



VVA berichten

Redactie-adres: Straat van Makassar 39, 1183 GX Amstelveen
e-mail-adres: wjosso@zonnet.nl

juni 2013 nr. 105

De zomer is in aantocht!



Terwijl ik dit artikel zit te schrijven, klimt de thermometer voor het eerst in mei naar de 18° Celsius. Een verademing!

En nu maar hopen, dat het zo blijft.

Het vakantieseizoen breekt aan en velen zullen plannen hebben gemaakt voor een mooie, verre trip, een culturele rondreis, of gewoon lekker uit in ons eigen landje waar nog zoveel moois is te ontdekken.

Alhoewel ons grootste ledenbestand bestaat uit pensionados, zullen toch velen hun reisjes plannen in de zomer. Aanbiedingen te over. In magazines zoals Nestor en blaadjes van de ouderenbonden tref je ze in veel verscheidenheid aan. Ja voor de grijze generatie is er volop keuze.

Nu ik het toch over de grijze generatie heb, moet het me van het hart dat

ook binnen de VVA de grijstinten toenemen en daarmee ook wel opzeggingen van het lidmaatschap, zo zelfs dat onze ledenlijst nu op één A-viervelletje afgedrukt kan worden. U zult de lijst in deze uitgave aantreffen.

Wat ook onze aandacht verdient, is de postzegel waarmee de enveloppen van de VVA-berichten worden beplakt en de Post.nl zo vriendelijk is die via hun postbodes bij u in de bus te stoppen.

Hoewel de postzegel tegenwoordig met een cijfer 1 wordt aangegeven, kosten de zegels voor een brief in werkelijkheid € 0,54. Nu heeft Post.nl onlangs aangegeven dat de oude zegels uit het guldentijdperk nog tot 31 oktober 2013 gebruikt mogen worden. Eén van onze leden Jaap Weesie uit Baarn is een fervent filatelist. Hij bezit nog veel postzegels, uitgegeven door PTTpost uit de jaren na 1976. Het huidige posttarief t/m 20 gram bedraagt dus € 0,54 en in guldens is dat Hfl. 1,20.

Voor onze juni verzending hebben wij die van hem gekocht, zodat u de mooiste postzegels op uw enveloppen aantreft. De postbodes die de VVA-berichten bij u bezorgd heeft, zal zijn ogen uitgekeken hebben.

In 2000 plakten we nog Hfl. 0,80 op de enveloppen voor de verzending van ons verenigingsblaadje, nu is dat dus Hfl. 1,20, dat betekent een verhoging van 50%, dat hakt er dus wel in. Veel postbezorgers zijn tegenwoordig freelancers, want voor een reguliere baan als postbezorger wordt niet meer genoeg betaald. Zo ziet u maar tijden veranderen. Met de opkomst van de e-mail ging het versturen van handmatig geschreven brieven en kaarten ook zienderogen afnemen, maar af en toe een kaartje verzenden is toch wel leuk.



Redactie

Wat er te lezen valt

De redactie heeft getracht een gevarieerd nummer samen te stellen.

Allereerst natuurlijk het verslag van onze geanimeerde voorjaarsbijeenkomst van 12 mei jl. We hebben metb30 leden een stukje Rotterdam verkend, dat ons in meerdere opzichten verrasten. Enfin u kunt het lezen op pagina 2 en 3.

Meerder malen hebben we het verzoek gekregen de ledenlijst te publiceren. Op pagina 4 vindt u de meest actuele versie. Mochten er onvolkomenheden in zitten, dan horen wij dat graag van u.

Dan hebben we dit keer aandacht besteed aan het eten en drinken in de Auvergne. Natuurlijk weten we daar wel het een en ander van, maar wij hebben deze aspecten nu eens apart belicht. Pagina 5 handelt over de streekgerechten en op pagina 6 vindt u een verhandeling over de wijnen van Auvergne.

Redactie

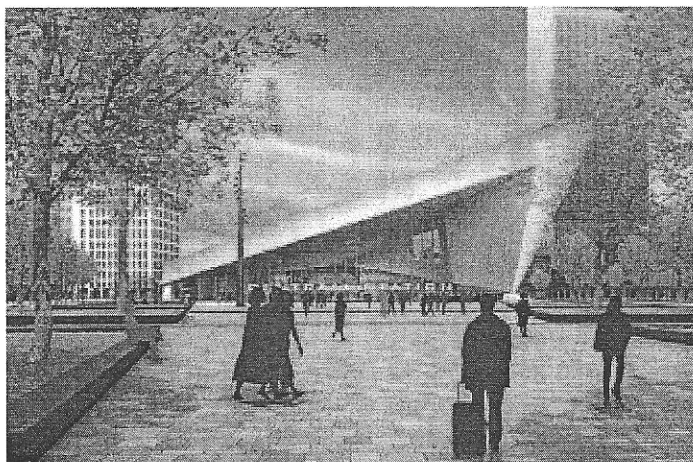
VOORJAARSBIJEENKOMST 2013

Rotterdam langs het traject van lijn 7

Onze traditionele voorjaarsbijeenkomst kon zich tot nu toe altijd verheugen in goede weersomstandigheden. Wat dat betreft liep de 17^e editie enigszins uit de pas. Gelukkig bleef het wel droog, maar de temperatuur was van dien aard dat je een warme jas wel kon gebruiken, terwijl de zon zich nauwelijks liet zien; het grijs overheerste, maar dat was ook wel de overheersende tint van het gezelschap.

Gelukkig bood Rotterdam met zijn moderne architectuur en de uitstraling van een wereldhaven ons veel en zat het programma zo in elkaar dat er voor elk wat wils was te beleven.

Veel deelnemers aan deze voorjaarsbijeenkomst waren met het openbaar vervoer gekomen. Bij aankomst in Rotterdam maakten zij kennis met een nieuw Centraal



Station in wording, waarvan u hier een impressie ziet. Voordat het zover is dat het het complex gereed is, valt er nog veel te doen. Nu lag er nog veel op de schop, maar Grand-café Engels was niet ver en makkelijk te bereiken. Totaal hadden zich 31 deelnemers gemeld, maar helaas moest Hanne Sons zich afmelden vanwege problemen met haar enkelgewricht. Na de gebruikelijke hartelijke begroetingen werd koffie en thee geserveerd en raakten de deelnemers in gesprek met elkaar. De daarna voorgezette champignonsoep en de broodjes hadden goede aftrek, terwijl de rest van de lunch via een lopend buffet werd samengesteld.



Voorzitter Frits genoot zichtbaar van de traditionele gezellige sfeer en na anderhalf uur nodigde hij het gezelschap uit op weg te gaan naar het NAI.

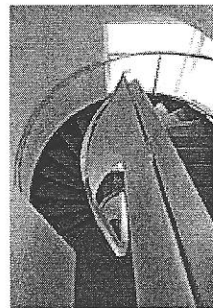
Omdat alle te bezoeken projecten gelegen waren aan het tracé van lijn 7, was het voor degenen die minder goed ter been waren ook goed te doen.

prijsvraag uitgeschreven voor de bouw ervan. Uiteindelijk werd de opdracht gegeven aan *Jo Coenen*. In 2011 was een verbouwing nodig en die werd toen intensief ter hand genomen. Er is een tentoonstellingsruimte bijgekomen en een extra ruimte voor educatieve activiteiten voor kinderen.

Er staan veel stedenbouwkundige maquettes maar ook maquettes van bijzondere gebouwen. Er is een bibliotheek en veel documentatiemateriaal.



De nabij gelegen *Sonneveldwoning* is bij uitstek het favoriete object om te bezoeken. Onze groep werd daarom in tweeën gesplitst om daar een audiotour van 45 minuten te maken. Om het allemaal in goede conditie te houden moest eenieder sloffen over de schoenen doen. Het huis Sonneveld is in 1932/33 gebouwd door architect *Leender van der Vlugt* van architectenbureau *Brinkman en Van der Vlugt* in opdracht van de heer *A.H. Sonneveld* lid van de directie van *Van Nelle*. Het is een voor die tijd verrassend modern en strak gebouw met veel meubels van *Van Gispén*. Praktisch alle vertrekken hebben toegang tot de buitenruimte. Toegang tot de verdiepingen gaat met een fraaie wenteltrap.



Het huis is uiterst efficiënt ingericht met veel ingebouwde kasten en een doelmatige benutting van de ruimte. Veel aandacht voor goed en hygiënisch sanitair. Het geheel is zeer rustgevend. Zelfs de geluidsverbindingen door het huis kennen we in onze moderne huizen nog.

De ingesproken tekst in de audio-apparatuur was helder en overzichtelijk. Je werd op een vanzelfsprekende wijze van het ene na het andere vertrek geleid. Het was een bijzondere beleving.

Het Nederlands Architecteninstituut

Nadat Rotterdam het pleit had gewonnen dat daar een architectenmuseum/instituut zou komen is er in 1988 een

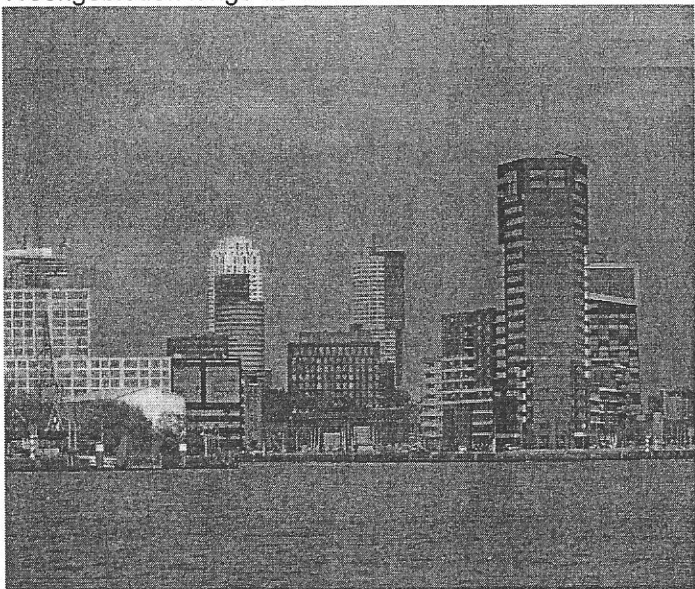
Rondvaart met de Spidoboot

Vanaf het NAI werd het naar het afvaartpunt van de Spidoboot voor de wandelaars even stevig doorlopen. Langs het Museumkwartier was het wel mooi wandelen door een strak aangelegd wandelpark met uitzicht op het Erasmus-ziekenhuis. De tramreizigers pakten weer lijn 7 om aan het Willemsplein te geraken.



Het was even wachten voordat we konden aanmonsteren. Toen de inscheping begon, kregen alle dames vanwege Moederdag een cakeje op een stokkie aangeboden. Eenmaal binnen ervoeren de meesten deze verwarmde ruimte als aangenaam. Zittend aan grote tafels met een panoramisch uitzicht op de havens was het goed toeven. Drankjes werden besteld en al varende door de havens aanschouwden we de glorie die vele havenbaronnen over de stad Rotterdam hebben uitgestrooid.

Begin jaren 90 werd een masterplan gemaakt door Riek Bakker en Teun Koolhaas. Dit plan werd uitgewerkt in een stedenbouwkundig plan. Belangrijke elementen hierin zijn de verbindingen met het centrum van Rotterdam d.m.v. Erasmusbrug en metrostation Wilhelminaplein, hoogstedelijk gebied met veel voorzieningen langs de rivier en Woongebieden langs de binnenhavens.



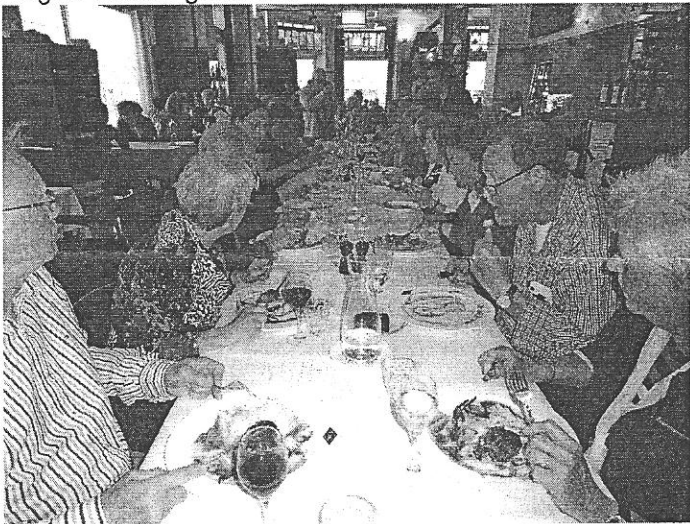
Varende door de Maashaven, Rijnhaven, Waalhaven en Leusehaven kom je onder de indruk van de grote bedrijvigheid hier: de grote containeropslag en –kranen, die geautomatiseerd zonder mensenhanden containers optillen en elders weer neerzetten.

Het werd een indrukwekkende tocht met uitzicht op de vele mooie skylines. Voldaan stapten we van boord.

Diner in Grandcafé Loos

De afsluiting van de dag vond plaats in *Grandcafé Loos*, dat op loopafstand van de Spido-opstap lag. Een lange en kleinere tafel stonden keurig gedekt voor de VVA. Ieder zocht een plaats op en als eerste konden we een drankje bestellen, dat voor eigen kosten kwam. Het aantal te consumeren drankjes moest worden genoteerd op de menukaart en zo werd er door sommigen driftig geturfd.

Het driegangenmenu voldeed aan alle verwachtingen. Zowel de salade met peperrosbief als de rilette van gerookte makreel smaakten prima, terwijl daarna het hoofdgerecht van zalm of biefstuk dusdanig was bereid en voorzien van allerlei gerechtjes van de kok, dat de tongen werden gestreeld.



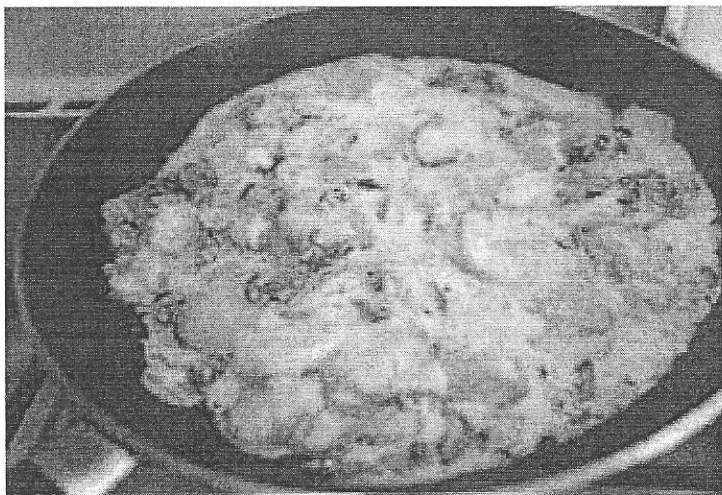
Voordat het toetje werd gereserveerd waarbij kon worden gekozen tussen frambozen bavarois of dame Blanche, nam Wiet van de gelegenheid gebruik om Frits en Virginie te danken voor de organisatie van deze mooie dag, waarvoor hij hen een setje rode en witte wijn overhandigde.

De handige ligging van deze horecagelegenheid pal bij een halte van lijn 7 kwam goed van pas voor de vele OV-klanten, die snel met de tram naar het CS konden reizen. Dat betekende snel afscheid nemen en met een voldaan gevoel de thuisreis aanvaarden, ook voor de automobilisten.

We kunnen terugzien op een zeer geslaagde voorjaars-bijeenkomst.

Wiet Josso

Aan tafel in de Auvergne....



Levensgenieters, fijnproevers en lekkerbekken kunnen hun vorken in de aanslag houden als ze de Auvergne gaan bezoeken. Dat hebben de VVA-ers bij hun vele reizen wel ervaren.

De Auvergne is een land dat gul met goede producten omspringt en de lokale recepten zijn bijzonder smaakvol.

Sinds meer dan 25 jaar heeft de vereniging van de "Auvergnaanse Koksmutsen" (*Les Toques d'Auvergne*) een echte broederschap van lekker eten en een warm onthaal, zich ten doel gesteld de traditionele Auvergnaanse recepten te promoten en aan de moderne tijd aan te passen.

Vlammende voorgerechten.

De vleeswaren uit de Auvergne hebben een reputatie op te houden, en terecht. Droge worst en ham hebben hun sporen in de praktijk verdiend. Daar komen dan de terrines en patés nog bij. Elk dorp heeft zo zijn eigen recepten en geheimen.

Werkelijk unieke gerechten.

De Auvergnaanse stoofpot is een typisch boerengerecht, maar het evenwicht in de ingrediënten en de combinatie van smaken getuigen van vernuftigheid. Men moet absoluut de truffade proeven, als hoofdgerecht of als garnituur. De truffade is een gul gerecht van aardappels en verse 'tomme' uit de Cantal (lokale kaassoort). Dan heb je nog de pounti. Dat is een terrine van Auvergnaanse ham, varkensborst, gedroogde pruimen en snijbietbladen.

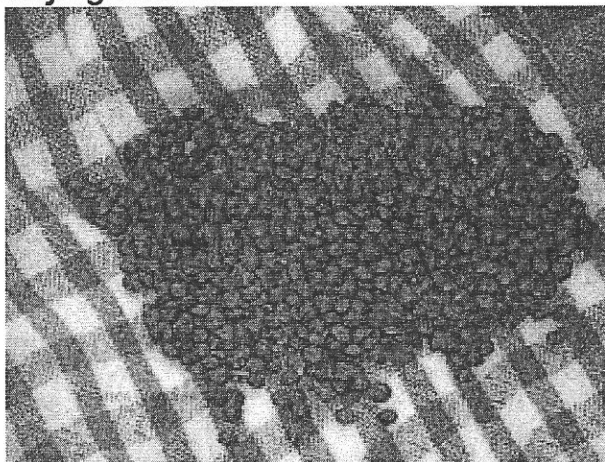
Groenten die ondanks hun "sterstatus" heel gewoon zijn gebleven.

In de moestuin teelt Auvergne ook enkele specialiteiten zoals de groene linze van Le Puy of de kool die de chef koks tegenwoordig opnieuw serveren.

In Le Puy-en-Velay wordt de groene linze al sinds de Gallo-Romeinse tijd geteeld.

De vulkanische grond geeft aan deze groente zijn zo karakteristieke smaak. Ze is rijk aan plantaardige eiwitten, aminozuren, ijzer en magnesium. De inspanningen van de linzentelers hebben ervoor gezorgd dat deze groente als eerste de felbegeerde AOC (gegarandeerde herkomst) status heeft gekregen.

Vandaag de dag is de linze een groente die steeds vaker aan tafel wordt gezien.



En natuurlijk neemt u ook een toetje!

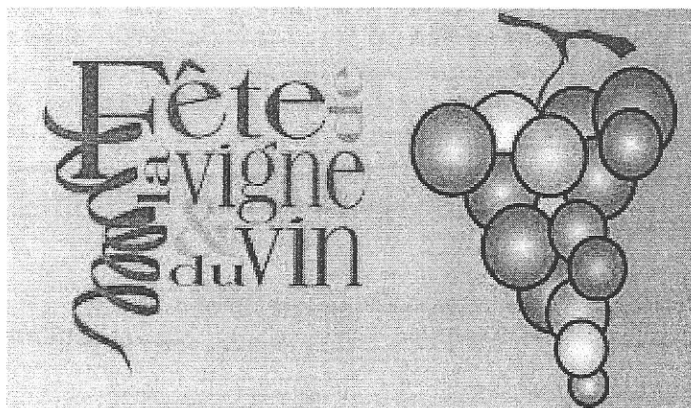
Ter afsluiting, in het hoofdstuk toetjes, gaat de regio prat op zijn 'pompe aux pommes', de 'gâteau aux noix' of 'framboises' (gebak met appel, notentaart, Murat hoorntje, bosbesseb of frambozentaarten)...De Auvergne is met recht trots op deze culinaire rijkdom, ze telt dan ook meerdere met sterren bekroonde uitspanningen en een groot aantal kleine restaurants en herbergen. De liefhebbers van originele smaken zullen in de wolken zijn. En dat hebben wij op onze reizen ook ervaren.

De Auvergnaanse wijnen

Regionale hartstocht

In de VVA-berichten nr. 102 van september 2012 is een klein artikel gewijd aan de geschiedenis van de wijn. We hadden beloofd daarop nog terug te komen en hierbij wordt deze belofte ingelost.

Als rechtgeaarde VVA-ers versmaden de meesten van ons deze goddelijke drank allerm minst. Tijdens de vele reizen en bijeenkomsten is dat overduidelijk naar voren gekomen. Met het waarderen van dit edele vocht bevinden we ons overigens in goed gezelschap. Galileo zij eeuwen geleden al: 'Wijn is zonlicht bij elkaar gehouden door water' Robert Louis Stevenson omschreef wijn als: 'Gebottelde poëzie', en Warumeus Buning noemde wijn: 'De bloem in het knoopsgat van de beschaving'. Uit al deze lyrische uitspraken zal het u duidelijk zijn dat wijn méér is dan het vergiste sap uit verse druiven.



Wat veel van onze leden waarschijnlijk niet weten, is dat in Auvergne de oudste wijngebieden van Frankrijk liggen namelijk tussen de stad Moulins aan de rivier de Allier en Clermont-Ferrand. Het gebied is genoemd naar het plaatselijk wijncentrum 'Saint-Pourçain-sur Sioule'. Het wijngebied omvat een oppervlakte van 640 hectare en is daarmee een van de kleinere wijngebieden van Frankrijk.

De wijngaarden van deze streek besloegen in de Romeinse tijd een oppervlakte van meer dan 7000 hectare. In die tijd was deze streek al redelijk populair en werd er al wijn vervoerd naar alle delen van de landen die onder Romeins bestuur vielen.

Door de catastrofale uitbraak van de "Phylloxera" (de druifluus) in de negentiende eeuw is echter het grootste deel van de aanplant van druivenstokken verwoest. Heel veel boeren zijn toen in de armoede gedompeld en die paar die nadien zijn doorgegaan met het produceren van wijn, hebben gekozen voor druivenrassen die door veredeling met Amerikaanse soortgenoten, resistent zijn geworden voor de druifluus.

Het gebied is in de oudheid altijd bekend geweest om zijn traditionele heldere witte wijn die werd verkregen door persing van de locale, populaire witte tressaillier druif.

De veel later opnieuw geplante Auvergnaanse wijnranken profiteren opnieuw van de rijke Auvergnaans bodem. De aan aroma en karakter rijke Auvergnaanse wijnen zijn overal goed mee te combineren.

De wijngaarden concentreren zich vooral rond de kleine plaatsjes Besson en Louchy-Montfand en zijn allen op het zuidoosten gericht. In totaal telt dit gebied 19 gemeenten waar men zich actief met wijnbouw bezig houdt. In de plaats Saint Pourçaint wordt elk jaar in augustus een leuk wijnfeest gehouden. (Misschien moet de VVA daar nog eens naar toe!)

De wijnen van Saint-Pourçaint

De door de Feniciërs geplante wijngaarden van Saint-Pourçaint zijn zeker de oudste van Frankrijk. Deze bijzonder gewaardeerde wijn was lange tijd zelfs alleen voor de Koninklijke tafels bestemd. Hoewel het traditioneel een witte wijn is, hebben de wijnbouwers zich weten te diversifiëren en bieden nu, naast de *Tressalier* en de *Chardonnay*, een assortiment aan fruitige rode wijnen (Gamay en Pinot) en rosé wijnen die koud gedronken dienen te worden.

De côtes d'Auvergne

Gamay, Pinot Noir en Chardonnay zijn de drie druivensoorten die de Côtes d'Auvergne zijn karakter geven. De wijnstreek waarin ze worden geteeld, strekt zich van even ten noorden van Riom tot even ten zuiden van Issoire uit en de hellingen genieten daar volop van de zon. De *Madargue*, rond en looirijk, de *Châteaugay*, fijn en evenwichtig, de *Chanturgue*, precies fruitig genoeg, de *Carent*, grijs of rosé, en de *Boudes*, vetting en lang in de mond, zijn de vijf wijnen die de benaming Côtes d'Auvergne mogen dragen. Proost!

Met het voorgaande hopen wij u iets wijzer te hebben gemaakt over



de wijnen uit ons dierbare Auvergne. Duidelijk is wel dat we de bewoners van dit gebied kunnen bestempelen tot levensgenieters, die het goede der aarde weten voort te brengen. We zijn het daarom helemaal eens met de spreuk van Colette:

"ALS ENIGE IN HET RIJK DER PLANTEN MAAKT DE WIJNSTOK DE WARE SMAAK VAN DE AARDE VOOR DE MENS BEGRIJPELIJK!"