

Ledenverslag februari 2010

Wat voorbij is

Nieuwjaarsdrink vrijdag 22 januari

Een echte mannenactiviteit. Iets meer dan éénderde van de leden kwam hier het KWB-jaar stevig inzetten. De andere leden hadden waarschijnlijk een goede reden om er niet te zijn. We keken al even vooruit naar de activiteiten van de toekomst, maar met een duidelijke oproep naar de jongere leden om bepaalde activiteiten in handen te nemen. Voor de aanwezigen werd een fotoreportage getoond van de activiteiten van het voorbije jaar. En dan komen de tongen los. Want achter heel wat foto's zit meestal wel een - met humor doorspekt - verhaal. Nog veel belangrijker zijn de vriendschappelijke gesprekken die achteraf gevoerd worden. Hier en daar begint een kaartspel waar geen einde lijkt aan



te komen. De KWB-kookploeg zorgde voor een hele reeks lekkere, verrassende en niet-alledaagse hapjes. (De bereiding van één van de hapjes vind je in bijlage.) Menige pintjes maken het verhaal compleet en zorgen voor de aanzet van een nieuw KWB-werkjaar.

PS: Op onze website zijn de meeste foto's terug te vinden, zodat ook de vrouwtjes er eens van kunnen genieten.



Komende activiteiten

1. Toneel "Tot de dood ons ..."

Het repetitieritme wordt opgedreven. De toneelgroep van onze KWB stoomt zich klaar voor een nieuw komisch stuk. Ze zoekt het dit jaar in hemelse sferen. De steenrijke aannemer Oskar Verlinden komt na een dramatisch verkeersongeval om het leven. Zijn kersverse en zoveel jongere echtgenote doet precies hetzelfde. Of toch niet? Doen de airbags wel hun werk? Het publiek in de zaal, getuige van de klap, begrijpt er niets van. De start van een zalig blijspel dat zich afspeelt op de dunne lijn tussen leven en dood. De Rauwse toneelgroep weet ondertussen perfect hoe het zijn publiek op een kostelijke manier kan amuseren. Toneelliefhebbers die eens zorgeloos onderuit willen zakken, mogen 'Tot de dood ons ...', een verrassend blijspel van Rudy Soetewey, niet missen. De speeldata zijn 12, 13 en 20 maart in het ontmoetingscentrum Hof van Rauw. Telkens om 20 uur. Zondag 21 maart is er een namiddagvoorstelling om 14 uur. Deuren open ongeveer 1 uur voor aanvang. Onder regie van Mil Kinnaer.



**vrijdag 12 maart 20.00u
zaterdag 13 maart 20.00u
zaterdag 20 maart 20.00u
zondag 21 maart 14.00u**

**Hof van 't Rauw
Kiezeweg 181, 2400 Mol-Rauw**

Auteur: Rudy Soetewey - Regie: Mil Kinnaer
Voorkoop & info
VVK 6 euro, kassa 9 euro
F.S. Emsenslaan 17, 2400 Mol - 014-811057
Hof van 't Rauw, Kiezeweg 181, 2400 Mol-Rauw
of bezoek www.kwbrau.w.be
Deuren ong. 1 uur voor aanvang open, theatertalé zonder genummerde plaatsen!

Elk lid van onze KWB kan 1 toegangskaart "op naam" gratis krijgen. Je moet ze wel vooraf bestellen bij Lou Vos, Emsenslaan 17, 014-811057 of bij je wijkmeester (die ze dan zal bezorgen). Wees er snel bij want de zitplaatsen per avond zijn beperkt. De toneelavonden gaan door onder de vorm van een theatercafé (zonder nummering van de zitplaatsen).

Het toneelgebeuren is een hele organisatie en aangezien we dit niet meer alleen kunnen verwerken met ons beperkt bestuur, willen we ook aan jullie een oproep doen. Zie je eens kans om op één van bovenstaande data een handje toe te steken (in de keuken of garçon) laat het dan ook weten aan Raf of aan je wijkmeester. Of stuur een mailtje: raf@kwbrauw.be. We zullen dit zeer erg appreciëren.

2. Danslessen

Op regelmatige tijdstippen gaan in de zaal de KWB-danslessen door. En blijkbaar hebben enkele danskoppels de smaak serieus te pakken. Ze geraken niet volleerd en ik vermoed dat ze dat ook helemaal niet willen. Want dansen vinden ze plezierig en er moeten steeds nieuwe lessen worden georganiseerd. Leden die nog interesse hebben kunnen voor meer informatie terecht bij Raf Segers, tel. 014 – 82 07 01 of mail: raf@kwbrauw.be. Op 19 februari start een nieuwe reeks.

www.kwbrauw.be

Mmmm Lekker!!!!!!!

Gekarameliseerde dadels

Bereidingstijd: 30 minuten – Aantal personen: 4

Ingrediënten

Opengesneden dadels zonder pit, zachte kruidenkaas (vb Boursin), plakjes ontbijtspek, bruine suiker.

Bereiding

Vul de dadels ruim met kaas en rol iedere dadel in een plakje spek. Rol de pakketjes dor bruine suiker. Bak de dadels in een koekenpan en strooi er nog wat bruine suiker over heen. Steek er, zodra de suiker is gesmolten en het spek gaar, een prikkertje door en schik ze mooi op een warm bord. Warm opdienen.

Smakelijk!