



25 jaar

Alvorens aan het eerste verslag van 2014-2015 te beginnen toch eerst wat algemene info. Op dinsdag 25/8/2014 kwam het hoofdbestuur samen om het vorig seizoen grondig te evalueren en het nieuwe voor te bereiden. Wegens het vele werk heeft dit bestuur beslist om uit te breiden. Julien Langenaekens was hiervoor de geschikte persoon. Hij stond meer dan 30 jaar achter de fornuizen van de "Gastromic" te Halle Booienhoven. Zijn ervaring moet onze status omhoog tillen naar sterrenniveau. Wegens de positieve financiële balans heeft datzelfde hoofdbestuur ook beslist om zich een bonus toe te kennen van 14 euro. Ook de uitstapvergoeding werd verhoogd van 15 naar 20 euro.

Dit kookjaar zal bol staan van festiviteiten op culinair vlak. Wij bestaan 25 jaar en dat moet gevierd worden. Kreeft, kaviaar, rundcarpaccio, oesters ... Sergio Herman zal blozen!

Toen onze voorzitter (nog steeds Julien Christiaens, waarvoor dank) de nieuwe kookdata had bekendgemaakt, kreeg ik onmiddellijk een paniekmail van Paul. Hij had opgemerkt dat de eerste les zou doorgaan op 11 september of beter nog "nine eleven". Dit stond letterlijk in zijn mail: "De begindatum is wel heel erg geriskeerd vind ik, nine eleven, als Al Qaeda dat te weten komt zouden de mosselen wel eens aangebrand kunnen zijn.". Maar het bestuur had aan alles gedacht. Stanny die ons altijd graag ziet komen (niet omdat we mooi en intellectueel zijn, maar vooral omdat sommigen onder ons een aardig potje kunnen binnen gieten) had via "skype" gemeld dat zowel "het patronaat" als "zijn brasserie" extra waren beveiligd door het FBI. We moesten ons dus geen zorgen maken.

Ook nog een bedanking aan het adres van Joke die nu niet meer in Wezeren woont, maar in de "rue neuve" te Landen. Hij doneerde ons een ijzeren kast. Nu we zoveel ruimte hebben om ons materiaal in op te bergen, stel ik voor deze kast te gebruiken om er onze wijn, tumulus en sterke drank in op te slaan, vooral omdat deze kast voorzien is van een slot, tenminste als we terug een "rechte" sleutel hebben. Er zal nog in plenaire vergadering beslist moeten worden wie de sleutel krijgt. Ik heb nu al in gedachten aan wie we deze sleutel zeker niet moeten geven.

Joke kocht zich een nieuwe kast in een Zweeds bedrijf dat in het logo mijn lievelingskleuren draagt, namelijk geel en blauw. Hij moest op zijn ganse familie beroep doen om die kast in elkaar te knutselen. Het duurde ruim vijf uur. Maar het resultaat was schitterend. Hij had zelfs nog twee schroeven en één "moeierke" over.

Nu nog een pas ingekomen belangrijk bericht van het persbureau Belga. Stanny heeft er de brui aangegeven en verlaat zijn café. Hij heeft ander werk gevonden, namelijk "doppen". Goed nieuws is dan weer dat het café kortelings weer open gaat, zodat onze "après kook" niet in het gedrang komt.

Tot de orde van de dag nu. Dit verslag is summier en kort. Reden is het vele en oorverdovende lawaai in de keuken. Net als kinderen die, na een lange vakantieperiode, mekaar terug ontmoeten op de speelplaats. Het zou wel een manier kunnen zijn om woonwagenbewoners te verjagen, zoveel decibel werd er geproduceerd. Naar aloude traditie moesten wij bij aanvang van deze eerste seizoensles ons lidgeld betalen en stonden er traditioneel mosselen op het menu.

Ook ons erelid Michel was uitgenodigd. Toen deze binnenkwam werd hij onthaald op luid applaus. Herman vroeg dan of de flessen ontkurkt mochten worden, waarop Paul onmiddellijk antwoordde: “wan stoemme vroeg es da?”. Met dank aan Herman en Michel voor de vele bubbels.

Nadat Benny en Paul de mosselen gekuist en gesorteerd hadden, waren er een 20 tal mosselen over, die volgens hen onbruikbaar waren. Julien L. repliceerde en zei : “dans la cuisine on ne jette rien”. Hij gooide ze in een pan met wat ajuin en selder en ons eerste hapje was klaar. Heerlijk!

Er werd dan verder gewerkt aan het schillen en in frieten snijden van de aardappelen, het kuisen en snijden van de groenten en het maken van de twee hapjes: gegrilde scampi met spinazie en tomaat mozzarella met olijven en mango. Het resultaat was best te smaken en zie je hieronder.



Ondertussen haalde men “ouwe koeien” uit de gracht en palaverde men over de tijd dat we nog toneel speelden met de KLJ. Paul had onlangs een wandeling gemaakt naar “Poetsjaar” in Rumsdorp. Op die hoogte ziet men Attenhoven liggen. Mijn neef dacht terug aan de eerste woorden die Herman indertijd zei tijdens de vertoning van “De filosoof van Haagem”: “hoe vredig ligt ons dorp erbij”... Maar het melancholisch gedoe duurde niet lang. Het werd telkens weer onderbroken door het gsm gerinkel van Joke die op zaterdag een BBQ organiseert voor 150 man in Wezeren. Wat gaat dat volgend jaar geven in de Stationsstraat?

Als lid van het hoofdbestuur stel ik voor dat in de toekomst alle gsm's, smartphones enz. thuis gelaten worden.

De reuk en damp van gekookte mosselen vulden de keuken. 14 kilo voor 11 personen. Zou dat niet teveel zijn? “Neen”, zei iemand toen we aan het eten waren: “er zijn veel lege schelpen bij ...”.

Toen Joke gedaan had met eten, nam onze voorzitter het woord en gaf ons een evaluatie van vorig seizoen. Ook de nieuwe kooklessen kwamen ter sprake. Alle voorstellen zijn welkom.

Daarna volgde een zware afwas en de onmisbare koffie van Maurice. Op de vensterbank zag ik 9 lege flessen staan. Bedenking hierbij: wij waren met 11, waarvan één iemand niet drinkt en twee anderen zich onthouden tot een paar glaasjes. De rekening is dus snel gemaakt. Op dat vlak zijn we dus heel goed gestart.

Miauw