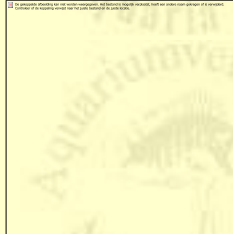


**Op elke 1e maandag van de maand is er een hobbyavond in De Reenske Compagnie aan de Tak van Poortvlietstraat 361 te Hoogezand. Aanvang is om 19.30 uur.**

**Voor sommigen is deze hobbyavond de meest spannende van het jaar: de uitslag van de huiskeuring!**



**Op 4 december jl. heeft Henk Veenstra bij een groep van onze leden het aquarium gekeurd. Vanavond zullen we horen hoe deze keuring is verlopen en zullen we foto's en video kunnen aanschouwen van Peter en Pieter.**

**Ook wordt de uitslag van de keuring van de instellingsbakken worden gepresenteerd door mw. Looijenga (met videobeelden van Hans).**

---

### **Ledenvergadering**

**In februari houden we onze jaarlijkse ledenvergadering. Heeft u nog onderwerpen die u graag zou willen bespreken met het bestuur en uw medeleden? Geef dit dan even door aan een van de bestuursleden.**

---

## **Van de voorzitter,**

**Het einde van het jaar nadert weer, en straks is het alweer 2005! Wat gaat de tijd toch weer verschrikkelijk snel.**

**We hebben in het tweede weekend van december onze hobby gepromoot op de "kleine huisdierenshow" in de Martinihal, het bezoekersaantal vonden wij wat tegenvallen, maar er waren toch nog wel een aantal gegadigden voor het aquarium. Of het nog nieuwe leden zal opleveren zal de tijd ons leren.**

**Ook in 2005 zullen wij weer ons best gaan doen om jullie een gezellig en informatief verenigingsjaar voor te schotelen en dat begint direct al met de uitslag van de huiskeuring. Binnen onze vereniging zijn er gelukkig nog voldoende leden die mee willen doen met deze keuring, zodat het een avondvullend programma wordt. Helaas is er bij de instellingen het één en ander gaande, Meander in Veendam heeft te kennen gegeven er mee te stoppen, en ook Alvona is niet meer. We hopen dat we hiervoor andere bedrijven en/of instellingen kunnen vinden die deze plaatsen in kunnen nemen. Het is**

voor onze vereniging toch een belangrijke inkomstenbron dus als je een idee hebt wie of wat hiervoor in aanmerking kan komen dan horen we dit graag. De komende hobbyavond wordt o.a. gepresenteerd door Henk Veenstra die bij ons, voor zover ik weet, zijn laatste keuring zal presenteren als bondskeurmeester. Door onenigheid heeft hij het besluit genomen om te stoppen, en ik moet zeggen dat dit zonde is van zo'n gedreven, vriendelijke, bekwaam en gezellige vent.

Aan het einde van dit stukje wil ik iedereen zeer gezellige feestdagen, een spetterende jaarwisseling en vooral een geweldig, voorspoedig, maar vooral zorgeloos en vriendschappelijk 2005 toe wensen!

Nico

---

## Terugblik op de hobbyavond

Nu heeft geen enkele vivariumliefhebber nog een excuus om niet te komen op de hobbyavond. Deze keer zaten we in de grote zaal en de volgende keren zullen we daar ook zitten, plek genoeg dus.

Ook dit keer was er weer voor ieder wat wils. Zo vertelde Ernst van Genne ons over zijn vijvers, kweken met kleine cichliden en nog een paar dingen van zijn reis naar Zuid-Amerika.

Er kwamen leuke weetjes voorbij, wist u bijvoorbeeld dat een aantal van uw aquariumvissen in de zomer uitstekend in de vijver kunnen? En dat de meeste vissen daar ook nog een veel mooiere kleur door krijgen?

Nu heb ik zelf (helaas) geen vijver maar vond deze verhalen toch wel erg interessant. Het was ook leuk om te zien hoe iemand een duik in zijn eigen vijver neemt. Dat leverde mooie foto's op van o.a. een blad waaronder de eieren van windes waren afgezet.

Voor de reptielen liefhebbers waren er een aantal bijzondere salamanders te zien, die vroeg in het voorjaar eieren afzetten in de vijvers van Ernst van Genne.

Ook voor mij als meervallen liefhebber zaten er nog zeer interessante dia's bij. Ik was erg gecharmeerd van de gestreepte meerval in het aquarium van de spreker. Natuurlijk heb ik even na gezocht wat dit voor meerval is. Ik denk dat het om onderstaand bestje gaat.



**Panaquolus spec. (L204)**

Voor de kwekers onder ons was het ook zeer leerzaam, zeker op het gebied van

cichliden.

Marleen

---

-----

## Namens het Bestuur



**Wij wensen u  
een gezond 2005  
voor familie, vrienden  
en vissen.**

---

## Lekkerbek in een "wintercrisis"

Droevig is het gesteld met het klimaat in Jipsingboertange. Buiten is het één en allende. Mist, koude en allerlei andere vormen van natte kledder ontsieren mijn in de zomer anders zo knusse tuin. Vandaag is het gewoon een grijze dag in december, maar aangezien deze lekkerbek de zomer een beetje in z'n bol heeft is het weer van vandaag niet om vrolijk van te worden. Omdat het buiten emmers met verdriet regent, natte sneeuw sneeuwt en koude mijn oren bijna doet bevriezen is de lekkerbek vandaag alleen maar binnenshuis aan te treffen. Met een lekker bakkie thee naast het aquarium ( ja, geen mens kan zonder) zittend ben ik bezig om de krant door te spitten. Na wat doffe ellende en allerlei showbizz items kan ik de telegraaf weer als gelezen beschouwen en

hem bij het oud papier doen. Mijn niet al te beste humeur heeft zojuist weer een dreun gekregen. Niet alleen de "wintercrisis" heeft mijn humeur negatief beïnvloed, ook het krantenartikel over de massale kastanboomsterfte in Nederland stemde mij droevig, want onlangs heb ik ontdekt hoe lekker kastanjes kunnen zijn.

Mijn vriendin, die gelukkig wel vrolijk gestemd was heeft toen het hele oeuvre uit haar trukendoos op mij losgelaten om mijn humeur weer op (normaal ansgar's) peil te brengen. Of dit is gelukt? Ik denk het wel. Voordat ik kon knipogen beurde ik op, kreeg ik de spirit en ausdauer van een atleet en begon ik als een bezetene op het toetsenbord te tikken. Als een gediplomeerd typist tikte ik binnen no time een kerstvakantievullend stuk(je) voor het aquaria h-s magazine in. Het resultaat van deze "vulling" zult u elders in dit blad aantreffen. Maar ja, de lekkerbek is weer vrolijk gestemd, buiten is het alweer donker, de natte kledder buiten is binnenshuis niet meer te zien en heeft de lekkerbek weer trek. Misschien moet ik maar eens een kerstwaardig menu maken, of toch maar een "gewoon" zondagsmenu?

Na een democratisch onderhoud met Marleen, Gizmo (de kat) en mezelf heb ik toch maar gekozen voor een universeel menu. Een menu geschikt voor allerlei gelegenheden. Dus heren/dames, mocht u niet of nauwelijks kunnen koken, dan is het volgende menu misschien wel iets voor u. Kunt u uw medemens eens aangenaam verrassen. Geef de pinpas maar aan uw partner, stuur ze naar een winkelcentrum (of centra, al naar gelang het banksaldo) en u kunt dan in alle rust koken. Ik beschrijf het stapsgewijs, en per 4 personen, dus mochten het er meer of minder worden dan moet u of aan het rekenen of mij bellen. 0599-481760

**Eerst het menu: -Perensalade met walnoten, veldsla en parmezaanse Kaas**

**-Koud soepje, Gazpacho**

**-Kip in de zak als tussengerecht**

**-Spoom**

**-Filodeegbuideltje gevuld met varkensvlees, en advocadonotenmayonaise**

**-Gebakken appel partjes met kaneelmousse**

**Peren Salade**

Doe in een pan pak veldsla (bij Lidl of Edah te koop), besprenkel dit met olijfolie en roer dit door elkaar tot het nat van de olie is. Vervolgens 2 geschilde zoete peren per persoon in blokjes snijden. Dit eerst met citroensap besprenkelen, vervolgens door sla mengen. Dan met peper en zout op smaak brengen (sla en peren) handvol walnoten er door, en tot slot parmezaanse kaas er door roeren(2 tot 4 eetlepels)

**Gazpacho**

Koop pak tomatenpuree van een liter, doe dit in een pan. Doe 1 paprika, 1 ongeschilde komkommer, 2 tot 3 knoflookteentjes, 1 klein uitje, 2 eetlepels basilicumpoeder (silvo)1 bakje cherrytomaten (zonder bakje) in keukenmachine en pureer dit tot een vloeibaar papje. Eerst door de zeef halen, vervolgens bij tom.puree doen. Mok vol groente of kippenbouillon er bij, even koken, af laten koelen, met peper en zout op smaak brengen. Serveren met blaadje basilicum of poeder, drup koksroom ter garnering en ijskoud op tafel zetten.( 2 tot 5 graden) Dit is ook in de zomer erg lekker.

### **Kip in de zak**

**Doe 2 middel grote kipfilets in de pan en schroei ze dicht. Vervolgens deze halfgare kip in blokjes snijden. Pak wat zilverfolie van 15 bij 15 cm. Leg op het midden van de zilverfolie paar blokjes kipfilet, beetje peper en zout er op, handvol tijm, beetje knoflookpoeder, of nog beter 1 teentje knoflook p.p en 2 champignons, verkruimel de champignons en besprenkel het met witte wijn, vouw de folie tot een zakje, zorg dat het goed dicht zit en doe dit 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Dit gerecht kunt u dus van te voren maken, eventueel eerst invriezen, als de eters komen en u bezig bent om de perensalade te maken (ontdooit) in de oven doen, vervolgens soep eten (kan eveneens van te voren klaar gemaakt worden, ook worden ingevroren, dag van te voren laten ontdooien in koelkast) en dan nog verpakt in alu folie op bord leggen. Staat erg creatief en het vlees blijft mals.**

### **Spoom**

**Koop sorbet ijs (=waterijs), framboos, aardbei whatever, schep 2 bolletjes p.p in keukenmachine en doe vergelijkbare hoeveelheid witte wijn p.p (half glas p.p.) er bij, even pureren, doe goedgemixte spoom in een champagne of wijnglas, zet deze in vriezer. 5 minuten voor gebruik uit vriezer halen. Echt super lekker, makkelijk en werkt eetlustopwekkend. Ook maakt u hier de blits mee, wat ook een bijkomend voordeel is.**

### **Filodeegbuideltje**

**Koop pakje filodeeg bij supermarkt ( bij Albert Heijn naast bladerdeeg)  
Laat deeg ontdooien. Pureer in de tussen tijd avocado, doe 1 eetlepel olijfolie er door, 1 eetlepel mayonaise, handvol walnoten, pinda's, pijnboompitten, maakt niet uit als het maar enigszins op noten lijkt, pureer dit mee. Eventueel op smaak brengen met zout en peper. Bak vervolgens het in blokjes gesneden varkensvlees, varkenshaas (2 stuks totaal), fricandeau (of met vis, maar dan zonder het varkensvlees is dit ook erg lekker, met name met garnalen of kreeft) tot het bijna gaar is. Pak vervolgens de ontdooide filodeeg, vouw de plakjes open, leg in het midden het vlees, doe een beste klodder advocadamayonaise erbij, vouw het pakketje dicht. Vervolgens in oven +/- 15 minuten op 185/190 graden.( kan ook van te voren klaar gemaakt worden) Heeft u veel "veelvraten" aan tafel is het lekker om er pasta of rijst bij te serveren.**

### **Appel met kaneelmousse**

**Schil appels (2,3), verwijder uiteraard het klokkenhuis, snij het in blokjes, doe wat boter in de pan, appel blokjes er bij en twee eetlepels suiker. Bak ze ongeveer 2 tot 3 minuten tot de appel blokjes caraméliseren. Af laten koelen en in de koelkast bewaren tot de tijd rijp is om het te consumeren. Kaneelmousse. Dit is niet moeilijk. Klop dikke slagroom. Strooi kaneel poeder er door tot de slagroom een aangenaam kaneelsmaakje heeft gekregen. Leg appelblokjes midden op het bord, doe daar boven op een kloddertje kaneelmousse en uw disgenoten zullen u met verteterende blikken bewonderen. U kunt dan met veel egard vertellen hoe u al dit lekkers op tafel heeft gekregen, of zwijgen.**

**Eet smakelijk, moge uw kerst prettig zijn en 2005 een erg smaakvol jaar zijn!!!**

**Ansgar Dijk**

---

# Vistopia

## **Waarschuwing:**

**In dit volgende stukje, een soort sprookje of parodie zo u wilt, kunnen voor sommigen kwetsende passages zitten. Ik, Ansgar Dijk beoog niemand te kwetsen, noch iemands politieke voorkeur te krenken, noch racistisch te zijn. Mocht U zich als lezer toch gekwetst voelen dan bied ik bij deze mijn excuses aan, en verzoek ik u dit stukje als ongelezen te beschouwen. Ook sta ik niet in voor de psychische wroegingen of een verstoorde nachtrust die kunnen voortvloeien uit het lezen van dit stukje. Het lezen geschiedt geheel op eigen risico. (Deze waarschuwing heb ik boven het stukje gezet want we leven in onze maatschappij in roerige tijden, dus zie dit als een stukje zelfbehoud.)**

## **Vistopia**

**Lang geleden was Vistopia een rustige biotoop, waar iedereen, vis en plant hun steentje bijdroegen aan het behoud van de bak. Men leefde in goede harmonie en had men nog wederzijds respect voor elkaar. Maar net als in de grote Buitenbakwereld is het leven harder geworden in Vistopia. De tegenwoordige tijd is er één van onrust, veel (zinloos) geweld en het "ouderwetse" saamhorigheidsgevoel lijkt niet meer te bestaan. Ondanks verwoede pogingen van de politici uit Den Steen lijkt de situatie per dag te verslechteren, en zwemt justitie honderden meters achter de feiten aan. Soms escaleert het in de bak zo erg dat de Buitenbakwereld in grijpt, een groot groen vangapparaat zwiept dan door het water en vangt de boef c.q. boeven. Wat er met de gevangen rebelvissen gebeurd weet niemand, want tot heden is er niemand teruggekeerd. Zelfs de grootste en sterkste vissen huiveren als iemand het over "het net" heeft, het vreselijke vangapparaat. Volgens sommige wijzen en geleerden is de Buitenbakwereld een overkoepelende wereld waarin Vistopia bestaat. Maar niemand weet het precies, maar men denkt dat het voortbestaan van Vistopia afhankelijk is van deze hogere macht. Volgens andere geleerden is Vistopia ontstaan dankzij de Buitenbakwereld en is het voortbestaan ook afhankelijk van de wezens die in de Buitenbakwereld leven. De Buitenbakwezens hebben zelfs een bijna Goddelijke status verworven bij sommige religieuze vissen. Soms geven ze ook een teken van leven en zijn ze voor de Vistopianen ook te zien, te voelen en te horen, veel gebonk en geklots zijn dan waarneembaar in de bak. Sommige vissen verstoppen zich dan snel, waarschijnlijk omdat ze bang zijn dat "het net" ze ontvoerd. Helemaal als de "hemel" zich opent boven de bak breekt er paniek uit en schieten de meeste vissen weg onder een steen. Gelukkig is het lot Vistopia meestal gunstig gestemd en regent het dan voer. Volgens de religievissen is het een beloning van de "hogere macht" en hebben de Buitenbakwezens hun gebeden beloofd. Maar niemand weet hoe het precies in elkaar steekt en sinds de komst van de gastzwemmers is het voor de inwoners van Vistopia alleen maar verwarrender geworden. De gastzwemmers komen uit een andere wereld, zij zijn in een ander bak geboren en getogen, of komen zelfs uit de Buitenbakwereldse natuur. Deze allochtone Vistopianen hebben een heel ander denkbeeld, ze bubbelen een andere taal en ze hebben vaak een ander geloof dan de autochtone Vistopianen. Ook het/hun cultuurverschil draagt een steentje bij aan de ogenschijnlijk steeds groter groeiende kloof tussen de autochtone en allochtone Vistopianen. Steeds vaker vallen er ook slachtoffers te betreuren die diep gekwetst worden door (wederzijds) verbaal geweld en**

soms helaas ook door fysiek geweld. Gisteren liep het helemaal uit de hand. Op de vroege ochtend werd er een moord aanslag gepleegd op Paffer Van Poff door een extreem fundamentalistische gek, die op laffe wijze de bek van Paffer voor altijd heeft gesnoerd en hem dus van het leven heeft beroofd. Paffer was een omstreden criticus en propagandist die waarschijnlijk om zijn radicale uitingen werd vermoord. Van Poff was een kogelvis waar je van hield, of een vis die je het liefste zou verschieten in een dubbelloops jachtgeweer. De gemoederen liepen gisteren zo hoog op dat zelfs 24 uur na de aanslag de schokgolf die dit drama ter weeg bracht het water in Vistopia nog steeds doet klotsen. Want de aanslag was niet slechts een moord, nee, het was zelfs een aanslag op de democratie van Vistopia. Een democratie die de erfenis is van vele generaties die het met bloed, vele zwemslagen en tranen hebben opgebouwd. Dat is de reden dat de vissen in Vistopia zo geschokt zijn. Een moord à la, maar een aanslag op de democratie, dus ook de vrijheid van meningsuiting dat gaat te ver. Voor journalistiek Vistopia betekent deze aanslag extra drukte. Zo heeft één van de verslaggevers van Aquarium 4 (=nieuwsstation, plek waar inwoners van de bak naar toe kunnen gaan om het nieuws in, of over Vistopia kunnen beluisteren) met een groep tetra's gesproken, die als belangrijkste ooggetuigen beschouwd kunnen worden. Volgens deze school tetra's heeft de moordenaar meerdere malen de tanden in Paffer gezet en nog eventjes aan het slachtoffer gehangen en vluchtte kort daarna richting het Javamos. Volgens de tetra's schijnt de moordenaar Paffer opgewacht te hebben voordat hij hem heeft overvallen met de aanslag. Hendrik Jan Kwakkel, een andere ooggetuige riep vrijwel direct na de moord de maanvissen (=politie voor Buitenbakwezens) om de brute moordenaar in de vin te vatten. Ook probeerde hij Paffer nog op te lappen (=reanimeren) maar dit mocht helaas niet meer baten. Diep geschokt vertelde hij wat er gebeurd was aan de vissen die op de plek des onheil waren. Het nieuws stroomde met rap tempo door de bak en iedereen reageerde geschokt en emotioneel na de aanslag op Paffer, zelfs buiten Vistopia. Want kort na de aanslag waren niet alleen de maanvissen bezig om de moordenaar bij de vin te vatten maar greep ook de Buitenbakwereld hard in door het gevreesde "Net" in te zetten.

Wordt vervolgd.....

Door Ansgar Dijk