

Concert in Sionskerk

Feesten met trompetten en orgels op zaterdag 10 okt

Arjan en Edith Post



De serie Zaterdagmiddagconcerten Zeist is terug van weggeweest!

Na een uitverkocht openingsconcert bent u van harte welkom bij het tweede concert op zaterdagmiddag 10 oktober. We brengen een fantastische combinatie bij elkaar: trompetduo Arjan en Edith Post met organist en pianist Wouter Harbers.

Mooiste repertoire

Ze werkten eerder samen in de Oude Kerk te Zeist, en dat smaakte naar meer! Nu bouwen ze een feestje rondom hun mooiste repertoire in de Sionskerk. Van 'Abide with me' tot 'Pomp and Circumstance', en van Bach tot Rachmaninov. De musici vertellen u ter plekke alles over de muziek en hun instrumenten.

Kippenvel gegarandeerd

Welkom op zaterdagmiddag 10 oktober vanaf 16.00u. Het concert start om 16.30u en duurt een uur. Er kunnen 65 luisteraars corona-proof in de zaal. Hierdoor zijn we genoodzaakt 22,50 euro entree te vragen. Hopelijk komt u meegenieten, kippenvel gegarandeerd.

Koop uw kaarten tijdig via de website

www.zaterdagmiddagconcertenzeist.nl

Lokaal nieuws

Kijk op www.stadpers.com

Kunst & Licht & Glas

hand
gemaakte
verlichting
voor elke
ruimte

www.kunst-en-licht.nl



KARO-STOFFEN

Geeft u stof tot nadenken

Voorheuveel 80, 3701 JH Zeist (t.o. Kesler)
Tel. 06-50432901 | www.karostoffen.nl

De nieuwste najaarsstoffen
liggen op u te wachten

**TEVENS ALTIJD EEN
COLLECTIE MET
KLEINE PRIJSJES**

Wij brengen ook een uitgebreide
furnituren collectie, verkopen de nieuwste
burdatapatronen, verkopen bremsilk,
repareren alle merken naaimachines en
zetten ritssluitingen in uw kleding.

Openingstijden
Dinsdag t/m zaterdag 10.00 - 16.00 uur
Geen koopavond

Duwtje in de rug nodig?

Van Tellingen-Pul Stichting: Nieuwe aanvragen welkom

Heeft uw vereniging of stichting een leuk initiatief waarvoor u financiële steun nodig heeft?

De Van Tellingen-Pul Stichting nodigt verenigingen en stichtingen uit de gemeente Zeist uit om vóór 1 oktober verzoeken voor financiële ondersteuning in te dienen. De

aanvragen moeten betrekking hebben op maatschappelijk welzijn, onderwijs of cultuur. Ook aanvragen uit de Zeister sportverenigingen zijn welkom.

Vrijwilligers voorop

Om in aanmerking te komen voor steun moet het project of de activiteit aan een aantal

kenmerken voldoen. Een belangrijk criterium is dat de activiteit waar steun voor wordt gevraagd van belang moet zijn voor (delen van) de Zeister gemeenschap.

Activiteiten die gericht zijn op kwetsbare groeperingen, zoals bijvoorbeeld gehandicapten of ouderen, hebben ook een streepje voor. Bij de aanvragen

speelt vrijwilligerswerk doorgaans een belangrijke rol en vaak gaat het om initiatieven die net dat duwtje in de rug nodig hebben om van de grond te komen.

Kijk voor meer informatie op www.vantellingen-pul.nl en stuur uw digitale aanvraag vóór 1 oktober in.

DAAN'S
CORNER

Tegen inlevering van deze bon
op 6, 7 en 8 oktober

Broodje hamburger
speciaal

uit eigen keuken

niet €4,45

maar €3,00

OPEN: di t/m do: 12u - 20u,
Vr en Za: 12u - 22u, Zo: 17u - 20u

Rozenstraat 41 Zeist 030-2764506

Chinees Indisch Restaurant



莲花 Lin-Fa 酒楼

Maand Menu

Kroepoek Udang • Mini Loempia

Orange Chicken

(licht gepaneerde kipfilet in sinaasappelsaus)

Babi Pangang in Ketjapsaus

Witte Rijst

€23,00

Bestel nu online via www.linfazeist.nl en betaal geen bezorgkosten!

Slotlaan 320

3701 GX Zeist

Tel: 030 - 691 7235

linfazeist@hotmail.com



Baguette, lekker knapperig....

Het is fantastisch, als de eerste klanten komen, en de baguettes letterlijk als warme broodjes over de toonbank gaan.

Er hoeft eigenlijk helemaal geen beleg op. Een heerlijke zachte binnenkant met een knapperig korstje. Eigenlijk moet u de baguette gelijk opeten, dan is het dubbel genieten. In Frankrijk is het ook normaal, dat men in de middag weer naar de bakker gaat, voor een versgebakken baguette...

Dat heerlijk dunne knapperige korstje krijgen we, doordat de baguette een langzaam rijpsproces heeft gehad, en er zoveel mogelijk water door het deeg is gedraaid, samen met de toevoeging van desem.

Om een idee te krijgen: op een normaal witbrood zit ongeveer 55% water, op een volkorenbrood 65% water maar op een baguette gaan we wel over de 80% water heen. Het deeg heeft dan bijna de samenstelling van een bechamelsaus. Doordat we het deeg hierna vouwen, wordt het verwerkbaar. Het gevolg hiervan is, dat we dit alleen maar met de hand kunnen wegwerken.

Wat hebben we toch een heerlijk ambacht!

(p.s. Misschien wel leuk om een keer een workshop baguette bakken te houden?)

Met warme groet,
Bakker Albert



Bakker Albert Zeist



[bakkeralbert](https://twitter.com/bakkeralbert)

MEER DAN BROOD
Bakker
Albert