

# SIGNAAL

DVC

APRIL  
2025

CONTACTBLAD VOOR BEWONERS, FAMILIE,  
VRIJWILLIGERS EN BEZOEKERS VAN ZORGGROEP H.HART



Fotoboek

GOED OM WETEN  
In het dagcentrum

MENU  
April

# VOORKLAP

## CHOCOLADEMOUSSE

En u? Wat doet u op drie april? Een belangrijke dag, toch? Een themadag, zowaar. Drie april. Chocolademoussedag. Echt waar, het is geen grap. Op drie april zetten we chocolademousse in de bloemetjes. Niet letterlijk, mag ik hopen. Dat zou zonde zijn. En speciaal. En strafbaar. Mijn buurman zou er niet mee kunnen lachen, dat ik al zijn bloemen sta af te likken.

Ik ben fan van chocolade. Maar niet van alle soorten. Witte chocolade, bijvoorbeeld, daar heb ik het minder voor. De eerste twee letters zijn tevens het begin van de volgende stelling: 'Willen maar niet kunnen.' Dat is geen toeval. Enkel in combinatie met rijst vind ik het een voltreffer. Witte chocolade met gepofte rijst: er zijn ergere dingen in het leven.

Zo, alweer een felle discussie met de Witte-Chocoladebrigade vermeden.

De ene chocolademousse is de andere niet. En ik kan het weten. Velen hebben een poging gewaagd maar om te excelleren in het creëren van de perfecte chocolade-creatie, daar komt toch wel wat knowhow bij kijken. Fingerspitzengefühl, om het met een duur woord te zeggen.

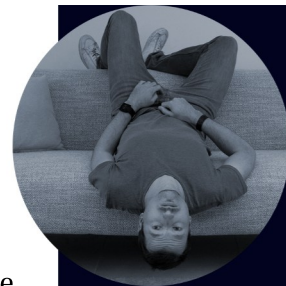
Ik kan het een beetje, chocolademousse maken. Middelmaticheid is op dat vlak mijn ding. Ik vergelijk het met fietsen. Het is iets dat ik kan maar de nieuwe Wout van Aert zal ik nooit worden.

En ik trek die lijn ook door. Vroeger althans. Toen ik op kot zat - en ik dus de plotse verantwoordelijkheid kreeg om zelf mijn potje te koken - ging mijn eerste culinaire creatie de geschiedenisboeken in. Aardappelen die het equivalent van biljartballen hadden, geraspte wortelen die tot veredelde wortelpuree waren gemassacreerd en een hamburger die er van buiten zwart en vanbinnen rood uitzag. Een kunstwerkje hoor, daar op mijn bord.

Net als chocolademousse. Want ook dat is een kunstwerk. En een kunst om het te maken. Ere wie ere toekomt.

Bij deze: gelukkige Chocolademoussedag!

Hiep,  
hiep,  
hiep...  
Chocola!



*Mattijs*

# DE SIGNAALREDACTIE

Verantwoordelijke  
Signaal DVC, AW en Westerlinde

**ISABELLE**



Verantwoordelijke  
Signaal WZC, Aurélys en Pamele

**MATTIJS**



Ondersteuning

**MATHIEU**



## Pasen 2025

Er zijn geen winters meer en er zijn geen zomers meer; dat zeggen wij al ons hele leven lang. Dat is een beetje eigen n de mensen. De een heeft het graag wat warmer, de ander wat droger. Dat hebben we niet in de hand. Het feit dat de aarde opwarmt, daar kunnen we alleen zo goed als niets aan doen, hoewel: alle beetjes helpen;

Die opwarming: dat is nogal iets. Van tijd tot tijd brengt de weerman/weervrouw een verslagje van hoe het zit of wat er zit aan te komen. Zo zeggen ze dat de woestijnen zich zullen uitbreiden, en dat wij hier, bij ons, traagzaam maar zeker evolueren naar een mediterranea klimaat. Moest het voor miljoenen mensen geen drama zijn, dan vond ik persoonlijk het niet direct onaangenaam. Maar het is onaangenaam, omdat het miljoenen mensen bedreigt. Niet met miserie. Wel met de dood.

Nu, met het water dat de laatste weken, maanden, gevallen is, lijkt een woestijn bij ons nog niet direct voor morgen. en toch...

Er zijn mensen die leven in de woestijn van teveel werk. Van vermoeidheid, stress en uitputting.

Er zijn ook mensen die leven in een woestijn van te weinig of helemaal geen werk, van nutteloosheid, zinloosheid. Weer anderen kennen woestijnen van ziekte of handicap. Er zijn woestijnen van onbegrip, van verbanning, van op de vlucht moeten slaan, met honderdduizenden tegelijk. Voor sommigen komt er nog de woestijn bij van het verstoten zijn, omdat ze de juiste kleur niet hebben, of de juiste godsdienst, de juiste seksualiteit, de juiste afkomst. Er zijn mensen in woestijnen van ongelof; die de hoop kwijt zijn, de richting kwijt zijn, dolende zijn, op zoek naar een bron die hun brandende onzekerheid kan blussen, hun innerlijke dorst kan lessen. Elk heeft zijn woestijnen. Ik ken de mijne. Ik denk dat u de uwe kent.

Los van alle pijn heeft 'woestijn' ook iets van zegen.

Waar woestijnen fysieke realiteit zijn wordt volgende wijsheid verkondigd:

*God schiep de woestijn, opdat de mens er zijn ziel zou kunnen zoeken.*

Zijn ziel...

Dat is niet hetzelfde als zijn hart, niet hetzelfde als zijn innerlijk, niet hetzelfde als zijn denken, zijn bidden, zijn geweten, zijn doen...

De ziel is de *oase* waar God zich vinden laat; de bron die ons rechtstreeks met God en met elkaar verbindt. Daarom gelden woestijnen als plaatsen bij uitstek waar God zich laat vinden.

In de vroegste tijden van het christendom trokken mensen zich in de woestijn terug om er God op het spoor te komen. De eerste kloosters ontstonden niet in Westvleteren of op de Catsberg. Ze ontstaan in de woestijn. Daar zoekt men God...

We vieren Pasen.

Aan Pasen gaat de veertigdagentijd, de vasten, vooraf.

Het diende om in de woestijnen van onze dagen bewuster dan anders op zoek te gaan naar de waterputten, de oases, de bronnen van ons leven. Naar onze ziel op zoek, dus, om er ons aan te herinneren waar het leven echt om draait. Om God draait het; om de liefde die Hij ons toedraagt; om diezelfde liefde die wij met elkaar mogen delen, voorbij alle menselijkheid die wij in onszelf en elkaar ontmoeten...

Ik hoop dat wij allen, daar in de woestijn die de onze is, God mogen ontmoeten. Dat Hij de verkwikking biedt die we zoeken, de rust die we ontbreken, de vrede die we zo verlangen... en dat we nooit vergeten wat Hij voor ons deed. Ook niet op de lastigste hindernissen van de tijd...

Hij overwon de dood, om ons in de verrijzenis te laten delen.

Zalig Pasen aan elk van U.

Pr. Wim Seynaeve, pastoor in Poperinge en Heuvelland.



## JARIGEN VAN DE MAAND APRIL

Georges Feyers 02/04

Marie Thérèse Sandra 17/04

Francine Augustus 19/04

Annie Vandenbossche 22/04

Jacqueline Lesaffre 28/04

### PERSONEEL

Elien Cottyn 10/04

GELUKKIGE  
VERJAARDAG



### STEL JEZELF EENS KORT VOOR.

Ik ben Kimberly 38 jaar en woonachtig te Kortrijk. Trotste mama van vijf en een gelukkige echtgenote. Je kan me bijna 11 jaar terug vinden in de Zorggroep en momenteel 3 jaar binnen de Dienst Aangepast Vervoer.

### Geef eens wat uitleg rond u job en job inhoud.

Als kantoorverantwoordelijke bij de Dienst Aangepast Vervoer

coördineer en beheer ik de dagelijkse werking van de dienst die personen met een mobiliteitsbeperking ondersteunt.

Tot mijn takenpakket behoort vooral planning en organiseren van ritten, het aansturen van chauffeurs en het ondersteunen van een efficiënte en klantgerichte dienstverlening.

Beheren en opvolgen van de facturatie alsook de subsidies.

Het wagenparkbeheer gebeurt in samenwerking met onze Technische Dienst.

Samen met de collega's, chauffeurs en vrijwilligers

doen we ons uiterste best om te zorgen voor een optimale dienstverlening om mensen met een mobiliteitsbeperking veilig en met een glimlach te vervoeren van punt A naar B.

# Kimberly

**PLANNING  
DIENST AANGEPAST  
VERVOER**



### Voor welk gerecht mogen ze u altijd wakker maken?

Biefstuk friet met Bearnaisesaus

### Hoe ziet u vrije dag eruit en welke hobby's heeft u?

Op mijn vrije dag probeer ik zoveel mogelijk tijd te spenderen met mijn gezin, al laten de huishoudelijke taken dit niet altijd toe. Ik hou er ook van om muziek te beluisteren en om met vriendinnen af en toe eens iets te gaan eten.

### Mocht je iets kunnen veranderen, wat zou dit zijn?

Soms raken de belangrijkste dingen zoals gezondheid, familie,

vriendschap en kleine geluksmomenten op de achtergrond door de drukte van het dagelijks leven.

Ik zou van deze belangrijke dingen graag af en toe wat meer bewuster willen worden door er vaker bij stil te gaan staan.

Dit lijkt me een waardevolle verandering.

## VOLGENDE MAAND...

Kimberly geeft de vragenfakkel door aan? Dirk





24 JUNI T.E.M. 27 JUNI



# DE TREIN VAN EDGAR



**Een weetje: feestdagen is het  
dagcentrum gesloten**



Zondag 20 april

Maandag 21 april

Donderdag 1 mei



Dagelijks bespreken we de actualiteit en overlopen we de kranten. Meestal in groepsverband, maar dit kan ook individueel.





# Knutselen rond Pasen



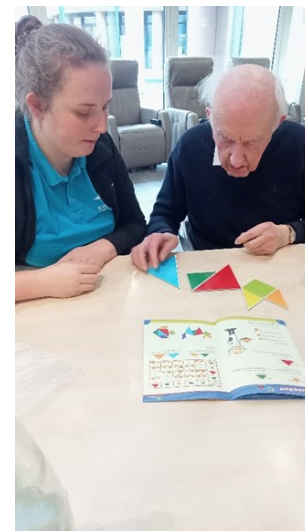


# Wekelijks marktbezoek





In het dagcentrum bieden we variatie aan verschillende activiteiten.





Carnaval







Lekkere soep in de maak Mmmmmm...





Genoten van de eerste zonnestralen in stad Kortrijk. Een mooie wandeling gemaakt met aansluitend een terrasje.





## HARTIGE TAART MET GEHAKT

### Ingrediënten:

- 1 rol bladerdeeg - 100 gr gedroogde tomaten
- 100 gr geraspte kaas - 500 gr rundersgehakt
- 1 blik pomodorini - 2 tl gedroogde oregano
- 1 teen knoflook - 2 takjes basilicum
- 1 lepel olijfolie - 125ml crème fraîche
- Peper en zout



Bekleed de springvorm (beboter hem wel eerst) met het bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in de bodem en zet de vorm 20 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 graden (elektrisch) en 180 graden (hetelucht).

Begin met het koken van de pasta. Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook. Voeg de pasta toe en kook tot de pasta gaar is. Giet af en zet even apart.

Snijd de ui en knoflook fijn. Verhit olijfolie in een koekenpan, voeg de fijngesneden ui en knoflook toe en bak tot het licht verkleurd. Voeg het gehakt en worstvlees toe (snijd de worsten open en gebruik alleen het worstvlees). Bak het vlees goudbruin. Voeg het blik pomodorini, de semi gedroogde tomaatjes en de gedroogde oregano toe. Kook de saus een beetje in. Haal de pan van het vuur en schep ook de pasta er door. Laat de vulling afkoelen.

Meng de crème fraîche met de geraspte kaas en breng op smaak met peper. Zet tot gebruik in de koelkast.

Bak de bodem de eerste 20 minuten blind. Bedek hiervoor de vorm met bakpapier en vul hem met bakbonen, droge ongekookte rijst of ongekookte droge bonen. Haal na 20 minuten deze “blinde” vulling en het bakpapier er uit. Vul hem nu met de gehaktvulling en zet 20 minuten in de oven. Besmeer met de crème fraîche en bak nog eens 7 minuten zodat er een mooi kleurtje op de hartige taart komt.

Laat de **hartige taart met gehakt** iets afkoelen, dan blijft hij mooi in vorm en snijd dan in stukken. Garneer met verse basilicumblaadjes.







# PAUL VANHEE

## SCHRIJFT...



### De temperaturen is aan het stijgen... Daar komen de kermissen weer.

Een mooie traditie die zeker niet mag verloren gaan... DE JAARLIJKSE KERMIS.

Ieder dorp heeft zijn eigen periode... jaarlijks vertrouwd, een kermis, is een kerkfeest. Dat is nu al lang niet meer zo met de kermis, de kermis heeft al lang niets meer te maken met de kerk. Wat wel is waar het samen brengen van mensen, samen vieren en eens uit de bol gaan. Wie heeft er vroeger geen eendjes gevist of eens naar de roos gemikt in het schietkraam, of toch een poging gedaan... Dan hebben we de oliebollen en onze tong verbranden omdat we er niet konden afblijven. De rups en de eerste kus of in de autoscooter eens een flink door elkaar geschud zijn. Slenteren langs de kramen naar alles wat draait en glinstert, je ogen uitkijken naar de laatste nieuwe attracties die steeds maar sneller en hoger gaan. Ik ben er toch geen kandidaat voor om mij daar nog aan te wagen. Vroeger kon je met een handvol franken de kermis ontdekken dan is dat nu zeker niet meer mogelijk. Zoals alles is de prijs van een ritje of een poging om de roos te schieten flink de hoogte in gegaan. Het zal wel aan mij schelen maar ik vind alles nogal duur om daar enkele uren door te brengen. Maar niet alleen de prijs voor een ritje maar alles is flink de hoogte ingegaan. Waar ik elk jaar naar zoek is de paardenmolen. Voor mij is dat een echte topper!! Uiteraard de mooiste molen op de markt zoeken. Het op en neer dansen van de witte paardjes de spiegels de glinstering en de orgelmuziek maken het dan ook helemaal af. Als kleine dreumes weet ik nog dat mijn vader naast me stond omdat de snelheid nog iets te hoog was, ik was veilig met zijn grote handen in mijn rug. De floch grijpen vond ik in die tijd nog veel te gewaagd, dat is later wel heel veel veranderd. Laat me eerlijk zijn een slenter namiddag over de kermis lopen en alles tot mij laten komen vind ik nog steeds boeiend. Al kijk ik nu met heel andere volwassen ogen naar het ganse gebeuren. Laat de paasfoor maar Kortrijk overspoelen op een zonnige namiddag, dan ben ik er zeker te vinden!! We zullen eens naar elkaar zwaaien als we elkaar moesten tegen het lijf lopen.



# Moppenhoek

Jan vraagt aan Paul:

"Waar ga je dit jaar naar toe met Pasen?"

Paul antwoordt: "Naar Zicht."

"Naar Zicht? Waar ligt dat?"

"Dat weet ik ook niet, maar in de krant stond: Mooi paasweer in Zicht."

---

"Mag ik vandaag wat eerder weg?" vraagt een werknemer aan zijn baas, "mijn vrouw wil met mij nog wat paasinkopen gaan doen."

"Sorry Piet, daar komt niks van in!"

"Dank je, ik wist dat ik op je kon rekenen."

---

Het is bijna Pasen en de juf vraagt aan Jantje: "Jantje, als ik 2 eieren op tafel leg en jij legt er 4 bij. Hoeveel eieren hebben we dan samen? "

Waarop Jantje antwoordt: "Maar juf, ik kan helemaal geen eieren leggen"








DATA		BROODBELEG		HOFMAKERIJ		HARDE PLOF		BRIEFJE		PAKKEN
ENGELS GRAAF-SCHAP		ROM. KEIZER						BEVEL		
				VRUCHT						
GEREED-SCHAP						BEHOEFTIGE				
NUL						DRANK				
				WEELDE						
				PALMRIET						
VERDER							ASSISTENT IN OPLEIDING		VROUWELIJK DIER	
NOOT										
		ONDERSTEEK				SPULLEN				
		STEILE HELLING								
BIJBELDEEL			STUG					BEREIDE RIJST		ONTKENNING
PLAATS IN JAPAN			GEWICHT							
						AANWIJZEN				
						DUN				
GOEDJE	LJUN						SPROOKJES-FIGUUR			
	ONGEVEER 3,14						BOVEN			
						AFSLIJTING DOOR WEER EN WIND				
AFGOD							BIERGLAS			




		7		9	8			1
3				6		2		8
9		1			2		4	
	7		9					
1	5		3		6	7		9
4					1		2	6
8		6	2			4		5
5			7	8		9		
		4			9			3


2	4			8	7		5	
6						8		
		7	4	6		2	9	
	9		3		8			2
3	7					4		8
		2		1	4	9		
9	1		5		2		7	6
			1		3			4
	3	4				1		




	MENU 1	MENU 2
Maandag 7 april	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Saltimbocca van kalkoen penne 4 kazen erwijes
Dinsdag 8 april	Kippenballetjes in Luikse saus waldorfslaaije puree	Fish n chips huisgemaakte tartaar komkommerkubus aardappelwedges
Woensdag 9 april	Koude schotel met ham / asperges en aardappelsalade	Spaghetti bolognaise en emmentaler
Donderdag 10 april	Brochette "du patron" met Provençaise saus kropsla & tomaat frietjes	Kipfilet met Japanse saus kropsla & tomaat frietjes
Vrijdag 11 april	Huisbereide zalmlasagne	Witte pens met gestoofde bloemkool puree
Zaterdag 12 april	Kippencordonbleu met gegratineerde broccoli aardappel wedges	Groenlandse tarbot bieslooksausje wok prei / witloof Franse kruidenpuree
Zondag 13 april	Pareilhoenfilet met roomsaus groentebundel gratin dauphinois	Entrecote met bearnaisesaus veldsla en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 31 maart	Kabeljauwfilet met duglésaus, bladspinazie met room en puree	Kip ham / kaas met compote de mirabelles en gekookte aardappelen
Dinsdag 1 april	Paëlla / kip / chorizo merguez	Lamsburger braadjuis boonijes / linzen aardappelblokjes met rozemarijn
Woensdag 2 april	Kipfilet met currysous ananas basmatijst	Huisbereide veggie lasagne
Donderdag 3 april	Steak "tartare" met jonge slax en Vlaamse friet	Rundstoofvlees met appelmoes en Vlaamse friet
Vrijdag 4 april	Casseltrib met Blackwellsaus Sperzieboontjes en puree	Tanagra "meunière" met tomaat/courgette en puree
Zaterdag 5 april	Vol au vent met champignons tuinkers basmatijst	Toscaans broodje met tomaten salsa ovengegrilde groenten Krielaardappelen
Zondag 6 april	Osso bucco "milanaise" met tagliatelle	Coq au vin met sla en tomaat rosti-aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 21 april	Boerenbraadworst met koolrabi in bechamelsaus en puree	Ravioli 4 kazen met bladspinzie en ricotta
Dinsdag 22 april	Moussaka op wijze van de chef	Gevogelgyros met tomaat en basmatirijst
Woensdag 23 april	Gentse waterzooi met groenterijst	Oostends vispannetje met gestoofde prei en puree
Donderdag 24 april	Konijn met pruimen appelmoes en kroketten	Gebraad "prince orloff" met roomsaus wortelen kroketten
Vrijdag 25 april	Zalmfilet met kruidenkorst venkel/champignons citroenbotersaus en puree	Kalfsvogelnestje met tomatensaus en broccolipuree
Zaterdag 26 april	Kortrijkse bil met roze pepersaus gebakken schorseneren gesauteerde krielt aardappelen	Pasta pesto met tomaat / courgetti en mozzarella
Zondag 27 april	Hoekiepijfilet "archiduc" kropsla & tomaat dennenappelkroketten	Rundstong met champignons madeirasaus dennenappelkroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 14 april	Chipolata met appelmoes en aardappelblokjes met rozemarijn	Kabeljauwfilet met gestoofde prei en zoete aardappelpuree
Dinsdag 15 april	kalkoenpavé "archiduc" met sperzieboontjes en gebakken krieltjes	Macaroni met geroekte kalkoenreepjes
Woensdag 16 april	Préparé met koude schotel en frietjes	Kalfsworst met erwten en wortelen puree
Donderdag 17 april	Brusselse steak met pepersaus salademix en frietjes	Vol au vent met geraspte wortelen en frietjes
Vrijdag 18 april	Schartongrolletjes met nantuasaus groenteweelde en Franse kruidenpuree	Gratin dubarry
Zaterdag 19 april	Hongaarse goulash met zoete paprika basmatirijst	Zuiderse kotelet lentehutsepot
Zondag 20 april	Piepkuiken met dragonroomsaus kropsla en tomaat kroketjes	/



	MENU 1	MENU 2
Maandag 28 april	Kabeljauwfilet met duglésaus, bladspinazie met room en puree	Kip ham / kaas met compote de mirabelles en gekookte aardappelen
Dinsdag 29 april	Paëlla / kip / chorizo merguez	Lamsburger braadjus boontjes / linzen aardappelblokjes met rozemarijn
Woensdag 30 april	Kipfilet met currysous ananas basmatirijst	Huisbereide veggie lasagne
Donderdag 1 mei	Gebakken kabeljauw met vadvouvsaus beukzwam en prei pomme duchesse	/
Vrijdag 2 mei	Caselerrrib met Blackwellsaus Sperzieboontjes en puree	Tanagra "meunière" met tomaat/courgette en puree
Zaterdag 3 mei	Vol au vent met champignons tuinkers basmatirijst	Toscaans broodje met tomaten salsa ovengegrilde groenten Krielaardappelen
Zondag 4 mei	Osso bucco "milanaise" met tagliatelle	Coq au vin met sla en tomaat rosti-aardappelen

*Bon Appetit*  
**Enjoy your meal**  
*Buon Appetito*  
 Eet smakelijk





SUDOKU

2	6	7	4	9	8	3	5	1
3	4	5	1	6	7	2	9	8
9	8	1	5	3	2	6	4	7
6	7	8	9	2	5	1	3	4
1	5	2	3	4	6	7	8	9
4	3	9	8	7	1	5	2	6
8	9	6	2	1	3	4	7	5
5	1	3	7	8	4	9	6	2
7	2	4	6	5	9	8	1	3

2	4	3	9	8	7	6	5	1
6	5	9	2	3	1	8	4	7
1	8	7	4	6	5	2	9	3
4	9	1	3	5	8	7	6	2
3	7	5	6	2	9	4	1	8
8	6	2	7	1	4	9	3	5
9	1	8	5	4	2	3	7	6
7	2	6	1	9	3	5	8	4
5	3	4	8	7	6	1	2	9



KRUISWOORDDRAADSEL

DATA	→ G	BROODBELEG	→ S	HOFMAKERIJ	→ F	HARDE PLOF	→ S	BRIEFJE	→ M	PAKKEN		
ENGELS GRAAF-SCHAP	↓	ROM. KEIZER	↓	VRUCHT	→			BEVEL	↓			
	K	E	N	T	→	L	I	M	O	E	N	
GEREED-SCHAP	→	G	E	R	E	I	BEHOEFDIGE	→	A	R	M	E
NUL	↓						DRANK	↓				
	Z	E	R	O	→	R	I	J	K	D	O	M
VERDER	→	V	O	O	R	T	S	ASSISTENT IN OPLEIDING	↓	E	VRUWELIJK DIER	E
NOOT	↓											
	R	E	→	P	O	SPULLEN	→	W	A	R	E	N
			ONDERSTEEK	↓								
BIJBELDEEL	→	N	T	→	T	A	A	I	BEREIDE RIJST	↓	Z	ONTKENNING
PLAATS IN JAPAN	↓			STUG	→							
	O	S	A	K	A	→	T	O	N	E	N	
						AANWIJZEN	↓					
						DUN	↓					
GOEDJE	→	L	I	N	I	E	SPROOKJES-FIGUUR	→	A	L	I	
							BOVEN	↓				
	S	P	U	L	→	E	R	O	S	I	E	
					AFSLUITING DOOR WEER EN WIND	→						
AFGOD	→	I	D	O	O	L	BIERGLAS	→	P	I	N	T





Signaal is een uitgave van  
Zorggroep H. Hart Kortrijk

Verantwoordelijke uitgever:  
W. Baeckelandt  
Corporate Algemeen Directeur

Redactie:  
Het onthaal  
Tel.: 056/32 10 00

