

Nieuwsbrief 5 augustus 2020

We zijn weer gestart!

Na het stopzetten van de lessen in verband met de Coronamaatregelen werd het stil rond de cursus TVG. Ook kwam er geen nieuwsbrief uit, omdat er teveel onzekerheden waren omtrent de mogelijkheden de lessen in september te hervatten. Op 13 augustus kwam het bestuur weer voor het eerst bij elkaar en werden er knopen doorgehakt en werd besloten in september weer te starten (uiteraard met inachtneming van de voorschriften van het RIVM). Op 14 september beginnen de lessen voor de tweedejaarsgroep weer. Allen weer van harte welkom op deze avond, waarin het vak Kerkgeschiedenis op het rooster staat.



Afscheid derdejaars cursisten en certificaatuitreiking



Maandag 7 september hadden we een mooie avond in de aula van het Willem Lodewijk Gymnasium. Bij binnenkomst stond bij onze vaste conciërge Julian de koffie en thee klaar en in de zaal een stuk heerlijke plaatkoek met slagroom. Het was fijn de cursisten en docenten weer te ontmoeten.

Onze cursusleider Bert van der Woude opende de avond door te memoreren hoe in maart de cursus plotseling tot stilstand kwam. Hij had net één les in het Open College over Dietrich Bonhoeffer gegeven toen de Corona toesloeg. Gelukkig konden de drie overige colleges via de kerkomroep nog gegeven worden. Van de reguliere lessen werd filosofie ook nog digitaal gegeven aan de derdejaars. De overige lessen gingen helaas niet door. Bert sloot af met het draaien van een Rondo van Beethoven, dit in verband met het Beethovenjaar. Tevens legde hij de link met Bonhoeffer, die zelf een verdienstelijk pianist was en met broer en zussen een kwartet vormde en dit stuk van Beethoven had gespeeld.

Daarna kwamen de oud-cursisten aan het woord en ieder had een persoonlijk verhaal te vertellen over de ervaringen met de cursus in de afgelopen drie jaar. Unaniem prezen ze de inhoud en de veelzijdigheid van de cursus. Medecursisten en docenten werden hartelijk bedankt.

Onze voorgaande cursusleider Atze Landman hield op zijn eigen enthousiaste wijze nog een pleidooi voor onze mooie cursus en toen was het tijd de certificaten uit te reiken. Iedereen kreeg behalve het certificaat een witte roos en een boekje van Bonhoeffer uit handen van Bert en Heleen en daarmee was het officiële gedeelte afgelopen en konden we naar de tafel waar Bert en zijn vrouw Hilda de frisdrank, het sap en de wijn klaar hadden staan.



Dat de wijn voortreffelijk was is geen wonder, want de keus was bij Bert, die vinoloog is, uiteraard in goede handen. En dat maakte de tongen los en op 1,5 meter afstand werd het toch heel geanimeerd.

Promotie van de cursus TVG

In opdracht van het bestuur is gewerkt aan een ander uiterlijk van onze website en als alles goed gaat wordt deze op 11 september a.s. gelanceerd. Neem eens een kijkje en ga ook eens naar onze facebookpagina (Theologische Verdieping Groningen), waar behalve de informatie over de cursus ook andere interessante items, die voor cursisten de moeite waard zijn en gedeeld en geliket kunnen worden. Om kennis te nemen hoe het bij andere cursusplaatsen in het land toegaat is er vanuit de landelijke Ondersteuningscommissie TVG een nieuwe website ontwikkeld: www.tvg-algemeen.nl. Hier kun je gemakkelijk klikken op alle locaties.

Oriëntatiecursus

Er is al een aantal aanmeldingen binnen voor de Oriëntatiecursus en de informatieavond op 14 september moet nog komen. De cursus is op 21 en 28 september en 5 oktober.

Activiteiten

In verband met Corona kunnen we op dit moment helaas geen extra activiteiten organiseren. Wel hopen in het voorjaar weer een Open College te organiseren over de muziek van J.S. Bach.

Appelplaatkoek van Heleen (op veler verzoek)

Ingrediënten: 500 gram zelfrijzend bakmeel, 500 gram bruine suiker en 250 gram haverzemelen. Roer deze ingrediënten goed door elkaar en voeg er dan 400 gram gesmolten boter door.

Druk $\frac{3}{4}$ van deze massa op een beboterd bakblik . Rasp 1,5 kg. appels en verdeel deze eroverheen. Bestrooi de appels met kaneel. Kruimel de rest van het deeg over het geheel en druk goed aan. Eventueel kun je nog amandelschilfers en/of rozijnen toevoegen.

Verwarm de oven 15 minuten voor op de hoogste stand. Daarna 1 uur bakken op 170 graden.

Smaakt koud of warm heerlijk met eventueel poedersuiker of slagroom.

