

Eindelijk voltallig

Zoals elk verslag begin ik eerst met het slechte nieuws. Magda van Julien was gevallen op de bovenverdieping van het huis en brak haar enkel. Zij moest zelfs met de brandweer ontzet worden. Wij wensen Magda snelle en volledige genezing toe. Ook Paul onderging een ingreep in verband met zijn hart. Maar wat er juist gebeurde is voor mij te technisch om uit te leggen en ik ben tenslotte ook geen chirurg. Belangrijk was wel dat hij er goed uitzag. Het goede nieuws dan. Herman was terug uit Oostenrijk, zodat de groep voor het eerst dit seizoen voltallig was. Benny verscheen in een mooi blauw hemd met het embleem van zijn werkgever “firma Schepers”. Gelukkig heeft het hoofdbestuur in dit verband enkele jaren terug de statuten gewijzigd. In artikel 29 bis, paragraaf 4 a, staat dat onze leden met gesponsorde kleding naar de kookles mogen komen als het logo niet groter is dan één vierkante meter. Maurice vertelde dan weer dat zijn kleinzoon Siebe het huis van ons erelid Michel gekocht heeft. Het huis blijft dus in onze “kookfamilie”.

Omdat Paul en ikzelf continu achter de vuren stonden om de rösti's te bakken kan ik je niet vertellen wat er in de “living” gebeurde. Het enige wat we hoorden was het knallen van flessen. Herman was namelijk jarig en had een “kartongske” bubbels meegebracht van Frankrijk. Volgens sommigen zou hij daar de flessen vullen uit een champagne fontein. Maar volgens mij ligt Lourdes niet in de champagnestreek. Ik zou het niet mogen schrijven, maar ik doe het toch. Vermits Roger, Pirre en ikzelf momenteel geen alcohol mogen drinken, hebben 7 personen 6 flessen champagne leeggedronken. Daar was zelfs een snoodaard die een fles had gepikt om mee naar huis te nemen. Gelukkig werd hij door onze veiligheidscamera's geflitst. Iemand zei nog “als ik de flessen hoor knallen is Herman jarig”. Alleszins een dikke proficiat en een dikke merci voor die van “nonkes”.



Hoogtijd om het over de recepten te hebben. Het hapje was een “*tartaar van zalm en komkommer*”.

Prachtige “textuur” (een hoogstaand woord dat ik in de living gehoord had toen ik mijn handen ging wassen). De smaak was subliem en zeker vatbaar om thuis eens na te maken als we goede punten moeten hebben van ons vrouwtje. Ook moet ik vermelden dat er drie mannen nodig waren om de mayonaise klaar te maken. Ondertussen verkocht Maurice aan soldenprijs verse eieren van zijn kippen, waarop Herman reageerde: “mijn kippen kakelen alleen, maar leggen niet”. Diezelfde Herman beweerde ook dat hij van de dokter geen water meer mocht drinken. Hoe kan je zo liegen als gewezen godsdienstleraar.

Daarna volgde een *soep van aardpeer met een garnituur van appelroom*.

Pirre zorgde nog voor een toemaatje met lekkere “croustons”. Ondanks het feit dat de soep voor sommigen iets te dik was, vond iedereen ze lekker.

Dan vroeg Joke algemene stilte voor zijn toespraak. Hij moet nog langs ons erelid Michel passeren in Walshoutem, want die zijn pensioen zou nog niet volledig op zijn deze maand!!!



Ondertussen was het in de keuken enorm druk om het hoofdgerecht op de borden te krijgen:

“*lamsfilet (van de schouder) met rösti*”. Julien L. had deze lamsfilets 12 uren laten marineren. Van de marinade op basis van thijm, citroen, honing, sojasaus en bouillon werd achteraf een heerlijk sausje gemaakt. Het vlees smolt in de mond. Spijtig dat er op het bord een stuk groente ontbrak, maar voor de rest “jammie”.



Als dessert had Herman ook een zelfgemaakte appeltaart mee gebracht. Hij vroeg volledige stilte en het woord om uit te leggen hoe hij die taart had klaargemaakt. De ganse ploeg vond de taart geweldig, maar iedereen vond dat de rum niet voldoende doorsmaakte en Paul begreep dan weer niet waarom hij geen kaneel had gebruikt, maar havermoutvlokken. Enfin de technische uitleg was zo lang dat het onmogelijk was dit in het verslag te beschrijven. Kijk ook op de foto boven de taart een pousse café, die Paul en Benny van Oostenrijk hadden meegesmokkeld. Merci!



“Gestoeft” werd er ook. Zo beweerde onze ceo dat hij in zijn jeugd jaren eens een volledig fles grand marnier had uitgedronken op een dag. Pirre deed nog beter met 1,5 fles Jagermeister en ikzelf kan zelfs twee flessen spa blauw drinken per dag!

Na de afwas ging de helft van de groep, zeg maar de spitsen, nog naar Stanny. Daar werden oude koeien uit de gracht gehaald. Van die koeien heb ik geen foto's. Door een immens rookgordijn werd er vol heimwee gebabbeld over onze jeugd jaren, KLJ, de winning van Hlguet, nonk Henri en last but not least één van de bekendste Attenhovenaren nl. Gust van Beljemings en zijn boutades over “de kanaries”.

Toen ik middernacht de auto de garage binnen reed en naar de living stapte vroeg mijn vrouw of we een menu hadden gemaakt met 9 gangen, waarop ik laconiek antwoordde: “in het Patronaat is er maar éne gang”. Om alle commentaren te vermijden ging ik direct naar boven. Terecht, want mijn pijp was volledig uit.

Bij leven en welzijn tot volgende kooksessie.

Miauw

NB Sommige lezers van vorig verslag begrepen niet waarom België groter is dan Spanje. Ziehier de uitleg van Paul. Fabiola zegt tegen Boudewijn dat Spanje veel groter is dan België. Maar Boudewijn zegt het omgekeerde. Toen ze op een bepaald moment de liefde bedreven zegt Fabiola: “Zie je wel dat België kleiner is, want het gaat in Spanje”. Waarop Boudewijn gepast antwoordt: “Maar bij mij hangen er nog twee provincies buiten”.