

Feestmaal!



Alleen Herman was afwezig. Hij was, op vooraf geplande cruise, naar Italië vertrokken om daar de boot te nemen. Tijd om het verlies van Claudine te verwerken, wat op andere gedachten te komen en te ontspannen na al die miserie. Wij hopen hem na Nieuwjaar terug in ons midden te hebben. Kerstmis en Nieuwjaar stonden voor de deur, de verjaardag van Roger werd gevierd, we bestonden 25 jaar. Een feestmaal als laatste kookles van 2014 was dus een must.



De **oesters**, rauw en gegratineerd, werden op perfecte wijze geopend en klaargemaakt door Paul en de Juliens. Onze voorzitter vroeg onmiddellijk of er iemand was die geen oesters lustte. Waarom hij dit vroeg weten wij en wij alleen ... of toch niet!.

Benny was er eens serieus ziek van geweest en proefde alleen de gegratineerden. Hoe ze hem zijn bevallen laat ik je weten in volgend verslag.

Ondertussen was Maurice druk bezig met het bereiden van drie **dipsauzen op basis van yoghurt voor bij de scampi**. Verteerbare sausjes en toch heel lekker!

Pirre vertelde dat hij in Leuven was geweest en dat hij daar ganzen had gezien die op trommelgeroffel mooi in de pas gingen. Ook werd hij tegengehouden door een levende kerstboom. Ik hoop dat hij toch niet terug aan de "Diestse Bruine"zit. Maar ik geloof het niet, sinds zijn zware medicatie en operatie.



Benny, Joke en Pirre maakten de "mise en place" klaar voor de "**pompoensoep, met banaan, kerrie en kokosmelk**". Eindelijk kon Joke zonder problemen de kerrie gebruiken. Gezien de ingrediënten, toch een vreemd soepje. Maar toen de meesten een tweede bord namen was het oordeel overduidelijk!!!

Het hoofdgerecht dan: *“Hindengebraad met “pommes duchesse”, boontjes met spek, peertjes gevuld met veenbessen en een rode wijnsaus..*

Zet dat maar eens op een menukaart. We hadden er ons werk mee. Maar geleerd hebben we ook. Julien L. toonde ons hoe we een perfecte “pommes duchesse” moesten spuiten. Benny had onmiddellijk de kunsten onder de knie.



Nog vermelden dat Joke en Paul reeds werden gesignaleerd in de nieuwe Intermarché te Hannuit. Waarschijnlijk om de Waalse economie terug te laten floreren. Floreren deden wij allen toen de schoon kleindochter van Maurice ons een bezoek kwam brengen.

Paul vertelde ook nog dat Joke houdt van stokoud en piepjong, waarop ikzelf dan maar reageerde. “De éne is voor zijne portemonnee, de andere voor zijne zak”!

We ontdekten ook dat Joke een smartphone heeft. Voor ieder van ons een raadsel, omdat hij steeds beweert niets van informatica af te weten. Mogelijk is hij zijn profiel aan het veranderen om op jacht te gaan!.



Naast de geestrijke drank had jarige Roger nog een uitgebreid dessertenbuffet voorzien met een serieuze cholesteroltaart, alles van de hand van Julien L. Merci Roger en Julien.

Roger mocht na meerdere maanden terug wat wijn drinken, waarop hij zei: “Het kan toch goed doeng, as het lange tijd gelée es”! “Da peis ich och”

In de verslagen zit soms een tikkeltje fictie, maar wat ik nu ga schrijven is de echte, zuivere realiteit. Tijdens mijn wekelijkse ziekenhuisbezoeken word ik steeds gewogen. Reeds enkele maanden varieert mijn gewicht rond de 73 kg. De dag na dit feestmaal moest ik terug naar het H. Hart in Tienen en daar dan de weegschaal op. De wijzer hield stand op 75,2 kg. “Dit kan toch niet”, dacht ik. Ik ging op mijn tenen staan, op mijn hielen, op één been. Neen hoor de wijzer bleef onverbiddelijk 75,2 aanwijzen.. Toen, ja toen dacht ik pas aan het feestmaal van gisteren! Zou dat de oorzaak kunnen zijn. Daarom deze hint om af te sluiten. Weeg jullie allen eens voor en na de kookles, dan kunnen we zien of we goed bezig zijn.

Tot de volgende

Miauw