

Hartelijk welkom

op onze Vakantiehoeve.



Enige regels en informatie om uw vakantieverblijf zo aangenaam mogelijk te maken. We verzoeken u ons zo snel mogelijk bij onvolkomenheden ons te informeren. Zo kunnen we eventuele onvolkomenheden oplossen.

De maximale bezetting is aangegeven in de reisdocumenten, deze mag niet worden overschreden.

We wensen u een prettig verblijf,

Fam. De Milliano/Brugge

Belangrijke Informatie

A

Aankomst- &
Vertrek

Check-in:

Vrijdag tussen 16.00 en 18.00 uur

Check-out:

- Maandag of Vrijdag 10.00 uur
- Zondagen kunt u genieten van een late check-out. Graag uiterlijk 20:00 uur, andere tijden zijn mogelijk na afspraak
- Graag de woning veegschoon achterlaten en servies in de vaatwasser en deze aanzetten. Uitrusten is niet nodig.

Apotheek

Er bevindt zich een Apotheek in Oostburg & Maldegem

Afval

Restafval

Grijze container en **grijze** container met **rode** deksel in gesloten afvalzakken

Groenafval

Groene container

Papier

Container met **blauwe** deksel

PMD

Plastic, Metaal en Drinkpakken in de PMD zakken in de houten kist.

B

BBQ

Het Groothuis en De Hooizolder beschikken over een Kamado BBQ. Zie de bijlage voor gebruik, aansteken en schoonmaak

B

Bedlinnen	Gebruik altijd linnengoed op de bedden. Mocht u dit nalaten, dan kunnen de reinigingskosten van de kussens, dekens en matrassen bij u in rekening worden gebracht.
-----------	--

Heeft u bedlinnen vergeten? U kunt bij ons een pakket huren.

Brand	Bij brand bel 112
-------	--------------------------

Een brandblusser bevindt zich in de gang, alle verblijven zijn uitgerust met rookmelders.

Brandmelders	Alle verblijven zijn uitgerust met rookmelders. Het kan voorkomen dat deze door stofdeeltjes per abuis afgaan. Schoonzuigen met de stofzuiger verhelpt dit probleem veelal.
--------------	---

Boomgaard & bedrijfsgebouwen	Het betreden van de bedrijfsterreinen, weide, boomgaard en gebouwen zijn met het oog op de veiligheid streng verboden en wij zijn derhalve daarvoor niet aansprakelijk.
------------------------------	---

E

Elektriciteit	Omdat het stroomverbruik bij de huur inbegrepen is, vragen we u zorgvuldig om te gaan met elektriciteit. Gelieve in de wintermaanden te letten op het sluiten van de ramen en de verlichting uit te schakelen indien niet nodig en als u de woning verlaat.
---------------	---

Elektrische Auto	Verzekering en brand technisch is het is niet toegestaan uw elektrische auto op te laden. Gebruik hiervoor officiële laadpalen in de omgeving.
------------------	--

F

Fietsen en fietsroutes	Er zijn diverse fietsroutes in Zeeuws-Vlaanderen (knooppunten route) en net over de grens in België (Meetjesland) zoals: • Zwinroute • Panorama route • Smokkelroute • Krekenroute St. Laureins
------------------------	--

G

Geschiedenis	De hoeve is sinds begin 1800 in familie bezit en was tot 2000 een akkerbouw bedrijf. Begin van de 21^e eeuw is de Hoeve door de volgende generatie overgenomen en is er een vakantiehoeve gestart temidden van onze (peren-) boomgaarden. De grote landbouwschuur is van cultuurhistorische waarde en stamt uit circa 1830. Tijdens de bevrijding in 1945 is hevig gevochten en is het Leopold kanaal op de grens met België opzettelijk doorgestoken waardoor de polder onderwater kwam te staan, tevens is er hevig gebombardeerd om de bezetter te verdrijven en is de Hoeve geëvacueerd. Het woonhuis van de Hoeve is in 1945 opnieuw gebouwd en schuren gerepareerd. Hieraan herinnerd de steen in de muur van het Woonhuis.
--------------	---

H

Honden	• Gelieve honden op het erf aangelijnd te houden i.v.m. andere gasten. • Honden niet alleen achterlaten in het woonhuis of appartement
--------	--

I

Inkoop	Voor supermarkten zie Supermarkt. Sluis bevat vele leuke winkeltjes en restaurantje een echt bezoek waard.
Insecten	Onze accommodatie bevindt zich op het platteland waardoor er met warm weer meer kans is op insecten.

M

Milieu	We hechten waarde aan het besparen van energie om zo het milieu te helpen. Daarom vragen we je vriendelijk zorgvuldig om te gaan met het energie- en waterverbruik. Tips • Houd ramen en deuren gesloten wanneer de verwarming aan staat. • Lucht alleen kort • Zet de verwarming lager als de langere tijd niet in een ruimte bent. • Draag warmere kleren • Doe de lichten uit wanneer je langere tijd niet in een ruimte verblijft.
--------	--

-
- Gebruik de eco programma's voor afwas- en wasmachines en gebruik een lagere temperatuur (30 graden)
 - Beperk het gebruik van warm water (douche, bad en keuken)

Afvalscheiding, zie Afval

N

Nachtrust

Houd ten alle tijden rekening met elkaar en onze burens!

Vanaf 22.00 geldt nachtrust. Gelieve geluidsapparatuur uit te zetten en gespreksvolume te verlagen. Praten mag, maar houd er rekening mee dat geluid 's avonds en 's nachts extra ver draagt. Zorg dat honden niet blaffen en kinderen niet meer rondrennen of spelen in de buurt van andere gastenverblijven.

Wanneer u overlast ervaart spreek de ander hier vriendelijk op aan. Wanneer u overlast veroorzaakt pas uw gedrag dan direct aan. Denk ook vooraf na of uw gedrag overlast kan geven.

Respecteer elkaars welverdiende vakantie en nachtrust. Wanneer u een onveilige situatie bemerkt, neem dan direct contact met ons op.

P

Parkeren

Uw auto's dienen geparkeerd te worden naast het vakantieverblijf zodanig dat de doorgang naar de schuren of weide vrij blijven.

R

Roken

Roken is binnen verboden, graag op het terras of voor het woonhuis cq appartement

Restaurants

In Sluis, Breskens, Groede en aan de kust bevinden zich vele restaurants en strandpaviljoens. Zie o.a. hwww.gastvrijzeeuwsvlaanderen.nl, Tripadvisor en Google.

In Eede / Aardenburg:

Restaurant de Grens, Rijksweg 18-A, Eede, Netherlands – www.restaurantdegrens.nl - Do 11 tot 20uur, Vrij - Zo 11 tot 21uur, Ma 11 tot 20 uur. Dinsdag en Woensdag gesloten

Frituur-Steakhuys Tom, Rijksweg 19-A, Eede wo-zo 10 to 23 uur geopend.

In den Wijngaard, Smedekensbrugge 34, Aardenburg, Wo 11 tot 23, Do 11 tot 17, Fr-Zo 11 to 23uur, www.indenwijngaard.eu. Check de website voor gesloten gezelschappen.

S

Schade	Niemand zal moedwillig iets beschadigen in de woning, toch kan het iedereen overkomen dat er eens iets kapot gaat. Wij stellen het zeer op prijs als u ons eventuele schade snel meldt, zodat we dit zo snel mogelijk kunnen vervangen voor de na u komende gasten.
--------	---

Supermarkt	In Oostburg (12 km) vindt u verschillende supermarkten, alle dagen geopend (8.30 tot 19.00/20.00 uur, ook zondag geopend (17.00 of 18.00 uur). Zie Google voor actuele openingstijden.
------------	--

- Jumbo
- Albert Heijn
- Aldi
- Lidl

In Maldegem (7 km). Zie google voor actuele openingstijden 8.30 tot 19.00/21.00 uur.

- Aldi
 - Lidl
 - Colruyt
 - Jumbo (ook zondag geopend)
-

T

Taxi	Aardenburgse Taxicentrale (ATAX) +31(0) 117 492 900 info@atax-aardenburg.nl
------	--

U

Uitstapjes	Brugge, Damme, Gent, Knokke-Heist en Oostende zijn snel te bereiken.
------------	--

Dichterbij zijn Sluis, Cadzand, Breskens een bezoekje waard.

Ook kunt u goed door het kreken- en grensgebied direct vanaf de Hoeve fietsen.

V

Verbod	• Afsteken van vuurwerk (rust en veiligheid) • Opladen van elektrische auto's via het stopcontact, er bevindt zich een elektrisch oplaadstation Eede (Aers Energy en RoboCharge) op het Dorpsplein. • Geen open vuur • Kaarsen is enkel toegestaan in de daarvoor bestemde glazen, geen serviesgoed hiervoor gebruiken • Geen huisdieren op banken of bedden • Het betreden van de bedrijfsterreinen, weide, boomgaard en gebouwen zijn met het oog op de veiligheid streng verboden en wij zijn derhalve daarvoor niet aansprakelijk.
--------	--

V

- Vertrek
- Controleer bij uw vertrek op eventuele laders, boeken, speelgoed e.d. die uw eigendom zijn.
 - Het verblijf graag in goede orde (veegschoon) achterlaten.
 - Gelieve de vuilnisbakken in de woning legen in de betreffende containers, de afwasmachine te laten draaien en koelkast leeg te ruimen en fornuis, magnetron, BBQ en oven schoon achter te laten.
-

Verwarming

We vragen we u zorgvuldig om te gaan met verwarming. Gelieve in de wintermaanden te letten op het sluiten van de ramen, deuren en de verlichting en verwarming uit te schakelen indien niet nodig en als u de woning verlaat.

W

Wifi

Onze Hoeve is voorzien van Wifi / Wlan

Netwerk	Wachtwoord
Biezenpolder	vakantiehoeve
Biezenpolder1	hooizolder
Biezenpolder2	dorsvloer

KAMADO HANDLEIDING

- Dit product is ALLEEN GESCHIKT VOOR BUITENGEBRUIK.
- Laat NOOIT een brandend vuur onbeheerd achter.
- RISICO op koolmonoxidevergiftiging – dit product NOOIT gebruiken of laten afkoelen in kleine ruimten.
- Laad het apparaat NIET te vol met brandstof.
- BRANDGEVAAR: er kunnen hete kooltjes ontsnappen tijdens het gebruik.
- WAARSCHUWING: gebruik GEEN benzine, terpentine, wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om het apparaat (opnieuw) aan te steken. Gebruik alleen aanstekers conform EN1860-3! Het wordt sterk aanbevolen om klompjes houtskool te gebruiken in uw Kamado. Deze branden langer en produceren minder as die de luchtstroom kan beperken.

BELANGRIJK: bij het openen van het deksel op hoge temperaturen is het belangrijk dat u het deksel slechts licht omhoog tilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnenkomen en er geen backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.

- Houd u ALTIJD aan de KOOKINSTRUCTIES van deze handleiding.
- Gebruik de Kamado NIET op een terras of op andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieschors.
- Zorg ervoor dat de Kamado op minimaal 2 meter afstand staat van brandbare voorwerpen.
- Gebruik de Kamado NIET als kachel.
- Zorg ervoor dat u de Kamado NIET aanraakt of verplaatst wanneer deze aan staat; hij is heet.
- GEBRUIK ALTIJD warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramische of kookoppervlakken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voor verplaatsing of opslag.
- Houd kinderen en huisdieren ALTIJD op veilige afstand van de oven wanneer deze in gebruik is.
- Controleer het apparaat voor gebruik altijd op slijtage en schade en repareer deze waar nodig.

DE KAMADO PREPAREREN

- Maak een vuurtje door een opgerolde krant met een aantal aanmaakblokjes of solide vuurblokjes op de houtskoolplaat onderin de Kamado te leggen. Plaats vervolgens 2 of 3 handen houtskool bovenop de krant. Gebruik GEEN benzine, terpentine, wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om het apparaat (opnieuw) aan te steken.
- Open het onderste luchtgat en steek de krant aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers.
- Laad het apparaat NIET te vol met brandstof; als het vuur te krachtig is kan de Kamado schade oplopen.
- Laat het vuur branden tot alle brandstof op is en het vuur is gedoofd.
- Als de eerste vlammen te hoog zijn, kan dit de vilten afdichting beschadigen voor deze de kans heeft gehad om goed te hechten.
- Controleer na het eerste gebruik of alle sluitingen goed vast zitten. De metalen ring die het deksel verbindt met het onderstel zal bij hitte uitzetten en kan los

komen te zitten. Het wordt aanbevolen om de ring te controleren en waar nodig met een sleutel weer vast te zetten.

- U kunt uw Kamado nu normaal gebruiken.

DOVEN

- Om het vuur te doven stopt u de brandstof toevoer en sluit u alle gaten en het deksel, zodat het vuur op natuurlijke wijze uitgaat.
- Gebruik GEEN water om de houtskool te blussen; de keramische Kamado kan hierdoor beschadigd raken.

OPSLAG

- Wanneer u het apparaat niet gebruikt en buiten laat staan, moet u de Kamado eerst volledig laten afkoelen en vervolgens bedekken met een geschikte bescherming tegen regen.
- De grill van chroomplaat is NIET vaatwasserbestendig; gebruik een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Druk bij gebruik van de Kamado de beide wielklemmen naar beneden, zodat deze niet kan verschuiven. Het wordt aangeraden om de Kamado 's winters overdekt op te slaan voor volledige bescherming, bijvoorbeeld in een garage of in een schuur.
- Op een vorstvrije plaats bewaren.

REINIGING

- De Kamado is zelfreinigend. Verwarm hem 30 minuten lang op 260°C en hij verschroeit al het eten en vuil.
- Gebruik GEEN water of andere soorten schoonmaakproducten om de binnenkant van uw Kamado schoon te maken. De wanden zijn poreus en absorberen alle vloeistof, waardoor de Kamado kan scheuren. Als er heel veel roet is ontstaan, kunt u een borstel of het bijgeleverde gereedschap gebruiken om de koolrestanten weg te schrapen voor het volgende gebruik.
- Gebruik voor het schoonmaken van de grills en roosters schoonmaakmiddel zonder schuurmiddel, zodra het apparaat volledig is afgekoeld.
- Wacht bij het schoonmaken van de buitenkant tot de Kamado volledig is afgekoeld en gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

ONDERHOUD

- Twee keer per jaar (vaker indien nodig) de ringen vastschroeven en de scharnieren oliën.

AANSTEKEN, GEBRUIK EN VEILIGHEID

- Zorg dat de Kamado op een vaste, vlakke, horizontale, warmtebestendige en niet-brandbare ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- Zorg dat de Kamado minimaal 2 meter bovenruimte heeft en minimaal 2 meter van andere voorwerpen af staat.
- Maak een vuurtje door een opgerolde krant met een aantal aanmaakblokjes of solide vuurblokjes op de houtskoolplaat onderin de Kamado te leggen. Plaats vervolgens 2 of 3 handen houtskool bovenop de krant.
- Gebruik GEEN benzine, terpentijn, wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om het apparaat (opnieuw) aan te steken.

- Open het luchtgat aan de onderkant en steek de krant aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers.
- Laat, zodra het vuur aan is, het onderste luchtgat en het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een kleine basis van hete kooltjes te krijgen.
- Laat de houtskool opwarmen en minimaal 30 minuten gloeien voordat u op de Kamado gaat bakken. NIET bakken voordat er op de brandstof een laagje as ligt.
- Het wordt geadviseerd om de kolen niet op te stoken of om te draaien zodra ze heet zijn. Op die manier kunnen de kolen uniformer en efficiënter branden.
- Gebruik zodra het vuur aan staat ALLEEN warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramiek of bakoppervlakken.
- Hieronder vindt u bakinstructies per temperatuur en duur.

INSTRUCTIES VOOR BAKKEN OP LAGE TEMPERATUUR

- Stook de houtskool op volgens de instructies hierboven. Gloeiende houtskool NIET verplaatsen of opstoken.
- Open het luchtgat aan de onderkant volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open om een kleine basis van hete kooltjes te krijgen.
- Houd de Kamado in de gaten tot deze de gewenste temperatuur heeft.
- Sluit het onderste luchtgat volledig om de Kamado op temperatuur te houden. U kunt nu bakken op de Kamado.
- **BELANGRIJK:** bij het openen van het deksel op hoge temperaturen is het belangrijk dat u het deksel slechts licht omhoog tilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnenkomen en er geen backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees **ALTIJD** de **INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN** van deze instructiehandleiding.
- Gebruik **ALTIJD** warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramiek of bakoppervlakken.

INSTRUCTIES VOOR ROKEN

- Ga hetzelfde te werk als bij bakken op lage temperatuur.
- Houd de Kamado in de gaten tot deze de gewenste temperatuur heeft. Zie temperatuur- instructies.
- Laat het onderste luchtgat een beetje open.
- Doe het bovenste luchtgat dicht en controleer de temperatuur nog een paar minuten.
- Strooi met warmtebestendige handschoenen de houtsnippers over de hete houtskool heen.
- U kunt nu roken op de Kamado.
- **TIP:** dompel de houtsnippers of rookplanken 15 minuten onder in water om het rookproces te verlengen.
- **BELANGRIJK:** bij het openen van het deksel op hoge temperaturen is het belangrijk dat u het deksel slechts licht omhoog tilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnenkomen en er geen backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees **ALTIJD** de **INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN** van deze instructiehandleiding.
- Gebruik **ALTIJD** warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramiek of bakoppervlakken.

INSTRUCTIES VOOR BAKKEN OP HOGE TEMPERATUUR

- Stook de houtskool op volgens de instructies.
- Sluit het deksel en zet de luchtgaten aan de boven- en onderkant helemaal open.
- Houd de Kamado in de gaten tot deze de gewenste temperatuur heeft. Zie temperatuur-instructies.
- Sluit het bovenste luchtgat voor de helft en controleer de temperatuur nog een paar minuten.
- U kunt nu bakken op de Kamado.
- **BELANGRIJK:** bij het openen van het deksel op hoge temperaturen is het belangrijk dat u het deksel slechts licht omhoog tilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnenkomen en er geen backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees **ALTIJD** de **INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN** van deze instructiehandleiding.
- Gebruik **ALTIJD** warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramiek of bakoppervlakken.

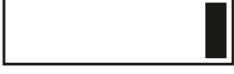
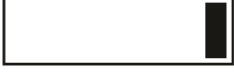
INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN

- Lees deze instructies goed door en volg ze op bij het bakken op de Kamado.
- Was altijd uw handen voor en na het bereiden van rauw vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gebakken vlees en ander eten. Zorg vóór het bakken dat het grilloppervlak en het keukengerei schoon zijn en vrij zijn van etensresten.
- Gebruik **NIET** dezelfde keukengerei voor rauw en gekookt eten.
- Zorg dat al het vlees goed gaar is voor het eten.
- **LET OP:** het eten van rauw of onvoldoende gaar vlees kan leiden tot voedselvergiftiging (bijv. door bacteriën als E.coli).
- Om het risico op onvoldoende gaar vlees te verkleinen, kunt u het opensnijden om te controleren of het binnenin gaar genoeg is.
- **LET OP:** als het vlees voldoende is gebakken, moet het sap doorzichtig zijn en moet er geen roze/rood sap of verkleuring van het vlees zichtbaar zijn.
- Het is aan te raden om grotere stukken vlees voor te bakken voordat u ze afbakt op de grill.
- Maak na gebruik van de Kamado het bakoppervlak van de grill en het keukengerei altijd schoon.

BRANDSTOF BIJVULLEN

- Met gesloten luchtgaten kan de Kamado een paar uur op hoge temperatuur blijven. Als u meer baktijd nodig heeft (bijvoorbeeld bij het roosteren van een groot stuk vlees of bij langzaam roken) kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg deze houtskool toe en ga verder zoals hierboven aangegeven.

TEMPERATUURINSTRUCTIES

Langzaam bakken / roken (110°C-135°C)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Runderborst	2 uur per pond		
Draadjesvlees	2 uur per pond		
Hele kip	3 - 4 uur		
Ribben	3 - 5 uur		
Braadstukken	9+ uur		
Grillen / roosteren (160°C-180°C)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Vis	15-20 min.		
Fricandeau	15-30 min.		
Kipstukken	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 uur		
Lamsbout	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		
Aanbraden / dichtschroeien (260°C-370°C)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Steak	5-8 min.		
Karbonades	6-10 min.		
Hamburgers	6-10 min.		
Worsten	6-10 min.		

Open 

Dicht 