

Netdropjes



Seizoen 2016/2017 begonnen

De donderdagavond ziet er nu anders uit. Geen spelers van Novum meer. Het enige competitie-team dat bij hen speelt heeft afgezien van de extra speelavond. Daarom gebruiken we voortaan een derde deel van de zaal.

De badmintonavond op vrijdag is ongewijzigd. Nog steeds van 20 tot 22 uur spelen met aan het eind van de maand een toss en na afloop de gebruikelijk verhitte discussies aan de stamtafel.

Voor de competitiespelers zijn de thuiswedstrijden weer in sporthal De Brug op zondagmorgen 10 uur. Voor alle wedstrijdresultaten kun je terecht op onderstaande links.

[Wedstrijdoverzicht BCL team 1](#)

[Wedstrijdoverzicht BCL team 2](#)

[Wedstrijdoverzicht BCL team 3](#)

Ameland: het was beregezellig



Een gevleugeld gezegde luidt: alles wat op Ameland gebeurt, blijft op Ameland. Dus klappen wij niet uit de school over twee heren op leeftijd die de tegenwind trotseerden in hun poging om de knalroze hinde voorbij te fietsen op weg naar Ameland. Evenmin geven wij details prijs over de zondagmiddag toen hetzelfde trio zich weldadig blootstelde aan straffe rugwind en huiswaarts sjeesde over de toeristische paadjes langs de Dokkumer Ee. We zullen het ook niet hebben over de vrolijk exotische dwaalgasten die goudomrand het beeld vulden als Put zijn telekanon op Het Oerd richtte. Ook de achteloos gescoorde driedubbele bogeys op het Amelander golfcourt of de ongeëvenaarde afslagen van Het Talent uit Zuidhorn zullen we niet verder toelichten. Het gerucht gaat dat hiervan een opname met verborgen camera op internet terecht is gekomen maar weer direct verwijderd werd op straffe van een giga dwangsom. Over de Indiase

levensgenieter, die een Russische schone fêterde en Amelandgangers aanstak om vooral de vochtbalans bij het zonovergoten strandpaviljoen op peil te houden, zwijgen we verder. De strakke hanenkam die later opdook en 's avonds boven de geluidsinstallatie uitkraaide, stippen we slechts even aan.

Maar we maken een uitzondering voor een goddelijke streling van de tong. Onder bezielende leiding van Mister Edet bracht de koks ploeg op de bonte avond een avondvullend programma, van ruim vier uur onafgebroken amusement op hoog tempo, met koor en gezang ondersteund door slagwerk op potten en pannen. Met als slotact een maaltijd om U tegen te zeggen en waar de toeschouwers als uitgehongerd bovenop doken. Zelfs tot drie keer toe opscheppen werd gesignaleerd met daarna nog een toetje. Vandaar dat we onze lezers het recept niet willen onthouden. Zie hiervoor de volgende pagina. Het gerecht is uitermate eenvoudig en staat in mum van tijd op tafel. Anja en Tanja bedankt: tot ziens op Ameland in 2017.

Nationale week badminton tijdens Nationale Sportweek

Ook BCL heeft een Open Dag voor ieder die kennis wil maken met de badmintonsport. Het thema van de Nationale Sportweek: "Ik neem je mee". Dat betekent dat sporters niet-sporters meenemen naar hun vereniging of sportgroep. Degene die kiest voor badminton komt kennismaken met een energieke en flitsende sport. Geschikt voor zowel mannen, vrouwen, jongeren, kinderen en senioren. Ieder, starter of gevorderde, waar ieder op zijn eigen niveau kan instromen en meespelen. Een aantal badmintonverenigingen in Groningen organiseren open dagen in de Week van het Badminton. Onze Open Dag is op vrijdag 23 september.



Toernooien

De meeste badmintontoernooien worden gehouden na afloop van de competitie. Maar ook voorafgaand of in de competitiepauze in de Herfstvakantie kun je meedoen aan toernooien. Zo waren er tijdens het Amelandweekend al weer een paar toernooien en ook in de Herfstvakantie. Bijvoorbeeld op 22 oktober in Muntendam. Geef je op. Het spelen van een toernooi is een bijzondere ervaring als je dit nog niet eerder hebt gedaan.



Periodieke uitgave Badminton Club Lewenborg

Recept babi pangang

Ingrediënten (2 à 3 personen)

- 4 speklapjes (zonder zwoerd)
- 2 uien
- 1 grote prei
- 1 rode paprika
- klein blikje minimais (optioneel)
- 4 eetlepels (olijf)olie
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 pakje tomato frito (heinz tomatensaus)
- 5 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel sambal badjak
- rijst

Vorbereiding

De paprika, ui en prei snijden.
De speklappen snijden in stukjes van ongeveer 1 cm.

Kokkerellen

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Verhit intussen in een wok de olie. Bak hierin de spekstukjes (knapperig) bruin.
Roerbak dan de uien mee tot ze glazig zijn.
Roerbak vervolgens de paprika 2 minuten mee en bak daarna twee derde deel van de prei nog 1 minuut mee.

Roer de bruine suiker erdoor.
Voeg de tomatensaus, ketjap en sambal toe.
Verwarm dit alles nog 2 minuten.

Strooi de overgebleven prei erover.
Serveren met gekookte warme rijst.

Eet smakelijk

