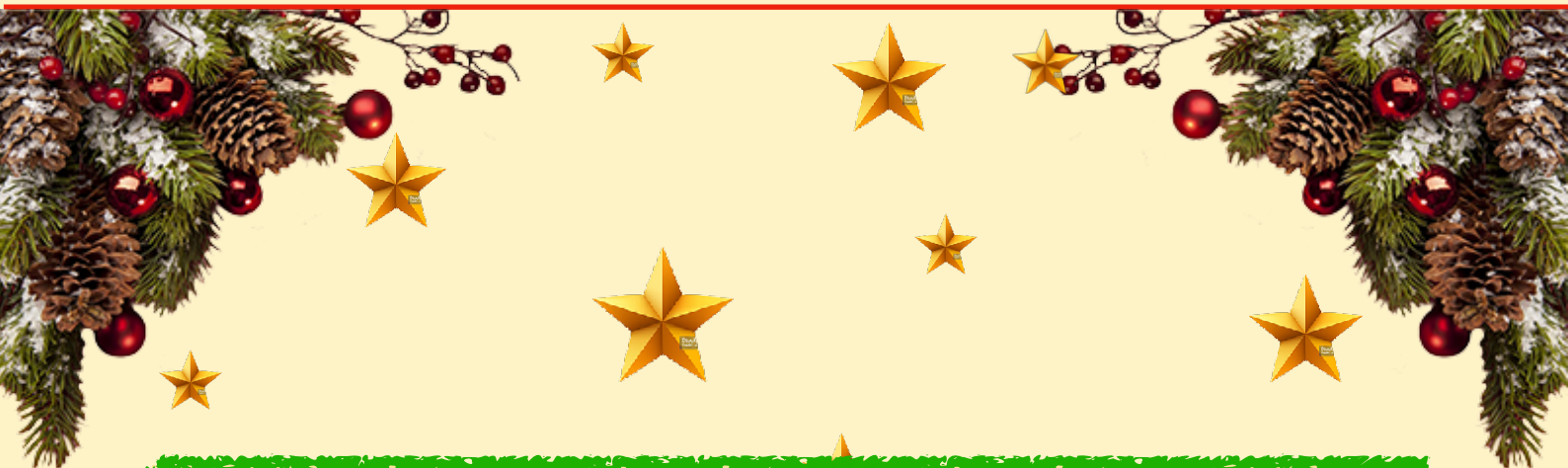




Kerst 2025



*Het bestuur wenst u
prettige Kerstdagen
en een
gelukkig Nieuwjaar*





Kerstgroet van het bestuur van Bridgeclub Alert



Het jaar vloog weer voorbij, kaart na kaart,
Met gezelligheid en spanning op elke speelkaart.
De tafels stonden telkens netjes klaar,
Dankzij vrijwilligers – wat een prachtig gebaar!

Na afloop weer opgeruimd, alles aan kant,
Met zorg en inzet, hand in hand.
De web beheerder stond paraat als altijd,
De uitslagen online, razendsnel en met toewijd.

En nu, met kerst in zicht,
Wordt alles weer een feestelijk gezicht.

Een kerstdrive wacht, met kaarten én diner,
Heerlijk geserveerd – door vrijwilligers, o zo tevreë.

Dus namens het bestuur, met een warm gebaar,
Dank voor ieders inzet, het hele jaar.

We wensen jullie allen, met veel kerstlicht,
Een mooi kerstfeest – met dit warme en vol
gedicht!

✨ Fijne feestdagen en een goed,
bridgerijk nieuwjaar! ✨



Ziekenboek.

Gelukkig hebben we Carla, na lange tijd, weer mogen begroeten. Dat geldt ook voor haar partner Corrie Meijboom die al die maanden geduldig heeft gewacht.



Helaas is de ziekenboek nog niet leeg.

Marga Mol heeft een flinke operatie achter de rug (letterlijk en figuurlijk) en is daarvan aan het herstellen. Klaas zal zeker zorgen dat het herstelproces voorspoedig zal verlopen maar een kaartje, belletje, e-mailtje, appje, bloemetje, bezoekje zal dit proces

nog meer goed doen.

Helaas is Marga niet de enige geblesseerde.



We kregen het bericht dat Corrie Montrée haar pols heeft gebroken en dat het er naar uitziet dat zij binnenkort een operatie aan deze pols moet ondergaan. Ook zij zal door Michel goed ondersteund worden, maar met een pols die het niet meer doet bij je zeer onthand (letterlijk en figuurlijk). Ook zij kan wel wat extra aandacht gebruiken, dus: een kaartje, belletje, e-mailtje, appje, bloemetje, of een bezoekje. De adressen en dergelijke kunt u vinden op de website achter het besloten gedeelte.



Wij wensen de dames een spoedig herstel toe.

De Tragikomische Tragedie van Mijn Bridge-Avond

Laatst stapte ik met frisse moed Bridgeclub Alert binnen. Ik voelde me scherp, wakker, en volledig voorbereid op een avond briljant kaartwerk. De kaarten zouden dansen, de tegenstanders zouden sidderen, en ik zou zegevieren als een ware bridgemaestro.

Dat was het plan.

Het universum had blijkbaar andere plannen.

Het begon al bij spel 3. Ik bood iets waarvan ik op dat moment dacht dat het slim was. Mijn partner keek me aan met die blik die zegt: “Interessante interpretatie van het biedsysteem...” De tegenstanders keken elkaar aan en glimlachten alsof ze een gratis toetje kregen.

Toen kwam het moment dat ik dacht dat ik een grandioze snit zou maken. Een meesterlijke, elegante snit. Een snit die in de geschiedenisboeken van de club zou komen.

Het werd... geen snit. Het werd een soort kaartsuïcide.

Bij spel 7 dacht ik zeker te weten dat klaveren rond waren. Dat waren ze niet. Ik dacht dat harten liepen. Dat deden ze ook niet. Ik dacht dat ik wist wat ik deed. Nou ja — dat idee was inmiddels ook gevallen.

En toen, net toen ik dacht dat het niet erger kon, bood ik per ongeluk nog een keer iets dat totaal nergens op sloeg. Mijn partner zuchtte zo diep dat zelfs de Luxaflex begonnen te wapperen.

Aan het einde van de avond besloot ik mijn score niet eens meer te bekijken. Dat was beter voor mijn nachtrust (en voor het meubilair).

Maar goed: een slechte avond levert altijd een goed verhaal op. En dit verhaal... tja... dit verhaal was eigenlijk te schaamtelijk om niet te delen.

Ik schaam me zo dat ik dit verhaal liever anoniem vertel.



Het Kerstgerecht ✨

Elk jaar, zo vlak voor de Kerst begon voor Barth en mij een vertrouwde traditie. In de keuken, waar de ramen een beetje besloegen van de warmte, maakten we samen boeuf stroganoff. Het was ons kerstgerecht — niet zomaar een maaltijd, maar een ritueel dat hoorde bij thuis, bij familie, bij liefde.

Op eerste kerstdag brachten we het gerecht altijd naar mijn ouders. De tafel was feestelijk gedekt, mijn vader schonk een glaasje wijn in, mijn moeder zorgde voor dat onmiskenbare gevoel van gezelligheid dat alleen zij kon creëren. De geur van de stroganoff vulde het huis, vermengd met de dennenlucht van de boom en het zachte licht van de kaarsen. We lachten, praatten, proefden, vertelden oude verhalen en maakten nieuwe herinneringen. Het waren eenvoudige momenten — maar juist daardoor zo bijzonder.

Na het overlijden van mijn vader veranderde de traditie. Niet in betekenis, maar in plaats.

We maakten de stroganoff nog steeds, maar nu aten we het bij ons thuis. Mijn moeder schoof aan met een zachte glimlach, dankbaar dat de traditie bleef bestaan. Het voelde alsof we samen de herinnering levend hielden — met elke roerbeweging in de pan, elke geur die door het huis trok, elke toast op wat was.

En toen, in 2024, verloor ik ook mijn moeder.

Een leegte die geen feestlichtje kan vullen, geen melodie kan verzachten.

Op eerste kerstdag is het sindsdien stil op de plek waar vroeger haar stem klonk, haar lach, haar warmte. De kerstdagen werden anders, stiller — maar het gemis toont hoeveel liefde er was.

Toch, wanneer Barth en ik nu weer boeuf stroganoff maken, gebeurt er iets. Terwijl de uien zacht worden in de pan en de saus haar vertrouwde geur verspreidt, lijkt het alsof de tijd even terugspoelt. Alsof mijn ouders ergens in de kamer aanwezig zijn, in herinnering, in gevoel, in liefde.

En wanneer we dan op eerste kerstdag de borden vullen en een glas wijn inschenken, heffen we nog altijd een stille toast. Op mijn vader. Op mijn moeder. Op alle warme kerstherinneringen die zij ons hebben gegeven.

De traditie leeft verder. Niet alleen in het gerecht, maar in het hart.

En in dat hart is het nooit écht stil met kerst — want liefde sterft niet, ze verandert alleen van vorm.

Marianne



Kerst herinneringen



Het zal 1961, 1962 zijn geweest. Op kerstavond. Mooi aangekleed, met net nieuwe winterjasjes, liepen vijf meisjes met hun ouders van het westen van Rotterdam naar het centrum van de stad.

Het was snerpnd koud maar als je stevig doorstapte merkte je dat niet. Vlak bij de Sint Laurenskerk kwam de mooie muziek je al tegemoet, toen nog uit het kleine orgel. Bij binnenkomst verspreiden de kaarsen, in de gouden

kroonluchters, een magisch licht over het interieur van de kerk en de aanwezige kerkgangers. Natuurlijk waren ze op tijd en kon de hele familie bij elkaar zitten.



Ondanks de kou was het binnen aangenaam en alle liedjes die gezongen werden waren natuurlijk al geoefend op school en zondagsschool. Het gaf een warm en blij gevoel, nog maar niet denken aan de lange en vermoeiende wandeling naar huis. Wel aan de mooie dingen die er waren en nog kwamen.



Door het donker, midden in de winternacht, naar huis lopen had natuurlijk ook iets magisch en thuis wachtte het broertje en tante met warme chocolade melk. Ook kruidbroodjes en kersttimpn waren al in de broodtrommel gesignaleerd.



De ene overpeinzing na de andere kwam op, het was kerstvakantie en we hadden Friese doorlopers gehad van sinterklaas en de singel lag al bijna dicht en een logeerpartijtje bij oma lag ook nog in het verschiet. Mijmeringen van een kind dat ook nog overweldigd werd door al het glinsteringen.

Het einde van de kerstnachtsdienst kwam eigenlijk veel te vroeg. Onder de tonen van het Ere zij God werd de kerk verlaten. Op weg naar huis begon het te sneeuwen. De sneeuw is daarna nooit meer zo mooi gevallen, is nooit meer zo wit geweest, heeft niet zo geglinsterd, in het schijnsel van de lantarens leek het wel of de vlokken een gouden randje hadden. De terugweg naar huis duurde veel te kort, glijden en sneeuwballen gooien was na een bezoek aan de kerk eigenlijk uit de boze, maar we deden het lekker toch.

En als het kerstavond is komen deze herinneringen altijd even voorbij.



Gedicht: DE KERSTMAN

De kerstman is nu aan het voorbereiden,
want met december komen er goede tijden.

Maar wat hij van Sinterklaas vindt,
is negatief want hij is een echte Sint.

Sinterklaas heeft veel hulp van Piet
en die heeft de kerstman dus niet.



Maar toch krijgt de kerstman het ieder jaar,
het inpakken van alle pakketten tijdig klaar.

Hij ziet ook een duidelijke positieve trend,
in de voorgaande jaren tegen die andere vent.

Met de kerst komen er steeds meer cadeaus
en daarover wordt hij uiteraard niet
boos.

Maar hij kan dat echter niet
helemaal alleen,
dus waar ging hij dit jaar
heen?

Naar de pakkettenbedrijven die het al lang doen
en deze bedrijven helpen hem graag zonder
poen.

Dan krijgen ouders en grootouders alles tijdig
onder de boom

en dat was voor bijna alle kinderen eerst
een mooie droom.

Maar met de kerst komen bijna alle
dromen uit.

Dan hebben er veel kinderen hun mooiste
buit.



Jack van Rijn

Een terugblik op vroeger

Mijn vader werkte vroeger bij Roosenschoon Immink de Lange, een bekende bloemenzaak in Kralingen (de zaak bestaat overigens nog steeds), als bloembinder – wat we tegenwoordig een bloemsierkunstenaar zouden noemen.

Met veel toewijding fietste hij iedere dag van Rotterdam-Charlois naar Kralingen, zo'n 19 kilometer heen en weer. Dag in, dag uit, in weer en wind, om de mooiste bruidsboeketten en bloemstukken te maken. Zijn handen konden van een bos bloemen iets bijzonders maken – iets met ziel en gevoel.

De maand december was altijd een drukke tijd. Van 's morgens 07:00 uur tot 's avonds 20:00 uur stond hij in de bloemen te werken aan de prachtigste kerstboeketten voor de “happy few” in Kralingen. Toch maakte hij, twee dagen voor Kerst, nog even tijd om thuis een bloemstuk te maken voor op onze eigen tafel.

Ik zie het nog voor me: de rode linten, kaarslicht – en zijn geconcentreerde blik terwijl hij de laatste takjes rechtzette, de geur van dennengroen. Prachtig was dat.



Later is hij bij de plantsoenendienst van Rotterdam gaan werken. Zijn talent bleef niet onopgemerkt. Hij maakte boeketten voor de koningin en andere hoogwaardigheidsbekleders, en zelfs het bloemstuk op de voorkant van de eerste Rotterdamse metro kwam van zijn hand. Wat een eer was dat.



En met Kerst... ja, dan kwamen de mooiste kerststukken weer van zijn hand. Ook toen hij al met pensioen was, maakte hij ieder jaar kerststukken voor thuis en zijn vier kinderen.

Zijn liefde voor bloemen heeft hij doorgegeven. Marianne werd door hem geïnspireerd en maakt – met de kennis en aanwijzingen van haar schoonvader, en na het volgen van cursussen – nog elk jaar kerststukken, ook voor de zoons en schoondochters. Zo leeft zijn vakmanschap en liefde voor bloemen nog altijd voort, elke kerst opnieuw.

Met warme herinnering aan een vader die met bloemen harten raakte.

Barth



Een enkele actie

*kan de aanzet zijn
tot een grote beweging.*

*Een stap voorwaarts
kan het begin zijn
van een nieuwe weg.*

*Een goed idee
kan bepalend zijn
voor de toekomst.*

*Een enkel mens
kan wat veranderen
aan de wereld.*

*Een vriendelijk gebaar
kan meer zeggen
dan duizend woorden.
een enkel woord
kan meer uitwerken
dan een urenlang betoog.*

*Een protestbrief
kan de druppel zijn
die het beleid verandert*

*Een simpele stem
kan beslissend zijn
voor het besluit.*

Riet van der Werf



*Er op of er onder, ik kan het niet vinden.
Het is verdwenen als door wervelende
winden,
misschien had ik het vast moeten binden.
Heeee!*

gevonden....

*Ik wens jullie allen veel mooie dingen,
al het beste om 2026 goed te beginnen.
een goede gezondheid veel geluk,
dan kan het jaar niet meer stuk.*

Leo belder



Mijn kerst,

"Mijn kerst" begint de eerste week van november.

Mijn koor begint dan met de kerstrepetities:



Christmas Lights, Daddy's Christmas song, Rudolph, Merry Christmas everyone, Merry Christmas everybody, Being alone at Christmas, It's gonna be a cold Christmas, etc. etc.

Ja, inderdaad een hoog Sky Radio gehalte!

Dit jaar brengen we het twee keer in besloten kring ten gehore.

Leuk en feestelijk, maar aan de kern van Kerst gaat het repertoire voorbij.

Iets later in november worden (niet door mij) in en om onze woning kerstlichtjes opgehangen.

Zodra Sinterklaas het land uit is, mogen die 's avonds hun licht verspreiden.

Daarmee komen we dichterbij de ware Kerst.

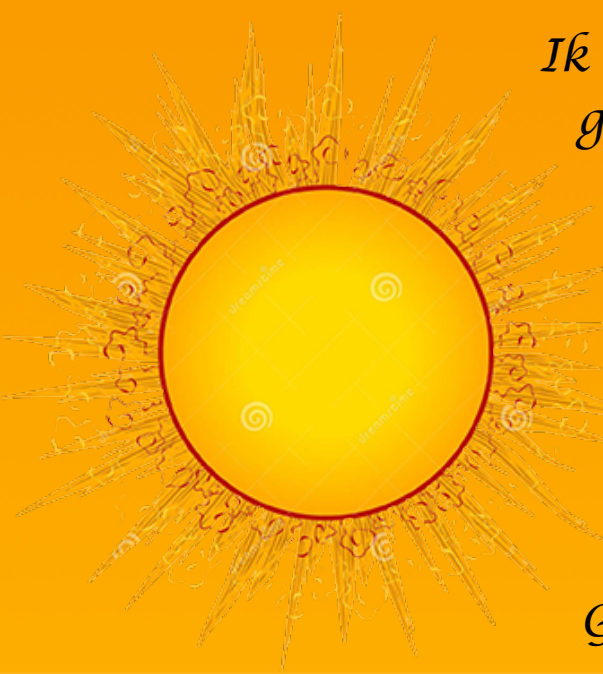
Het feest van licht en hoop.

Ik hoop dat het met hen die het goed gaat in 2026 goed zal blijven gaan en dat het beter wordt, waar dat nu niet zo is.

In de kleine kring van gezin, familie en vrienden, maar zeker ook daar buiten.

De wereld smeekt om licht en hoop.

Ger





*Wij wensen alle bridgers en hun naasten
een heerlijk Kerstfeest,
gezellige jaarwisseling en
een goed en gezond 2026 toe*

Wilma en Ted Tump



*Allen mooie
feestdagen en een
beter bridgejaar 2026*

Jack van Rijn



*Een opsteker
Om de vlam brandend te houden,
Van hoop op een beter leven
Voor iedereen*

José



Wij wensen iedereen
een fijne kerst en een
gelukkig nieuwjaar
houwa en Dick

*“Kerstgevoel is niet te koop
Het is iets moois dat weinig kost
Het is warmte, licht, een beetje hoop
En wat liefde met de post”*

*Truus en Elly wensen iedereen hele fijne
feestdagen en een goed en gezond 2026!*

Recept van de maand of liever gezegd, twee recepten.

Berlinerbollen.



Ingrediënten: 500 gram bloem, 50 gram verse gist (of 17 gram droge gist) 7,5 gram zout, 50 gram basterdsuiker, 125 boter, 2 eieren, 200 ml melk, 25 gram citroenrasp en wat suiker voor de afwerking.

voor de vulling: 300 gram banketbakkersroom (recept volgt) of jam naar keuze.

extra nodig: frituurpan of wok, olie om te frituren, spuitzak.



Werkwijze:

Meng 250 g bloem met de gist, 25 g suiker, de eieren en de melk. Laat dit 25 minuten rijzen in de mengkom, losjes afgedekt met plastic, kneed vervolgens de rest van de ingrediënten (250 g bloem, 25 g basterdsuiker, het zout, 125 g boter en het citroenrasp) erdoorheen. Verdeel het deeg in 25 stukjes en bol ze op. Laat ze 15 min rusten onder een vochtige theedoek, bol ze daarna nog een keer op en laat ze opnieuw rusten onder de theedoek of tot ze vrij vol zijn gerezen.

Nu kun je gaan frituren. Verhit de olie tot 170 graden. Laat de deegbollen er voorzichtig in zakken en bak ze in ongeveer zes min. aan beide kanten bruin. Laat ze kort uitlekken op keukenpapier, rol ze door de suiker en laat ze verder afkoelen.



Dan gaan we de bollen vullen. Dat kan op twee manieren. Snijd de bollen door en spuit met een spuitzak banketbakkersroom op de onderste helften en plaats vervolgens de bovenste helft er weer op. Of prik met een spuitmondje of mesje een gaatje in de berlinerbollen en spuit er een dot jam in. Klaar is kees.

Maar wil je banketbakkersroom op de bollen doen is hier het recept voor de room.

Ingrediënten: 300 ml melk, 30 gram suiker, 30 gram custardpoeder, ½ vanille stokje.

Werkwijze: maak een papje van de suiker, het custardpoeder en een scheut melk. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Breng de rest van de melk in een pan aan de kook met het vanillemerg en het stokje. Haal de melk van het vuur en voeg een kleine hoeveelheid hete melk toe aan het custardpapje. Roer goed door en voeg stapsgewijs de rest van de melk toe. Plaats de pan weer op het vuur en laat de banketbakkersroom even goed doorkoken. Giet de room op een plaatje of ondiepe schaal en laat afkoelen, afgedekt met plasticfolie. Verwijder het vanillestokje pas op het moment dat je de room verder gaat verwerken. Zo maak je optimaal gebruik van het aroma.



Onze kerstwens voor jullie allemaal:

HEEL VEEL LIEFDE EN
GEZONDHEID.
GELUKKIG NIEUWJAAR.

Bea en Leo

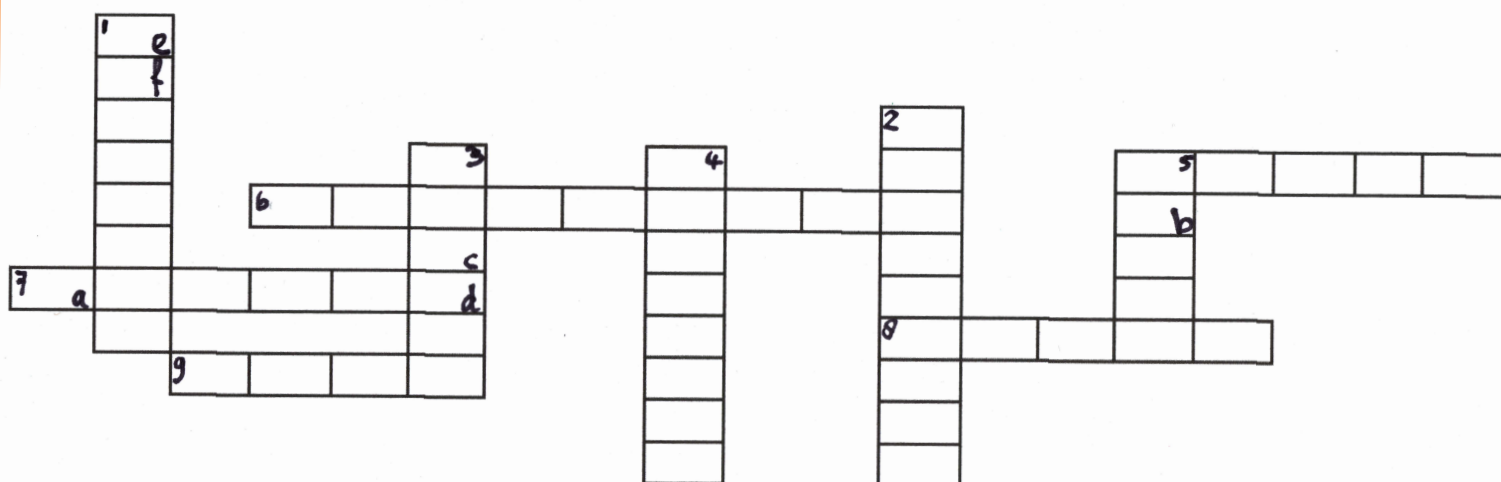


Horizontaal

5. Legt zijn kaarten op tafel
6. Opmerkzaam maken
7. Bod na opening partner
8. Speelkleur
9. Spelers die samen spelen

Verticaal

1. Wat een avond moet zijn
2. Zonder troef
3. Speler die contract moet spelen
4. Bijspelen
5. Bridgewedstrijd



Oplossing

a b c d e f

De ij wordt geschreven als i en j

Jan en Marja wensen iedereen een goede kerst en een gezond 2026