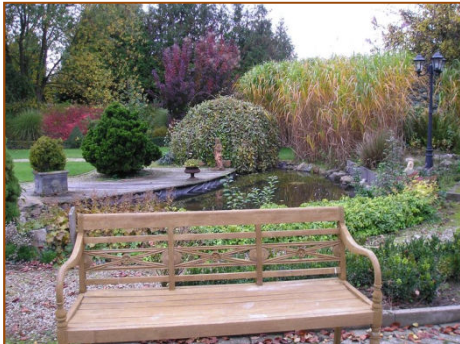


Feest 25 jarig bestaan "Attenhovense kookclub voor mannen"



Attenhovense kookclub voor mannen

*Een dag om niet te vergeten!*



De bonte kleuren van herfstbladeren met een kleurenpalet dat Joke nog nooit gezien had, dompelden de vijver en de tuinen van de "De Gastromik" in een wonderbare sfeer. Met alle schakeringen van groen, geel, rood en bruin lagen ze daar onder de bomen of hingen ze nog wiebelend vast aan een takje. Een prachtig decor om te feesten ...

Gelijktijdig reden Joke, Roger, Maurice en ikzelf de ruime parking op. Er werd gekust, handen werden geschud. Toen we de zaal binnen gingen, zaten de overige feestelingen en aanhang reeds aan het glas. Ik had niet anders verwacht. Herman stak er boven uit met zijn florissante rode das. Grote afwezige was Pirre. Die was ijlings vertrokken naar Ciney



voor een colloquium in verband met de nieuwe "koude oorlog" tussen het kapitalisme en het communisme. Of het Belgisch leger zal gemobiliseerd worden vernemen jullie later.



De lekkere hapjes tijdens de receptie deden het beste verhoppen. Er werd gekeuveld en gelachen. Robert Wasseige zou het als volgt uitdrukken: "de sfeer is goed". Ikzelf stond frontaal tegenover de prachtige feesttafel met mooie decoratie. Ondanks het feit dat ik geen grote eter ben had ik enorme zin om

eraan te beginnen. Foto's mochten hier natuurlijk niet ontbreken. Er werd duchtig geflitst.

Aan tafel dan. Voor het eerste gerecht werd geserveerd was er de toespraak van onze voorzitter. Kort, bondig en "to the point". De geschiedenis van de club en de kwaliteiten van elk lid werden mooi verwoord door Julien. Iedereen luisterde aandachtig. Een lach was nooit ver weg. Een welgemeend applaus was zeer zeker op zijn plaats.



Dan eiste Herman het woord. Een woordvloed galmde door de gezellige, warme zaal. Hij vroeg een moment van bezinning en dat kreeg hij ook. Met klasse serveerde een zoon van Julien L. ons het voorgerecht op basis van zalm, groene asperges en

kerstomaatjes. Een streling voor tong en oog.





Na het voorgerecht bedankte onze voorzitter alle leden voor hun positieve inzet tijdens de lessen. Die dankbaarheid uitte zich in een mooi geschenk in de vorm van een keukenschort met het logo van onze kookclub.

Na de overhandiging van de geschenken vertelde Herman dat hij bij hem thuis op zolder een "leeftige" krokodil had. Roger had die zelfs al gezien. Die krokodil zou alleen planten en groenten eten. Terwijl hij met zijn betoog verder ging stootte hij door zijn ongecontroleerde gesticulaties een glas wijn omver over het sneeuw witte tafellaken. Het krokodilverhaal was hiermee onmiddellijk uit.

Foto's bespaar ik jullie.

Ondertussen werd de witloofroomsoep geserveerd. Deze heerlijke soep was een wens van ons oudste lid Roger. En ja, hij had de juiste keuze gemaakt.



Hilariteit alom toen er buiten een groepsfoto werd gemaakt met de nieuwe schorten. Het duurde minuten voor iedereen in juiste posehouding stond. Oorzaak lag bij Nonkes toen die de bladeren van een ginkgo biloba (een geneeskundige Japanse notenboom) begon op te eten. Bovendien gaf hij hier nog zo'n ingewikkelde medische uitleg bij alsof hij de één of andere "specialist" was verbonden aan Gasthuisberg.

Dat zonnig buitenluchtje had weer wat plaats gemaakt in onze maag. Tijd voor het hoofdgerecht: varkenshaasje met



verse wintergroentjes en opgevulde champignon met mozzarella. Vooral die champignon deed bij Joke de stoppen doorslaan. Hij nam er meerdere foto's van in close up.



Toen vond Herman het nodig om alle vrouwen te masseren. Hij had daarvoor 21 weken lang een cursus in Eindhoven gevolgd. Hij schudde met zijn handen om positieve energie over te dragen. De

vrouwen vonden het blijkbaar prettig.

Het hele gedoe evolueerde zo naar het onderwerp seks.

Waarop iemand zei dat je zo moest masseren om je vrouw in bed te krijgen. En als ze dan nog niet wil antwoordde Benny met een prachtige oneliner: "dan moet je maar een selfie doen"!

Tijd voor dessert en koffie.



Geen uitleg. De foto's zeggen alles. Joke nam het woord om samen met de leden van het hoofdbestuur onze voorzitter in

de bloemetjes, zeg maar wijn, te zetten. Onze Julien verdiende het. Niet iedereen houdt het 25 jaar vol in een vereniging, zeker met zo een "jenkers".

Tenslotte een dikke proficiat voor het hele team van de "De Gastromic" voor dit geslaagde feestmaal. Alles was perfect.

Met de woorden van Roger sluit ik af. "Da moste we elk jaar doeng". (hieronder nog de groepsfoto's).

Miauw

