



INFOKRANT DIENSTENCENTRA

Januari 2021

Contactgegevens



Dienstencentrum Ter Wezel

Achter d'Hoven 65

2990 Wuustwezel

03 667 61 58 ldcterwezel@wuustwezel.be

Openingsuren:

- Ontmoetingsruimte:
 - Ma, di, do en vrijdag van 8.30 tot 16.30 u
 - Woe van 13.00 tot 16.30 u
- Kantoor:
 - Ma, woe, do en vrij van 8.30 tot 12.00 u & van 13.00 tot 16u30 u
 - Dinsdag van 8.30 tot 12.00 u & namiddag enkel op afspraak



Dienstencentrum Wijkhuis

Brechtseweg 29

2990 Wuustwezel

03 236 58 69

ldcwijkhuis@wuustwezel.be

Openingsuren:

- Ma, di, wo, do van 9.00 tot 16.30 u
- Vrij van 9.00 tot 15.30 u (uitgezonderd bij bingo en festiviteiten)

In het weekend en op feestdagen zijn beide dienstencentra gesloten.

www.wuustwezel.be/dienstencentra

www.wuustwezel.be/vormingspunt

www.facebook.com/dienstencentrawuustwezel

Voorwoord

Lieve infokrantlezers,

Eindelijk is het 2021: een jaar waar de meesten van jullie waarschijnlijk naar hebben uitgekeken na een turbulent, bizar en voor velen moeilijk 2020. Hoewel het nog even zal duren voor alles weer normaal is, zal 2021 hopelijk een jaar worden waarin we snel weer lichtpuntjes zien en waarin we elkaar uiteindelijk weer mogen knuffelen en we weer kunnen deelnemen aan allerlei leuke groepsactiviteiten.

We hebben jullie in 2020 ontzettend hard gemist in onze dienstencentra. Want hoewel we ons mochten inzetten voor mooie projecten zoals Wuustwezel Helpt, misten we het geroezemoes in de zaal, jullie schaterlachen, het enthousiasme over de activiteiten, de warmte van onze vrijwilligers en nog zoveel meer!

Het zal nog even duren voor alles weer gewoon is, maar wat niet veranderd is dat we er nog altijd zijn voor jullie! Want ondanks de strenge maatregelen, zijn er veel dingen die gelukkig nog wél kunnen: 1-op-1-afspraken met ons voor gewoon eens een gezellige babbel of voor digitale hulp, een babbelwandeling, medische pedicure, een afspraak met de wijkagent, je fiets of scootmobiel laten graveren, tekeningenpost, etc. En ondertussen zijn we aan de hand van een buurtanalyse aan het bekijken hoe we met onze dienstencentra nog beter kunnen inspelen op de behoeften van de buurt.

Zorg goed voor jezelf en voor elkaar zodat we elkaar als het weer mag in goede gezondheid kunnen zien. We kijken ernaar uit. Tot binnenkort! 🧡

Team LDC Ter Wezel & team LDC Wijkhuis

INFO



Sluitingsdagen eindejaarsperiode

LDC Ter wezel en LDC Wijkhuis zijn op **1 januari** de gehele dag gesloten.

Op donderdag 31 december zijn wij bereikbaar **tot 15u00**.

Een gelukkig en gezond 2021!

WIJ WENSEN IEDEREEN EEN

GELUKKIG EN GEZOND 2021!

Dat het maar een jaar mag worden waarin we snel weer lichtpuntjes zien, we elkaar weer mogen knuffelen en we jullie weer vaak mogen verwelkomen in onze dienstencentra voor allerlei leuke activiteiten en feesten.



ACTIVITEITEN JANUARI

Door de huidige coronamaatregelen mogen wij ook deze maand spijtig genoeg geen middagmaaltijden aanbieden of groepsactiviteiten organiseren. Gelukkig zijn er nog steeds genoeg dingen die zeker wél mogen en we zullen ons daar de komende tijd dan ook volop focussen. Hieronder lees je alles over wat wij nog wel kunnen aanbieden. Aarzel dus zeker niet om ons te contacteren als je gebruik wilt maken van onze diensten of als je zelf nog leuke ideeën hebt.

Pedicure (medisch)

Prijs: € 15,00 voor 30 minuten – graag gepast betalen
Afspraken dienen gemaakt te worden in van onze dienstencentra, ten laatste 2 werkdagen voor de datum van de behandeling.

Dinsdag 5,12,26 januari -> Wuustwezel (Sofie Van Ginneken)

Woensdag 20 januari -> Wuustwezel (Sofie Van Ginneken)

Vrijdag 8 & 22 januari -> Loenhout (Eva Stuer)



Contactmoment wijkagent & fietsmarkering

Je kan op afspraak de wijkagent ontmoeten; we voorzien steeds 15 minuten per persoon. Je kunt tijdens deze contactmomenten bij ons terecht om kennis te maken met de wijkagent, voor gewoon een goede babbel of je kunt je fiets, rollator, scootmobiel, etc. laten markeren (meld dit ons en geef tevoren je rijksregisternummer door!)

Let wel: als je een aangifte wil doen of een klacht wil neerleggen, kan dat niet tijdens deze contactmomenten maar dien je dat op het politiebureau te doen.

Dinsdag 26 januari tussen 14.00u & 15.00u -> Wuustwezel, LDC Ter Wezel

Woensdag 17 februari tussen 11.30u & 12.30u -> Loenhout, LDC Wijkhuis



Babbelwandelingen en babbelbezoekjes

Iedere maandag om 14.00u vertrekt er vanuit LDC Wijkhuis een wandelgroepje. Zou jij ook graag meewandelen? Laat het ons dan zeker weten! Uiteraard wordt er steeds rekening gehouden met alle coronamaatregelen. Zo zijn er maximaal 4 deelnemers per groepje en wordt er voldoende afstand gehouden.

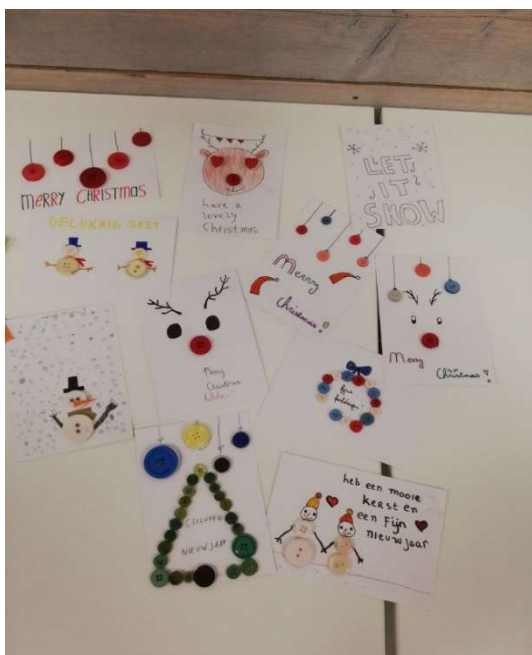
Ben jij minder mobiel en zou je liever samen met één van ons een korte wandeling door jouw straat maken en ondertussen een babbel doen? Ook dat kan! Bel ons voor een afspraak en dan komen we naar jou toe voor een babbel in de buitenlucht voor jouw huis.

Tekeningenpost

Een klein gebaar kan soms een groot verschil maken. De kindjes van GLS De Wissel hebben op dat gebied al zeker het goede voorbeeld gegeven. Na een leuk contact tussen dienstencentrum Ter Wezel en GLS de Wissel ontstond het idee om met de creativiteit van onze Wezelse jeugd iets te doen voor andere inwoners van Wuustwezel. En onze samenwerking bleek een schot in de roos: maar liefst honderden mooie tekeningen ontvingen we!

We gaan ervoor zorgen dat deze tekeningen worden bezorgd aan degenen die momenteel wel wat extra kleur kunnen gebruiken in hun leven.

Krijg jij ook graag een mooie tekening? Laat het ons weten en we bezorgen je met veel plezier één van de prachtige exemplaren die wij kregen! Bel ons even jouw gegevens door en we zorgen ervoor dat je snel een tekening in je brievenbus mag verwachten of we spreken af wanneer je deze in het dienstencentrum kan komen ophalen.



1-op-1 gesprek met medewerker dienstencentrum

Wil je gewoon eens met iemand babbelen, wil je dat we je helpen bij het aanmaken van een WhatsApp of Facebook-account of heb je hulp nodig met iets anders? Maak hiervoor telefonisch een afspraak en dan bespreken we de mogelijkheden voor een 1-op-1 gesprek in één van onze dienstencentra. We zijn er om jou te helpen en doen dat met veel plezier! Wil je liever een bezoekje thuis, bel ons ook op, dan bekijken we wanneer we kunnen langskomen.

Digitale hulp in de dienstencentra

Zoals je hierboven al kon lezen, helpen we je graag bij het aanmaken van een WhatsApp- of Facebook-account. Maar ook voor andere digitale vragen kun je bij ons terecht. Bijvoorbeeld voor het installeren van je nieuwe smartphone of tablet, het instellen van een automatische back-up van je foto's, het installeren van de overheidsapp "ItsMe", etc. Zo kun je digitaal toch zoveel mogelijk in contact blijven met de wereld om je heen.

Let wel: als je een Apple-toestel hebt, kunnen we je helaas niet met alles helpen. Gebruikers van Android-toestellen zullen we wél met veel vragen kunnen verder helpen.

Digitale hulp – online helpdesk

Voor wie problemen ondervindt bij het gebruik van computer, tablet of smartphone bieden we een laagdrempelige helpdesk aan. Je moet natuurlijk al een heel klein beetje je weg vinden op je toestel, maar via een eenvoudige link en zonder dat je zelf iets moet installeren kom je in contact met een medewerker of vrijwilliger die mee een oplossing zal zoeken voor jouw probleem.

Volg deze link om de helpdesk te bereiken: whereby.com/digipunt

Enkele aandachtspunten:

- De helpdesk is ENKEL bedoeld voor
 - ondersteuning bij het **gebruik van toepassingen** (programma's, apps, ...) op uw **computer, tablet of smartphone**.
- Wat doen wij NIET:
 - technische ondersteuning voor bovengenoemde toestellen (batterij laadt niet meer op, mijn scherm is gebarsten, ...)
 - ondersteuning voor andere apparaten, zoals televisietoestellen, vaste telefoons, broodroosters, ...
- De helpdesk is bereikbaar op
 - maandagvoormiddag tussen 10.00 en 11.30u
 - vrijdagnamiddag tussen 13.30 en 15.00u

Vrijwilligers gezocht!

Bent je zelf handig met computers en smartphones en bied je graag een helpende hand? Ben je in de mogelijkheid om via een beurtroelsysteem onze helpdesk mee draaiende te houden? Contacteer ons dan via ldcwijkhuis@wuustwezel.be of tijdens de kantooruren op het nummer 03 236 58 69. Bedankt alvast!

VOORUITBLIK

Gezien de onzekere situatie plannen we momenteel geen nieuwe activiteiten. Van zodra er meer duidelijkheid is, zullen we dat communiceren via onze Facebook-pagina en in de volgende infokranten.

BLIJF OP DE HOOGTE

Ontvang je onze toekomstige infokranten graag digitaal?



Vraag of we je de infokrant doormailen en draag zo voortaan bij aan het verkleinen van onze papierberg en onnodig drukken van krantjes. Het menu en de puzzel kun je dan, na afspraak, nog altijd bij ons komen ophalen.

Verstuur een mailtje naar: ldcterwezel@wuustwezel.be met de vraag de infokrant digitaal te ontvangen. Zo hebben we zeker het juiste mailadres om aan de mailinglijst toe te voegen en meteen uw akkoord (GDPR) om de mail te mogen versturen.

Volg ons op Facebook

Op onze Facebook-pagina “Dienstencentra Wuustwezel” vind je steeds de laatste informatie over onze activiteiten, foto’s van events, een link naar de infokrant en nog veel meer! Tijdens de coronacrisis hebben we gemerkt dat dit ook een belangrijke manier is om met zoveel mogelijk mensen in contact te blijven en belangrijke informatie heel snel te kunnen delen. Volg ons dus zeker als je op de hoogte wilt blijven van het laatste nieuws.



Heb je nog geen Facebook-account, maar zou je graag hulp willen om er één aan te maken, laat het ons dan zeker weten. We helpen je hier graag mee!

Klachtenprocedure

Al hopen wij van niet, toch is het mogelijk dat onze dienst in gebreke blijft. Je hebt steeds de mogelijkheid een klacht in te dienen. Kleinere tekortkomingen kan je telefonisch melden aan de verantwoordelijke voor de dienst.

Bij een ernstige tekortkoming kan je een schriftelijke klacht indienen, gericht aan de algemeen directeur, Gemeentepark 1, 2990 Wuustwezel.

Het hiervoor benodigde klachtenformulier kun je via e-mail bij ons aanvragen: ldcterwezel@wuustwezel.be of ldcwijkhuis@wuustwezel.be.

Uiteraard zijn alle suggesties en verbetervoorstellen steeds welkom.

PUZZELPAGINA'S

Los de puzzels op en bezorg ons jouw oplossingen voor 18 januari. Als je voor elke puzzel de goede oplossing hebt gevonden, maak je kans op 3 consumptiebonnen. Veel puzzelplezier! 😊

PUZZEL 1

Vind de verborgen woorden en vorm met de overgebleven letters een woord van 8 letters dat iets met de winter te maken heeft.

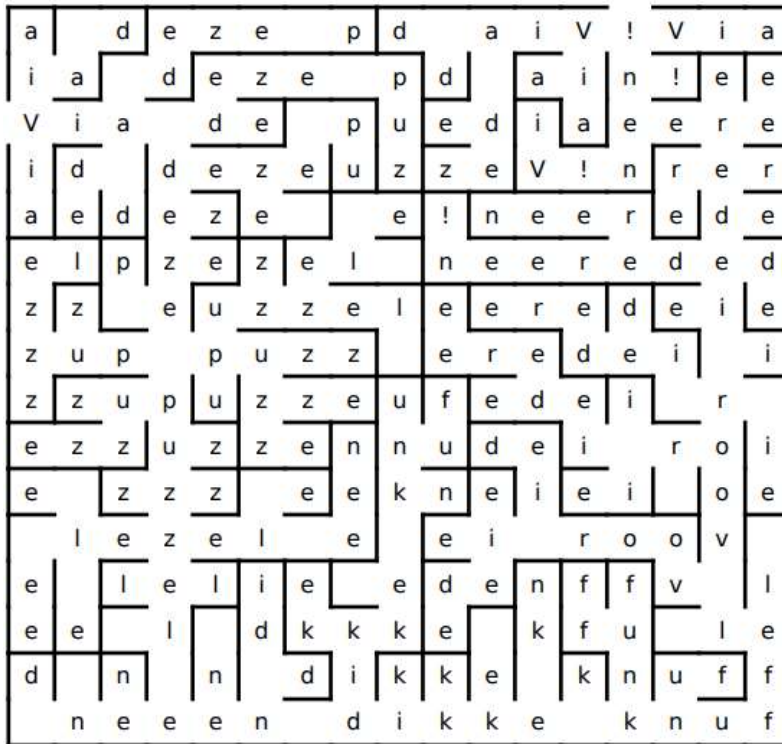
G	R	A	A	J	W	U	E	I	N	O	K	I	N	D
W	A	T	E	R	M	A	N	V	P	O	S	E	J	O
J	S	D	A	L	G	D	U	E	L	K	N	N	A	O
D	N	N	N	S	E	U	N	V	I	E	E	E	N	I
O	E	E	M	A	R	H	W	I	O	S	E	G	U	E
O	E	G	S	W	A	U	C	H	W	T	U	N	S	N
R	U	E	E	A	E	M	C	A	O	A	W	I	T	O
B	W	R	R	E	J	S	N	P	K	M	P	N	E	Z
N	K	D	N	V	D	S	F	E	M	P	O	O	E	R
E	I	S	U	N	O	O	L	U	R	P	P	K	N	E
T	L	J	A	O	O	R	T	E	A	O	A	E	B	T
S	T	H	S	T	K	S	S	N	P	T	L	I	O	N
R	E	D	S	C	H	A	A	T	S	E	N	R	K	I
O	T	R	O	P	S	R	E	T	N	I	W	D	E	W
W	K	E	R	S	T	V	A	K	A	N	T	I	E	V

DOOIEN
DRIEKONINGEN
GLAD
HANDSCHOENEN
IJS
JANUS
KACHEL
KERSTVAKANTIE
KILTE
KOUD
MUTS
NIEUWJAAR
OPENHAARD
PELSJAS
REGEN
SCHAATSEN

SKI
SNEEUW
SNEEUWPOP
SNEEUWVLOK
STAMPPOT
STEENBOK
STOFPOT
VERLOREN MAANDAG
VORST
VUURWERK
WATERMAN
WIND
WINTERSPORT
WINTERZON
WORSTENBROOD

PUZZEL 2

Vind onze verborgen boodschap door deze doolhofwoordpuzzel op te lossen.



PUZZEL 3



Gevonden oplossingen

Puzzel 1:

Puzzel 2:

Puzzel 3:

Naam / Telefoonnummer:

OPLOSSING PUZZEL (REBUS) VORIGE MAAND:

Zo hoog in de winter de sneeuw, zo hoog in de zomer het gras.

WINNAARS PUZZEL VORIGE MAAND (3 consumptiebonnen):

Winnaar LDC Ter Wezel: Anna Breugelmans

Winnaar LDC Wijkhuis: René Verschueren

MMM, LEKKER ...

Nu we geen maaltijden kunnen serveren in onze dienstencentra, geven we jullie de graag recepten van enkele van onze favoriete gerechtjes. Deze maand zijn dat 2 heerlijke desserts: de pindakaasbrownies zijn ideaal om alle chocolade die je over hebt na de feestdagen, op te maken. En de speculaas die je nog in de je kast ligt, kun je verwerken in een luchtige speculaaskaartaart met een vleugje alcohol. Veel bak- en smulplezier alvast! 😊

Pindakaasbrownies

Ingrediënten voor 16 brownies

Chocolademengsel

100 g pure chocolade
175 g ongezouten boter in dobbelsteentjes gesneden
3 grote scharreleieren
200 g rietsuiker
120 g bloem
2 el cacao-poeder

Pindakaasmengsel

180 g smeùige pindakaas
50 g fijne kristalsuiker
1 el bloem
5 el melk
2 el geroosterde, ongezouten pinda's

+ een browniebakvorm, 20,5 x 25,5 cm, ingevet en met bakpapier bekleed

Recept

Verwarm de oven voor op 180°C. Breek de chocolade boven een hittebestendige kom in stukjes en voeg de boter toe. Zet de kom op een pan met kokend water en laat alles onder regelmatig roeren langzaam smelten. Neem de kom van de pan en laat afkoelen.

Breek de eieren boven een mengkom en klop goed met een garde of een elektrische mixer. Voeg de suiker toe en klop tot het mengsel heel dik is en op mousse lijkt.

Roer het gesmolten chocolademengsel erdoor. Zeef de bloem en de cacao boven de kom en blijf kloppen tot alles goed vermengd is. Schep het beslag in het ingevette en met bakpapier beklede blik en strijk de bovenkant glad.

Doe alle ingrediënten voor het pindakaasmengsel in een kom en meng goed door elkaar. Schep theelepeltjes van dit mengsel op gelijke onderlinge afstand op het beslag. Met behulp van een eetstokje of de steel van een theelepel meng je de twee mengsels door elkaar en creëer je een mooi patroon. Strooi tot slot de pinda's erover.

Bak ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven of tot de brownies net stevig aanvoelen. Laat eerst afkoelen en haal de brownies dan pas uit het blik. Snijd in 16 stukken. Bewaar in een luchtdichte doos en consumeer binnen vijf dagen.



Speculaaskaastaart

Ingrediënten

1 vel kruimeldeeg
3 eieren
100 g fijne suiker
1 el tarwebloem voor patisserie
70 g speculaas
2 el amaretto
500 g volle plattekaas
eventueel wat slagroom om af te werken

+ bakpapier en een ronde springvorm.



Recept

Verwarm de oven voor op 210°C.

Leg het kruimeldeeg met het bakpapier in een springvorm. Druk de zijkanten goed aan.

Splits de eieren. Klopt het eigeel los en meng met de suiker en de bloem.

Maal de speculaas fijn in de keukenrobot en voeg bij het eiernmengsel.

Voeg de amaretto hier ook aan toe.

Meng vervolgens de plattekaas erdoor.

Klop de eiwitten stijf en schep ze door het mengsel.

Schep alles in de springvorm en strijk de bovenkant glad.

Bak 30 à 35 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat even afkoelen, haal uit de springvorm en laat verder afkoelen op een rooster.

Snij in spiezen en werk indien gewenst af met slagroom.

Veel bak- en smulplezier! 😊