

# NIEUWSBRIEF

Ledenblad van de natuur- en milieuvereniging

**V.Z.W. De Mark**

Tasseniersstraat 1 - 1570 Galmaarden

Januari 2015

Het bestuur van vzw De Mark wenst u en uw familie veel voorspoed en geluk voor 2015.

## ACTIVITEITENKALENDER 2015

Dinsdag 3 februari : startdatum yogalessen

Zaterdag 7 februari : "Leer uw streek kennen"

Bezoek aan een steenbakkerij

Zaterdag 7 februari : Algemene vergadering

Vrijdag 13 februari : Voordracht " Zoogdieren van Europa "

Zaterdag 21 februari : Herstel werkgerief

Zaterdag 14 maart : onderhoudsnoei van hoogstamfruitbomen en initiatie enten

Zondag 22 maart : vormsnoei van hoogstamfruitbomen en initiatie enten

Zaterdag 4 april : "Leer uw streek kennen "

Bezoek aan een burcht, een brouwerij en een natuurgebied

Zondag 31 mei : voormiddagwandeling " vogels horen en vogels zien "

Zaterdag 27 juni : Natuurstage voor kinderen



## YOGALESSEN

Yoga (oa. de 5 Tibetanen) en Ontspanningsoefeningen De Vijf Tibetanen, waar we iedere les mee starten en langzaam opbouwen, zijn vrij eenvoudige oefeningen die ons op lichamelijk en geestelijke vlak, kracht, energie, souplesse en rust geven. Zelfs als men nog nooit eerder aan yoga deed kan iedere oefening naar eigen kunnen aangepast worden en hoeft men er zeker niet lenig voor te zijn.

Naast ademhalingsoefeningen, Pilates, Kundalini yoga..krijgt ieder deel van het lichaam de nodige aandacht en eindigen we met relaxatie waar we ons hoofd leren leegmaken en tot rust komen. Om af te sluiten zal een rustgevende thee ons een gezonde nachtrust geven.

Waar : Baljuwhuis Brouwerzaal Galmaarden

Wanneer : van 3 februari tot 28 april 2015

Elke dinsdag van 20u tot 21u30

Prijs : 8 • per les, verse kruidenthee inbegrepen.

Graag matje of ligkussen meebrengen

Inlichtingen : Olivia Seminck 0499 31 50 91

## UITNODIGING VOOR DE ALGEMENE VERGADERING

Zaterdag 7 februari 19 uur

Onze jaarlijkse algemene vergadering heeft dit jaar plaats in de Brouwerzaal van het Baljuwhuis te Galmaarden.

Op het programma staat ;

- Het overzicht van de activiteiten van 2014.

André Prové

-Het financieel verslag van 2014.

Luk Van Holen

- PowerPoint-presentatie van de activiteiten van 2014

Tony Geldolf - Johan Ooghe - André Prové

Vermits we belegde broodjes en drankjes voorzien, hadden we graag uw deelname genoteerd voor 31 januari ; telefonisch op 054/589217 ( tussen 18 en 20 uur ) of via mail:

andreprove@hotmail.com

Gratis deelname



# V.Z.W. De Mark

---

## NATUURBEHEER

Vzw De Mark beheert samen met de terreinploeg van Natuurpunt vzw de drie reservaten "Markvallei", " Kluysbos" en " Hof ten Berg" . De hooiweiden , de knotwilgen en de kilometers wandelroutes vragen regelmatig onderhoud .

Onze werkdagen zijn vastgelegd op volgende data;

zaterdag 21 maart

zaterdag 18 april

Wie interesse heeft om eraan deel te nemen neemt contact op met:

André 054/5892017 (tussen 18 en 20 uur)

Luc 0494/482664

Conny 054/324973

Tommy 0474/442511

## HERSTEL WERKGERIEF

Zaterdag 21 februari 9 uur

Met het voorjaar in het vooruitzicht halen we rond deze tijd ons klein gereedschap boven. Onze leden hebben dit jaar de mogelijkheid om het klein onderhoud van hun gereedschap samen te doen met Chris en Tony. Het gaat om kettingzagen, bosmaaiers, snijgereedschap en hakgereedschap. Bijltjes, messen en snoeischaren kunnen er geslepen worden. Een hamersteel kan teruggeplaatst worden; vergeet hem dan niet mee te brengen !

Werkleiders : Chris Sterckx , Tony Geldolf en Luc Nijs

Gratis deelname

## BRANDHOUT NODIG ?

Uw aanvraag, ook uw vraag om inlichtingen worden beantwoord via e-mail :

[andreprove@hotmail.com](mailto:andreprove@hotmail.com)

of via telefoon 054/589217 tussen 18 en 20 uur.



## **Snoeien van oude hoogstammen**

Zaterdag 14 maart 13 uur 30

Gids : Frans Vandenbosch

Samenkomst te Herne aan het Dominicanessenklooster

Onze eerste snoeiles van dit jaar heeft plaats in het Dominicanessenklooster te Herne. We doen er de onderhoudssnoei van verschillende oude hoogstammen. De gids geeft er een praktische demonstratie van het snoeien van appelbomen en perenbomen. Als naar gewoonte gaat de inleiding over het snoeimateriaal en het onderhoud ervan.

We eindigen met een initiatie over het enten van fruitbomen.

Gratis deelname.

## **Snoeien van jonge hoogstammen**

Zondag 22 maart 14 uur

Gids : Bruno Vandewinckel

Samenkomst te Waarbeke op het Waarbekeplein

De tweede snoeiles gaat door in een jonge boomgaard die een vijftal jaren geleden werd aangelegd . Het gaat over de vormsnoei van een veertigtal jonge hoogstamfruitbomen. Van bij de aanplant zijn de bomen elk jaar gesnoeid geweest door Bruno Vandewinckel. Men kan er zich een idee vormen van het nut van de snoeibeurten en van het evenwicht dat dit teweegbrengt in elke hoogstamfruitboom.

Gratis deelname.

## **Karlijn**

Een dikke proficiat aan Nele Somers en Maarten Pevenage bij de geboorte op 23 september van hun dochtertje KARLIJN zusje van Els en Roeland kleindochter van Ginette Kill en Diane Van der Putten



---

## **Wandeling “ vogels horen en vogels zien “**

Zondag 31 mei

Vertrek om 6 uur op het Marktplein te Galmaarden

Gids : Luc Vandertrappen

Wie minder algemene vogelsoorten wil leren kennen mag deze voormiddaguitstap niet missen. We rijden via Lessines en Ath naar Harchies waar om 7 u / 7 u 15 de wandeling van start gaat. De kleine karekiet, fitis, sprinkhaanrietzanger, nachtegaal en blauwborst zijn er eind mei reeds weken aanwezig. Maar ook de laatkomers - wielewaal, zomertortel, bosrietzanger, rietzanger, mogelijks grote karekiet - hebben we kans waar te nemen. Cetti's zanger overwintert in het gebied. Andere observaties zijn boomvalk, bruine kiekendief, purperreiger, koereiger, waterral soms zelf snor en zwarte ibis. Hoofdzakelijk de weersomstandigheden zullen bepalen hoeveel soorten we op die dag noteren.

De wandeling duurt tot 11 uur zodat we rondom 12 uur terug thuis zijn.

Laarzen gewenst.

Gratis deelname.

## **Voordracht : “ Zoogdieren van Europa “**

vrijdag 13 februari. om 20 uur

In de Brouwerzaal van het Baljuwhuis te Galmaarden.

Natuurfotograaf Rollin Verlinde.

Rollin Verlinde wordt stilaan een vaste waarde op de winteravonden van Natuurpunt Gent. Zijn vlotte vertelstijl vol spannende en boeiende anekdotes in combinatie met zijn humor en de sublieme beelden die hij maakt, maken hem overal een gegeerde gastspreker. Deze keer vertelt Rollin ons over zijn specialiteit: zoogdieren. Voor wie Rollin niet kent: hij verzorgde een groot deel van het beeldmateriaal van een Europese zoogdiergids, en zijn foto's verschenen in tal van nationale en internationale brochures, folders en boeken. Heel wat coverbeelden van de Natuurpunt tijdschriften zijn van Rollin's hand. Keer op keer spectaculair beeldmateriaal!

Iedereen kent wel de bruine beer, de lynx en de haas. Maar wat zijn lemmingen, wat is een blindmuis en leeft de berkenmuis echt in berken? Wat is het kleinste zoogdier van Europa en hoe oud wordt een grote hoefijzerneus? En heb je al van de watermol of desman gehoord? Rollin vertelt ook hoe hij erin slaagt om beelden te maken van schuwe zoogdieren die de meeste mensen nooit te zien zullen krijgen.

Laat je meenemen op een reis door Europa en ontmoet de zoogdieren door de lens van Rollin Verlinde, van in Scandinavië tot in Bulgarije.

---



## Leer uw streek kennen.

### Bezoek aan een steenbakkerij.

Zaterdag 7 februari

Samenkomst op het Marktpllein te Galmaarden om 9 uur 30.

Indien je kennis wil maken met het “blauw handklompje”, de “veldkeus standaard” en de “veldkeus rood” dan nodigen we je uit voor een bezoek aan de steenbakkerij Hove te Ninove. Zo dicht bij huis worden er ook nog “rustieke vloertegels” en “Terracotta vorsten” aangemaakt.

We gaan kijken naar één van de laatste Belgische ringovens. De steenbakkerij is sinds 1946 functioneel en is nog steeds in handen van dezelfde familie. De gevelstenen worden met grondstoffen uit eigen kleiputten en op een ambachtelijke manier geproduceerd.

Onze rondleiding duurt ongeveer 1 uur 30.

Gids : de eigenares .

Laarzen gewenst.

Gratis deelname.

## Leer uw streek kennen.

### Bezoek aan een burcht, een brouwerij en een natuurgebied.

Zaterdag 4 april

Samenkomst op het Marktpllein te Galmaarden om 9 uur.

Om **10 uur** bezoeken we de burcht van Herzele.

De burcht van Herzele staat symbool voor de heerlijkheid “Hersele” , één van de belangrijkste heerlijkheden van het “ Land van Aelst “.

Om **11 uur** worden we verwelkomd in de brouwerij “ De Ryck “ . Na meer dan honderd jaar en vijf generaties, een brouwerij met een “ryck”e en unieke familiale geschiedenis en traditie. “Arend” en “Steenuilke” klinken bekend in de oren van iedereen die met natuur bezig is. Dat ze ook te proeven zijn, zal bij velen onder ons niet geweten zijn.

In 1886 koopt Gustaaf De Ryck - dromend van een eigen brouwerij- een boerderijtje in Herzele en trekt vol enthousiasme naar ‘Brauerei zum goldenen Adler’ in Bremen om er het brouwersvak te leren. Na een aantal maanden keert hij vol ambitie terug naar België; kuipen en koperen ketels worden aangevoerd en al snel vloeit het eerste blonde en bruine bier ‘Uitzet’ ‘RYCK’elijk in de Denderstreek. Uit respect en dankbaarheid besluit Gustaaf zijn brouwerij te vernoemen naar de brouwerij waar hij de ‘stiel’ heeft geleerd: Brouwerij De Gouden Arend is geboren.

Sindsdien is de brouwerij steeds in de handen gebleven van de familie De Ryck zodat nu de vierde en vijfde generatie aan de roerstok staan. An De Ryck (4<sup>e</sup> generatie) was in België de eerste vrouw



# V.Z.W. De Mark

---

om af te studeren als brouwingenieur aan het Kahog St.-Lieven te Gent, en ook de enige vrouwelijke brouwer van het land die niet alleen actief is in de brouwerij, maar bovendien de brouwerij volledig in haar beheer heeft. Dit, en het feit dat de brouwerij tot 2007 uitsluitend een vatenbrouwerij was (en dus geen flessenbier produceerde) met voornamelijk 1 type bier, de “spécial De Ryck” maken deze brouwerij uniek in het Belgische brouwlandschap.

Ondertussen brouwt de brouwerij 10 verschillende heerlijke biertjes en heeft het een smakelijk assortiment aan bierproducten zoals bierkaas, bierpaté, bierkaas, bierschnaps en heerlijke bierpralines die geleidelijk aan de wereld veroveren.

Om **14 uur**, na het bezoek aan de brouwerij en een kleine middagpauze staat natuurgids Frederik Dierickx ons op te wachten voor een wandeling in het “Duivenbos”.

Het vrij onbekende Duivenbos ligt enigszins verscholen in een komvormig dal. Het oudste deel, aande oostzijde, is heuvelachtig met verscheidene bronnen. Het tweede deel van het bos bestaat vooral uit verlaten, kleine weilanden, beplant met populieren en overwoekerd met bramen. Vaak zijn de meidoornhagen, die vroeger als omheining hebben gediend, nog te herkennen in het landschap. Op veel plaatsen gebeurt de waterafvoer erg traag. Hierdoor heeft in het Duivenbos moerasvorming plaats, waardoor heel wat zeldzame moerasplanten en -dieren er een plekje vinden. Het Duivenbos is altijd belangrijk geweest voor de dorpsgemeenschap van Sint-Antelinks. Men deed er aan houtwinning en kleinschalige landbouw. Er werden schapen gehouden en groenten geteeld. Er werd zelfs vlas geroot en tijdens de oorlog diende het bos als schuilplaats

Deelnemen aan deze daguitstap kan door storting van 10 euro - liefst voor 20 maart - op rek .nr . BE05 4412 5182 4175 van vzw De Mark - Galmaarden met vermelding “Daguitstap Herzele “. In deze bijdrage zijn de drie gidsbeurten en de proevertjes in de brouwerij inbegrepen. Laarzen gewenst voor de namiddagwandeling.



# V.Z.W. De Mark

---

## NATUURSTAGE

De jaarlijkse natuurstage voor kinderen tussen 7 en 14 jaar heeft plaats op zaterdag 27 juni. Er worden binnen- en buitenactiviteiten voorzien in een veilige en rustige omgeving.

Verschillende gidsen begeleiden de kinderen.

De plaats van samenkomst is de St.-Pauluskapel te Galmaarden.

Begin : 9 uur en einde: 17 uur.

Inschrijvingen tot 15 juni gebeuren door storting van 5 euro op rek. nr.

BE05 4412 5182 4175 van vzw De Mark - Galmaarden

met vermelding van naam, voornaam, adres en leeftijd van het kind.

Benodigheden ; rugzakje, lunchpakket, tussendoortje, aangepaste kledij en laarzen.

## BAK JE EIGEN BROODJE

en haal je bestelling van bloem af bij Rik en Lut De Meyer - Lievens in de Repingestraat 90 te Vollezele

tel 054/558885

Overzicht van de verschillende soorten :

nostalgie ( echt volkoren tarwemeel 100% ), tarwebloem ( gebuild op 65% ), tarwemeel ( gebuild op 85% ), masteluin ( tarwe/rogge ), roggemeel ( 100% ), speltmeel, raszuivere spelt, speltbloem, meergranenmeel, khorasanmeel (kamut )

Bestel op : [schelderomolen@hotmail.com](mailto:schelderomolen@hotmail.com)

[www.schelderomolen.be](http://www.schelderomolen.be)

## STEUN DE WERKING VAN VZW DE MARK

vzw De Mark koopt samen met Natuurpunt vzw verschillende natuureservaten aan . Het betreft het "Kluysbos " te Galmaarden, de " Marvallei" deels op Galmaarden en deels op Geraardsbergen gelegen en het " Hof ten Berg" eveneens gemeenteoverschrijdend deels op Galmaarden en deels op Geraardsbergen . De restfinanciering wordt door vzw De Mark gedragen.

Indien je een duwtje in de rug wil geven, dan kun je een gift storten op rek. IBAN : BE56 2930 2120 7588 BIC : GEBABEBB van Natuurpunt , Coxiestraat 11 2800 Mechelen met vermelding van het projectnummer van het reservaat ;

Project nr. 9954 voor Kluysbos -Galmaarden

Project nr. 9929 A voor Markvallei Vlaams -Brabant

Project nr. 9929 B voor Markvallei Oost- Vlaanderen

Project Nr. 9978 A voor Hof ten Berg Vlaams -Brabant

Project nr. 9978 B voor Hof ten Berg Oost- Vlaanderen

**Bij elke gift vanaf 40 euro ontvang je een fiscaal attest.**





## MATTENTAARTEN MAKEN

### 1. Een woordje vooraf.

In teksten van Keizer Karel (16<sup>de</sup> eeuw) wordt vermeld dat de keizer in de streek van Geraardsbergen iets zou gegeten hebben dat geleek op mattentaarten.

In 1840 is het de eerste keer dat een plaatselijke bakker mattentaarten te koop aanbiedt. De meeste bakkers van nu kopen matten en deeg, vooraf klaargemaakt, aan (afkomstig van industriële productie dus). Men kan dat ook zelf maken.

### 2. Hoe gaat men te werk?

Om matten te maken koopt men verse melk van bij de boer (niet gepasturiseerd dus) en karnemelk in een boerderij waar de boerin nog zelf botert.

Welke hoeveelheden

**5 liter** verse melk en **2 liter** karnemelk geven 1,100 kg matten.

2 liter melk en 1 liter karnemelk geven 400 gr matten (goed voor 8 mattentaarten)

De verse melk wordt opgewarmd tot juist aan het kooppunt. Men moet zonder ophouden roeren om te vermijden dat de melk zou aanbranden.

Zodra men het kookpunt bereikt heeft, voegt men de karnemelk bij de melk en men begint te roeren.

Bijna onmiddellijk bekomt men matten en melkwei of melkserum.

N.B.: melkwei werd vroeger aan de patiënten in het ziekenhuis aangeboden (ideaal om de darmen opnieuw op gang te brengen).

Men giet alles door een fijne handdoek, die men toe bindt. Men hangt de handdoek aan een haak en men laat de matten verder uitdruipen.

De melkwei wordt bewaard om later brood van te bakken (die vervangt dan kraanwater).

Al de matten goed droog zijn, worden ze in een draaizeef gemaal. Dan zijn ze klaar voor de volgende etappe.

Deeg maken

Het deeg moet men een dag op voorhand voorbereiden. Als het deeg klaar is, moet het een dag rusten (in een koele kelder of in een de koelkast).

Voor ongeveer 20 kleine mattentaarten gebruikt men:

- 1 kg witte bio-bloem
- 0,750 kg boter of margarine (liefst niet uit de koelkast)
- 0,200 l. water (koud) = 1 tas water.

Het deeg doet men opstijven met een snuifje witte bloem. Dan wordt het deeg uitgerold. Nadien per 1/3<sup>de</sup> toevouwen en omdraaien.

Een kwartier laten rusten in de koelkast. Dezelfde bewerking tweemaal herhalen (telkens na een kwartier rusten in de koelkast).

Het deeg moet een dag lang rusten in de kelder indien die koel is of in de koelkast.

De taartvormen worden eerst met gesmolten boter of met hittebestendige olie ingesmeerd. Dat moet men zeer zorgvuldig doen om te vermijden dat de mattentaarten zouden blijven aanplakken.

De volgende dag wordt het deeg voor de taartvormen klaargemaakt. Er wordt een beetje witte bloem op de tafel gestrooid. Dan wordt een stukje deeg afgesneden en uitgerold.

Het uitgerolde deeg wordt over de bakvorm geplaatst, zorgvuldig ingedruwd en dan



# V.Z.W. De Mark

---

doorgedrukt. Het overschot wordt terug gebruikt voor het garneren van de volgende bakvorm. Om de vorming van luchtbellens te vermijden, prikt men met een vork in het deeg op de bodem van de bakvorm.

De eierdooiers en het eiwit

Per kilo matten heeft men 10 eieren nodig. In het eiwit mag geen dooier terecht komen. De tien eierdooiers worden opgeklopt.

Het eiwit opkloppen

Terwijl men het eiwit klopt, wordt er lucht in opgenomen. Dat kloppen duurt ongeveer één kwartier. Men klopt ononderbroken verder tot op het ogenblik dat men een stijve massa bekomt.

De vulling klaarmaken

Per kilo matten gebruikt men:

- 0,500 kg kristalsuiker
- 16 gr bakpoeder
- 1 flesje amandelen extract

De matten en de opgeklopte eierdooiers worden met de hand gemengd. Eerst goed vermengen en daarna langzaam verluchten door verstijfd eiwit toe te voegen.

Opnieuw gedurende enkele minuten mengen.

Zodra de vermenging voltooid is, wordt de vulling in de bakvorm geplaatst. Er is geen rusttijd nodig. De randen van de bakvorm moeten vrij blijven.

De vulling afdekken

Een laagje uitgerolde deeg wordt over de vulling geplaatst. Met de duim goed aanduwen. de twee lagen deeg moeten goed met elkaar in contact komen.

Met een losgeklopt ei worden de kapjes van de mattetaart ingesmeerd. Men noemt dit de mattetaarten "doreren".

Met een schaar knipt men tweemaal in het midden van het kapje. Men doet dit om de stoom te laten ontsnappen tijdens het bakken. Zo blijft het kapje aan de vulling kleven.

De mattetaarten bakken.

Ze mogen 10 tot 20 minuten in de keuken blijven staan.

Dan plaatst men ze in de bakoven. Men kiest dezelfde temperatuur als om brood te bakken (200 graden C).

De taartjes blijven ongeveer een half uur in de warme luchtoven. Niet te lang laten bakken want anders droogt de deeg uit.

Na een half uur ongeveer, een taartje uitnemen en onderaan controleren of het goed gebakken is.

Tekst van Michel Faucq en omzetting door Tony Geldolf, op basis van de praktijkles "Bakken van Mattetaarten" van Luc De Taeye op 18 oktober 2014.



## STRAFFE VRIJWILLIGER

De provincie Vlaams-Brabant ging in 2014 op zoek naar verenigingen met "straffe vrijwilligers". Uit een tweehonderdtal inzendingen werden de tien strafste verhalen - vrijwilligers verkozen. Vzw de Mark viel in de prijzen (300 met vrijwilliger Olivia Seminck. De prijs uitreiking had plaats op 5 december in het Belevingscentrum Tildonk in aanwezigheid van gedeputeerde Monique Swinnen.

### Het verhaal:

Men zou ze een "Lithobius forficatus" kunnen noemen.

Olivia duikt zo een drie jaar geleden uit het niets binnen bij vzw De Mark, natuur- en milieuvereniging te Galmaarden, Herne en Bever. Haar partner, Guy, steunt Olivia in woord, in daad en zelfs in gedachten. Men mag dit als een conditio sine qua non beschouwen wil een vrijwilliger zich binnen een vereniging kunnen ontplooien.

De eerste werkdag viel niet mee voor Olivia. Mogelijks had ze zich verwacht aan wat rustig veldwerk maar het werd een huzarenaanval. Op een weide vol kruinhout van populieren ziet ze kant noch staart. Er komen veel werkwoorden bij te pas: sleuren, trekken, kappen, zagen, heffen, stapelen en vooral doorzetten. Alsof de fysieke draagkracht testen nog niet genoeg is, wordt ook nog eens de mentale weerstand gewogen. De discussie rond de bestemming van het klein hout-verbranden, verhakselen of stapelen loopt nogal hevig op. Olivia spitst de oren, vormt zich een oordeel, relativeert en zet de stap naar de volgende activiteit. De vereniging weet dan al dat Olivia van het goede hout gesneden is. Een euvel waarmee wij en anderen verenigingen in deze tijd te kampen hebben is dat de huidige generatie vluchtig overal proeft om nergens aan tafel te gaan.

Olivia zal vanaf nu geen enkele werkdag of andere activiteit meer missen. Ze steekt zelfs wat animo in de groep bij het organiseren van een leuke amusementsavond voor de actieve terreinbeheerders. Ondertussen gaat ze ook al buiten de regio wat opsteken met het volgen van cursussen natuurgids, tuinrichting, meditatie... Aan suggesties om de vereininging beter te laten draaien ontbreekt het haar niet; samen aankoop aankoop van materiaal, betere organisatie van de werkdagen, nieuwe initiatieven... zonder haar wil op te dringen.

Olivia spreekt niet alleen over energie, ze straalt ook energie uit op de vereniging en zet andere medewerkers daarbij aan tot meer inzet.

Ze neemt het initiatief om zelf yogalessen met aansluitend meditatie te organiseren en te leiden. Zo maken mensen van buiten de vereniging kennis met onze werking. Ondertussen hebben reeds zes reeksen van tien yogalessen met stijgend succes plaats gevonden. Aanbreng van nieuwe leden zijn voor een vereniging verrijkend en een riem onder het hart van de actieve leden.

Ze trappelt van ongeduld om een kruidenwandeling te gidsen, en een kruidenworkshop voor kinderen tijdens onze jaarlijkse natuurstage te leiden. Iedereen weet nu stilaan dat kruidenthee, kruidenbultjes en kruidenspiralen haar interesse dragen. Stellen we met Vzw De Mark een stand op tijdens een streekevenement dan zal het kruidendrankje of de kruidendecoratie niet ontbreken. Ondertussen heb je al lang door dat we hier te maken hebben met een manusje van alles of in natuurkringen een "Duizendpoot"

Het verhaal werd geschreven door André Prové en gecorrigeerd door Jan Heyvaert.

---



---

# V.Z.W. De Mark

---

## Lidmaatschap

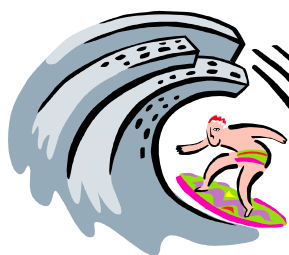
Mogen we u vragen uw lidmaatschap voor 2015 te vernieuwen door storting van 14 euro op het rek. nr. BE05 4412 5182 4175 van vzw De Mark – Galmaarden.

---

Lege inktpatronen kunnen ingeleverd worden ;

Te **Galmaarden**: op het gemeentehuis  
in de bibliotheek

Onze vereniging heeft per ingeleverd  
inktpatroon • 1,00 financieel voordeel.



Surf ook eens naar onze website  
[www.vzwdemark.be](http://www.vzwdemark.be)



## Herinnering

Als je per e-mail wilt herinnerd worden wanneer de volgende activiteit bij V.Z.W. De Mark plaats heeft, laat je email achter bij [nele.somers@gmail.com](mailto:nele.somers@gmail.com)

