

Zeeuwse Evenementen

Alles voor jouw feest of evenement

NR 3 * 2021



KERST 2021

Trends, borrelen en ballen
04

KERSTRECEPTEN AZIË

Bijzondere Kerstgerechten
uit Azië | 16

TEAM 2021

Wie maakten onderdeel uit van team
2021? | 26

Ceremoniemeester aan het woord

En weer is er al een jaar voorbij.

Binnenkort is het weer kerst. Voor ons lijkt het soms nog alsof we net voor de zomer staan en we volop bezig waren met het gereedmaken van de locatie in Breskens.

Als je een magazine maakt, komen er veel foto's boven en komen de herinneringen ook weer terug. Herinneringen aan een mooie zomer (en dan hebben we het niet over het weer), herinneringen aan leuke groepen, aan soms kunst en vliegwerk, maar het altijd voor elkaar krijgen. Maar ook herinneringen aan ons hele leuke en jonge team van dit jaar.

In dit nummer vind je heel veel kerstideeën. Er gaat toch niets boven het thuis vieren van dit feest. Vandaar dat wij je heel veel recepten, decor ideeën en nog meer kerstinspiratie geven.

Maar heb je je wel eens afgevraagd wat de geschiedenis van de fiets is? Wij zochten het voor je uit.

Op het internet kun je tegenwoordig heel veel verschillende soorten ballen krijgen voor in de boom. Omdat wij ons ook wel eens met eten bezig houden, ging wij op zoek naar voorbeelden.

Maar we spraken ook kort met twee van onze samenwerkingspartners. En dat allemaal in dit nummer.

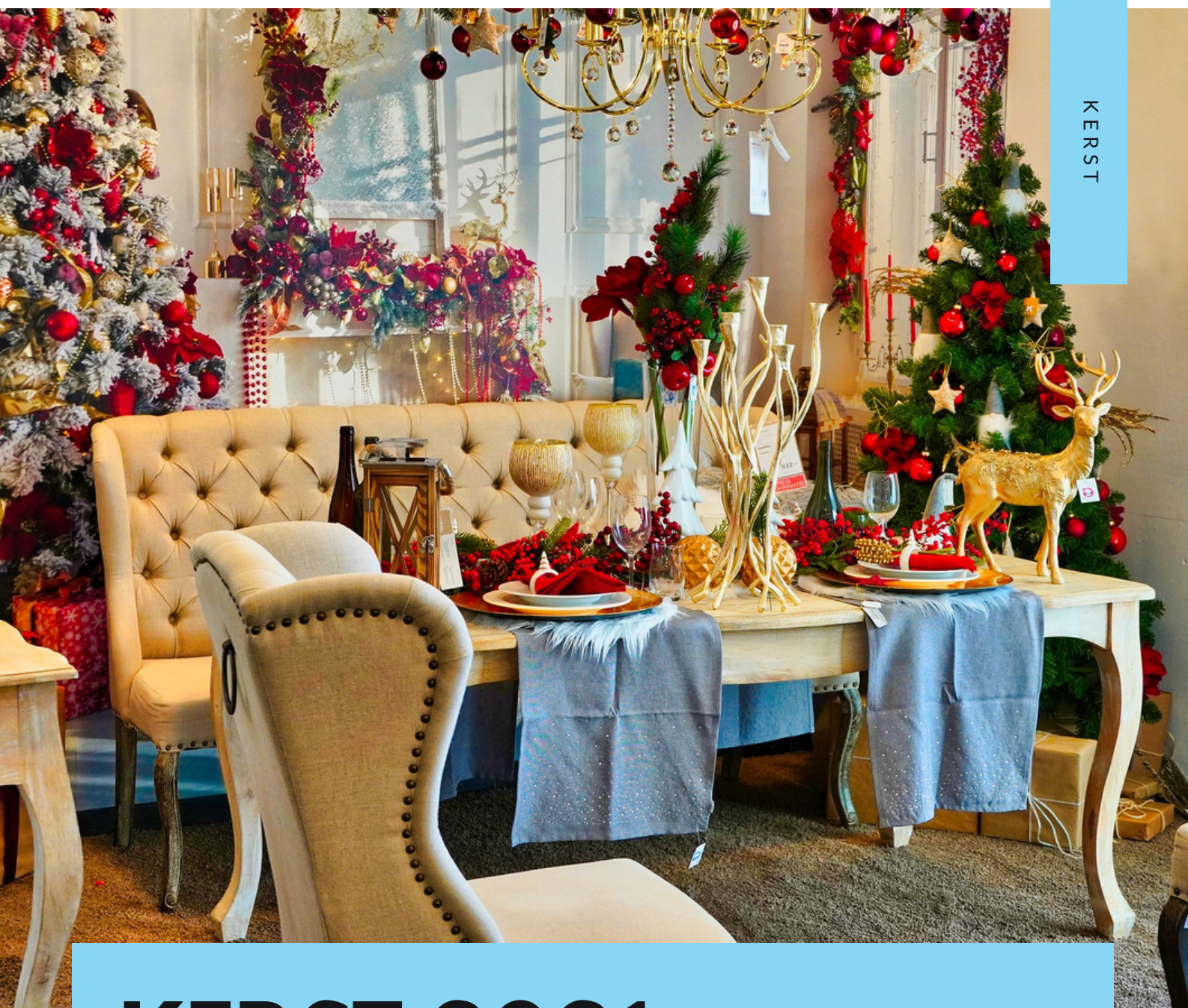
Veel leesplezier!

Karin Boerman
Zeeuwse Evenementen



Inhoud

- 02 Ceremoniemeester
- 04 Kerst 2021
- 07 Kersttrends 2021
- 11 Ballenzooi
- 13 Hoe versier je een kerstboom?
- 15 Borrelen met kerst
- 16 Kerst recepten uit Azië
- 24 Locatie Breskens
- 26 Team 2021
- 36 Colofon



KERST 2021

Heb jij ook zo'n zin in kerst? Gezellig met z'n allen thuis bordspelletjes spelen, koekjes bakken of buiten een vuurtje stoken. Welke tradities hebben jullie met de kerst?

4 | Zeeuwse Evenementen

Misschien heb je er eigenlijk geen zin in. Dan ben je zeker niet de enige. Grote vraag is waarom je er meestal geen zin in hebt? Omdat het een hoop gestress en geregeld is?

Voor velen geldt dat zeker. Wat kan helpen is ruim van tevoren opschrijven wat je gaat doen en gaat eten en waar mogelijk alvast wat voorbereidt.

Sommige dingen kun je namelijk al veel eerder in huis halen of voorbereiden zonder dat het af doet aan de kwaliteit.

Kerst is wat ons betreft een tijd van genieten met elkaar, van het samenzijn, van de verbinding en connectie. Daar hoort natuurlijk geen gestress bij. Op de volgende pagina's geven we je wat tips over een mooi gedekte tafel, de trends van dit jaar en heerlijke recepten om het jou gemakkelijk te maken.

Hoe maak je een mooi gedekte tafel?

Je krijgt met de feestdagen vrienden of familie op bezoek, maar je wil je eettafel wel een beetje leuk aankleden. Maar hoe doe je dat nu eigenlijk? Het ziet er altijd zo mooi uit in de winkel en tuincentra. Maar hoe doe je dat nu zelf?

We geven je een aantal tips.

Hoeveel personen

We starten natuurlijk met hoeveel personen er aan de tafel moeten zitten. Dat zal per gezelschap verschillen. Bedenk natuurlijk van tevoren wat je wil eten. Daarmee weet je meteen hoeveel en welke borden je wil gebruiken met het klaar zetten.

Plaats de stoelen

Zorg als eerste dat de stoelen op hun plaats staan om een evenwichtige verdeling aan de tafel te hebben. Dan weet je meteen waar je de borden en alle andere dingen neer kunt zetten.

Tafeldekken

Begin met het bedekken van de tafel. Je kunt natuurlijk de hele tafel met een mooi kleed bedekken en er eventueel een loper bij leggen van een contrasterende kleur. Kijk of het mooi is om de loper in de lengte of in de breedte over de tafel te leggen. Wil je geen tafelkleed maar gewoon de loper op de tafel leggen? Dat kan ook natuurlijk.





Borden

Plaats vervolgens de borden. Wil je eerst leuke placemats neerleggen?

Als je voor alle gerechten de borden al op tafel wil zetten, plaats dan het laatste gerecht van onderen en het eerste gerecht van boven.

Bestek, glazen en servetten

Plaats vervolgens het bestek, de glazen en de servetten. Hier geldt: het laatst benodigde bestek plaats je dicht tegen het bord aan en het eerste benodigde bestek plaats je aan de buitenkant. Het dessert bestek wordt pas bij het opdienen van het dessert zelf neergelegd. Plaats de glazen (schuin) boven het bord. Als je servetten wil gebruiken, plaats die naast of op het bord. Mogelijk wil je daar nog een versiering bij of opleggen of een mooie vorm vouwen van de servetten.



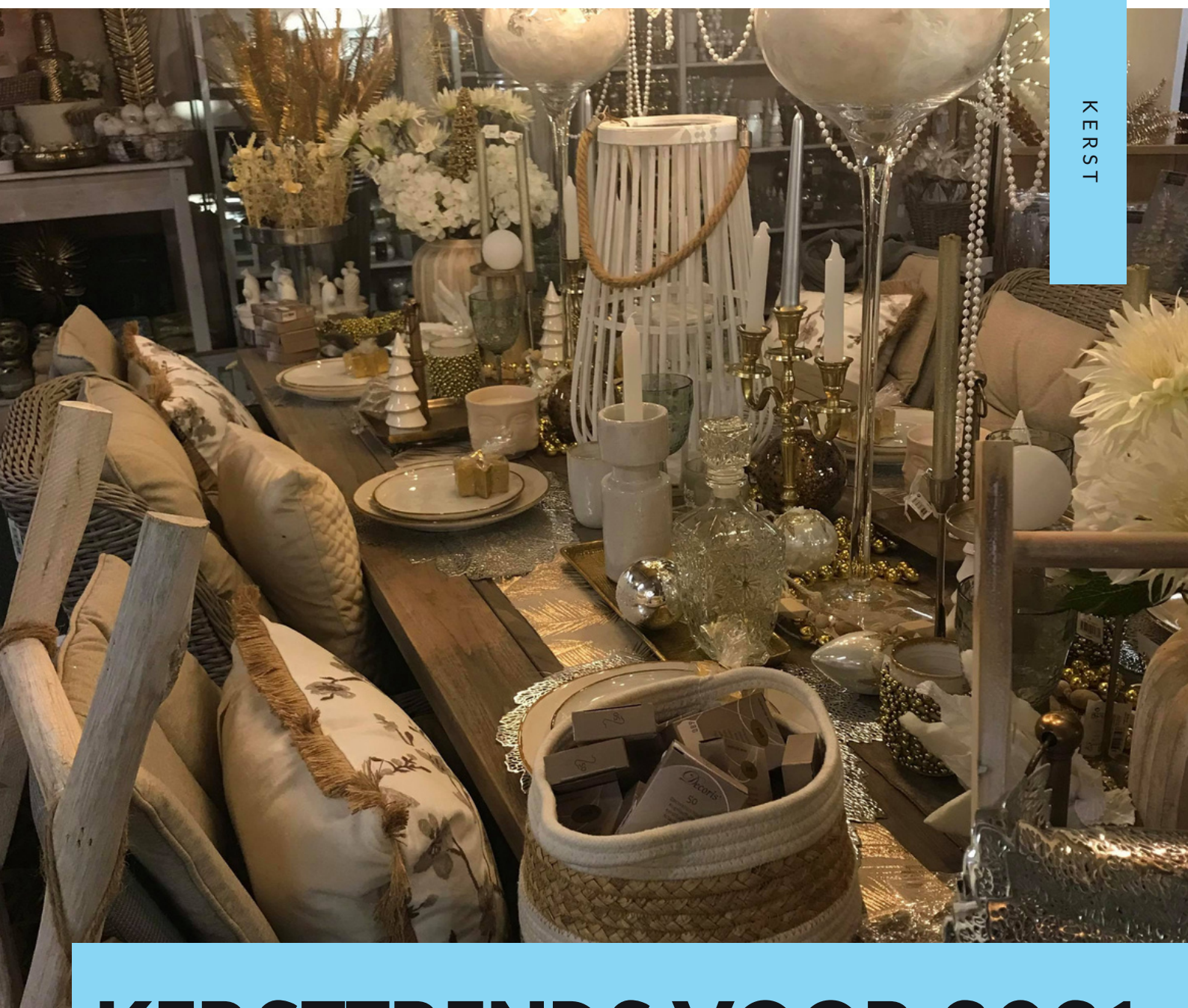
Schaaltjes

Hou ruimte vrij voor schalen en schaaltes die extra bij het menu geserveerd gaan worden.

Versieren

Daarna kun je de tafel verder versieren. Begin altijd eerst met de eyecatcher. Afhankelijk van de grootte van je tafel kun je daar meer of minder opzetten. Ga je bij het hoofdgerecht aan tafel gourmetten of op een plaat bakken? Zet dan alvast deze apparaten op tafel voordat je gaat versieren. Dan weet je zeker dat er plaats genoeg is. Na de eyecatcher kun je het afmaken met kleinere waxinelichtjes, groen of andere versiering.





KERSTTRENDS VOOR 2021

Wat is er dit jaar “hip” als het om kerst gaat? Nu hoeven wij niet altijd onze kerstaccessoires elk jaar te veranderen. Maar we willen wel graag eens een “ander hoekje dan anders” creëren.

Het blijft natuurlijk altijd heerlijk om door de tuincentra en andere accessoire winkels te lopen in deze feestelijke stemming.

Maar wat zie je dit jaar vooral?

Het is met name veel velvet, velour, veren of pluimen, laagjes sneeuw. Maar ook warme en diepe tinten met aanvullingen van hartjes en pastelkleuren.

Het kan variëren van Scandinavisch via vintage en retro naar Amerikaans. Humor en ornamenten met een knipoog vind je ook veel terug.

Wij ging voor je op onderzoek uit en vonden deze mooie stoffen en ornamenten.

Foto's zijn gemaakt bij Life and Garden Oostburg en Casa Terneuzen.



BLAUW

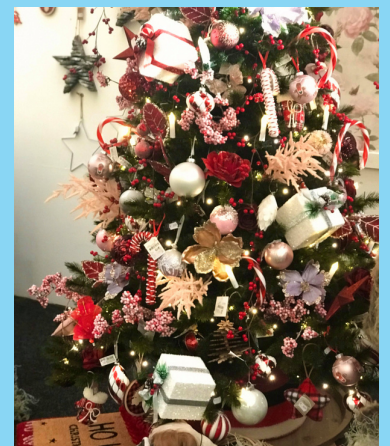
Blauw is een kleur die al jaren kan met kerst. Is het jouw favoriete kleur? Dan kom je in de diverse zaken goed aan je trekken. Blauwe borden, schaaltes, glazen en andere accessoires vind je overal. Combineer naar hartelust.

COMBINEREN

Combineren van kleuren en diverse materialen en stoffen is zeker toegestaan. Het maakt je "compositie" aantrekkelijker door het gebruik van diverse kleuren en materialen. Een simpel krukje met een (kunst)vachtje erover. Of een kussen met wat fellere kleuren dan de rest. Blauw met bruin en rood combineren? Het kan allemaal. En wat dacht je van deze bomvolle kerstboom?

Wat ga jij combineren met elkaar?

8 | Zeeuwse Evenementen



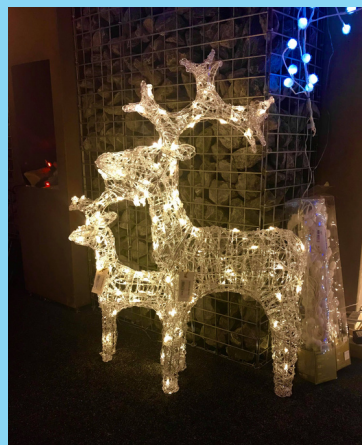


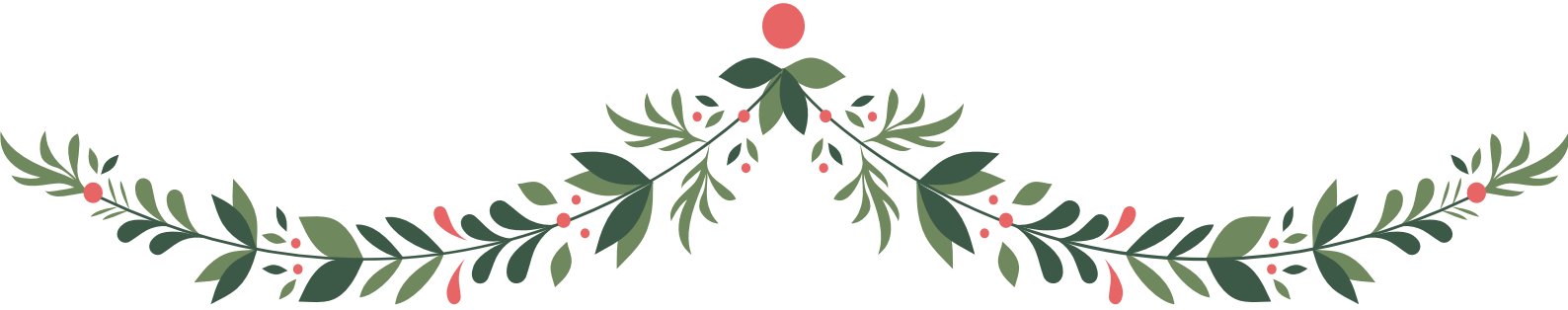
WIT

Wit is een kleur die makkelijk gebruikt kan worden en met veel kleuren gecombineerd kan worden. In dit geval met goud, maar wat dacht je van rood, grijs of zwart? Zie je de verschillende combinatie mogelijkheden?

LICHT

Licht is natuurlijk iets wat bij het kerstfeest hoort. Tegenwoordig kun je het verkrijgen in alle soorten mogelijkheden. Complete kerstbomen waarvan je alleen maar de stekker in het stopcontact hoeft te steken.





KERSTDORPJES

Van kleine stalletjes naar complete kerstdorpjes inclusief verlichting. En elk jaar de stad een stukje uitbreiden. Bont, met licht en geluid op een speciale plaats in je kamer.

Heb jij een kerstdorpje?





BALLENZOOI

Tegenwoordig kun je heel bijzondere ballen krijgen voor in de kerstboom of ter decoratie. We gingen op zoek naar bijzondere ballen voor in jouw kerstboom.

Bovenstaande BBQ-bal vonden wij op het internet en die vonden wij heel erg goed bij ons passen. Wat vind jij?



Wij vonden heel wat kerstballen op het internet die met eten te maken hebben. Daar worden we blij van.





Hoe versier je een kerstboom?

Elk jaar die kerstboom versieren, een flink aantal mensen zien er tegenop. We ervaren het als een hele klus, maar als je een paar stappen in acht neemt, wordt het al veel eenvoudiger.

Voor de onderstaande tips gaan we ervan uit dat je van tevoren al bepaald hebt welk thema je de kerstboom wil geven of welk kleurenpallet jij mooi vindt. Daarnaast zorg je er natuurlijk voor dat je alle spulletjes van tevoren al in huis hebt. Niks is zo vervelend als je aan de decoratie van de kerstboom begonnen bent en je moet nog even naar de winkel om er extra spullen bij te halen.

Stap 1:

Je kerstboom staat en je hangt de verlichting erin. Nog een kleine tip: controleer van vooraf of je verlichting het nog doet. ;-)

De basis verlichting zit zo dicht mogelijk tegen de stam aan. Wil je bepaalde dingen meer uitlichten, dan zit dit meer naar het einde van de takken. Dat kan zelfs met een ander snoer dan de basisverlichting.

Stap 2:

Wil je meer volume in je boom, dan kun je extra takken in de boom steken met bijv. dennenappeltjes eraan. Het kunnen echte takken of kunsttakken zijn, maar verdeel ze evenwichtig over je boom.

Stap 3:

Hang je effen ballen zo dicht mogelijk tegen de stam aan. Dit zorgt voor meer volume.

Stap 4:

Verdeel je decoratieve ornamenten over de boom. Dit zijn bijvoorbeeld je ballen met het thema eten.

Stap 5:

Zorg voor contrast en afwisseling. Als je meerdere kleuren gebruikt of meerdere soorten ornamenten, zorg dan dat deze afwisselend verdeeld worden over de boom.

Stap 6:

Kleine ornamenten hang je het beste in groepjes bij elkaar. Zo zorg je ervoor dat je boom echt bijzonder wordt en er altijd iets nieuws te ontdekken valt.

Stap 7:

Vergeet de voet van de boom niet mee te versieren. Soms is de voet van de kerstboom zichtbaar, waardoor het best nodig kan zijn deze ook te versieren. Soms komt de kerstboom in een decoratieve bak, mand of pot. Dan heb je niet altijd versiering nodig.

Win met jouw kerstboom!

Zo nu, weet je het beste hoe je deze klus kunt aanpakken. Heb jij jouw kerstboom versierd? Deel deze op social media met de hashtag #zeeuwseevenementenkerstboom.

Begin 2022 kiezen wij daar een winnaar uit. De winnaar ontvangt een cadeaubon te besteden bij Zeeuwse evenementen ter waarde van 25 euro. We delen de winnaar op social media.





Borrelen met Kerst

Borrelen met kerst hoeft ook niet gewoon te zijn. En je hoeft helemaal niet veel extra's te doen om het bijzonder te maken.

Zet op tafel een kleine versiering bijvoorbeeld door ballen in een wijnglas te zetten, dit om te keren en er een kaars boven op te zetten. In de winkel zijn bijzondere prikkers te verkrijgen, maar wie weet wil je ze zelf wel maken van mooi knutselpapier. In diverse winkels zijn ook biologisch afbreekbare kleine bakjes, schaaltes en mini frietzakjes te krijgen om hapjes in te kunnen doen. Maar ook (weggooi) bestek in bijzondere feestkleuren zijn in veel winkels te krijgen.

Hapjes e.d. kun je bestellen in de webshop van Zeeuwse evenementen, maar jij maakt het af naar jouw wensen.





KERST GERECHTEN

UIT AZIË

Tonijn tataki met chiligemberdressing

Voorgerecht

Boodschappenlijstje:

1 el olie
tonijnfilet lang stuk van 200 gram
1 tl zwarte peperkorrels
1 tl wasabipasta
gekiemde groente
(microgroenten) of kleine blaadjes
sla voor garneren
sezamzaad 1/2 el, geroosterd



Verhit 1 el olie in een pan met antiaanbaklaag en bak het stuk tonijn snel rondom aan. Neem uit de pan en laat afkoelen. Kneus de peperkorrels in een vijzel. bestrijk de tonijn met de wasabipasta en rol vervolgens door de peperkorrels. Verpak de filet in plastic folie en leg een nacht in de koelkast. Klop in een kommetje de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Snijd de tonijn in dunne plakjes en verdeel de plakjes over vier borden. Sprenkel er de dressing overheen, verdeel de microgroenten of sla erover en slooi het sezamzaad eroverheen.

Peking eend

Hoofdgerecht



Boodschappenlijstje:

1,8 kg eend
1,75 l kokend water
4 el heldere honing
2 tl donkere sojasaus
2 el sesamololie
1,25 dl hoisinsaus
125 g fijne kristalsuiker
1,25 dl water
reepjes wortel, om te garneren
Chinese pannenkoekjes,
reepjes komkommer en
lente-uitjes om te garneren

Leg de eend op een rooster boven een braadslee en schenk er 1,2 liter van het kokende water over. Gooi het water weg en dep de eend droog met keukenpapier. Leg de eend weer op het rooster en zet hem een paar uur weg. Meng de honing, de rest van het water en de sojasaus en bestrijk de eend van binnen en -buiten met dit mengsel. Bewaar de rest van het mengsel. Laat de eend 1 uur staan, tot het glazuur droog is.

Bestrijk de eend nog eens met het mengsel, laat hem drogen en ga hiermee door tot alle glazuur op is. Verwarm de olie, voeg de hoisinsaus, de suiker en het water toe. Laat dit mengsel 2-3 minuten zachtjes koken tot het is ingedikt.

Bak de eend 30 minuten in een voorverwarmde oven op 190 graden, keer hem en bak hem nog eens 20 minuten. Keer de eend nog eens en bak hem in 20-30 minuten gaar en knapperig. Haal de eend uit de oven en laat hem 10 minuten staan. Verwarm ondertussen de pannenkoekjes in een stoompan, snijd het vel en het vlees in reepjes, garneer met reepjes wortel en serveer met de pannenkoekjes, de saus, de reepjes komkommer en lente-uitjes.

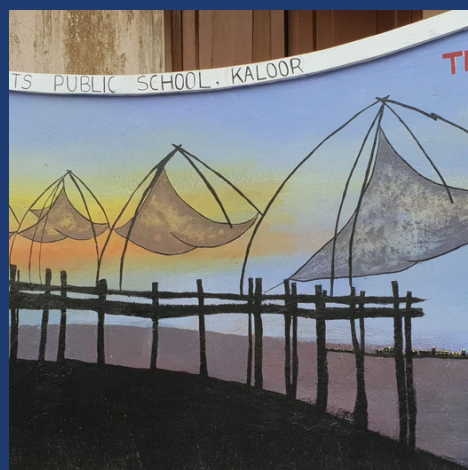
Chinese pannenkoeken

Boodschappenlijstje:

250 gram bloem
420 ml water
4 lente-uien
1/8 theelepel Chinees
vijfkruidenpoeder
1/4 theelepel sesamolie
Snuffje zout
Olie, voor het bakken



Klop in een grote kom de bloem en het water door elkaar. Hak de vier lente-uien fijn (gebruik eventueel een keukenmachine) en doe ze bij het beslag. Voeg ook het zout, de sesamolie en het vijfkruidenpoeder toe. Verhit een koekenpan op medium tot hoog vuur. Doe er een eetlepel olie in en zorg dat de bodem van de pan bedekt is met de olie. Schep een ongeveer een halve soeplepel (en wij gebruiken een vrij groot exemplaar) van het beslag in het midden van de pan en maak vlug cirkelende bewegingen met de pan, zodat het beslag zich verspreidt. De pannenkoekjes mogen niet te dik zijn, hoe dunner hoe krokanter. Na 2 tot 4 minuten zou je aan de randjes moeten kunnen zien dat je het pannenkoekje kunt omdraaien. Bak aan de andere kant nog zo'n twee minuten, tot het deeg mooi begint te kleuren. Voeg steeds voordat je beslag in de pan doet een halve eetlepel olie toe en herhaal de stappen hierboven. Laat de Chinese pannenkoekjes uitlekken op keukenpapier.



Dipsaus

Boodschappenlijstje:

- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels rijstazijn
- 1/2 theelepel verse gember
- 2 theelepels suiker
- 1 lente-ui, in ringetjes



Meng alle ingrediënten voor de dipsaus door elkaar in een kommetje.

Sticky rice met mango

Nagerecht



Boodschappenlijstje:

- 300 gram kleefrijst
- 30 gram mungbonen
- 400 ml kokosmelk
- 100 gram + 1 eetl. kristalsuiker
- zout
- 2 mango

Spoel de kleefrijst in een zeef tot het water dat eraf komt helder is. Doe de rijst in een kom met ruim water en laat 8 tot 12 uur weken. Doe de mungbonen in een kom ruim water en laat 2 uur weken. Giet de mungbonen af en spreid uit op keukenpapier of een schone theedoek om te laten drogen.

Breng water aan de kook in een stoompan of pan waar je normaal gesproken je stoommand in zet. Bedek de binnenkant van je stoompan- of mand met een schone kaas- of theedoek. Giet en spoel de rijst af en doe in de met doek bedekte stoompan of -mand. Stoom de rijst in 35 tot 45 minuten gaar.

Doe ondertussen 150 milliliter kokosmelk met 1 eetlepel suiker en een snuf zout in een steelpan. Verwarm tot de suiker en het zout zijn opgelost en zet apart.

Verwarm de rest van de kokosmelk en de suiker met een snuf zout in een pan en verwarm tot de suiker en het zout zijn opgelost. Doe de gestoomde rijst bij de kokosmelk in de pan en draai het vuur laag. Roer goed om en laat 1 tot 2 minuten pruttelen, tot de rijst de kokosmelk heeft opgenomen. Draai het vuur uit en laat de rijst afkoelen tot iets warmer dan kamertemperatuur.

Verhit ondertussen een wok of koekenpan en rooster hierin de mungbonen circa 3 minuten goudbruin en knapperig. Breng ze heel licht op smaak met zout.

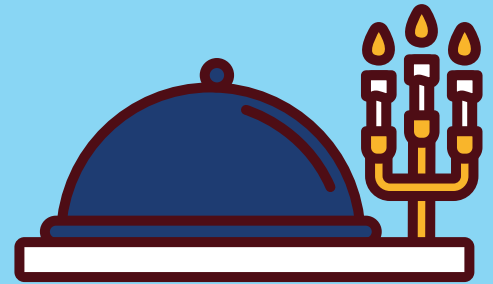
Schil en halveer de mango. Verdeel de rijst over vier bakjes of borden. Snijd de mango in plakjes en leg op de rijst. Giet er wat van de kokossaus overheen en maak af met de geroosterde mungbonen.

Hoe voeg je extra gangen toe aan een diner?

Door middel van een soep toe te voegen heb je gemakkelijk een extra gang.

Je kan er natuurlijk ook voor kiezen in het begin wat aperitief hapjes te geven of een kleine amuse.

Ook een klein hapje tussen de gerechten door, voegt een gang toe.



Hapjespannen

Zeeuwse Evenementen heeft al even iets nieuws. En het is ontzettend leuk. De Hapjespannen.

De hapjespannen zijn pannen waarin je het gerecht aangeleverd krijgt, die je gemakkelijk met een stekker kunt opwarmen. Je voorgemaakte gerecht wordt dan langzaam warm en staat heel leuk op tafel.

Uiteraard krijg je bij de Hapjespan ook extra ingrediënten aangeleverd zoals dat volgens ons bij het gerecht hoort. Bij Indonesische nasi hoort natuurlijk ook kroepoek. Maar die wil je liever niet warm eten. ;-)

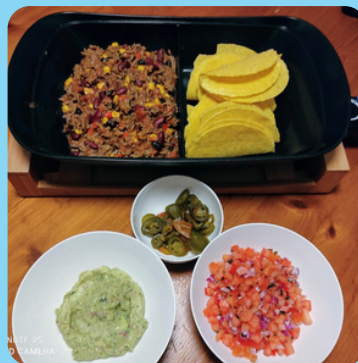
Zo maak je thuis eten leuk en gezellig. Het is tenslotte een leuke afwisseling op het traditionele gourmetten. Maar wel net zo leuk.

Diverse gerechten

De hapjespannen kan Zeeuwse Evenementen verzorgen in diverse wereld gerechten. Wat dacht je van:

- Griekse souvlaki
- Mexicaanse taco
- Indonesische saté
- Turkse Shoarma
- Amerikaanse pulled pork
- Hollandse snackbox
- Vegetarische pulled jack fruit

Kijk in onze webshop voor meer informatie en maak je keuze!



Mexicaanse taco



Turkse Shoarma



Griekste souvlaki



indonesische nasi



LOCATIE BRESKENS

Sinds het voorjaar van 2021 beheren wij ook de Rent & Joy locatie in Breskens. Deze locatie is gevestigd in het oude veerhavengebouw. Ook vandaar uit verhuren wij (elektrische) fietsen, solexen, scooters, city mobiels, e-choppers etc.

Het was nog een race tegen de klok om de locatie open te krijgen in de stijl die we graag wensten. De overname is pas laat rondgekomen, waardoor op de verbouwing op z'n zachts gezegd wat druk kwam te staan. We stonden namelijk te trappelen om open te gaan.

Gelukkig was de bar en keuken gereed en waren er genoeg funvoertuigen om te verhuren.

Ondertussen zijn er een aantal details wat aangepast. Te denken valt daarbij aan een fotobehang aan de binnenmuren en foto's aan de buitenkant van het gebouw.

Nu we het winterseizoen in gaan zijn we alleen nog open op afspraak.

Wat vinden jullie van onze locatie in Breskens?

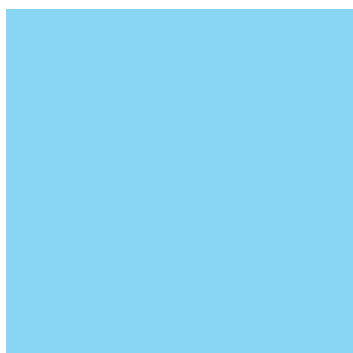
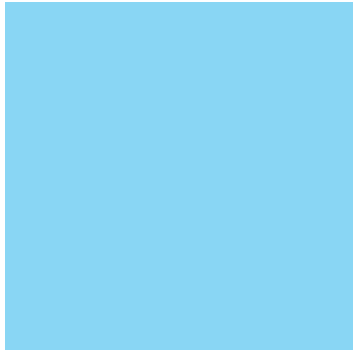
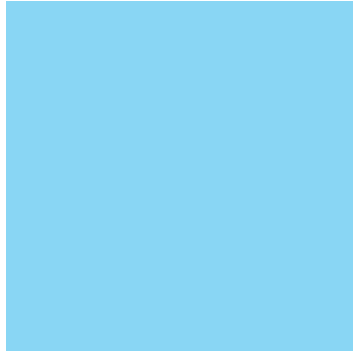
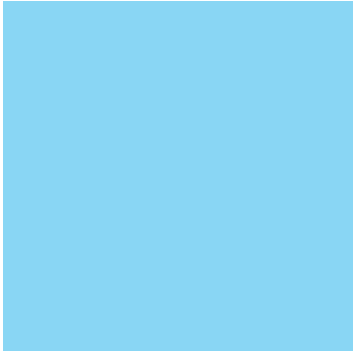




TEAM 2021

Zonder team kunnen wij niet werken. Wij zijn dan ook heel blij dat we een betrekkelijk jong team hebben, waarmee we afgelopen zomer mochten samenwerken.

Op de volgende pagina's geven we je een sfeer impressie van ons team en de werkzaamheden.



SAMENWERKINGEN

Om onze dienstverlening zo volledig mogelijk te laten zijn, hebben wij samenwerkingen met een aantal lokale partijen om te zorgen dat jouw feestje, evenement(je) of uitje zo bijzonder mogelijk is. We stellen er een aantal aan jullie voor

Deze keer stellen we jullie voor: Store 24 en Ms Independent VA.





Store 24

Store 24 is een lokaal bedrijf in Zeeuws Vlaanderen die onder andere reparaties verzorgt aan fietsen, brommers, scooters etc. Het bedrijf is gevestigd in Sluiskil. Daarnaast doen ze deze reparatie ook op locatie met een speciaal daarvoor ingerichte servicebus.

Aangezien wij op de locaties in Nieuwvliet en Breskens nogal wat voertuigen hebben staan, gaat er wel eens wat stuk. Kan gebeuren, maar we willen dat deze voertuigen zo snel mogelijk weer de weg op kunnen. Store 24 verzorgt de reparatie soms op locatie en soms op hun locatie in Sluiskil. Daar zijn we erg tevreden over want dan kunnen wij ons bezig houden met waar we goed in zijn: het verhuren van funvoertuigen en het verzorgen van feesten en evenementen. ;-)



Ms Independent VA

Ms Independent Virtual Assistant verzorgt al lange tijd voor onze social media berichten. Maar als er iets op de website aangepast moet worden is dat ook een klein klusje voor haar. Daarnaast is zij de aanjager van dit magazine. Daar zijn wij erg blij mee.

Ms Independent VA is Hendrine van Walbeek uit Terneuzen. Zij verzorgt niet alleen onze social media, maar ook die van andere bedrijven. Daarnaast ondersteunt zij ook bedrijven met hun e-mailmarketing.

Dit doet zij voor verschillende soorten bedrijven. Niet alleen voor horeca & leisure gerelateerde bedrijven, maar ook voor een installatiebedrijf, een zorgbedrijf, coaches etc.



GESCHIEDENIS VAN DE FIETS

Een vulkaan uitbarsting van de Tambora op het eiland Soembawa veroorzaakte in 1816 een jaar zonder zomer. Daardoor mislukten wereldwijd oogsten. Daardoor hadden last- en trekdieren geen voedsel, waardoor er transportproblemen ontstonden.

Karl Ludwig Friedrich Christian Drain von Sauerbronn in het Duitse Baden ontwikkelde de loopfiets in 1817 als dieronafhankelijk vervoersmiddel. Het vervoermiddel werd ook wel de draisine genoemd. In 1817 legde Karl 13 kilometer in minder dan 1 uur af met zijn 22 kilo wegende type.

Denis Johnson uit Londen verbeterde de loopfiets in 1819 door een iets ander frame waardoor het wat comfortabeler werd. De wielen werden iets groter en de zithoogte werden geen concessies aan gedaan.

In de begin periode veranderde er wel wat aan de structuur van de fiets, maar omdat er commerciële waarde aan gehecht werd, stagneerde de ontwikkeling.

Het duurde tot ongeveer 1862 voordat een Fransman een fiets construeerde met pedalen aan het iets vergrote voorwiel. De constructie was in die tijd van metalen banden en een gietijzeren frame, waardoor het door de Engelsen geksherend de Boneshaker werd genoemd.

In Frankrijk bleek het echter lekker fietsen om de nieuwe wegen van macadam (wegverharding) en werd het fietsen zelfs een succes tot de Frans-Duitse oorlog van 1870. Met kogellagers en vaste rubberbanden behoorde het schokken al gauw tot een verleden.

Hoge Bi

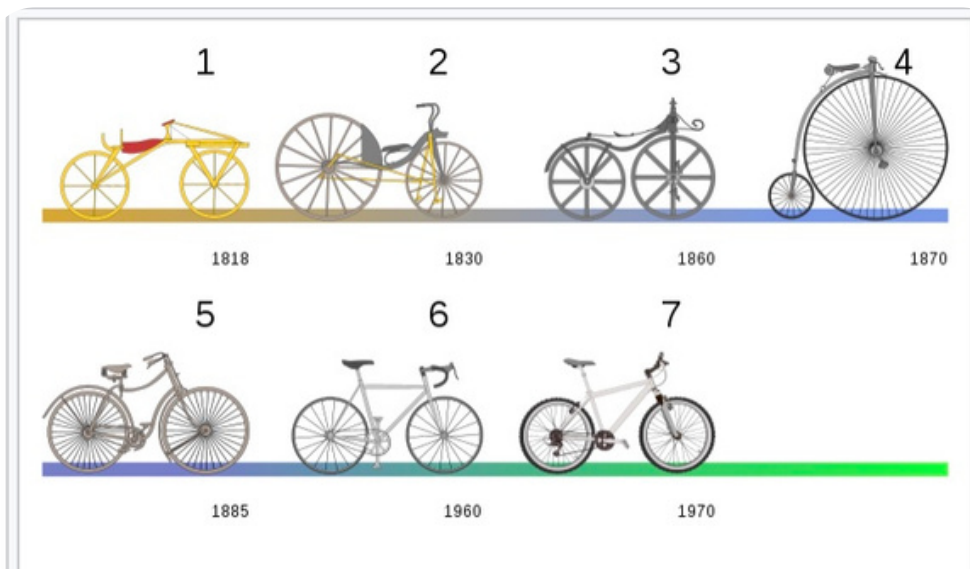
De pedalen waren direct aan het wiel bevestigd en daardoor hadden trapas en wiel dezelfde rotatiesnelheid. Om de snelheid te verhogen, moest het voorwiel worden vergroot en dit leverde de Hoge Bi op. Het massamiddelpunt van deze fiets was zo hoog dat de fietser bij een abrupte stop over het stuur gelanceerd werd. Het op de grond zetten van de voeten was hierbij onmogelijk waardoor dit de gevaarlijkste fiets in massaproductie is geweest.

Inmiddels was de hoge Bi in veel landen te krijgen. In 1885 ontwikkelde John Kemp Starley een fiets die niet veel verschilt van de moderne fiets: de fiets met kettingaandrijving via het achterwiel. In 1888 introduceerde John Dunlop de luchtbanden. Hiermee brak een tijdperk aan die tot de dag van vandaag nog altijd zorgt voor een ongekeerde populariteit.

De eerste vouwfietsen werden vervaardigd ver voor de tweede wereldoorlog. Het leger was toen de belangrijkste afnemer.

Het naoorlogse forensenverkeer zorgde ervoor dat ook deze vouwfiets populair werd.

Inmiddels gaat de ontwikkeling van de fiets alsmaar door en kregen we de racefiets, de ligfiets en de speed -pedelec, maar natuurlijk ook de mountainbike, elektrische fiets .

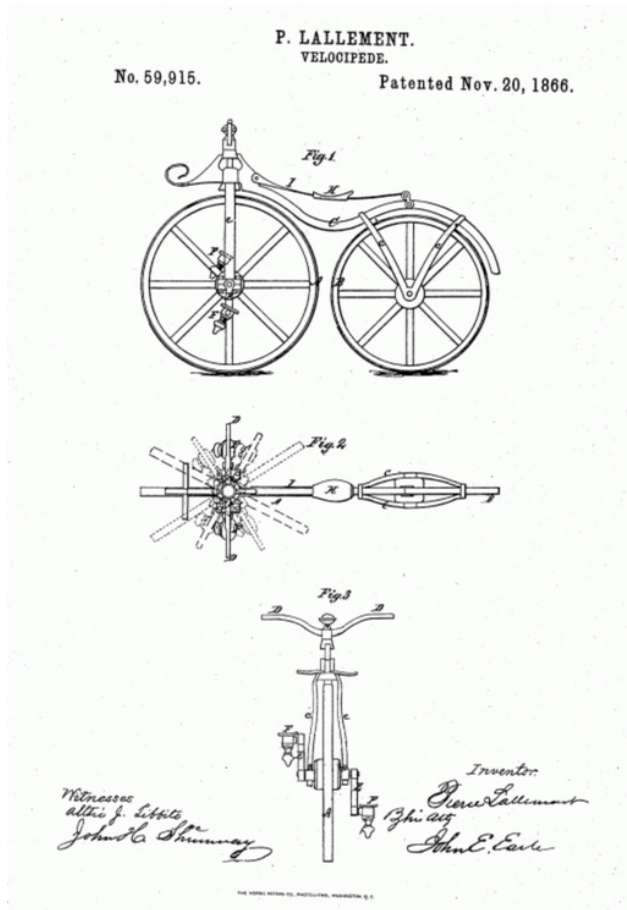




Inmiddels gaat de ontwikkeling van de fiets alsmaar door en kregen we de racefiets, de ligfiets en de speed -pedelec, maar natuurlijk ook de mountainbike, elektrische fiets .

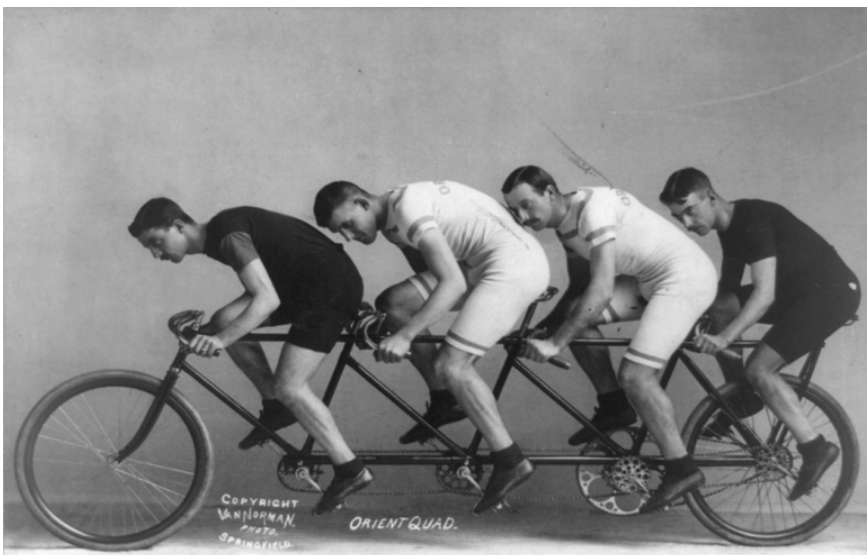
In 2006 reeds Fred Markham met zijn ligfiets 86 kilometer per uur. Doordat de ligfiets een lagere luchtweerstand heeft kan deze een grotere snelheid behalen.

De elektrische fiets bestaat al sinds 1897 toen de eerste elektrische tandems werden ontwikkeld.



Maar in de laatste jaren is de elektrische fiets door toenemende technisch ontwikkeling enorm veranderd en steeds meer in trek.

Overigens hebben niet alle landen in de wereld de fiets omarmd en zien we ze veelvuldig in het straatbeeld. Volgens onderzoek worden er jaarlijks meer dan 100 miljoen fietsen geproduceerd, waarvan 75% in China. Het overgrote deel wordt naar West Europa getransporteerd. In China rijdt momenteel minder dan 20% van de bevolking op een fiets. Het gemotoriseerde vervoer neemt daar een grotere plaats in.



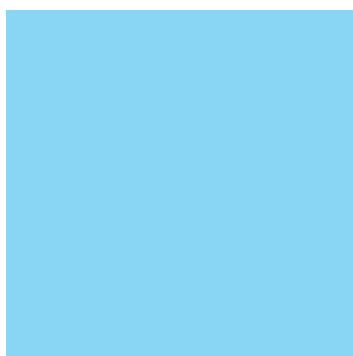
NIEUW BEDRIJFSADRES

Per 1 januari 2022 zal ons bedrijfsadres veranderen naar de Nijverheidsstraat in Schoondijke. Maar voordat we daar onze eigen keuken en workshopruimte hebben, moest er nog even wat gebeuren.

Het terrein moest klaar gemaakt worden voor twee containers die op 16 december geplaatst zijn. Met groot materieel want de containers moesten over een loods getild worden. Hierbij een aantal foto's daarvan.

Maar daarmee is het nog niet gereed. Alles moet aangesloten en ingericht worden en er mag ook wel een nieuw verfje over. Nog werk genoeg om per 1-1-2022 operationeel te kunnen werken hier. ;-)

Ons nieuwe adres: Nijverheidsstraat 1, 4507 AW Schoondijke.





*Zeeuwse Evenementen wenst je
fantastische beestdagen!*



Alleen op afspraak open

De verhuurlocatie van funvoertuigen van Zeeuwse Evenementen in Nieuwvliet en Breskens is in de winter alleen op afspraak open.

Neem van te voren even contact op over je vraag en mogelijke reservering.

Vakantie

Van 15 januari 2022 tot en met 20 februari 2022 zijn wij op vakantie. Mails worden maar beperkt beantwoord en opdrachten nemen wij niet aan. Op 21 februari 2022 staan wij weer voor jullie klaar!

Colofon

Zeeuwse Evenementen is een uitgave van Zeeuwse Evenementen uit Schoondijke.

Niets uit deze uitgave mag zonder toestemming overgenomen worden.

Realisatie: Zeeuwse Evenementen
Ontwerp: Ms Independent VA
Teksten: Zeeuwse Evenementen en Ms Independent VA

Foto's: Karin Boerman
Hendrine van Walbeek

Copyright 2021
Zeeuwse Evenementen