bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Afgiftekantoor: Gent X
P-922364

De Patrijspoort

CLUBBLAD VAN YACHTING MERELBEKE

Driemaandelijks tijdschrift // Editie 2021 n°2 apr-mei-jun // Verantwoordelijke uitgever: Jurgen Van Assche - Poelstraat 87, 9820 Merelbeke

DE GRASKONING

- ★ Verdeler van **Ambrogio** grasrobots
- ★ 12 jaar ervaring in het installeren en onderhouden van grasrobots
- ★ Uitstekende service en diverse reserve grasrobots
- ★ Installatie zonder beschadiging van het gazon

- ★ Ambrogio grasrobots bestaan al meer dan 25 jaar
- ★ Robuust en intelligent gebouwd
- ★ Weinig onderhoud en lange levensduur
- ★ Niet gevoelig voor takken, eikels en andere afgevallen vruchten
- ★ Van 30m^2 tot 30.000m^2 met één grasrobot
- ★ Verkrijgbaar met een zwarte kap in plaats van de bekende rode kap
- ★ 6 jaar fabrieksgarantie op de Ambrogio NEXT LINE 4.0

RAIN4U AMBROGIO ROBOT POOL4U

9991 Adegem I 9940 Ertvelde I M +32 478 80 22 72 I T +32 50 71 30 02 I info@degraskoning.be I www.degraskoning.be

In ons blad

• Voorwoord	Jurgen Van Assche
• Kromme Kronieken	Ray van Rieme
• Gedicht	Ray van Rieme
• Aanleggen	Thomas Calis
• Veilig op de boot	Dennis De Grootte
• Voorzitter is weg	Tim Remaut
• Bewaren van voedsel	Mie Remaut-De Winter
• Transport van boten	Frederic Van de Walle
• Kombuis	Veronique De Smet-Poriau
• Getijtafels	Rocco Lioi
• Nieuwe Voorlopige leden	Tim Remaut
• Het vriendenaandeel	Johan Goémé
• Bestuur en programmatie	

Colofon

De Patrijspoort is een uitgave van VZW Yachting Merelbeke
Poelstraat,87, 9820 Merelbeke
GSM 0487 52 12 60
Mail @secretariaat@yachtingmerelbeke.be
redactie@yachtingmerelbeke.be
Voorzitter: Jurgen Van Assche
Clubhuis: Sluisweg 1 – 9820 Merelbeke
Tel. 09 245 16 57
Hoofdredactie: Tim Remaut
Het redactieteam werkt vanuit het clubhuis: Ray van Rieme-Mie Remaut-De Winter-Dennis De Grootte-Thomas Calis-–Rocco Lioi –Johan Goemé-Fréderic Van de Walle-Veronique de Smet-Poriau
Verantwoordelijke uitgever: Jurgen Van Assche, Poelstraat, 87, 9820 Merelbeke

CPS
BANK EN VERZEKERINGEN

Voor service en vertrouwen één adres

Uw onafhankelijk makelaar!

(FSMA 10413 – 101400cB)

Onze waarden :

- Familiebedrijf
- Persoonlijke aanpak
- Respect en vertrouwen
- Kwaliteit
- Correcte dienstverlening
- Onafhankelijk
- Professionalisme

CPS verzekeringen – Fintro agent
Lindestraat 2
9090 Melle
Tel: 09 27 27 444
www.cpsbankenverzekeringen.be
info@cpsverzekeringen.be - cps@fintro.be

Voorwoord

Afgelopen Algemene Vergadering werd ik officieel benoemd als voorzitter…Degene die dat *nu* had zien aankomen …wist meer dan ik.

Eind 2020 zijn we op zoek mogen gaan naar een nieuwe havenmeester; bedankt aan Rocco voor zijn 12 jaar dienst en succes aan Hugo. Vervolgens kreeg het bestuur een telefoon vanuit het warme Spanje met de melding dat onze Voorzitter voorgoed van het mooie weer ging genieten. Toen het bestuur unaniem mij voorstelde, was ik eerlijk gezegd even van mijn melk, ik was overdonderd. Na een klein overleg met het thuisfront, was ik wel direct enthousiast. Ik wil graag het Bestuur bedanken voor hun vertrouwen in mij. André en ik hadden de club al meer gedigitaliseerd en ik blijf dit zeker verder doen. Misschien is het een beetje beroepsmisvorming, maar ik zoek steeds naar synergiën, verbeteringen en of ik zaken kan vereenvoudigen. Ik zou bij deze André graag bedanken voor onze jaren van goede samenwerking als tandem en de tijd die hij in YM heeft gestoken. Het bestuur is nu een team dat wel eens goed kan discussiëren, maar uiteindelijk toch met de neus eensgezind in dezelfde richting staat en dat is toch wel belangrijk. Ik mag wel stellen dat dit qua inzet en samenwerking een top team is!

Het is onbeleefd om te veel over zichzelf te vertellen, maar voor diegenen die me nog niet (goed) kennen: ik ben Jurgen Van Assche, geboren en getogen in Merelbeke sinds 1980. Ik ben getrouwd met Wendy De Pauw en ben vader van 3 kinderen. Nyah is 14 jaar, Lora 12 en Vince 2 jaar. Ik hou van het water en alles er op en rond. Sinds een 5-tal jaar probeer ik ook te wakeboarden en ook de kinderen zijn zot van waterskiën. Mijn schipperse staat dan aan het roer, terwijl ik de kinderen advies geef. We houden ook van lekker eten en drinken, en nog liefst te combineren met varen. Kortom resto-vaarder is juist maar dan in omgekeerde volgorde vaarder-resto, maar dat staat niet in Van Dale.

Ik heb 24 jaar Jiujitsu beoefend maar, als gevolg van een motorongeluk, lukt dit niet zo goed meer met mijn knie. We doen nu koppeldans, om toch iets samen te doen en wat in beweging te blijven. Verder ben ik ook nog sportschutter en ga ik regelmatig fitnessen. In het dagelijks leven ben ik Facility Manager bij ISS en dit voor enkele grote industriële sites in België. Ik heb verschillende teams van coördinatoren, poetsmensen, handymen, tuinmannen, techniekers, receptionisten etc. die on-site bij de klant zitten. Begin 2012 ben ik lid geworden van YM, ben dan half 2016 gevraagd om in het bestuur te komen.
De Algemene Vergadering, dd 29 maart 2021 heeft mij als Voorzitter benoemd.
Mijn oprechte dank voor het in mij gestelde vertrouwen. Ik ga mijn best doen de verwachtingen waar te maken.

Mijn visie en ambitie voor de club blijft: “**een hechte watersport-vriendenclub zijn”** . We willen de sfeer van de club behouden en versterken, zeker met zo een jaar achter de rug. Iedereen kent en steunt elkaar en dat is onze sterkte. Zie maar naar de werk-weekends, hoeveel volk er komt opdagen. Het is leuk te zien dat er zo een samenhorigheid is. Ons clubhuis moet een thuishaven zijn voor iedereen. Verder zou ik in de toekomst graag kijken om de club, waar mogelijk, te moderniseren en veiliger te maken. Mijn eerste taken zijn: het organigram en de verantwoordelijkheden van het Bestuur uittekenen. En wanneer Corona het toelaat, de feestjes op gang trekken…

Ik wens iedereen een goede gezondheid toe en dat we snel kunnen varen en feesten!

Gegroet

Jurgen Van Assche
Voorzitter Yachting Merelbeke
Schipper van Nyleau II

DRUKKERIJ
verspecht.

www.verspecht.be • info@verspecht.be

Het jaar van de spuit

Ondanks het feit dat het Coronavirus begin januari zijn eerste verjaardag vierde lieten onze kapiteins zich niet onbetuigd.
Dat was verifiëerbaar door de wijze waarop enkele zich reeds in december op het onderhoud van hun vaartuig hadden gestort.
De chemie die daarbij vrijkwam bleef soms uren in de Yachting hangen en stimuleerde andere vaargenoten om ook aan de slag te gaan.
Dit belette niet dat hun noodkreet om gevaccineerd te worden steeds maar intenser klonk.
Helaas, het verwerven en verdelen van het serum verliep andermaal op zijn Belgisch want het gros van de vaccins werd door Pfizer hoofdzakelijk aan de hoogste bieder in het buitenland verpatst. Pas weken later werden onze zorgcentra met mondjesmaat bevoorraad. Een schamele 100 stuks per centrum.
Niet te verwonderen dat onze ministers er zo afgetraind uitzien want zij liepen en lopen nog voortdurend achter de feiten aan.
De eerste cijfers bewezen dat: in Israël waren er op 1 januari reeds 1 miljoen bewoners ingeënt, bij ons zegge en schrijve…514! En bij ons? Dag moeder!
Niet getreurd want al snel kwam er bij ons een lumineus voorstel uit de bus.
Onder het motto “Liever **half Besmet** dan **Morsdood**” lanceerde een Vlaamse expert het idee om het toedienen van het tweedelig vaccin te splitsen, waarbij voor een eerste groep de tweede inspuiting voor onbeperkte tijd zou worden uitgesteld, zodat die uitgespaarde inspuiting van de eerste groep bijgevolg voor de tweede groep de eerste zou worden. Logisch toch?!
Daarmee deed België zijn bijnaam van “Absurdistan” weer alle eer aan, maar gelukkig werd dit schoolvoorbeeld van “foefelare” eerst door de aarzelende virologen naar de vergeetput verwezen maar het werd, bij gebrek aan voldoende vaccins, halfweg maart weer opgevist.
Dit zorgde voor de onvermijdelijke verwarring.
Wat gebeurde er bij het vaccin van Astra Zenica? Eerst deugde het niet voor ouderen maar twee maanden later werd het de hemel in geprezen.
De coronacijfers waren in de jaarwisseling nog lichtjes aan de beterhand, maar er dreigde opnieuw groot gevaar.
In de kerstvakantie waren er namelijk 145000 Belgische Coronafans, tegen het advies van alle virologen, naar het roodgekleurde buitenland vertrokken en omdat veel van die terugkerende autotoeristen door de mazen van het controlenet waren geglipt vreesde men zelfs een derde Coronagolf.
Temeer omdat onze Federale top zo naïef was om te denken dat die overtreders zich alsnog zouden aanmelden voor een Covid-test met bijhorende quarantaine.
Premier Alexander en minister Frank rekenden daarvoor op de Burgerzin van de betrokkenen, doch het woord burgerzin betekent voor veel Belgen “zin hebben in een Burger”. Dat kan zowel een Hamburger of Bickyburger zijn!
Nochtans vond ik, tot dan toe, dat Frank Vandenbroucke geen slechte minister van Volksgezondheid was, want telkens hij op TV zijn “waarheden” kwam verkondigen luisterde ik met gespitste oren.
Tegenwoordig is dat nog met ruim anderhalf oor want op 5 januari werd mijn linkeroor gedeeltelijk geamputeerd. De ingreep met reconstructie liep behoorlijk vlot tot ik plots de geur van verbrand vlees begon te ruiken.
Even vreesde ik dat de chirurg mij aan het cremeren was, maar in werkelijkheid poogde hij door middel van vuur en plastische kunsten mijn gehavend linkeroor een nieuw leven te bezorgen. Dat is bevredigend gelukt, alhoewel ik vind dat het een maatje meer had mogen zijn. Hoe dan ook, ondanks het feit dat mijn oren nu ietwat van grootte verschillen ben ik toch met een genezen gevoel het jaar 2021 binnengetreden.
Een hele opluchting want Kerstavond werd voor mij, door de schuld van Frank Vandenbroucke, een ware nachtmerrie.
Omdat hij op TV maar bleef doordrammen dat wij met Kerstmis naast ons vast contact ook een knuffelcontact mochten uitnodigen, bezweek ik onder de druk.
Ik nodigde een charmante dame uit waarmee ik ooit een knuffelverleden deelde.
De avond begon vredevol en de lichte rivaliteit die ik tussen mijn vrouwelijk vast contact en mijn knuffelcontact aanvoelde vond ik toen nog amusant.
Als gastheer stond ik aan het fornuis en mijn wildgebraad met cantharellen zag er toen nog zeer appetijtelijk uit. Mijn beide gezellinnen ten andere ook.

Hubo

MERELBEKE
GENT UZ
ZELZATE

Cans & Bottles

Cans & Bottles B.V.B.A.
Rietveldstraat 22
9090 MELLE
GSM : 0478/441.445

Toen besefte ik nog niet dat ik bij het woord gezellinnen beter de beginletter “G” en één “L” had geschrapt – (aan u de eer om die aanpassing te doen) -
De cava vloeide rijkelijk maar bij de afwerking van mijn gazellebout liep het mis: mijn jagersaus kreeg bindingsangst en was bovendien, net als ik, lichtjes geschift.
Toen mijn vast contact, die mijn ontreddering merkte, mij een troostende knuffel kwam geven brak de hel los. Mijn knuffelcontact, die zich benadeeld voelde, verweet mijn vast contact voor kersthoer en trakteerde haar op een “linkse directe”. Dat mondde uit in een onvervalste Catfight, waarbij de ene dame er een gekloven bovenlip en de andere er een blauw oog aan overhield.
Toen ik mijn kerstcontacten berispte en tot de orde riep keerden ze zich tegen mij, zodat ik mij uiteindelijk in de bergruimte moest verschansen tot de avondklok 12 slome slagen sloeg.
Zo eindigde mijn kerstgebeuren en toen ik ’s anderdaags tot overmaat van ramp vernam dat de term “knuffelcontact” tot woord van het jaar was verkozen, vervloekte ik in de drie landstalen die Verdamte Herr Von Den Hose.
Op zo’n dag mist een alleenstaande man toch de geborgenheid van een vaste relatie en plots benijdde ik buurman Ben die met zijn 80 jaar nog schandalig gezond is en, naar eigen zeggen, met zijn vrouwtje Mia nog opwindende avonden beleeft.
In een bui van afgunst heb ik daarover een hommage geschreven die ook kan meegezongen worden op de strofen van het bekende lied “’t is moeilijk bescheiden te blijven”.

1-2-3, Allemaal samen:

Buur Ben is nog steeds een Adonis,
verstandig, galant en viriel
zodat het behoorlijk gewoon is
dat Mia, zijn vrouw, voor hem viel.
Als zij hem erotisch benadert
gehuld in haar nachthemd uit Sluis,
de kamer verduisterd
dan wordt er gefluisterd
en kijken ze samen naar Thuis…

Tot daar mijn samenvatting van een goede relatie en wellicht is dat ook voor sommige Yachtingleden herkenbaar. Standvastigheid is belangrijk en woelig water houdt men beter buiten de boot.
Dat moet ook Boris Johnson gedacht hebben toen hij zijn moeizame Brexit-onderhandelingen met de Europese Unie probeerde af te ronden.
Vooral de visserij werd nog een zware dobber omdat hij wou verhinderen dat ondermeer Franse, Nederlandse en Belgische vissers gratis de Britse wateren bleven leegroven.
Ik heb begrip voor Boris want in onze Yachtingwateren gebeurt precies hetzelfde.
Zowel in, als rond de haven komen dagelijks hengelaars uit het woeste Wetteren, het sardonische Serskamp en het zedeloze Zelzate de laatste snoekbaarzen voor de neus van de Merelbeekse hengelgilde wegvangen, zonder zich iets aan te trekken van quota of formaat.
Het wordt de hoogste tijd dat ons vernieuwd Yachtingbestuur hier ingrijpt en op zijn minst de indringers accijnzen oplegt met inbegrip van inbeslagname van alle ondermaatse en bovenmaatse vis.
Met die verworven gelden en de verbeurdverklaarde buit zou chef-kok Rocco maandelijks een snoekbaarsfestijn kunnen inrichten ten bate van de door Coronabeperkingen uitgemergelde Yachtingleden.
Als compensatie voor het wegvallen van onder meer de Kersthappening zochten veel schippers toch wat soelaas bij het bekijken van het Wereldkampioenschap Darts. Eerst uit verveling, daarna uit interesse en uiteindelijk uit enthousiasme.
Pas toen begrepen veel kijkers hoeveel meesterschap en schoonheid verborgen zit in de kreet “**one hundred and eighty**”.
Het bleef niet bij kijken want het spel werd een ware hype en de verkoop van dartsbenodigdheden steeg exponentieel. In die mate dat zelfs in speciaalzaken de dartspijltjes niet meer verkrijgbaar waren.
Niet getreurd dachten ze in Wetteren, want in het centraal Covid-vaccinatiecentrum gooide het medisch personeel, gedurende hun adempauze, naar het dartsbord met gebruikte injectiespuiten…
Ja, u merkt het, ik kan moeilijk over Covid zwijgen en het zal u wellicht niet ontgaan zijn dat ik met veel medische kennis en expertise deze problematiek behandel.

Wat weinigen weten is dat ik ooit “cum laude” een chirurgdiploma heb behaald. Weliswaar als boomchirurg maar in het licht van de Coronaverschrikking is zo’n detail totaal onbelangrijk.
Belangrijk is wel het feit dat Rocco na 12 jaar uitstekende dienst, de fakkel van Havenmeester aan Hugo Taymans heeft doorgegeven.
Dat wist u al, maar toch wil ik benadrukken dat Hugo de juiste man op de juiste plaats is om die moeilijke taak te vervullen. Met een familienaam waar fonetisch het woord “taai” en letterlijk “mans” in voorkomt zal hij stellig voor jaren onze rots in de branding blijven. Dank u Rocco en proficiat Hugo.
Het verheugt mij tevens dat Rocco het Clubhuis verder zal blijven uitbaten en dat de kreet “ik haat u” als nautisch erfgoed zal blijven voortbestaan.
Nog beter nieuws is dat de charme van Veronique onlosmakelijk met onze Yachting verbonden blijft. Zonder Veronique zou ons Clubhuis een oester zonder parel zijn!

Ray van Rieme

Das Boot

Niemand zal het zo bedoelen
maar een afgeschreven boot,
die zich down begint te voelen
mist de vriendschap van een vloot.
Hij ontbeert de sfeer en spanning
van een verre overkant
doch herleeft als een bemanning
hem omarmt in Clubverband.

Met de naam die ze hem schonken
kreeg hij een identiteit
en hersteld en opgeblonken
is hij zijn demonen kwijt.
’t Werd een naam die echt bleef hangen
want zij doopten hem “Das Boot”
en zo werd zijn stil verlangen
naar het ruime sop weer groot.

Yachten hebben het vermogen,
volgens ’t navigatierecht,
om volmaakt viriel te ogen
maar ‘de daad’ wordt hen ontzegd.
Zij zijn meer platonisch bezig
want het libido-verkeer
is bij boten niet aanwezig,
bij hun schippers des te meer!

Geflankeerd door tal van boten
voer hij weer naar de rivier,
zelden werd er méér genoten,
nimmer was een Yacht zo fier.
Sinds hij weer bezield mag varen
straalt “Das Boot” van boeg tot kiel,
zo blijft hij nog vele jaren
stevig, sierlijk en viriel.

Zonder drang naar roes of ronding
vaart “Das Boot” de Schelde af
van de bron tot aan de monding,
van de wieg tot aan het graf.
Hij heeft steeds een avontuurplan
en volbrengt zijn levensloop
tot hijzelf en ook zijn stuurman
samen rijp zijn voor de sloop.

Ray van Rieme

Mag ik hier even aanleggen?

Voor mij is het leukste moment bij het varen steevast het losgooien van de touwen. Blijkbaar ben ik niet graag gebonden. Maar om los te kunnen gooien, moet je eerst vastmaken. De vraag is dan waaraan…

Zeker als je alleen vaart is even aanleggen noodzakelijk om eten te bereiden, een sanitaire verplichting of om even uit te rusten. Ook bij het varen met kleine kinderen of baby's zal je soms geen uren aan een stuk willen varen. Dan zie je ergens een goede mogelijkheid om de boot aan te meren. Daarna komt de vraag of het wel mag… een vraag waar ik tot op heden bijzonder weinig uitsluitsel over krijg. Dus in geval van twijfel ga ik ervan uit dat aanleggen wel mag als het kan. En dan ken je waarschijnlijk ook wel de blaffende, onvriendelijke medemens die vol verontwaardiging komt uitleggen dat jouw stilliggen niet geappreciëerd wordt. Gelukkig zijn er af en toe ook minder verbitterde zielen die gewoon even komen checken hoe het gaat en hoelang je blijft liggen.

Ter uwer en mijner zielenheil trek ik er dus op uit, op zoek naar een finaal antwoord: waar kan ik met een gerust hart aanleggen.

In Gent bestaat blijkbaar een aanmeerplan. Doordat dit past in een groter geheel van oevers, beplanting, watertoerisme, etc. en de veelheid van betrokken instanties is dat nog niet officieel.
Stad Gent noch de Vlaamse Waterweg kunnen me een sluitend antwoord geven waar aangelegd mag worden.

Na een tip van onze hoofdredacteur Tim neem ik contact op met de Gentse havenpolitie. Daar word ik heel warm onthaald. Zij kunnen me alvast volgende zaken meegeven:

- Aanleggen mag alleen als het veilig kan en de doorvaart niet gehinderd wordt.
- Niet aanleggen aan bruggen, relingen en andere zaken die daar niet op voorzien zijn.
- Het is voor ons niet eenduidig op te maken of een aanlegplaats publiek is of "privé" (concessie betaald aan Vlaamse Waterweg). Het zekerste is dus om enkel op plaatsen aan te leggen die duidelijk zijn aangeduid als publiek, ofwel in een jachthaven. Een publieke aanmeerplaats is meestal expliciet aangeduid.

LUXX
PREMIUM
BELGIAN GIN

WIJNHUIS BOLLAERT,
Hundelgemsesteenweg 286
9820 Merelbeke-Flora
Tel 09/230 70 56
Fax 09/ 231 93 02
info@wijnhuisbollaert.be
www.wijnhuisbollaert.be

PSN AUTOMOTIVE

Donklaan 104 a - 9290 Berlare
0468 27 77 52
info@psnautomotive.be
www.psnautomotive.be

Professioneel advies **S**ervice is prioriteit **N**ieuwe en 2e hands auto's

"like" us on facebook

- Nood breekt wet: als de veiligheid in het gedrang komt, is het gerechtvaardigd om aan te leggen – ook op een private aanlegplaats.
- In Gent zijn de meest evidente publieke plaatsen om aan te leggen: Ketelvaart en Baudelokaai (voor en achter Sint-Jorissluis), naast natuurlijk de yachthavens.
- Als je op zoek wil gaan naar publieke aanlegplaatsen, kan je te rade op Visuris.be. Dat is makkelijker gezegd dan gedaan, blijkt uit mijn eerste pogingen. Wanneer ik een aanleg- of aanmeerplaats zoek voor de pleziervaart op de toeristische Leie tussen Deinze en Gent blijkt er geen te zijn. Op de kaart zijn aanlegmogelijkheden aangeduid met een zwarte streep op de oever, waarna je erop kan klikken om te zien of deze publiek of privaat zijn. Niet gemakkelijk onderweg…
- Aanleggen langs publieke wateren mag in principe 60 dagen, hoewel op de site van de Vlaamse Waterweg ook gewag wordt gemaakt van 10 dagen voor een publieke aanmeerplaats.

Als pleziervaarder is het dus niet evident om met een gerust gemoed van de waterkant te genieten. Wat mij betreft is hier nog ruimte voor verbetering – maar laat ons ondertussen vooral respectvol omgaan met elkaar. Als vaarder kan het alvast helpen om jouw telefoonnummer duidelijk achter te laten als je ergens blijft liggen, omgekeerd zou ik ook pleiten om op aanlegplaatsen iets meer informatie achter te laten dan “privé”.

Ik krijg nog volgende nuttige tips mee van onze scheepvaartpolitie:

- Noodnummer is 101, ook op het water. Als incidenten op een andere manier gemeld worden, bestaat de kans dat de politie niet wordt ingeschakeld. Dan kunnen ze ons ook niet helpen…
- Er bestaat een algemeen nummer voor RIS, waar we altijd navraag kunnen doen of bepaalde problemen melden (bv. boom omgevallen). Gratis en 24/7 bereikbaar: 0800 30 440.
  Dit zouden we dus allen in onze GSM moeten hebben.
- Mocht je ooit in de verleiding komen om de Gentse dokken in te varen – weet dan dat dit enkel mag na expliciete toestemming van de Havenkapitein. Ook met een klein bootje daar dus niet even gaan spelevaren – strafbaar en gevaarlijk!

Thomas Calis
Schipper van Fien

WILLE RONALD BVBA

ALGEMENE ELECTRICITEIT HVAC & BEVEILIGING

VERWARMING • AIRCO • DOMOTICA • AUTOMATISATIE • ZONNEPANELEN
SANITAIR • WARMTEPOMPEN • VLOERVERWARMING

PRIVAAT EN INDUSTRIE
NIEUWBOUW & VERBOUWING

* * *

VERWARMING & ACCUMULATIE
VLOERVERWARMING

* * *

ZONNEPANELEN - ZONNECOLLECTOREN

* * *

AIRCONDITIONING DAIKIN-WARMTEPOMPEN

* * *

BEVEILIGING &ALARMINSTALLATIES
CAMERABEWAKING EN TOEGANGANGSCONTROLE
(Erk.nr.Bin.Zak. : 20 1541 04)

* * *

VERLICHTING

* * *

DOMOTICA
(Kwaliteitslabel domotica LUXOM)
Dobiss installateur // Gecertificeerd KNX-installateur

* * *

DATA-NETWERKEN

* * *

PARLEFONIE & VIDEOFONIE

* * *

CENTRALE STOFZUIGER

* * *

VENTILATIE

* * *

SANITAIRE INSTALLATIES

Wij zijn read 35 jaar actef in de sactor.
Samen met 12 werknemers staan wij borg voor een degelijke installatie,
een uitstekende service en een klantvriendelijka samewerking
Met meer daan 3000 klanten kunnen wij U onze ervaring aanbieden
voor jarenlang comfort en kwaliteit

Ronald Wille, zaakvoerder

TEL.: +32 9 227 19 10
info@willeronald.be
www.willeronald.be

WILLE RONALD BVBA
SCHOUWINGSSTRAAT 43A
9032 WONDELGEM

Uitrusting voor pleziervaartuigen

Nieuwe regelgeving

Nu de lente voor de deur staat, kijken we er naar uit om terug op het water te kunnen vertoeven. Zeker in tijden van covid-19 waar we in 'ons kot' moeten blijven, geeft een tochtje op het water het gevoel van herwonnen vrijheid.

Uiteraard moet de veiligheid tijdens elke vaartocht gegarandeerd worden.
Om die reden moet ieder vaartuig voorzien zijn van een veiligheidsuitrusting. Alle uitrusting moet zich in goede staat bevinden en onmiddellijk klaar zijn voor gebruik. Bij een overtreding (bijv. het niet aan boord hebben van reddingsvesten) kunnen boetes uitgeschreven worden.

Sinds 1 december 2020 zijn er nieuwe regels van kracht. Ga dus zeker na of u nog in orde bent voor uw vaartuig. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen *verplichte* en *aanbevolen* uitrusting.

U hoeft niet in alle omstandigheden dezelfde uitrusting aan boord te hebben.
De uitrusting is afhankelijk van een aantal factoren:

- Het **gebruik** van uw vaartuig (privaat of bedrijfs- of beroepsmatig)
- Het **type vaartuig** (algemene pleziervaartuigen, waterscooters, kleinzeilerij, sportkieljachten of kleine reddingsvaartuigen)
- De **registratie** van uw vaartuig (binnenwateren of zee en binnenwateren)
- De **zone** waarin u wilt varen

Gebruik

Voor pleziervaartuigen met bedrijfs- of beroepsmatig gebruik is meer uitrusting verplicht dan voor privaat gebruik. Gezien Yachting Merelbeke bestaat leden met pleziervaartuigen voor privaat gebruik, zal dit artikel zich enkel hierop toespitsen. Er wordt niet dieper ingegaan op de uitrusting voor beroepsmatig gebruik.

Wat is een pleziervaartuig voor privaat gebruik?
Het is een vaartuig (2,5 tot en met 24 meter) waarmee u aan pleziervaart doet:

- met maximum 12 passagiers aan boord en
- dat u niet bedrijfs- of beroepsmatig gebruikt

Denk bijvoorbeeld aan een vaartocht met eigen familie of vrienden.

Type pleziervaartuig

Er gelden algemene uitrustingseisen voor motor- en zeilboten.
De uitrusting geldt voor pleziervaartuigen met een romplengte tot en met 24 meter.
Van zodra uw pleziervaartuig een romplengte heeft van >24m geldt een andere regeling.

HOSTE

Brood en Banket

Kapellendries 54

Wetteren

09/366.19.81

Stationstraat 52

Wetteren

09/369.32.00

Voor bepaalde types van pleziervaartuigen is minder uitrusting verplicht of mag u alternatieve uitrusting voorzien:

- waterscooters
- vaartuigen voor kleinzeilerij
- sportkieljachten
- kleine reddingsvaartuigen

➢ Registratie

Ook de registratie bepaalt mede welke uitrusting aanwezig dient te zijn in het pleziervaartuig.

Er zijn twee types van registratie mogelijk:

- **Binnenwateren:** Als uw vaartuig geregistreerd is voor binnenwateren, moet u minstens de uitrusting voorzien voor zone 1.
- **Zee en binnenwateren:** Als uw vaartuig geregistreerd is voor zee en binnenwateren, moet u minstens de basisuitrusting voor zee (zone 4) aan boord hebben, *ook* wanneer u zich op binnenwateren bevindt.

Voorbeeld:
Uw vaartuig is geregistreerd voor zee en binnenwateren. Tijdens het weekend maakt u een vaartocht op de Leie. Ook al blijft u de hele tijd op binnenwateren (namelijk de Leie), u moet standaard de uitrusting voor zone 4 (zee) aan boord hebben.

➢ Zone

Naast de uitrusting volgens de registratie moet u ook uitgerust zijn voor de zone waarin u wilt varen. U moet de uitrusting aan boord hebben voor *alle zones* die u tijdens uw reis doorkruist.

Welke zones worden onderscheiden?

- zone 0: meren en plassen (nog niet van toepassing)
- zone 1: alle met de zee verbonden binnenwateren behalve de Beneden-Zeeschelde
- zone 2: de Beneden-Zeeschelde
- zone 3: de havens van de kust
- zone 4: de zone vanaf het strand tot 6 zeemijl
- zone 5: de zone vanaf 6 zeemijl tot 60 zeemijl
- zone 6: de zone vanaf 60 zeemijl tot 200 zeemijl
- zone 7: de zone voorbij 200 zeemijl

Voorbeeld
U maakt een vaartocht van Nieuwpoort naar Londen. Tijdens die tocht bevindt u zich op een bepaald moment verder dan 6 zeemijl van een kust (zone 5). U moet daarom voor die reis de uitrusting van zone 5 aan boord hebben.

Dennis De Grootte
Schipper van Fleau-Jeau

Nota van de hoofdredacteur: Onze wetgever heeft nieuwe wetgeving gepubliceerd die ons aanbelangt, zeker inzake de veiligheid aan boord (zie ook de publicatie van VPF). Onze mede-redacteur, en advokaat, Dennis Degrootte, heeft deze wetgeving uitgeplozen en voor ons verklaard. Het artikel is volledig, wat inzake wetgeving belangrijk is. Daarom is het een zeer uitgebreid artikel geworden waar niets in ontbreekt. We publiceren in deze Patrijspoort de theoretische benadering. In een volgend nummer spitsen we ons toe op onze vaartuigen en ons vaargebied. Het volledige artikel wordt gepubliceerd op onze web-site. Ik raad al onze lezers aan eens onze web-site te bezoeken

Bedankt André en Christine

De Voorzitter is weg….lang leve de Voorzitter!!!

Op 18/01/2021 viel er een mail in de bus, getekend Pascal Slock, ondervoorzitter van Yachting Merelbeke. Hij wenste ons gelukkig Nieuwjaar etc, etc….
en dan : "*André heeft beslist zijn functie neer te leggen*!!!"
Ik drink geen koffie maar thee en verslikte mij er danig in.
Het werk van André begon zijn vruchten af te werken en nu…..bolt hij het af.
Eerst voelde de Havenmeester dat zijn tijd om te gaan gekomen was en nu dit!!
Nee, dat was er voor die dag te veel aan.
André werd lid in 2006, geïnteresseerd als hij was in het groepje dat een yachthaven inéén aan het flansen was aan de oude Scheldesluis. Vooral zijn welkomst door Christine De Smet is blijven hangen: " *Als ge u wilt bepeinzen om bij de club te komen, kunt ge het nu nog afbollen*". Hij is gebleven.
André is begonnen als zeiler op de Rozenbroeken en kocht uiteindelijk een motorboot , de Riverdance, gevolgd door de Marco, vervolgens de Butterfly(nu de Nyleau II), door een ruiloperatie, en hij verwende tenslotte zijn Christine met de Nieuwe Vaart, waar zij samen op woonden.
André heeft hard gewerkt in de club en laat een transparante clubadministratie na. Alles staat op zijn "Kompjoeter" en Jurgen is, van alles op de hoogte en vice versa.
Het siert André's persoonlijkheid dat hij hard werkte in stilte , zonder groot vertoon.
André heeft de continuïteit van de club verzekerd na het vertrek van Christine en Freddy Hall. Het is niet altijd een fijne erfenis geweest.
André heeft mij toevertrouwd dat "**de coherentie in de club aanzwengelen**" zijn grootste doel was. En hij heeft die leidraad volgehouden. De club straalt klasse, positiviteit en deugdelijkheid uit en dat is voor een groot deel te danken aan de uittredende Voorzitter.
De eenvoud van onze ex-Voorzitter werkte aanstekelijk en iedereen is welkom in onze club. Alleen al daarvoor verdient hij een muurschildering in het clubhuis.
Ook André's partner, Christine, heeft haar rol als vrouw van de Voorzitter met verve vervuld. We zijn haar daar zeer erkentelijk voor. Achter iedere man staat een sterke vrouw. Op Nieuwe Vaart was dat zeker het geval.
Corona heeft ons een Voorzitter gekost. André zijn tijd om te gaan was nog niet gekomen, maar hij is toch maar gegaan. Christine en André genieten van hun huis in Spanje, niet meer 1 week op vier, maar nu vier weken op een hele maand.
Wij blijven een beetje verweesd achter en kunnen alleen maar dankbaar zijn dat André Ogiers en Christine Lefèvre ons gewezen hebben welke weg onze club kan opgaan. Ik zeg jullie in naam van de ganse club " WELBEDANKT". Ik geef jullie in mijn gedachten drie dikke zoenen en hoop dat de champagne een zalige smaak achterlaat.
Uiteraard hopen we dat Spanje voor jullie "het beloofde land" blijkt te zijn, of te worden.

Tim Remaut
Hoofdredacteur van De Patrijspoort
Schipper van Cleobulus IV

STORMS
ALGEMENE RENOVATIE

TOTALE RENOVATIE PROJECTEN

0478 / 28 61 03

renovatiestorms@hotmail.com

www.renovatiestorms.be

Sanitair & Verwarming
Isoleren & Epdm
Gyproc werken
Vloeren & betegeling
Schrijnwerk op maat
Terrassen & Opritten

THE BOATSHED, overdekte boot-boxen

info tom.coorevits@exco.be

TE HUUR

www.theboatshed.eu

“Voedsel conserveren en bewaren, minder weggooien, minder gevaar”–Deel 1

Conserveren is een verwerkingstechniek om voedsel langer houdbaar te maken.

Ongewenste micro-organismen (bacteriën, schimmels, gisten, virussen) worden gedood of er wordt voor gezorgd dat ze niet groeien. Hierdoor bederft het voedsel minder snel en worden mensen minder snel ziek. Om te conserveren kan men gebruik maken van diverse behandelingstechnieken.

1. Klassieke conserveringstechnieken

◊

◊ Drogen: Zonder vocht kunnen micro-organismen niet of nauwelijks groeien. Hierdoor zijn gedroogde producten zoals rozijnen vaak lang houdbaar.

◊

◊ Fermentatie: Bij fermentatie zorgen bacteriën, schimmels of gisten voor het omzetten van stoffen in een product (bv suiker), waardoor de zuurgraad, smaak, geur of uiterlijk verandert. Dit proces noemen we fermenteren. Voorbeelden van eind- producten na fermentatie zijn yoghurt, bier en zuurkool. Fermenteren heeft een conserverende werking. Bijvoorbeeld melkzuurbacteriën zorgen ervoor dat yoghurt zuur is, en daardoor ook veel langer houdbaar.

◊

◊ Koelen of invriezen: Door voedsel koud te bewaren kunnen micro-organismen nauwelijks groeien. Bij invriezen stopt de groei helemaal maar sommige micro-organismen kunnen invriezen wel overleven, waardoor ze later alsnog kunnen uitgroeien. De meeste groenten en fruit moet men voor het invriezen blancheren en dit om ze te laten slinken en enzymen te doden die voor verrotting kunnen zorgen. Dit zorgt er ook voor dat ze niet veranderen van kleur, smaak of textuur. Bij blancheren kookt u de voedingsmiddelen gedurende een paar minuutjes en haalt u ze van de kook door ze in koud water onder te dompelen. Om het verlies van voedingswaarde te beperken blijft u netjes binnen de vereiste tijd en gebruikt u zo weinig mogelijk water. Of beter nog, u blancheert met stoom. Laat de groenten en het fruit na het blancheren goed uitlekken. Zo krijgt u geen ijskristallen in de diepvriezer. Invriezen gebeurt door voedsel snel op een temperatuur van -20°C te brengen.

◊

◊ Roken: Roken maakt een product droger, waardoor micro-organismen niet kunnen groeien. Bij veel gerookte producten wordt nog zout toegevoegd wat er extra voor zorgt dat er geen bacteriën meer gaan groeien. Tegenwoordig wordt het vaak ook nog vacuüm verpakt en koel bewaard. Vanouds wordt dit proces al toegepast bij vlees en bij vis. Er is een onderscheid tussen koud roken, wat uren duurt en waarbij de temperatuur vaak onder de 25°C ligt, en warm roken waarbij hogere temperaturen worden gebruikt.

◊ Toevoegen van zout of suiker: Veel toegevoegd zout of suiker onttrekt vocht aan het voedsel. Micro-organismen kunnen dan nauwelijks groeien. Hierdoor zijn producten als jam (door suiker) of droge worst (door zout) lang houdbaar. Deze producten bevatten hierdoor echter wel heel veel calorieën of zout.

◊

◊ Toevoegen van zuur: Azijn maakt producten langer houdbaar. De meeste micro-organismen houden namelijk niet van een zure omgeving. Zure haring is hiervan een voorbeeld. Inleggen in alcohol heeft een soortgelijk effect , bv Boerejongens.

◊

◊ Verhitten: Verhitten is een effectieve manier om micro-organismen te doden. Ook kan het andere stoffen die de smaak beïnvloeden onschadelijk maken, zoals enzymen. De volgende 2 processen worden veel toegepast:
Pasteuriseren: Dit is het kort verhitten rond de 72°C. Dit doodt bacteriën die snel uitgroeien. Maar niet alle bacteriën gaan dood. Daarom zijn gepasteuriseerde producten beperkt houdbaar en moeten je ze in de koelkast bewaren. Het voordeel van pasteuriseren is dat het de smaak van het voedsel (bijna) niet aantast en de vitamines in het voedsel blijven behouden. Charcuterie en salades worden veelal gespateuriseerd, dus moeten in de koeling bewaard worden.

Steriliseren: Hierbij worden producten verhit tot boven de 100°C. Dit doodt alle micro-organismen. Daarom zijn gesteriliseerde producten lang houdbaar en kan je ze buiten de koelkast in **gesloten** verpakking bewaren. Het sterk verhitten zorgt vaak wel voor een afwijkende smaak en soms wat verlies van voedingsstoffen. Bij UHT (Ultra Hoge Temperatuur) wordt een product enkele seconden verhit tot boven de 140°C.

◊ Wecken: Wecken (of inmaken) is een manier waarbij het voedsel in een (glazen) pot wordt verhit. Hierdoor gaan de meeste micro-organismen dood en wordt de lucht die bovenin de pot zit verdreven. Het afgekoelde product bevat nauwelijks lucht en daardoor minder zuurstof. Bij het zelf wecken bestaat een risico op besmetting met de bacterie Clostridium Botulinum[1].

2. Nieuwe conserveringstechnieken

Verse voedingsmiddelen worden steeds langer houdbaar dankzij nieuwe milde houdbaarheidstechnieken.

◊ Elektropuls bewaren: Bij elektropuls conserveren worden voedingsmiddelen bewertkt met elektrische pulsen. Gedurende korte tijd (micro seconden) wordt er een hoge elektrische veldsterkte over een voedingsmiddel gezet. Dit wordt een groot aantal keren per seconden herhaald. Het resultaat is een langer houdbaar voedingsmiddel doordat schadelijke micro-organismen in de voeding zijn vernietigd. De kwaliteit van de voeding wordt niet aangetast. De elektropuls is een alternatief voor het pasteurisatieproces via verhitten. Een elektropuls-behandeling vraagt veel minder energie dan conserveren door verhitten. Het is een energiezuinige conserveermethode met behoud van de kwaliteit van de voeding.

◊

◊ Hogedrukpasteurisatie. Hierbij wordt het product bij kamertemperatuur behandeld onder hele hoge druk (500-600 MPa). Veel micro-organismen zijn niet bestand tegen deze

[1] Clostridium Botulinum, overleeft anaeroob(heeft geen zuurstof nodig) en produceert de gifstof botuline (een van de giftigste stoffen op aarde). Dit kan leiden tot een voedselvergiftiging, botulisme genaamd

hoge druk en gaan kapot. Kleine moleculen blijven intact, waardoor smaak, kleur en voedingsstoffen behouden blijven. Het product is gekoeld vaak enkele weken houdbaar. Een voorbeeld is vruchtensap.

◊

◊ Hogedruksterilisatie. Hierbij wordt hoge druk met hoge temperatuur gecombineerd. Een product is maar 2 tot 3 minuten op hoge temperatuur, wat de smaak ten goede komt. Producten zijn dan buiten de koelkast houdbaar. In Nederland gebruiken we deze techniek nog nauwelijks, omdat er nog geen industriële apparatuur beschikbaar is.

◊

◊ Ioniserende straling: Het gebeurt nu al meer dan twintig jaar in België en omliggende landen, maar slechts weinig mensen weten het. Een aantal voedingsmiddelen wordt bestraald met een radioactieve bron. Het gaat onder meer om aardappelen, champignons, uien, look, aardbeien, garnalen, gedroogde kruiden en specerijen. In bio-voeding is bestraling uiteraard verboden. Een radioactieve bron zendt ioniserende stralen uit waardoor in de doorstraalde stof chemische veranderingen optreden. Het belangrijkste effect is in dit geval de verlengde houdbaarheid van de voedingsmiddelen. De bestraling vernietigt immers bacteriën en schimmels, doodt insecten (larven), gaat het kiemen van gewassen tegen en vertraagt het rijpingsproces van groenten en fruit. Het bestraalde voedsel zelf wordt er niet radioactief van. Maar doorstraling leidt wel tot verlies van voedingsstoffen. Er kunnen ook geur, kleur en smaakveranderingen optreden in de bestraalde voedingsmiddelen. Bovendien kan de techniek bijdragen tot economisch bedrog. Er zijn reeds feiten bekend van minder verse vis die na bestraling ingeblikt werd. Een belangrijk nadeel voor het milieu is de vergroting van de hoeveelheid radioactief afval. Op de verpakking van bestraald voedsel moet er een vermelding staan voor de klant, zodanig dat hij weet dat dit voedsel bestraald werd! De vermelding gebeurt met het hierboven afgebeeld figuurtje.

◊

◊ Microfiltratie: Hierbij wordt het product onder hoge druk door een filter (membraan) geperst. Het filter heeft dusdanig kleine openingen (poriën) dat bacteriën die in de melk zitten achterblijven. Hierdoor is het product langer houdbaar. Een voorbeeld is ‘vers gefilterde’ melk.

◊

◊ Pulsed Electric Field (PEF). Het product wordt verhit (gepasteuriseerd) bij lage temperatuur in combinatie met pulserende elektrische velden (elektrische energie). Hierdoor blijft de smaak beter behouden dan bij normale pasteurisatie. De houdbaarheid van bijvoorbeeld vruchtensap kan zo van 1 week naar 3 weken verlengd worden.

◊

◊ De ULO techniek: Deze techniek wordt voornamelijk toegepast op fruit en groenten. Voorbeeld: knolselder en appels zijn maar beschikbaar in het najaar. Toch treft men ze over het ganse jaar aan in de winkels. ULO-techniek noemt men in de volksmond ook wel eens 'klimaatkamers'. Men kan er als het ware het klimaat nabootsen waardoor men kan verhinderen dat het fruit rijpt en, wanneer men dat wenst dat het fruit dan wel rijpt. **Dit om de consumptie ervan te kunnen spreiden over een grotere periode.** ULO staat voor Ultra Low Oxygen.. Dit wil zeggen dat men in deze koelcel de samenstelling van de lucht gaat veranderen. Men doet het zuurstofgehalte dalen, en het stikstofgehalte stijgen. Daardoor vertraagt de ademhaling van de groenten en het fruit. De groenten en het fruit liggen als het ware in coma. Moet het fruit verder rijpen, dan verhoogt men het zuurstofgehalte en verlaagt men het stikstofgehalte, waardoor het fruit verder rijpt.

studiebegeleiding
haegeman

bijwerken wiskunde, fysica, economie, boekhouden, talen en andere vakken
voor het secundair en hoger onderwijs
•
voorbereiding van allerlei examens, ook voor de examencommissie (middenjury)
(studiemateriaal eventueel beschikbaar)
•
eveneens begeleiding van leerlingen uit het basisonderwijs
•
opvolging en begeleiding van GIP, thesis of eindwerk
•
praktische studietips voor efficiënter studeren

www.studiebegeleiding-haegeman.be
Zottegem - Gent - Eeklo - Torhout
M 0476 61 95 01

KG
Elektriciteit
Sanitair
Verwarming
PROJECTS
GROUP

Jan Samijnstraat 27, 9050 Gentbrugge
09 242 03 04 // 0475 89 96 79
karel.ghijs@skynet.be // www.karelghijs.be

◊ Toevoegen van conserveermiddelen: wat zijn dit?

Conserveermiddelen zijn stoffen die worden toegevoegd aan voedingsmiddelen om producten langer houdbaar te maken. Deze stoffen maken het product bijvoorbeeld zuurder, zoals azijnzuur (E260). Conserveermiddelen hebben een E-nummer[2]. In de wet staat in welke producten het gebruikt mag worden en hoeveel er maximaal aan producten mag worden toegevoegd.

◊ Vacuüm verpakken: Veel micro-organismen, namelijk gisten, schimmels en sommige bacteriën, hebben zuurstof nodig om te overleven. Wanneer je die zuurstof wegzuigt gaan ze dus dood. Dat gebeurt bij voedsel dat vacuüm verpakt is. Vis, kaas en vleeswaren zijn hier voorbeelden van. De sporen van bacteriën en sommige soorten bacteriën overleven ook zonder zuurstof. Daarvoor heeft enkel vacuüm verpakken geen nut. Je hoeft het voedsel maar enkele uren op een warme plaats te bewaren en er vormen zich van binnenuit al weer nieuwe bacteriën doordat de sporen zich ontwikkelen. Het vacuüm verpakken van voedsel gebeurt vaak in combinatie met andere conserveringsmethoden. **Het belangrijkste nut van vacuüm verpakken is: het tegenhouden van micro-organismen van buitenaf.** Het vacuümeren op zich heeft meestal niet zo veel effect op het voedsel: je kunt het niet veel langer bewaren en de smaak wordt er niet door aangetast.

◊

◊ Vriesdrogen: Tijdens het vriesdrogen is het voedsel bevroren en wordt het vocht weggezogen. Het staat in een ruimte met een sterke vacuüm. Het water in het voedsel sublimeert (van ijs direct naar waterdamp). Vriesdrogen wordt meestal toegepast bij het maken van instant koffie, kruiden, kruidenmengsels, specerijen en pakjes soep. Maar het werkt ook perfect op fruit.

Mie Remaut-De Winter
Schipperse Cleobulus IV

Niet vergeten! Lees volgende keer Deel 2: Hoe bewaren?

[2] E-nummers zijn stoffen die worden toegevoegd om eigenschappen van voedingsmiddelen te verbeteren. Voorbeelden zijn kleurstoffen, smaakversterkers en conserveermiddelen. E-nummers kunnen worden gewonnen uit de natuur of kunstmatig worden gemaakt in een fabriek. Als in een product E-nummers zijn gebruikt, dan staat de naam van de stof of het E-nummer op het etiket. Een stof krijgt niet zomaar een E-nummer, hier gaat een heel traject aan vooraf. Het belangrijkste is dat de stof niet schadelijk mag zijn voor de gezondheid. Het E-nummer is dus een garantie dat de Europese autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) de stoffen gecontroleerd heeft en dat ze veilig gebruikt kunnen worden. Mensen met 'fenylketonurie'(PKU) of een sulfietovergevoeligheid moeten bepaalde E-nummers mijden. Verder kan overmatig gebruik van polyolen Er zijn verhalen in omloop die mensen waarschuwen voor E-nummers, omdat deze schadelijk voor de gezondheid zouden zijn. Deze verhalen zijn vaak gebaseerd op verkeerde conclusies en onzorgvuldige onderzoeken. Mensen met 'fenylketonurie'(PKU) of een sulfietovergevoeligheid moeten bepaalde E-nummers mijden. Verder kan overmatig gebruik van polyolen een laxerend effect hebben

Hendrik Vandesteene

hendrik@pdnservice.com
+32 474 72 62 45
Geraardsbergse Steenweg 31/4
9860 Oosterzele

- Drinkwaterfilters: geen plastic flessen meer en weg met metalen, chloor, bacteriën, zelfs virussen!
- Waterontharders
- Putwaterfilters
- Volledige installatie en onderhoud van
  - Regenwaterputten, pompen en filters
  - IBA (Individuele Behandeling van Afvalwater)

Allemaal zo zot van dat karretje achter de wagen!?

We rijden met onze boot op een trailer en denken als de lichten werken en de rem doet het, dan zijn we met ons karretje goed bezig!

Maar leden van onze club die toch eens wat verder reden hadden hierbij een naar gevoel.
Dit is een gebeurtenis van voor Corona, dus al even geleden spijtig genoeg.
Ze reden richting Nederland en net over de grens werden ze aangehouden door de wegenwacht,dit voor een inspectie van het voertuig.
Zorgeloos schoven ze aan, tot de inspecteur begon en enkele punten noemde die wij hier niet kennen of toch niet van bewust zijn.
Op zijn Nederlands: het ontbreken van de schroefhoes, het niet voorzien van verbrede caravan-spiegels? Gevolg aanhanger laten staan en de nodige voorzorg nemen en dan kan de aanhanger worden opgehaald inclusief een bekeuring voor de ontbrekende stukken. Dat noemen ze eens een mooie start van het weekend.

Waar ik eigenlijk heen wil, ook al is het niet ver of net over de grens.
Andere landen zijn andere regels, kijk ze dus beter na voor vertrek.

Door dit voorval ben ik even op visite geweest bij onze wegenwacht.
Eerste geruststelling :wij moeten volgens Belgische regels geen caravanspiegels hebben .Ook de beschermhoezen rond de schroeven zijn niet verplicht. Ik hoor jullie al denken 😉 wat een Europese staat zijn we eigenlijk.
Ik weet het :er zijn nog heel wat tegenstrijdige regels.

Beschreven regel in België:
Voertuigen gebruikt voor het trekken van aanhangwagens van het caravantype moeten op het trekkend voertuig bijkomende speciale achteruitkijkspiegels gebruiken. boottrailers vallen onder een open variabele constructie en niet onder caravantrekkers. Dit zijn gegevens die in het PVG (Proces Verbaal voor Goedkeuring) nummer kan terugvinden.
Politiediensten mogen ook geen controle doen aan het voertuig wat spiegels betreft.
Dit kan enkel door GOCA (Groepering van erkende ondernemingen van autokeuring en rijbewijzen). Zij zijn daarvoor gemachtigd. Maar bijkomend kunnen zij u verplichten dit aan te passen. Maar zij hebben geen machtiging daaromtrent een bekeuring te geven.

Mijn bezoek aan de wegenpolitie heeft me een wetboek opgeleverd van 55 pagina's met teksten waarin je na 10 zinnen en de eerste zin al moet herlezen om te begrijpen. Dus ik bespaar jullie deze saaie materie. 'k Zeg er wel bij dat ik zeer goed ben ontvangen bij onze wegeninspecteur op de verkeerspost te Wetteren.

Alles is trailerbaar achter je wagen als je maar de regels volgt.

-Trailer zonder rem mag maximaal 750 kg wegen en heeft geen eigen aanhangwagen-kenteken nodig, enkel copy van de plaat van het voertuig.
Opgelet de samentel auto+trailer mag samen niet meer bedragen dan 3500 kg.

Indien het gewicht totaal meer dan 3500 kg bedraagt vervallen bovenstaande gegevens, dit met wijziging naar rijbewijs BE, een rem te voorzien op trailer en eigen nummerplaat op trailer(sommige caravantypes vallen onder deze regels).
-Trailer met rem heeft een maximaal gewicht 3500 kg, lading inclusief, en heeft aparte nummerplaat nodig, en moet dus ook 1 of 2 jaarlijks nr de keuring. Het maximium toegelaten gewicht van uw aanhangwagen is steeds te zien op de merkplaat. Ook de verzekering is apart te nemen.
Let er ook op dat je gewicht mooi is verdeeld op de trailer, zodat beide Assen dezelfde beladen druklast hebben. Richtlijn is 70 á 80 kg maximaal op de trekhaak te meten.
In sommige gevallen kan een weging per as gebeuren om zo het totale gewicht te bekomen.
Let wel op: je hebt bijvoorbeeld een twee-assen aanhangwagen met max toegelaten belasting per as van 1500kg. Dus 3000kg lading moet kunnen. Als echter bij een weging blijkt dat as 1 met 1700kg belast is, as 2 met 1100kg belast is, of totaal 2800kg, kan je alsnog beboet worden voor overbelasting op het wegdek omdat de belasting op 1 as overschreden wordt en de max belasting telt per rijdende as.

De boot mag maximaal 255cm breed zijn. 260cm is voor speciaal transport.
Let dus goed op het formaat wat op de documenten staat als je een boot koopt.
Politie diensten staan de 259 cm nog toe en er is tot op heden nog niemand in België hier op bekeurd geweest. Maar breder zou ik zeker niet gaan.

<u>Kort samen gevat :</u>

- Rijbewijs B = auto+trailer= totaal 3500 kg is ok met autoverzekering
- Rijbewijs BE= auto+ Trailer = totaal 7000 kg bijkomende nr platen en verzekering apart voor trailer
- Rijbewijs C1E = lichte vracht +trailer = 12000 kg
- Rijbewijs CE = 40 ton of uitzonderlijk vervoer

Nu gaf de agent toch ook mee om aan wat preventie te doen.
Dat heb ik hem dat ook beloofd.
Weten jullie wat de toegelaten snelheid betreft?
Gewone auto+ niet geremde aanhanger mag dus 120 km/uur rijden.
Mag ook op de snelweg met 3 rijvakken op lijn 3 rijden(links).

Vanaf de aanhanger geremd is en dus ook een eigen kenteken heeft, mag je maar maximaal 90 km/uur rijden . Op snelwegen met 3 rijvakken geldt eveneens 90 km/uur op vak 1 (rechts) en 2(midden) en is vak 3 (links) helemaal verboden

Een Veilige Vaart kan maar van start gaan na een Veilige Rit.
Maak er een mooi Vaarseizoen van.

Fréderic Van de Walle
Schipper van Fête à l'Eau

VOORLOPIGE LEDEN

Ignace en Jeannine Lecompte
boot KWENTA

Patrick en Sofie Vermeire
boot; Elvissa

Jensen en Freya en Luc en Myriam
boot Jules

Hans en Karina Callemin
boot: La Vita è bella

SLUIZENCOMPLEX MERELBEKE

APRIL 2021

DATUM		HOOGWATER		LAAGWATER	
do	01/apr	10:38	23:02	06:16	18:45
vr	02/apr	11:22	23:48	06:57	19:24
za	03/apr	12:09		07:38	20:03
zo	04/apr	00:40	13:04	08:20	20:47
ma	05/apr	01:41	14:16	09:11	21:42
di	06/apr	02:54	15:41	10:20	22:58
wo	07/apr	04:25	17:06	11:49	
do	08/apr	05:41	18:12	00:40	13:24
vr	09/apr	06:38	19:05	01:51	14:27
za	10/apr	07:24	19:48	02:44	15:15
zo	11/apr	08:03	20:24	03:26	15:55
ma	12/apr	08:36	20:56	04:02	16:29
di	13/apr	09:07	21:26	04:35	17:01
wo	14/apr	09:38	21:57	05:07	17:31
do	15/apr	10:11	22:28	05:39	18:00
vr	16/apr	10:42	22:59	06:07	18:25
za	17/apr	11:12	23:28	06:31	18:47
zo	18/apr	11:43	23:59	06:57	19:15
ma	19/apr	12:18		07:30	19:51
di	20/apr	00:38	13:06	08:13	20:41
wo	21/apr	01:39	14:31	09:09	21:46
do	22/apr	03:17	16:09	10:28	23:24
vr	23/apr	04:44	17:23	12:15	
za	24/apr	05:52	18:19	00:54	13:29
zo	25/apr	06:42	19:05	01:57	14:31
ma	26/apr	07:26	19:48	02:51	15:23
di	27/apr	08:08	20:30	03:40	16:11
wo	28/apr	08:50	21:13	04:27	16:56
do	29/apr	09:33	21:57	05:12	17:39
vr	30/apr	10:16	22:42	05:56	18:21

SLUIZENCOMPLEX MERELBEKE

MEI 2021

DATUM		HOOGWATER		LAAGWATER	
za	01/mei	11:02	23:30	06:39	19:01
zo	02/mei	11:52		07:21	19:41
ma	03/mei	00:23	12:51	08:06	20:26
di	04/mei	01:24	14:02	08:58	21:21
wo	05/mei	02:33	15:20	10:04	22:33
do	06/mei	03:59	16:40	11:21	
vr	07/mei	05:11	17:45	00:01	12:52
za	08/mei	06:07	18:37	01:18	13:56
zo	09/mei	06:53	19:20	02:11	14:42
ma	10/mei	07:32	19:56	02:53	15:20
di	11/mei	08:06	20:28	03:30	15:54
wo	12/mei	08:38	20:59	04:05	16:27
do	13/mei	09:11	21:30	04:40	16:59
vr	14/mei	09:44	22:03	05:14	17:31
za	15/mei	10:17	22:35	05:46	18:00
zo	16/mei	10:49	23:06	06:15	18:27
ma	17/mei	11:23	23:41	06:42	18:57
di	18/mei	12:02		07:16	19:35
wo	19/mei	00:24	12:52	08:01	20:24
do	20/mei	01:24	14:06	08:56	21:26
vr	21/mei	02:45	15:31	10:08	22:41
za	22/mei	04:03	16:42	11:31	
zo	23/mei	05:11	17:42	00:05	12:46
ma	24/mei	06:07	18:34	01:16	13:54
di	25/mei	06:56	19:21	02:18	14:52
wo	26/mei	07:42	20:08	03:13	15:43
do	27/mei	08:27	20:53	04:04	16:31
vr	28/mei	09:13	21:40	04:52	17:16
za	29/mei	09:59	22:27	05:39	17:59
zo	30/mei	10:47	23:16	06:24	18:41
ma	31/mei	11:39		07:09	19:22

SLUIZENCOMPLEX MERELBEKE

JUNI 2021

DATUM		HOOGWATER		LAAGWATER	
di	01/jun	00:08	12:38	07:54	20:06
wo	02/jun	01:04	13:40	08:44	20:57
do	03/jun	02:04	14:45	09:40	21:58
vr	04/jun	03:13	15:58	10:41	23:06
za	05/jun	04:28	17:07	11:47	
zo	06/jun	05:27	18:01	00:17	13:00
ma	07/jun	06:17	18:46	01:20	13:56
di	08/jun	06:59	19:26	02:10	14:39
wo	09/jun	07:37	20:01	02:54	15:17
do	10/jun	08:12	20:35	03:34	15:54
vr	11/jun	08:48	21:09	04:14	16:30
za	12/jun	09:23	21:44	04:52	17:07
zo	13/jun	09:59	22:18	05:29	17:40
ma	14/jun	10:33	22:52	06:04	18:13
di	15/jun	11:10	23:31	06:38	18:48
wo	16/jun	11:51		07:16	19:27
do	17/jun	00:15	12:41	07:59	20:14
vr	18/jun	01:09	13:43	08:49	21:08
za	19/jun	02:14	14:55	09:49	22:10
zo	20/jun	03:24	16:03	10:56	23:20
ma	21/jun	04:32	17:07	12:05	
di	22/jun	05:34	18:06	00:33	13:17
wo	23/jun	06:29	18:59	01:45	14:23
do	24/jun	07:21	19:51	02:49	15:19
vr	25/jun	08:10	20:40	03:46	16:10
za	26/jun	08:59	21:28	04:38	16:57
zo	27/jun	09:47	22:15	05:27	17:41
ma	28/jun	10:36	23:03	06:13	18:23
di	29/jun	11:26	23:50	06:57	19:04
wo	30/jun	12:17		07:39	19:44

De uitgever is niet verantwoordelijk voor eventuele fouten

BRUNCH-HAPJE:mini-quiche

Ingredienten:
12 groene asperges
3 eieren
100 ml room
Snuifje tijm
6 velletjes bladerdeeg (diepvries kant en klaar)
50 g prei
75g geitekaas (voor wie dit niet lust: een ander alternatief als Oud Brugge of Belegen Kaas
2 el paneermeel

BEREIDING

Verwarm eerst je oven op 180gr.

1. Laat de velletjes deeg ontdooien. Klop de eieren los in een kom met de room en een snuifje peper, zout en tijm. Voeg ook de prei toe. Duw vervolgens de velletjes deeg dan in de (ingevette of siliconen) muffin-bakvormpjes.

   Prik gaatjes in de bodem met een vork en bestrooi de bodem met een beetje paneermeel.

2. Snijd de groene asperges in 2 of 3 stukjes en verdeel de onderste stukken van de stelen in de bladerdeegvormpjes. Giet vervolgens de helft van het eiermengsel er in. Kruimel de helft van de (geite)kaas erover en vul vervolgens met de rest van het eimengsel en de (geite)kaas.
   Steek als laatste de bovenste stukjes van de asperges in het mengsel zodat ze er iets bovenuit steken. Bak de mini-quiches 20 tot 25 minuten (al naar gelang de wattage van uw oven) gaar in de oven.

Smakelijk!
Veronique De Smet-Poriau
Schipperse van Riverdance

Sponsors

Voor ons clubblad zijn we nog steeds opzoek naar adverteerders.
In bijlage vindt u nog eens alle praktische en technische info.

TECHNISCHE FICHE VAN HET CLUBBLAD "DE PATRIJSPOORT" VAN YACHTING MERELBEKE

Verschijningsdata: 1ste trimester: half april
2e trimester: half juli
3e trimester: half oktober
4e trimester: half januari

Doelpubliek: - de oudleden, de leden en de steunende leden van "Yachting Merelbeke";
- andere watersportverenigingen en organisaties;
- (water-)sportwinkels;
- verenigingen van Merelbeke;
- alle gemeenteraadsleden van de gemeente Merelbeke;
- verschillende diensten van de gemeente Merelbeke
- de burgemeester en schepenen van de Stad Gent;
- de toeristische dienst van Merelbeke en Gent;
- de regionale afdelingen van de kranten, tijdschriften en radio en TV
- andere geïnteresseerden

Distributie: - per post op basis van een databestand (zie doelpubliek);
- aan de kassa's van (water-)sportwinkels;
- aan de kassa's van geïnteresseerde winkeliers.

Oplage: min 170 exemplaren

Kostprijs: gratis aangeboden

Grootte en samenstelling: A4- formaat; voorblad in kleur; dubbel geniet; met minimum 2 binnenbladzijden in kleur; minimum 10 pagina's

Adverteermogelijkheden:

	1 A4 pagina	½ A4 pagina	¼ A4 pagina	Cover achteraan
4 edities	290 euro	170 euro	130 euro	375 euro

De adverteerders krijgen een gratis doorkliklink op de website van "Yachting Merelbeke"

Alle handelaren ontvangen een factuur.

Praktische gegevens: de adverteerder levert alle materiaal digitaal en in de juiste vorm.

Boekhouding
Fiscaliteit
genv.be

G&V bvba - Johan Goemé // Erkend boekhouder-fiscalist

Meer dan dertig jaar ervaring in boekhouding en fiscaal advies voor KMO's, zelfstandigen, vrije beroepen en VZW's.
Wij begeleiden u van oprichting tot en met vereffening.
Service en digitalisering zijn onze passie!

BIBF IPCF

Sint-Dionysiusstraat 40, 9051 Sint-Denijs-Westrem
09/242.90.40 // johan@genv.be // www.genv.be

Het vriendenaandeel

De niet aflatende creativiteit van onze Vlaamse overheid heeft sinds 11 februari 2021 een nieuwe maatregel gecreëerd : "*het vriendenaandeel*".

Net zoals de win-winlening heeft het vriendenaandeel tot doel om particulieren aan te zetten te investeren in KMO's. In tegenstelling tot de win-winlening, is het vriendenaandeel een deelname in het kapitaal van een Vlaamse KMO. Je wordt dus m.a.w. aandeelhouder in die KMO.
Het vriendenaandeel is onderworpen aan heel wat voorwaarden. De voornaamste zijn dat de vriendenaandeelhouder een natuurlijk persoon moet zijn die in het Vlaams Gewest woont, niet werkt voor de begunstigde KMO, geen bestuurder is in die KMO en niet meer dan 10% van de aandelen bezit.

Ook de begunstigde KMO moet aan een resem voorwaarden voldoen. Ik beperk me opnieuw tot de belangrijkste : een zetel hebben in het Vlaams Gewest, geen beleggings-, management-of immo-vennootschap zijn, niet beursgenoteerd zijn, en geen kapitaalvermindering hebben doorgevoerd tijdens de laatste 24 maand. Het bedrag dat kan geïnvesteerd worden is beperkt tot 75.000,00 € per privé-persoon. Vennoot- schappen kunnen maximaal tot 300.000€ aan kapitaal "verzamelen" via dit vriendenaandeel.

Voor de vriendenaandeelhouder is er een fiscaal voordeel van 2,5% op het gestorte bedrag, en dat gedurende 5 jaar. Bij een storting van 75.000€ kan je dus 5 jaar lang een korting op uw aanslag(de belasting die je moet betalen), van 1.875,00 € genieten.

Meer informatie kan je terugvinden via deze link : https://www.vlaio.be/nl/subsidies-financiering/subsidiedatabank/vriendenaandeel

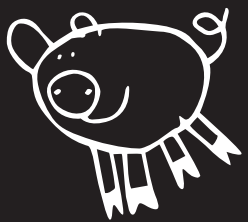
Johan Goemé,
Schipper van Ukiyo

Bestuur Yachting Merelbeke

SLAGERIJ

Kurt & Veronique

DE SMET-PORIAU



Hundelgemsesteenweg 331
Merelbeke - Tel. 09 231 70 40
volg ons ook op FaceBook: slagerij De Smet-Poriau

AQUA POWER TECHNICS

Motoryachten & sportboten

Officieel dealer

HONDA MARINE

Onderhoud, service en motordiagnose van alle merken

Volvo Penta, Mercruiser, Yanmar, Vetus, Yamaha, Mercury, Suzuki, ...

werkplaats
Kwatrechtsesteenweg 148
9230 Kwatrecht

T +32 0479 42 32 13
E info@aquapowertechnics.be

www.aquapowertechnics.be

VAN BIGNOOT
JEWELLERS
GENT • since 1907

MAGELEINSTRAAT 6
9000 GENT
09 225 87 38
WWW.VANBIGNOOT.BE
INFO@VANBIGNOOT.BE