

HERA.

A stylized blue logo consisting of a circular shape with a vertical line extending upwards from the top right, ending in three small circles.

DE KERSTEDITIE

DECEMBER 2020

Ervaringsverhalen docenten:
'Dienst tijdens de feestdagen'

Kerstrecepten

Oproep commissies

WINACTIE!!

INHOUD



- ◇ nieuw bestuur
- ◇ oproep commissies
- ◇ terugblik activiteiten
- ◇ kerstgerechten
- ◇ ervaringsverhalen docenten:
dienst met feestdagen
- ◇ nieuwe update hera app:
prikbord
- ◇ winactie

De kerstvakantie is begonnen en het einde van het jaar komt in zicht...
Dat betekent maar één ding, tijd voor:

DE HERAKRANT KERSTEDITIE!

Helaas betekent dat ook dat dit de laatste krant is die door deze PR-commissie uitgebracht wordt.

Daarom sluiten we dit jaar af met een knallende kersteditie met o.a. heel veel leuke kerstverhalen van onze eigen docenten en natuurlijk weer een te gekke winactie.

Het is een enorm bewogen jaar geweest en wij hopen dat we dit jaar een beetje hebben kunnen opvrolijken met onze Hera kranten.

Wij wensen jullie veel leesplezier en geniet van jullie welverdiende kerstvakantie!

Een hele dikke kerstknuffel van ons
Anouk, Evi, Hilde, Romi, Yosra



NIEUW/OLD BESTUUR

Het bestuursjaar voor het Vle bestuur der MSV Hera zit er alweer op. Het bestuur wil iedereen hier enorm voor bedanken!

“Wat een gek en bewogen jaar is het geweest, maar dankzij jullie hebben we er toch niets van kunnen maken en kunnen wij terug kijken op een mooi en leerzaam bestuursjaar!”

Vol trots wil het oude bestuur jullie voorstellen aan het nieuwe bestuur: het Vlle bestuur der MSV Hera.



Foto's VII^e Bestuur der MSV Hera



Voorzitter:
Elise Oosterveen



Vice-voorzitter:
Jenny van de Lisdonk



Secretaris:
Meike de Jongh



Penningmeester:
Lisan van der Pol



Commissaris Extern:
Britt van Rijn



Commissaris Onderwijs:
Carolijn Hanneman



Commissaris Activiteiten:
Dirkje Gisbers



Heel veel succes en vooral
veel plezier meiden!

OPROEP COMMISSIES

Het bestuur is gewisseld! Het VIIe bestuur gaat dit jaar het stokje overnemen. Zij zijn daarom opzoek naar nieuwe commissieleden! Lijkt jou het leuk iets te betekenen voor Hera en voor de studenten, en lijkt het je leuk nieuwe mensen op de opleiding te leren kennen? Meld je dan nu aan! Onderstaand is er beschreven welke commissies er dit jaar allemaal zijn en wat ze inhouden.

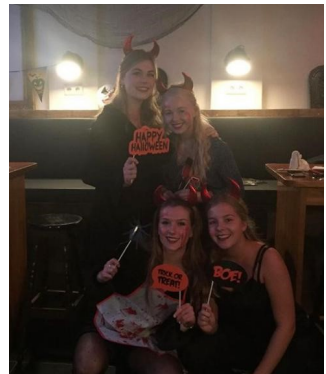
De commissies waarvoor je kan solliciteren zijn:

- Activiteitencommissie
- Onderwijscommissie
- PR-commissie
- Introductiekampcommissie
- Eindejaarscommissie
- Stagecommissie

GEZOCHT!!

Activiteitencommissie

Houd jij wel van een feestje of van een andere leuke activiteit? En vind jij het leuk om dingen voor de Hera-leden te organiseren? Dan past de Accie misschien wel bij jou! Wanneer je kiest voor de Accie, ga je verschillende activiteiten voor alle Hera-leden organiseren. Denk hierbij aan een cycling-dinner, een pubquiz, een themafeest en nog veel meer leuke activiteiten. Eigen inbreng is zeer welkom!



Onderwijscommissie

Lijkt het jou leuk om educatieve evenementen te organiseren? Dan is de OCCIE misschien wel iets voor jou! Denk aan colleges over zwangerschapsdiscriminatie, miskraambegeleiding, bevallen na misbruik en nog veel meer. Als lid van de OCCIE leg je professionele contacten met docenten en gastsprekers.

PR-commissie



Vind je het leuk om stukjes te schrijven, ben je creatief en lijkt het je leuk om nieuwe stukken voor de krant te bedenken? Dan is de PR-commissie iets voor jou! Je gaat samen met de commissie elk kwartaal de Herakrant ontwerpen en uitbrengen. Hier kun je zelf stukjes voor schrijven en leuke interviews voor

houden. Mocht je het leuk vinden, dan mag je natuurlijk ook een blik werpen op de website en deze een nieuwe look geven.

Laat je creativiteit de vrije loop!

Introductiekampcommissie (alleen voor 1e jaars)

Vind jij het ook zo jammer dat er dit jaar geen introductiekamp heeft kunnen plaatsvinden? Maar lijkt het jou leuk om dit volgend jaar toch nog een beetje mee te kunnen maken? En lijkt het jou leuk om voor de nieuwe vio's super leuke dagen te organiseren?

Dan is de introductiekampcommissie iets voor jou! Samen

met je klasgenoten en de commissaris van de introkcampcommissie verzorg je het introductiekamp, denk hierbij aan de spellen, de locatie en het eten.



Eindejaarscommissie



Deze commissie organiseert een groot gala aan het einde van het schooljaar en een activiteit/feest aan het einde van het kalenderjaar. Wat je dan gaat doen, mag je als commissie zelf inrichten. Daarnaast organiseert deze commissie ook de jaarlijkse M.S.V. Hera dag! Ben jij iemand die van een feestje houdt en zin heeft om grotere feesten op te zetten? Dan is dit de commissie voor jou!

Stagecommissie

Afgelopen jaar is de stagecommissie nieuw opgezet. Deze commissie heeft gewerkt aan het 'feedback' boekje, houden het slaapplekregister up-to-date, hebben alle stagecodes op een rijtje gezet en nog veel meer! Daarnaast ga je met deze commissie ook ervoor zorgen dat er tussen de verschillende leerjaren stage-ervaringen worden uitgewisseld en verzamel je praktische tips m.b.t. stage. Je gaat samenwerken met verschillende docenten van de AVM om onze stages leerzamer, makkelijker en (nog) leuker te maken! Alle nieuwe ideeën zijn natuurlijk welkom :)

Heb jij zin om alles uit je studie te halen? Iets extra's te doen voor je portfolio en verschillende studenten van verschillende leerjaren te leren kennen? Meld je dan nu aan!

Heb je interesse en wil je je graag aanmelden, of mocht je nog vragen hebben over de verschillende commissies, schroom niet en neem contact op via de socials of stuur een mailtje naar info@msvhera.nl

TERUGBLIK ACTIVITEITEN

Het is de activiteiten- en eindejaarscommissie gelukt om 2 super leuke activiteiten in deze bizarre tijden te organiseren!

Muziekingbo

Een online bingo, maar dan met muziek! Alle oude klassiekers en meezingers kwamen voorbij. Ondanks dat we allemaal achter een scherm zaten werd er fanatiek meegezongen én gedanst. Zelfs huisgenoten, moeders, broertjes en zusjes deden mee! Een zeer geslaagde en gezellige activiteit waarbij veel mooie prijzen zijn gewonnen, zoals een My Jewellery adventkalender en een Van Veer zipper pouch!



Rad van fortuin

De eindejaarscommissie was erg creatief geweest en ze hadden een heel leuk avondvullend programma, waarbij heel veel prijzen werden weggegeven! Bij de eerste rondes werd je opgedeeld in 'break-out rooms', waardoor je in een gemengd groepje kwam met alle leerjaren! Zo begonnen we met 'doe vragen' zoals, maak een handstand, maak een hart op het scherm, at een biertje, doe allemaal een andere bevalhouding en vele andere leuke opdrachten. Daarna was er nog een quiz over de verloskunde en baby's, bijvoorbeeld op welke datum de meeste baby's werden geboren. Daarna nog een quiz over Maastricht en een onderdeel algemene kennis. Er werden héél veel prijzen weggegeven en het was een super gezellige avond voor iedereen!

KERSTGERECHTEN

Kerst staat in het teken van gezelligheid, familie en een heerlijk diner.

Wij delen graag ons favoriete recept met jullie.

Eet smakelijk!



KERSTGERECHTEN

Luikse salade à la Romi

Tijdens mijn stage vorig jaar heb ik bij een ander gezin gewoond. Bij hen heb ik een aantal keer dit recept gegeten en nu maak ik het thuis ook wel eens! Geniet ervan!

Ingrediënten salade

- ◇ 600 g aardappelen (vastkokend) of krieltjes
- ◇ 400 g sperzieboontjes
- ◇ 2 sjalotten of 1 kleine ui
- ◇ 400 g (vegetarische) spek-blokjes
- ◇ 5 eieren
- ◇ 2 el Luikse stroop/appelstroop
- ◇ 1 potje half gedroogde tomaatjes
- ◇ Klontje boter
- ◇ Peper en zout
- ◇ Eventueel wat platte peterselie

Ingrediënten dressing

- ◇ 1 el grove graanmosterd
- ◇ 2 el appelciderazijn (of natuur-azijn)
- ◇ 4 el extra vierge olijfolie
- ◇ 2 el mayonaise
- ◇ Peper en zout

Bereiden salade

1. Breng twee pannen met water aan de kook. Doe in beide een snufje zout.
2. Maak de aardappelen schoon, snijd ze in kleinere stukken en kook ze gaar in de schil (ongeveer 20-25 min.).
3. Haal de topjes van de sperziebonen af.
4. Zodra het water in de tweede pan kookt, gaar je daarin de boontjes tot ze beetgaar zijn (ongeveer 12 min.).
5. Pel de sjalotten en snipper ze in fijne stukjes.
6. Smelt een klontje boter in een (hoge) pan en stoof daarin de stukjes sjalot, samen met het spek. Regelmatig roeren!
7. Zodra de spekjes gebakken zijn, voeg je de boontjes toe. Kruid met wat peper en eventueel een snufje zout (let op: spek is ook al zout). Voeg ook de stroop toe en roer deze eronder. Zet het vuur uit en leg een deksel op de pan.
8. Kook de eieren gedurende 7 à 8 min. Laat de eieren 'schrikken' onder koud stromend water.



Bereiden dressing

9. Voeg in een mengschaaltje de mosterd, de ciderazijn en de olijfolie samen.

10. Roer alles met een garde tot een gebonden vinaigrette. Voeg daarna de mayonaise toe.

11. Kruid met wat peper en zout.

Serveren salade

12. Neem een diep bord en doe daar de aardappels in.

13. Doe daar bovenop wat van de boontjes en spek.

14. Schenk de dressing over de

salade.

15. Leg de zongedroogde tomaatjes op de salade.

16. Hak eventueel wat peterselie fijn en strooi dit over de salade.

17. Pel de (bijna) hardgekookte eitjes en snijd ze in 4 partjes. Leg de eieren op de schotel.

ENJOY!

Gevulde champignons à la Hilde

Het leuke van op kamers wonen in Maastricht, is dat je allerlei recepten leert van je huisgenoten. Zo ook deze gevulde champignons. Super makkelijk en echt heel erg lekker! Het is een klein hapje, waardoor je het ook als tussengerecht kan serveren. Ideaal voor de feestdagen dus!

Houd je niet van champignons, dan kun je deze altijd vervangen door een courgette of paprika's.

**TIP: OOK LEUK
OM ZO TE
SERVEREN**



Wat heb je nodig?

- ◇ Bakpapier
- ◇ Bakje grote champignons (kastanje of witte, net wat je het lekkerst vindt)
- ◇ 1 bakje boursin cuisine
- ◇ 1 zakje parmezaanse kaas
- ◇ 2 bosuien
- ◇ 1 bakje spekblokjes

Hoe maak je het?

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Hol de champignon met een theelepel uit en leg de champignons op de bakplaat
3. Bak de spekblokjes en laat ze uitlekken op keukenpapier
4. Snijd de bosuien in kleine ringetjes
5. Meng de boursin, bosui en spekblokjes en vul de champignons met dit mengsel
6. Strooi de Parmezaanse kaas eroverheen en bak de champignons ongeveer 12 minuten in de oven



Eet smakelijk!

Zwitserse Älpermagronen à la Anouk

Een echt Zwitsers bergrecept!
Vorig jaar was ik voor mijn minor in Zwitserland. Samen met mijn Zwitserse 'twin' mocht ik twee dagen meelopen in een geboortecentrum in het bergdorpje Zweisimmen. Toen wij 's avonds in ons verblijf kwamen werd ons dit heerlijke gerecht voorgeschoteld.

Mijn Zwitserse twin kende dit recept natuurlijk al, dus terug in Nederland heeft zij mij dit leren maken en nu kan ik niet wachten om het met jullie te delen, dus hier komt het recept.



Ingrediënten voor 4 personen

- ◇ 450 gram aardappelen
- ◇ 350 gram magronen (of een andere soort macaroni/pasta)
- ◇ 2 uien
- ◇ 1 teen knoflook
- ◇ 250 gram spekreepjes
- ◇ 300 gram geraspte kaas

- ◇ 250 ml kookroom (of gebruik bijv. 200 ml slagroom en 100 ml melk)
- ◇ Peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Kook de aardappelblokjes en pasta in dezelfde pan. Begin met de aardappelen, want die hebben langer nodig. Kook daarna de pasta in dezelfde pan mee tot zowel de aardappelblokjes als de pasta beetgaar zijn. Giet het daarna af.
2. Bak de spekjes in een pan, snij de uien, hak de knoflook fijn en bak die mee.
3. Doe de kookroom in een kom en meng dit met peper en zout.
4. Pak een ovenschaal en bouw het op in laagjes: eerste het mengsel van stap 1, dan het mengsel van stap 2, dan een laagje geraspte kaas enz.
5. Zet het geheel 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
6. De Älpermagronen zijn klaar als de kaas gesmolten is en een mooi bruin korstje heeft gekregen.

Tip: volgens Zwitserse traditie wordt dit met
appelmoes geserveerd!

Geniet ervan!



Citroen Cheescake à la Yosra

Een heerlijk dessert voor tijdens de kerst!

Ingrediënten

- ◇ 200 gram Digestive koekjes, verkruimeld
- ◇ 100 gram roomboter, gesmolten
- ◇ 200 gram roomkaas, bijv. Monchou
- ◇ 1 vanillestokje of een zakje vanillesuiker
- ◇ 2 eetlepels poedersuiker
- ◇ 250 ml koude slagroom
- ◇ 2 eetlepels kristalsuiker
- ◇ 1 zakje klopfix
- ◇ 1 eetlepel verse citroenrasp
- ◇ 1 theelepel citroensap
- ◇ Citroenrasp
- ◇ Plakjes citroen
- ◇ Vers fruit naar keuze

Bereidingswijze

Koekjes bodem

1. Roer de gesmolten margarine of roomboter door de verkruimelde koekjes.

2. Verdeel ongeveer twee eetlepels in elke holte van de vorm en druk de bodem aan.
3. Je kunt het beste de onderkant van een glas hiervoor gebruiken.
4. Zet de vorm in de tussentijd in de koelkast.

Cheesecake beslag

1. Leg de monchou in een ruime kom en voeg de poedersuiker en het merg van het vanillestokje erbij.
2. Roer de monchou met een spatel of met elektrische handmixer glad. Zet apart
3. Giet in een aparte kom de koude slagroom en voeg er de kristalsuiker en klopfix bij.
4. Mix de slagroom met de elektrische handmixer op middelhoge snelheid stijf.
5. Voeg de geklopte slagroom toe bij de monchou en vouw de slagroom er met een spatel doorheen.
6. Voeg als laatste de citroensap en de citroenrasp erbij en roer het met de spatel erdoor.

Vormpjes vullen

Ik heb gekozen voor mini cheesecake, maar je zou ook prima een vorm van 22 of 24 cm kunnen gebruiken.

1. Schep het cheesecakebeslag in een afsluitbare zak en knip in de hoek een opening.
2. Vul vervolgens elk vormpje tot net onder de rand met het cheesecakebeslag.
3. Rasp er eventueel nog wat extra citroenrasp bovenop.
4. Zet de cheesecake voor minstens 5 uur in de koelkast of het liefst voor een hele nacht.
5. Garneer de cheesecakes met eventueel een toef slagroom en vers fruit.

En smullen maar !



Arancini's à la Evi

Deze risotto bolletjes zijn een klassieker uit de Italiaanse keuken! Arancini met mozzarella zijn heerlijk als voorgerecht, bijgerecht of borrelhap tijdens de kerst!

Het maken van dit heerlijke recept vergt wel wat tijd, maar gelukkig heeft iedereen nu tijd genoeg ;)



Ingrediënten voor 10 balletjes

- ◇ 100 gram risottorijst
- ◇ 2 tomaten
- ◇ 1 witte ui
- ◇ 2 teentjes knoflook
- ◇ Een handje rucola voor granering
- ◇ 10 mozzarellabolletjes (buffelmozzarella allerlekkerst!)
- ◇ 5 el. Parmezaanse kaaspoeder
- ◇ 2 eieren
- ◇ 15 gram pijnboompitten
- ◇ 1 groentebouillonblokje
- ◇ 5 el. Paneermeel
- ◇ 1 flinke tak verse basilicum
- ◇ 2.5 el. Gedroogde tijm
- ◇ Zout en peper
- ◇ Olijfolie

Bereidingswijze

1. Begin met het maken van de risotto. Snij de ui en knoflook heel fijn. Verwarm 2 el. olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur. Bak daarin de ui en

knoflook totdat de ui glazig wordt. Kook ondertussen 600 ml. water en los daarin het bouillonblokje op.

2. Roer de risottorijst door de ui en knoflook en verwarm even kort mee zodat de olijfolie in de korrels trekt. Blus vervolgens af met een scheutje bouillon. Hou het vuur middelhoog.
3. Snijdt ondertussen de tomaten en basilicum heel fijn. De basilicum kun je voor het gemak ook knippen. Roer de tomaten door de risotto.
4. De risotto is klaar voor een nieuwe scheut bouillon als je met een lepel door de pan roert en de risotto uit elkaar blijft staan. Herhaal het toevoegen van de bouillon totdat het op is. Roer op het laatst ook de basilicum, pijnboompitten en wat peper door de risotto.

5. Dan volgt het langste wachtmoment: de risotto moet namelijk volledig afkoelen en dat kan wel 2 uur duren. Het is noodzakelijk dat de risotto volledig afkoelt omdat het anders niet goed als een balletje gerold kan worden.
6. Als de wachttijd erop zit zet je 2 bordjes klaar. 1 waarop je de eieren los klutst en 1 waarop je de paneermeel, Parmezaanse kaaspoeder, tijm en een snuf zout en peper door elkaar mengt. Afhankelijk van de grootte van je bord is het misschien handig om de eieren en paneer in twee delen op te splitsen zodat je na 5 balletjes kunt bijvullen.
7. Pak nu een eetlepel risotto en druk die in je handpalm. Maak aan de binnenkant een kuiltje en druk daarin een mozzarella-balletje. Schep er dan nog een eetlepel risotto op en draai het tot een balletje. Als de risotto aan je handen plakt kan het helpen om je handen nat te maken. Herhaal dit voor alle balletjes.
8. Vervolgens rol je de balletjes een voor een eerst door de geklutste eieren, dan door de paneer, nog eens door de geklutste eieren en weer door de paneer. Herhaal ook dit voor alle balletjes.
9. Verwarm de frituurpan voor je op 180 graden Celsius. Frituur de balletjes vervolgens in 3 minuten goudbruin.
10. Leg wat rucola ter decoratie op een bord en plaats de risotto-balletjes hierop. Serveer eventueel met de overgebleven mozzarellaballetjes erbij.

En dan... genieten maar!

Succes :)



ERVARINGSVERHALEN DOCENTEN - DIENST TIJDENS DE FEESTDAGEN

Het is natuurlijk heerlijk om vrij te zijn tijdens de feestdagen, maaarr dienst tijdens kerst of oud op nieuw kan ook erg bijzonder zijn! Omdat de meesten studenten hier nog weinig ervaring mee zullen hebben, hebben wij de docenten van de AVM gevraagd om hun ervaringen met ons te delen. En hier kwamen heel veel leuke verhalen uit!



Kiki Tillmann

Heel wat jaren geleden, in de nacht van kerstavond op eerste kerstdag belde mijn buurvrouw met de mededeling dat ze weeën had. Ze klonk heel erg blij aan de telefoon, want ja, wie had de verloskundige nou naast zich wonen. Na warme kleren aangetrokken te hebben stond ik binnen een paar minuten bij de burens op de stoep. Ze oogde nog niet zo goed in partu, maar schijn bedriegt... Spruit nummer 1 werd opgehaald door opa en oma en onze dochter naar de openverloskamer kon beginnen. Manlief moest even achter de veren aangezet en geholpen worden want de spullen waren nog niet gepakt.

Na een wat langer ritje dan gebruikelijk, i.v.m. de vorst en wat sneeuw, kwamen we aan op de verloskamers. Buurvrouw inmiddels met hevige weeën en manlief ook helemaal wakker ondertussen! Een halfuur na aankomst op de VK werd er een gezond kerstkindje (Mano) geboren. Een hele speciale kerst voor de ouders, maar ook voor mij als buurvrouw/verloskundige.

Nu, vele jaren later, halen we deze mooie herinnering op wanneer we elkaar weer eens tegenkomen (we zijn inmiddels geen burens meer).

Joke Hilhorst

Een bijzondere oud en nieuw was voor mij die van 31-12-1999 naar 01-01-2000. Landelijk was gecommuniceerd dat de overgang naar een nieuw millennium niet vanzelfsprekend vlekkeloos zou gaan verlopen voor wat betreft technische voorzieningen en ICT. Ik had nachtdienst in het ziekenhuis en vanwege de onzekerheid of alles het wel zou blijven doen in het gebouw waren dubbele diensten ingeroosterd. Normaal zat er één verloskundige in de nachtdienst en nu waren wij dus met ons tweeën. Alle specialisten waren ook “in huis” wat normaal niet het geval was. Dat maakte dat het een enorm gezellige oud-en-nieuwviering was en dat wij bovendien ruim tijd hadden voor onze barenden en kraamvrouwen. Ik weet nog dat ik zat te hechten, op de klok keek en zag dat het even over twaalf was en mij realiseerde: het licht is nog aan en de luchtbehandeling hoor ik nog, dus Ja, alles bleek vlekkeloos de overgang te hebben gemaakt. En voor mij was het de leukste gewerkte jaarwisseling ooit: een om nooit te vergeten!



Elske Aarts

Op kerstavond denk ik vaak terug aan de bijzondere dienst van 24 december 2009. Ik was net afgestudeerd en was gevraagd om een paar spreekuren en diensten te doen in een praktijk in Gelderland. Tijdens het spreekuur had ik een cliënt gezien die bijna uitgerekend was en die er erg naar uit keek om te gaan bevallen. Ik wilde graag haar bevalling begeleiden en hoopte dat de weeën zouden beginnen in mijn dienst. Op 24 december belde ze in de ochtend. Ze had contracties, al was het nog wel wat onregelmatig. Omdat het een mult was, besloot ik langs te gaan. Bij binnenkomst werd mij meteen duidelijk dat ze niet in partu was. Ze was teleurgesteld en ik stiekem ook een beetje. Ik gaf haar belinstructies en ik hoopte dat ze er in mijn dienst nog gebruik van zou gaan maken. En inderdaad, 's avonds belde ze me met regelmatige weeën. Op kerstavond 2009 mocht ik mijn allereerste partus alleen doen. Het werd een prachtige, rustige thuispartus. Op de weg naar mijn logeerplek zag ik de lichtjes en versieringen. Het gaf me een gelukzalig gevoel. De mensen vierden de geboorte van Jezus. Ik vierde de geboorte van mijn eigen ‘kerstkind’ en de start van mijn loopbaan als verloskundige.

Han Hensen

Mijn moeder rekende het tot haar ouderlijke taken om iedere verjaardag opnieuw ons geboorteverhaal te vertellen. Mijn jongste broer is 2e Kerstdag geboren en nu mag ik haar ervaring van lang geleden ook met jullie delen!

“De winter van 1961 was koud. We hadden het bed naar beneden gehaald, zodat ik bij de kachel zou kunnen bevallen. Met 3 jonge kinderen in een klein huis waarin ineens een 2 persoonsbed en een kerstboom stonden was het vol en druk. Toen ik op 2 Kerstdag de eerste weeën voelde, haalde Ome Jeu jullie op om te wandelen. Eindelijk rust en de weeën werden meteen heftiger. Binnen een uur waren jullie er weer. Het was te koud buiten en jullie wilden naar binnen. De weeën stopten.

Gelukkig nam jullie vader het heft in handen. Hij bracht jullie naar Tante Johanna met het uitdrukkelijke verzoek jullie niet eerder terug te brengen dan na de geboorte van kindje 4.

Daar belde hij ook even de verloskundige want we hadden zelf geen telefoon. De geboorte van Jacques ging snel, het snelst van allemaal. De vroedvrouw had jullie vader naar de keuken gestuurd voor kokend water. Ik voelde de eerste perswee en Jacques was er! Hij kwam met zo'n vaart dat hij bijna tegen de bedplank aanvloog en jullie vader heeft hem niet geboren zien worden...”



Tegen die lancering konden onze geboortes niet op. Jarenlang had ik een levendige voorstelling van een baby die ze bij het voeteneind van het bed tegen moesten houden.

En toen was het feest. De foto's getuigen het. Onze moeder beduud in bed met een ingebakerd zoontje, de takken van de kerstboom nog net niet onder de dekens. Mijn broer, zus en ik met een kerstkransje in de hand ernaast, starend in de lens van het toestel van onze vader die daardoor zelf buiten beeld bleef.

2e Kerstdag 1961 werd er dus wéér een kindeke geboren op aard! Het verhaal van mijn moeder en de foto van mijn vader, met dank aan Hera twee lichtjes in onze kerstboom van 2020.



Sandy van Meel

Beste studenten,

Sinds september ben ik met veel enthousiasme aan het werk op de AVM. Daarvoor ben ik werkzaam geweest in de eerste lijn en heb ik vanaf 2013 altijd wel kerst en of oud en nieuw gewerkt.



Een kleine greep uit mijn diensten tijdens de feestdagen.

Met kerst heb ik de bevalling van een vriendin begeleid. Ik wilde thuis net aanschuiven aan het kerstdiner en toen ging de diensttelefoon. Mijn partner zei toen al, ik ga niet wachten met eten op jou hoor want die wist alweer hoe laat het was ;).

Ik sprong meteen in de auto en trof mijn vriendin hevig in partu aan. Zij moest op de begane grond bevallen vanwege haar gewicht. Haar bed stond naast de kerstboom. Tijdens het persen belandde haar knie in de boom, waardoor er kerstballen op de grond vielen. Hier hebben we na de bevalling erg om gelachen en om rond 23.30u hebben we samen bij de kerstboom een kerstdiner gegeten, een kant en klare pizza uit de oven. En als dessert chocolade kerstkransjes.

Met kerst aan het werk vond ik altijd een feestje, een gezellig kneuterige sfeer en je krijgt overal wel iets lekkers aangeboden.

Een aantal jaar geleden had ik in Tilburg dienst met oud en nieuw. Mijn dienst begon om 9u. Er stonden 7 visites op de planning en ik had het ene consultje naar het andere. Van 20-21u was ik even thuis en heb ik snel wat gegeten, waarna ik weer op pad moest voor consultjes. Tijdens 00.00u zat ik in de auto op weg naar huis, althans dat dacht ik..

Om 00.15u werd ik gebeld door een mult met heftige weeën die vorige keer in 3u tijd was bevallen en BD moest bevallen. Ik moest midden in het centrum van Tilburg zijn. De weg erna toe was al een uitdaging, overal stonden grote potten vuurwerk, mensen op straat, ik kwam overal maar amper door. Eenmaal bijna bij het centrum aangekomen was de kruising afgesloten door politie. Er stonden kerstbomen in brand, overal was vuurwerk te zien en er waren ruzies gaande.

Ik zat met een behoorlijke adrenaline en stress in de auto en ik wilde het liefste zo snel mogelijk naar mijn cliënt, maar ook was ik erg onder de indruk wat om mij heen gebeurde. Onder politiebegeleiding heb ik het huis van de cliënt kunnen bereiken terwijl er vuurwerk naar mijn auto en agenten gegooid werd. Ik was best onder de indruk moet ik zeggen. De cliënt had 9cm en een verplaatste partus was niet meer haalbaar. Met alle bombarie op de achtergrond is zij mooi thuis bevallen. Eenmaal alles afgerond te hebben kwam ik op een leeg en schoongeveegde straat. Het contrast was behoorlijk groot en daarna ben ik om 5.30u na een onstuimige dienst richting huis gegaan en heb ik mijn bed opgezocht. Toen ik om 8.30u de dienst aan mijn collega, overdroeg voelde het alsof ik een soort van kater had ;).

Malize van Doorn

Bij een bevallingsverhaal tijdens de Kerstdagen denk ik meteen aan de volgende bevalling.

Het gaat over een stel van in de 30 die in verwachting zijn van hun eerste kindje. Tijdens de zwangerschap heb ik hen goed leren kennen. De uitgetelde datum was 26 december dus sowieso zou de bevalling en het kraambed rond de feestdagen zijn. Ik had Kerstnacht en eerste Kerstdag dienst. Dus ik was ook helemaal klaar voor de kerstkindertjes om op te vangen.

Het bewuste stel neemt einde middag van de 24e telefonisch contact met mij op om aan te geven dat het rommelt. De regelmaat in de weeën is er nog niet echt. Ik geef aan dat we daar dan maar even op moeten wachten. Voor de nacht belt zij mij terug om te zeggen dat ze nu regelmatige weeën heeft. Ik besluit hen te bezoeken. Het is kort in de buurt van mijn eigen huis dus binnen enkele auto minuten ben ik bij hen. Hij doet de deur open en laat mij binnen. Wat ik toen in de woonkamer zag deed mij perplex staan. De man in kwestie had namelijk een hobby en dat was met Kerst een mooie Kerststal thuis maken. Ik kende tot dan toe alleen de stalletjes met herders, schapen en de kribbe als een klein huisje bij / onder een kerstboom.

Maar dit, dit besloeg de halve woonkamer! Met knutsel materiaal waren heuvels gemaakt, een kerststalletje en allerlei diertjes van hout waren aanwezig, boompjes waren er in gezet als ook stukken grasland voor de schapen en zelfs ook een rijdend treintje. Prachtig. Ik keek mijn ogen uit.

Maar goed ik kwam als verloskundige en moest beoordelen of zij in partu was en wel hoever de bevalling eventueel gevorderd was. Dus wij naar boven. Zij bleek inderdaad in partu. Het zou dus sowieso een kerst kindje worden. Ik ben nog even naar huis gegaan, maar al snel belde ze met de vraag of ik weer langs kon komen. Zij was toen over de helft en besloot zelf dat ze toch thuis wilde blijven voor de bevalling. Ik vond het prima en medisch was er geen reden om het niet thuis te kunnen doen. Mevrouw ving de weeën prima op en manlief ondersteunde haar goed. Een mooi duo om naar te kijken. Aangezien het boven koud was op de slaapkamer gaven ze beiden aan graag in de woonkamer op de baarkruk te willen bevallen. Al daar een mooi plekje gecreëerd. Hij is voor de uitdrijving achter haar op een stoel gaan zitten, zij op de baarkruk en ik op mijn knieën naast hen met een spiegel er bij zodat zij beiden alles goed konden zien. Hun zoon is heel mooi geboren bijna letterlijk in de gigantische kerststal van zijn vader in de woonkamer. Het was echt een fantastische ervaring voor iedereen.





Categorie

Vraag



Titel

Kamer gezocht!

Omschrijving

PRIKBORD HERA-APP

Ben je op zoek naar een kamer, of wil je je kamer juist onderhuren? Wil je een boek verkopen, of gewoon iets delen met je mede VIO's? In de Hera app kun je daarvoor de prikbord functie gebruiken! Super makkelijk om iets te plaatsen en zichtbaar te maken voor de rest van de VIO's!

Link (optioneel)

Vervaldatum van dit item

03/01/2021, 13:00



PRIJSVRAAG

Natuurlijk kan er in deze kersteditie geen prijsvraag ontbreken!!

Op de vorige prijsvragen hebben wij veel reacties van jullie ontvangen, dit vonden wij super leuk. Omdat we jullie betrokkenheid zo op prijs stellen, het kerst is en omdat deze corona periode al gek genoeg is, hebben wij ervoor gekozen om niet 1 winnaar blij te maken met een prijs, maar maar liefst 3 winnaars!

Nog één extra reden om deze HERA-krant te lezen tijdens jullie welverdiende kerstvakantie.

Natuurlijk willen jullie weten wat de prijzen zijn:

- Hoofdprijs: Cadeaubon van Veer t.w.v. 40euro
- Tweede prijs: Anatomie poster zwangerschap
- Troostprijs: Leuke verloskundige sokken

Wat moet je doen om kans te maken op een van deze prijzen?

1. Raad hoeveel lichtjes er op foto 1 in de kerstboom hangen en hoeveel lampjes er op foto 2 staan —> foto's op volgende pagina. (Foto 2 heeft natuurlijk meer lampjes dan op de foto te zien zijn).
2. Mail je antwoord naar V1711288@av-m.nl
3. Stuur je antwoord in vóór 29 december!

De winnaars wordt enkele dagen na de sluiting van de winactie bekend gemaakt!

SUCCES!

FOTO 1



FOTO 2



Lieve vio's,

Voor ons was dit de laatste HERA-krant. Wij dragen het stokje over aan een nieuwe commissie. Wij willen jullie bedanken voor jullie ideeën, inbreng en enthousiasme. Hopelijk hebben jullie met veel plezier de kranten gelezen:)

Ook willen wij Anouk en Yosra nog in het zonnetje zetten. Zij zijn vier jaar lang lid geweest van deze commissie. Toppers!

THAAAAANKS !!

~Anouk, Evi, Hilde, Romi, Yosra ~



HAPPY 2021!!



Mede dankzij deze sponsors kunnen Hera en de Hera krant bestaan. Bedankt!



SIKKING ADVIES



Aethon

Een bijbaantje in de zorg?

Kijk op: <https://www.aethon.nl/herakrant>

van Veer

— PREMIUM QUALITY —