

*Deus ex machina!*

Toen ik de keuken binnen kwam – ik was wat later – was iedereen al naarstig bezig. Onze club draait momenteel als een goed geoliede machine. Het was bovendien bijzonder rustig en stil.

“Trekken” (een receptenpapiertje!) moest ik eigenlijk niet meer, want er lag maar één kaartje meer in de kookurne. Ik kwam terecht bij het hoofdgerecht of beter bij de personen die het hoofdgerecht zouden klaarmaken. Herman en Roger – mijn partners – waren reeds druk bezig met de “mise en place” van de kalfsblanquette. Ook de andere teams lieten zich niet onbetuigd en gaven het beste van zichzelf.

Het eerste echte geluid kwam van het ontkurken van een fles schuimwijn. “Da huur ich geire”, zei daar iemand. Ik trouwens ook. Het was echt druk aan de gasfornuizen. Men waande zich bijna aan het klaverbad te Lummen. Je moest aanschuiven om een gasbek te bemachtigen.

“Wanie kum do ins immand aat de keuke, beu iet veur te éte”, riep Joke, “want ich heub den hiele dag heit gewerkt”. En net op dat moment kwamen de eerste hapjes eraan. Paul en Benny zorgden voor een hartige rösti. Terwijl Jos en Maurice onze smaakpapillen deden tintelen met een spiesje van gemarineerde kip.

Ondertussen vernamen we van Herman dat hij de ganse dag Sinterklaas had gespeeld. En ik die dacht dat de Sint een echte heilige was. Diezelfde Herman beweerde dat volgende zaterdag om 15.35 uur de maan, zon en aarde op 1 lijn zouden staan en dat je dan een wens mag doen, die ook in vervulling zal gaan. Ik geloof er alleszins geen sikkepit van, want van die van Nonkes heb ik nog al verhalen gehoord die niet met de realiteit strookten. Maar om hem te plezieren ga ik toch een wens doen. Ik zou graag de nieuwe regering laten vallen.

Pirre en Julien kwamen dan aandraven met een heerlijke Thaise soep met daarin jawel : scampi. Joepie! Ondanks het feit dat Michel op regime is – zo zegt hij toch – liet hij zich tweemaal bedienen ... de snoodaard!



Tussen soep en hoofdgerecht werden oude koeien uit de gracht gehaald. Roger zou eens serieus zat geweest zijn van “duvel” en Pirre zijn brommerke wist waar Pirre woonde. Maar dat is al geleden van de tijd dat de dieren nog spraken.

En dan kwam de “deus ex machina”. Maurice zorgde voor opwinding door de afwasmachine, die daar al zo lang ongebruikt stond, in gang te zetten. Iedereen keek naar het wonder dat geschiedde. Borden en glazen kwamen glanzend uit het toestel terwijl wij op ons gemak verder konden drinken. Als dat geen opkikker was. Nauwelijks drie minuten later konden we de volgende lading reeds deponeren. Merci Maurice, merci!.



Tijd dan voor de hoofdschotel. Kalfsblanquette op basis van marsala wijn, met zongedroogde tomaten en champignons. Ook dat gerecht viel best in de smaak.

*Omdat het Sinterklaas was zorgden Paul en Benny nog voor een extraatje. Een zelfgemaakte speculaas. Toch van een andere (lees betere) kwaliteit dan men in de winkels koopt. Merci jongens! De vormen waren echter niet voor kinderen aangewezen. Seks altijd maar seks!*



*Een Klaas met een lange "piet" heb ik al wel eens gezien, maar éne met dikke borsten nog niet.*

*Alleen Michel at niet van de speculaas omdat die kruimels onder zijn gebit komen. We zullen aan de Kerstman een nieuw eetkamer vragen voor Michel.*

*Tijdens de koffie vertelde Roger ons nog dat hij en Roza nu 55 jaar getrouwd zijn en dat zijn Roza hem iedere keer na de kookles ongeduldig opwacht. Hij zou haar dan belonen met een kusje. Volgens intimi zou het zelfs om een tongkus gaan, maar daar kan ik mijn pas aangekochte kasbons niet op verwedden (grapje, ik heb er geen enkele).*

*En als klap op de vuurpijl liet Pirre, om af te sluiten weliswaar, een enorme gaswolk ontsnappen. Naar de reuk, zou het wel eens om mosterdgas kunnen gaan. Voldoende brandstof om volgende les ons eten klaar te maken. Dat is dan ook weer goed meegenomen.*

*Volgende les zullen bovendien de grote kanonnen worden bovengehaald, want onze Roger wordt er 80.*

*Bij leven en welzijn zal ik je vertellen hoe dit feest is afgelopen.*

*Groetjes*

*Miauw.*

