

De Sterrenkijker

Het krantje voor de Sterrenbuurt in Oosterhout



Augustus 2025

Jaargang 4 nummer 2

Oplage 700 stuks

Sterrenbuurtdag

Voor dit jaar hebben we een Sterrenbuurtmiddag op de agenda staan. En wel op zaterdag 27 september a.s. van 14.00 uur tot 17.00 uur.



Op het grasveld voor school de Sterrendonk.
Omdat onze wijk 50 jaar bestaat, willen we even terug in de tijd.

Oud Hollandse spelen
Terras om buurtgenoten te ontmoeten
Springkussen voor de kleinere sterren
Schminken, glitter tattoos
Muziek

Kortom een leuke gezellige middag voor jong en oud. Dus kom gezellig even langs op zaterdag 27 september tussen 14.00 en 17.00 uur

Helpende handjes!!!

Ook hebben we voor deze (en voor ook andere activiteiten) nog steeds vrijwilligers nodig. Wie wil ons komen helpen? Zonder voldoende vrijwilligers uit onze buurt geen leuke activiteiten voor onze buurt!

We zoeken nog handjes om de activiteiten te begeleiden, of om in de voorbereiding gebruik te maken van je creativiteit... alle hulp is welkom!

Ook zoeken we voor het bestuur een nieuwe penningmeester. Deze rol vraagt om wat meer toelichting. Ben je goed in rekenen en betrouwbaar om deze klus voor onze buurt op je te nemen, neem dan contact met ons op via stichting@sterrenbuurt.nl

Alarmapp: wel of geen dieren?

Zoals velen van jullie hebben gezien in de alarm-app, is er in april wat onduidelijkheid geweest rondom het wel of niet berichten in de appgroep plaatsen als het dieren betreft. Wij hebben als bestuur hierover vergaderd waaruit het volgende is gekomen. De appgroep is niet bedoeld voor dieren, wel voor de buurtveiligheid zoals in geval van inbraak, verdachte figuren etc. De gedragsregels hiervan staan bovenaan in de alarmapp. Wil je toch een oproep doen over dieren in nood of in contact komen met mensen die dit wel graag in een aparte appgroep kunnen lezen?

We verwijzen je graag naar onze facebook pagina. [Facebook.com/stichting.sterrenbuurt](https://www.facebook.com/stichting.sterrenbuurt)
Laat daar weten als je zelf een appgroep wilt aanmaken. Via dat medium kan je een oproep doen aan mensen om zich te melden.

Zonnige vrijwilligers-BBQ in de Sterrenbuurt .

Op zaterdag 28 juni werd in de Sterrenbuurt een vrijwilligers BBQ gehouden. Een middag vol zon, gezelligheid en lekker eten. Terwijl de kinderen enthousiast speelden en lachten, stonden de BBQ's roodgloeiend. De geur van gegrild vlees vulde de lucht en overal klonk vrolijk geklets. Het was een ontspannen en sfeervolle dag, waarin we onze vrijwilligers in het zonnetje hebben gezet als dank voor hun inzet.

Bedankt allemaal, zonder jullie geen actieve Stichting Sterrenbuurt!

Recept citroencheesecake met frisse frambozensaus

Ingrediënten

1 taart (8 punten)

100 gr bastognekoek (8 stuks)

35 gr roomboter

300 gr volle citroenkwark (bv. Almhof)

100 gr luchtige roomkaas (bv. Mon Chou roomkaas zacht & luchtig)

2 eieren

1 vanillestokje

125 gr frambozen (kan uit diepvries)

Zo maak je het

- Zet de cheesecake 30 minuten in de oven.
- Laat hem in de vorm een half uur tot een uur afkoelen en zet hem daarna – ingepakt in bijvoorbeeld aluminiumfolie – minimaal twee uur in de koelkast.
- Voor de frambozensaus breng je de frambozen met een klein scheutje water aan de kook. Laat

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Doe de bastognekoeken in een keukenmachine en verkruimel ze tot ze helemaal fijn zijn. Heb je geen keukenmachine dan kun je de koeken ook in een (sterke) diepvrieszak doen en ze vervolgens met een pan of deegroller te lijf gaan
- Smelt de roomboter in een pan, zet het vuur uit en roer de bastogne erdoor.
- Neem een springvorm met een diameter van ongeveer 16 centimeter. Vet deze in en leg daarna (voor extra zekerheid) nog een bakpapier op de bodem.
- Schep het mengsel van boter en bastogne in de vorm en druk dit met de achterkant van een lepel stevig aan. Zo voorkom je dat de bodem zompig wordt.
- Meng in een grote kom de kwark met de roomkaas. Voeg vervolgens de eieren toe en roer deze erdoor.
- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mesje zoveel mogelijk van het merg eruit. Voeg dit bij het kwarkmengsel.
- Roer het mengsel nog één keer goed door en

dit al roerend koken totdat alle frambozen uit elkaar vallen. Pureer de saus met een staafmixer en laat het eventueel nog door een zeef lopen als je geen frambozenpitjes in je saus wilt hebben.

Tips en tricks

- Wij vinden zelf de zure frambozensaus heel goed passen bij de zoete en romige cheesecake. Dit maakt het geheel namelijk lekker fris. Vind je de saus toch te zuur dan kun je er een eetlepel suiker doorroeren tijdens het koken. Als je de saus al gekookt hebt dan kun je beter kiezen voor poedersuiker omdat dat makkelijker oplost.
- Je kunt deze taart (en ook de saus) heel goed van tevoren maken. Wij hebben hem zelf drie dagen na het bakken pas gegeten en toen smaakte hij heerlijk.

Colofon

Stichting Sterrenbuurt is bereikbaar via mail: stichting@sterrenbuurt.nl en facebook: [@stichting.sterrenbuurt](https://www.facebook.com/stichting.sterrenbuurt)