



Kookles 21/10/2015

Eindelijk!

Attenhovense kookclub voor mannen

Het is reeds geruime tijd geleden dat je nog een verslag van mij ontving. Gebrek aan inspiratie, inzet en zelfopoffering zijn enkele oorzaken. Ook nu zal het schrijfsel "een kleintje" zijn. Maar ik probeer langzaam weer de draad op te nemen, al was het maar om wat fotomateriaal door te sturen van de gerechten die werden gerealiseerd. Maar een veertiendaags verslag zie ik niet onmiddellijk zitten. We zullen wel zien! Het is ook al lang geleden dat we nog op een voltallige ploeg konden rekenen en vandaag ook al niet. "Nonkes" zat in Spanje omdat hij zichzelf getrakteerd had op een snoepreisje, na zijn prestatie tijdens de 20 km. van Parijs. Ik zag hem vorige week nog in de winkelstraat van Landen. Hij vertelde me dat hij opgesloten zat in een zwerm van 6000 mannen en vrouwen en daardoor zijn tempo niet kon opdrijven. Hij strandde tenslotte op 2 uur 13 minuten, wat meer dan verdienstelijk is. Als ikzelf in een zwerm van 6000 vrouwen moest terechtkomen, zou ik er niet aan denken om vooruit te komen. Enfin positief is dan weer dat hij volgende les met champagne naar "het patronaat" komt. Dat belooft en de decibels zullen zeker de hoogte ingaan. Bovendien zal hij ons moeten uitleggen wat die hiërogliefen op de voorgevel van zijn huis betekenen. Vorige les ontbraken Maurice en Benny omdat die met hun luie kont lagen te zonnebaden ergens aan een Spaanse Costa. Dit gepaard gaande met voldoende eten en drank. Gelijk hebben ze! Genieten voor het te laat is. Onze voorzitter herstelt prima van zijn operatie en is op weg om zijn geplande reis naar Zuid Afrika te halen. Roger is drie maanden van zijn chemo verlost en wacht nu met een bang hartje af hoe de toekomst er zal uitzien. We wensen hem alleszins het allerbeste toe. Ook moet ik je nog melden dat ons erelid en mecenas Michel Cluckers onze clubkas weer op niveau bracht met een aanzienlijk bedrag. Bedankt Michel!

Tijdens de zomeronderbreking heeft Joke duidelijk in de Grote Van Dale zitten neuzen. Hij vroeg aan Benny of het daar in Spanje een "desolaat" landschap was. Waarschijnlijk om in de belangstelling te staan. Enfin het is al goed dat "fijne toets" en "kleurenpalet" niet meer te horen zijn. Ook moet ik je nog

vermelden dat onze voorzitter jarig was en trakteerde met bubbels, witte en rode wijn. Bedankt en proficiat Julien van Pé Potloed!



Na het gebruikelijke nieuws van de dag, aan de slag. Dat was nodig want het was koud in de keuken. Het hapje op basis van room, dille, zalm en Sint Jacobsvruchten werd geserveerd. Roger en Maurice waren de auteurs van dit gerechtje. Volgens beide heren was er wel wat werk aan, maar zeker de moeite waard. Echt een hint voor de eindejaarsfeesten.

Ondertussen werden er ook afspraken gemaakt in verband met volgende zondag. Ja *eindelijk* is het zover ... de viering van ons 25 jarig bestaan in "de gastromic". Spijtig genoeg kan Pirre er niet zijn. Hij moet die dag naar Ciney om daar de Belgische tanks, kogels, jeeps en geweren te tellen. Hopelijk ontploft de boel er niet, want wie gaat dan onze handdoeken wassen?

Julien C. en ikzelf waren klaar met het voorgerecht: scampi en niet scampi's. Het bijhorend sausje op basis van boter, sjalot, look, kervel, peterselie en citroen kon iedereen smaken. Licht, verteerbaar, gemakkelijk en toch lekker. Het recept is online beschikbaar mits aanvaarding van "cookies".



Dat de gemiddelde leeftijd van onze leden aan de hoge kant ligt is duidelijk. Er werd minutenlang gediscussieerd over "ouw peekeshuizen".

De heerlijke geur van versgemaakte frieten verspreidde zich door de keuken. Jokke stond als een echte professional achter de friteuse. De uitbater van het frietkot buiten op de parking kan hier nog iets bijleren.



Normaal gezien zouden we "steppegas" maken. Daarvoor hadden we een mandoline nodig, maar die was stuk. Er ontbraken twee snaren.

Benny, Julien L. en Pirre waren druk in de weer met het hoofdgerecht. Een mooi stukje kalfsgebraad met een lasagne van appel en pastinaak, geblust met calvados. Die laatste geestrijke drank was echter niet ter plekke en niemand had zin om heen en weer Normandië te rijden. Dan maar cognac gebruikt. In nood moet men voor oplossingen zorgen.

De vreemde combinatie met friet en appel viel mee. Het lekker stukje kalfsvlees was perfect gegrild.

Tijdens de koffie – Maurice was terug – werden "ouwe koeien" uit de gracht gehaald. We hadden het namelijk over de vroegere vriendin van Pirre die ooit eens aanwezig was op onze "Lady's Night". Een mooi, fris, lief "gastinneke" uit Zaventem. We snappen nog altijd niet waarom Pirre die heeft laten "schieten", om het in "zijn" oorlogstermen uit te drukken. Maar gedane zaken nemen geen keer, zegt het aloude spreekwoord.

Het wordt nu echt tijd om ons minutieus voor te bereiden op aanstaande zondag.

Onze jubileumviering komt heel dicht bij. Zorg maar voor feestkledij, veel humor en een lege maag.

Tot zondag bij Julien in de Gastromic. Afspraak aldaar om 12 uur.

Miauw