

Attenhovense kookclub voor mannen.

Dinsdag 26 oktober 2010

Eerst en vooral mijn verontschuldiging, omdat mijn verslag van vorige kookles onvolledig was. Ik was totaal onwetend dat er nog zo iets bestond als een "après kookles". Maar drie neofieten, pas enkele tijd lid van onze club, hebben mij van het tegendeel overtuigd.

Na de vorige kookles gingen ze nog eens extra evalueren bij St.st.stanny.

Dat zij ter plekke de boerderij van "nasses" aan ons patrimonium hebben toegevoegd, daar kan ik nog inkomen,. Maar dat zij op 5 uren tijd (van 22.30 tot 2.30 uur) slechts 6 bokken dronken is totaal ongeloofwaardig, vooral omdat ik die rakkers reeds van in mijn jeugd jaren ken. Zedenles van het verhaal: "ga nooit op donderdag bij Schepers een schuurmachine kopen, want meer dan waarschijnlijk geven ze je een wipzaagje."

Enfin laten we nu met deze avond beginnen. Herman had ECHTE champagne mee (neen geen cava of prosecco) maar "hiele echte" champagne van het land van Sarcozy. Ik vroeg hem of hij verjaard was. Neen, hij had hem "zoe mar" meegebracht. Maar ik moet wel toegeven ... hij smaakte voortreffelijk.

Vier flessen voor acht man is nog te doen!

Ondertussen liet hij ons ook weten dat hij op zijn erf dikke kalkoenen heeft rondlopen en heel veel spinazie, maar die loopt niet rond. Het is maar dat je het weet. Ook vertelde hij ons dat hij tijdens zijn legerdienst steeds de eerste in de rij stond met zijn gamel. Deed je dat niet dan "kost djé oep hoer kin kloppe."

Maurice was bruin gebakken en veilig teruggekeerd van een mooie reis in Spanje en Michel had zijn koptelefoon vergeten.

Bij de trekking had ik vandaag geluk. Ik kwam terecht bij Maurice voor de "potage du jour". Als er nu iemand soep kan koken is het wel Maurice. Zorgen moest ik me dus niet maken.



Paul, Herman en Pirre die instonden voor het dessert waren urenlang bezig om het recept te ontcijferen. Het was dan ook bang afwachten hoe dat er ging uitzien De mannen van het hoofdgerecht (Benny, Roger en Julien) hadden niet veel tijd om te filibusteren, om het in parlementstermen uit te drukken. Aardappelen schillen, frieten snijden, frieten voorbakken, tomaat bereiden, champignons bakken, boursinsaus maken ... er kwam geen einde aan hun opdracht. Bovendien merkte Pirre op



dat de champignons zwart geblakerd waren (grapje van dé van het steegske). Dat liet zich ook voelen aan tafel, want de hongerigen begonnen met hun verket op de tafel te slaan. De “erm joenges” werden er zenuwachtig van. Maar het moet gezegd, het resultaat was overheerlijk.

Dan kwamen de dessert - mannen in actie. Ze zongen nu een toontje lager. Maar ik beken het eerlijk de peren in portosaus, de vijgen, en geitenkaas was een lekkere combinatie om de avond af te sluiten.



Voilà de avond zat er weer op.

Ik vraag me af of Herman volgende kookles ook weer “zoe mar” champagne gaat meebrengen.

Bij leven en welzijn ... tot de volgende kookles.

Kat