



Jeu de Boules toernooi de Krösenberg-Balderhaar 25 augustus 2024

25 augustus was het dan eindelijk zo ver. Alle spelers waren in goede conditie en waren klaar voor het jaarlijkse vriendschappelijke jeu de boules toernooi.



Om 10.30 uur meldden de spelers van Balderhaar zich en werd er onder het genot van koffie met wat lekkers bijgepraat. Na de toespraak van de voorzitter, Martin Steenberg, en Adri van Toren kon het toernooi beginnen. De bijgevoegde foto's zeggen genoeg over de sfeer die er heerste. Uiterst serieus werd er gespeeld en zo nu en dan kwam ook de meetlat voor de dag. Meten is bovendien weten.

Toen was het tijd voor een heerlijke lunch met courgettesoep. Dennis had het recept gevonden op 24kitchen.nl. Verderop zullen wij ook het recept toevoegen.



Na een spannende derde partij werd duidelijk wie er mee mochten spelen in de finale. De finalisten waren:

- Gerrit
- Hans
- Bertus
- Els Joan en Tineke



Na een uitdagende wedstrijd kon er uiteindelijk maar één iemand de winnaar zijn. Gerrit van Balderhaar sleepte de hoofdprijs binnen. De tweede prijs was voor Hans en Bertus wist de welverdiende derde prijs binnen te slepen.

Terugkijkend was het een geslaagde dag, waar veel mensen aan mee hebben gewerkt. We zien er nu al naar uit om onze "boules"-kunsten volgend jaar opnieuw aan Balderhaar te laten zien.





Courgettesoep voor 6 personen

Courgettesoep

- 2 uien
- 1 klont boter
- 2 el olijfolie
- 6 courgettes
- 3 tenen knoflook
- 5 takjes tijm
- 3 l groentebouillon
- 2 kruimige aardappels

1

Pel de ui en knoflook en snijd in grove blokjes. Schil de aardappels en snijd in blokjes. Was de courgettes en snijd in grove blokjes. Ris de blaadjes van de tijm.

2

Smelt de boter en olijfolie in een soeppan. Voeg de uien met een flinke snuf zout toe aan de pan. Fruit voor 2 minuten op middelvuur.

3

Voeg de knoflook en tijm toe aan de soeppan. Bak voor ongeveer 1 minuut op middelvuur.

4

Voeg de blokjes courgette toe. Bak voor ongeveer 2 minuten op middelvuur.

5

Voeg de bouillon en aardappelblokjes toe. Breng aan de kook en laat voor 15 minuten zachtjes door.

6

Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en eventueel een scheut room.