een bord, kom of mok.

Een mes slijpen met aluminiumfolie

Net zoals bij een botte schaar, werkt aluminiumfolie ook om een mes weer scherp te krijgen. Pak een groot stuk folie en maak hier een dikke prop van. Snijd hier een aantal keer in, tot het mes weer scherp is. Was goed af en u kunt weer moeiteloos door een ingrediënt heen snijden.

Een mes slijpen met een bord, kom of mok

Een andere manier is om een mes te slijpen met de onderkant van een bord, kom of mok. Gebruik hiervoor niet uw beste servies, maar een stevig (aardewerken) exemplaar. Aan de onderkant van zo'n bord, kom of mok zit vaak een randje wat niet geglaazuurd is en wat anders voelt dan de rest. Door het blad van het mes aan beide kanten hier langs te halen, kunt u hem weer scherper maken. Doe dit meermaals, tot u het idee heeft dat het blad scherp genoeg is. Was ook nu eerst even goed af en daarna kunt u hem weer gebruiken.

Werken deze methodes goed genoeg?

Wel is het zo dat deze 2 methodes vaak voor korte duur werken. Dus heeft u snel scherpe messen nodig? Dan zijn bovenstaande opties prima. Wilt u voor een langere tijd een oplossing hebben? Kies dan toch voor een doortrekslijper (de naam zegt het al: u trekt het mes door een apparaat heen), een slijpsteen (dit vergt enige ervaring) of haal het blad langs een aanzetstaal. En anders kunt u uw messenset altijd nog professioneel laten slijpen.



(Bron: RTL, Libelle, Spanpan.eu, 24kitchen, AD, Living the Green Life, Dumil, De Lange Keukens. Foto's: Shutterstock)

Kimchi:



Kimchi steeds populairder, maar wat is het?

Wellicht is het u ook opgevallen dat in steeds meer recepten en op menukaarten kimchi wordt genoemd. Ook in sommige supermarkten is het te koop. Wat is kimchi precies? Wij vroegen het ons culinair-expert Emina Zorlak. "Koreaanse zuurkool".

Kimchi, alleen de naam al klinkt enorm exotisch. Is het dat ook? Zeker, weet Emina. "Het is de Zuid-Koreaanse versie van zuurkool, maar dan veel smaakvoller.

Kimchi betekent verzonken groenten in het Koreaans." Net als onze zuurkool, is kimchi gefermenteerd en wordt het vaak gemaakt van kool. Chinese kool, in dit geval. Voorafgaande aan het fermentatieproces worden er allerlei smaakmakers aan de toekomstige kimchi toegevoegd, zodat het een veel explicietere smaak krijgt dan zuurkool. "Denk aan pepers, gember, specerijen en vissaus. Het ruikt daardoor ook best heftig."

Waar is het goed voor?

Kimchi is volgens Emina al duizenden jaren oud en is vermoedelijk in het leven geroepen om de houdbaarheid van de gebruikte groenten te verlengen. In Zuid-Korea eet men het tegenwoordig bij bijna elke maaltijd. "Vroeger was het vooral iets voor in de winter, omdat het veel vitamine C bevat en dus goed is voor de weerstand. Omdat het is gefermenteerd, zitten er supergoede bacteriën in, die heel gezond zijn voor de darmen", legt zij uit. Dat is niet het enige gezondheidsvoordeel: "Het maakt de kool en andere groenten makkelijker verteerbaar. Dat geldt ook voor het andere eten waarbij je het eet, omdat de zuren de eiwitten afbreken."

Zelf maken

Bent u benieuwd naar deze enorm gezonde, Zuid-Koreaanse zuurkool? Op het internet zijn enorm veel kimchi-recepten te vinden, want zelf maken is best te doen. Als u dit doet, adviseert Emina om de groente met de smaakmakers echt goed te kneden voordat u aan het fermentatieproces begint. "Zo kunnen de smaakmakers er goed in intrekken. Door het kneden breekt de groente, waardoor het nog meer vocht loslaat en beter fermenteert."

Combineren

Gaat u liever niet zelf aan de slag? In toko's en sommige supermarkten wordt het verkocht. Combineren is volgens Emina heel eenvoudig. "Ik eet het vaak in een tosti. Of bij gebakken rijst of noedels. Je kan het overal bij serveren om je maaltijd net wat spannender te maken. Het is een beetje zoals met maggi."

(Bron: Emina Zorlak. Foto: shutterstock)

Puzzelen

Onder de goede oplossingen wordt via loting de winnaar beloond met een tegoedbon ter waarde van € 10,00. Te besteden bij de lokale bedrijven. De oplossing kan worden ingeleverd / ingezonden aan: SBS e.o. Broekveldstraat 33, 7841 BB, Sleen, of per email aan: secretaris@sbs-sleen.nl.

Uiterlijke inzenddatum altijd voor de 25^e van de maand.

Het aantal inzendingen bedroeg deze maand **12**.

De winnaar van de "juli-puzzel" is geworden: **Sylvia Bultena** en ontvangt dan ook de waardebon. **Sylvia** van harte gefeliciteerd.



"Zelfs als er wordt gesnoeid moet de focus wel op groei blijven".

1	Z	O	M	E	R				
2	E	D	I	T	I	E			
3	L	A	V	E	R	E	N		
4	F	L	O	R	A				
5	S	C	H	L	A	G	E	R	
6	A	F	R	I	T				
7	L	O	E	N	S				
8	S	R	I	L	A	N	K	A	
9	E	I	S	E	R				
10	R	A	D	A	R				
11	W	A	T	E	R				
12	O	O	I	E	V	A	A	R	
13	R	A	D	E	N				
14	D	O	L	L	A	R			
15	T	W	E	E	T	A	L		
16	G	E	L	I	D				
17	E	R	K	E	R				
18	S	T	IJ	G	E	N	D		
19	N	E	R	V	E	U	S		
20	O	R	A	K	E	L			
21	E	T	S	E	N				
22	I	S	O	L	E	M	E	N	T
23	D	I	V	E	R	S			
24	M	U	S	I	C	A	L		
25	O	V	E	N					
26	E	T	U	D	E				
27	T	E	R	G	E	N			
28	D	R	A	M	A				
29	E	E	N	T	O	N	I	G	
30	F	R	A	A	I				
31	O	N	T	V	O	E	R	E	N
32	C	I	N	E	M	A			
33	U	R	G	E	N	T	I	E	
34	S	T	A	A	R				
35	W	R	E	K	E	R			
36	E	E	U	W					
37	L	E	D	E	R				
38	O	P	E	R	A				
39	P	R	IJ	S					
40	G	O	N	D	E	L			
41	R	E	N	D	E	R	E	N	
42	O	G	E	N					
43	E	D	I	K					
44	I	R	R	I	T	A	N	T	
45	B	I	S	T	R	O			
46	L	E	A	S	E	N			
47	IJ	L	T	E					
48	V	E	N	E	T	I	E		
49	E	C	H	O					
50	N	IJ	G	E	N				

1	JAARGETIJD
2	UITGAVE
3	BOEGKRUISEN
4	PLANTENWERELD
5	DUITSE VOLKSMUZIEK
6	AFSLAG
7	SCHEEL
8	VROEGERE CEYLON
9	DAGER
10	NAVIGATIEMIDDEL
11	H2O
12	EIBER
13	GISSEN
14	AMERIKAANSE MUNT
15	DUO
16	RIJ SOLDATEN
17	UITBOUW
18	OPGAAND
19	ZENUWACHTIG
20	GODSSPRAAK
21	GRAVEREN
22	AFZONDERING
23	GEVARIEERD
24	TONEELSTUK MET MUZIEK
25	BAKPLAATS
26	OEFENSTUK
27	SARREN
28	TRAGEDIE
29	MONOTOON
30	ZEER MOOI
31	KIDNAPPEN
32	BIOSCOOP
33	DRINGENDE NOODZAAK
34	OOGZIEKTE
35	VERGELDER
36	HONDERD JAAR
37	GELOOIDE HUID
38	ZANGSPEL
39	KOOPSOM
40	CABINE IN REUZERAD
41	WINST OPLEVEREN
42	KIJKERS
43	AZIJN
44	ERGERLIJK
45	EETGELEGENHEID
46	HUREN
47	GERINGE DICHTHEID
48	GONDELSTAD
49	NAGALM
50	BUIGEN

Noteer de straatnaam en eventueel huisnummer in Sleen, Noord Sleen, Diphooen, Erm e.o.
De straatnamen staan in alfabetische volgorde.

1		Naam i.v.m. Duitse partnerstad
2		Stamp & Stoof
3		Brandweer kazerne
4		Schutrups gazonmaaiers
5		Medisch pedicure Ettie Ottens
6		B&B de Bosbraam
7		Multi Funtioneel Centrum
8		Secretariaat SBS e.o.
9		Ilma fotografie
10		Manege De Hullen
11		Tandartsen praktijk
12		Boerderijwinkel De Lutte Esch
13		Rabbers Hoveniers
14		Restaurant en Camperplaats Wielens
15		De Schoel
16		Carofit
17		Ijsvereniging Voorwaarts
18		Bakkerij Schepers
19		De Schakel fietsenhandel
20		Bosbad Noord Sleen
21		B&B Onder de Eiken
22		Atelier Marion Mencke
23		Survivelclub Tomme Tomme
24		Hidding Dier en Tuin
25		Molen Albertdina
26		Theaterboerderij De Deel
27		Autobedrijf van der Weide
28		obs De Vlinderhof
29		Woonwagen locatie
30		obs De Akker
31		Pedicure Nagelstyling Studio De Valk
32		Bursema bouwbedrijf
33		Boerderijwinkel Melk & Meer
34		Ermerstrand
35		Makelaardij Passies
36		Manege Stal K
37		Jansen Event Sportmanagement
38		Kapsalon Monique
39		Woonadres Burgemeester
40		Bibliotheek
41		Camping Pieterom
42		Capelli Kappers