



DE SMAAK VAN VERHALEN

DE SMAAK VAN VERHALEN

Tien verschillende mensen, tien verschillende smaken, tien verschillende verhalen. Tien personen die elkaar meenamen in hun eigen wereld.

In het project 'De smaak van verhalen' gingen 5 gedetineerden en 5 vrije burgers in gesprek met elkaar. Welke smaken herinner je? Welke gerechten mis je? Wat is jouw verhaal dat je wilt vertellen bij een lekkere maaltijd?

Dit project kadert binnen het project 'Dialogo'. Met dit project nodigen we gedetineerden en vrije burgers uit om met elkaar in dialoog te gaan. Om anders om te kijken naar detentie en herstel. Om met elkaar in gesprek te gaan van mens tot mens, over de muren van de gevangenis heen.

Lekker eten verbindt. Dat werd snel duidelijk tijdens de samenkomsten. Iedere keer bracht iemand een recept mee dat samen klaar gemaakt werd. Door samen te koken en met elkaar te praten, leerden de deelnemers elkaar beter kennen. Ze leerden om elk hun eigen verhaal te vertellen aan elkaar.

In dit boekje zijn alle recepten verzameld. En nemen we je mee in de verhalen achter de tien deelnemers. We nodigen je uit om de lievelingsrecepten van de deelnemers eens uit te proberen en te delen met anderen. Wie weet welke verhalen jij nog ontdekt?

ANDRIES

Ik heb aan mijn ouderlijk huis de allerbeste herinneringen. De muren van het huis waren zo dik als die van een burcht. Er stond altijd eten te pruttelen op de stoof, een grote zwarte vierkante stoof.

Ik heb zelf in mijn leven nooit echt gekookt, maar mijn moeder kan heel goed koken. Ze maakt lekkere soepen en ze zijn allemaal lekker.

In de gevangenis mag je niet zomaar voorwerpen en goederen binnen brengen, je moet daarvoor toestemming vragen én ook nog krijgen.

Maar mijn moeder werd pas echt gecontroleerd na drie bezoeken. Ze zat aan het onthaal en de vraag werd gesteld: “Wat breng je eigenlijk naar binnen?” “Wel, soep voor mijne zoon!”

Moeder is er zelfs in geslaagd om driemaal soep binnen te smokkelen.

Ik hou van gewoon eten. Dit eten, namelijk steak, zag ik als kind in levende vorm loslopen in onze wei. Wij hadden thuis altijd twee koeien. Dan verdween mijn vader op een dag met die beesten en hij kwam nadien met het geslacht vlees terug thuis. Wij hadden er geen erg in waar het vlees vandaan kwam.

Steak frites met peperroomsaus

Ingredienten (12 personen)

- 3 kilo voorgebakken frites
- 12 steaks
- peperkorrels
- 500 ml runderfond
- 250 ml room



Bak de frietjes in de frituurpan of oven. Bak de steaks 2 minuten per kant. Houd warm onder aluminiumfolie in een oven van 50 graden. Blus de pan af met de fond.

Roer aanbaksels los. Voeg 3 eetlepels peperkorrels toe. Voeg de room toe. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte.

Salade

Ingredienten (12 personen)

- 1 krop ijsbergsla
- 1 krop lollo rosso
- 2 avocado's
- 6 tomaten
- 2 rode uien
- balsamico siroop
- olijfolie
- honing



Was de sla. Snij de avocado & tomaten in stukjes. Snipper de ui.

Meng alle ingrediënten tot een salade en breng op smaak met balsamico, olijfolie & honing.

ANCA

woensdags, wandeldag, lopen mijn voeten

kilometers lang zichzelf achterna

vandaag zoek ik

nabij de Grasmarkt

een plek om te zitten

liefst onder een paraplu

op een bank onder een lekkende boom

pak ik een snee brood uit mijn tas

was dit maar een bord hete snert

een jongeman toont me

in zijn vuile hand

een glimmend muntstuk

zijn ogen schuilen

onder de klep van zijn pet

'I'm sprout of Brussels'

zeggen de gele letters

op zijn doorweekte vest

Brussel, niet de warme wafels

in de Rue Neuve ruik ik hier

maar de nood van een zwerver

die dwaalt door je straten

waar niemand thuis is

hoe anders is het

op de Place Schumann

waar de odeur majeure

van de hoge bazen

het fijne neusje

van de jonge mooie dame streeft

uit de winkels in de Rue de Brabant

waaieren aroma's uit warmere streken mee

met boodschappende moeders

die met elkaar kwinkeleren

in sluiertalen

bij de Boulevard d'Ypres

parelt het zweet

van de jongens van de straat

die op een kaal stukje park

voetballen voor hun leven

en er van dromen om ooit ...

Bruxelles, ma belle

ik voel me welkom aan jouw rijke tafel

en één met de disgenoten die aanzitten

ook al ken ik hun namen niet

in jouw anoniemandsland

voel ik mij thuis

Erwtensoep (snert)

Benodigheden: staafmixer

Ingrediënten voor 12 personen:

- 2 kilo diepvrieserwten
- 6 runderbouillonblokjes
- 3 liter water
- 4 winterwortels
- 4 aardappels
- 4 uien
- 4 preien
- halve knolselder
- 4 laurierblaadjes
- enkele takjes tijm
- 2 runderrookworsten



Los de bouillonblokjes op in het water en breng aan de kook. Schil de wortels, aardappels, knolselder en uien. Snij in blokjes. Snij de prei in ringetjes.

Voeg alle groenten toe aan de bouillon. Voeg de geriste tijm en het laurierblad toe.

Laat 30 minuten koken tot de groenten gaar zijn. Haal de laurierblaadjes uit de soep en pureer de soep. Snij de rookworsten in plakjes en voeg toe aan de gepureerde soep.

Lekker met roggebrood met kaas of met broodcroutons.



LARSEN

Vroeger was het thuis niet altijd gemakkelijk en toen ik achttien was, ging ik alleen wonen met een vriendin. Ik verbrak het contact met mijn familie, waar ik later veel spijt van had.

Ik leerde mijn schoonouders kennen, die veel begrip toonden. Toen ik mijn middelbare studies met succes afmaakte, nodigden ze me uit op een reis naar Frankrijk met de hele familie. Ze hadden gepland om de Mont Ventoux te beklimmen met de fiets. Ze hadden een heel jaar getraind, de juiste fiets en uitrusting met zorg gekozen en het juiste dieet gevolgd. Ik ben zelf sportief, maar fietsen was niet echt mijn ding.

Op de ochtend van hun vertrek, waren ze zeer geconcentreerd bezig met de voorbereiding en de juiste voeding, terwijl ik op mijn gemak een hele camembert met stokbrood en koffie verorberde. Ze vertrokken met drie volgauto's. "Er staat hier nog een oude fiets, misschien kan je een tijdje meerijden?" Het was een oude vrouwenfiets met drie remmen en een torpedo-rem. "5 à 10 km meerijden voor de gezelligheid?" Dat deed ik, met de camembert in mijn volle maag. Ik had een T-shirt, een korte broek en gewone sportschoenen aan. Zij klikten hun schoenen in de pedalen en vertrokken. Het was warm.

Na 10 km zetten ze tempo in. Alle auto's volgden en ik was alleen. De Mont Ventoux betekent 24 km klimmen. Ik fietste in alle rust, mediterend over wat er thuis was gebeurd. Na tien km voelde ik me nog goed en het was nog lekker warm. Toen ik na 17 km de top van de berg zag, wilde ik nog verder. Het werd wel bar koud. Een hele groep Fransen stak me voorbij, ze keken en riepen: "Allez!" Ze moedigden me aan en bleven even. Het werd nog kouder. Ik trok ondertussen zo hard aan het stuur dat het los kwam. Een Fransman hielp me met zijn imbussleutel en kletste me op mijn kont.

Ondertussen hadden de Fransen boven de schoonfamilie ontmoet en geroepen: "Er komt een Belg op een vrouwenfiets!" Ze schoten in paniek, sprongen in de auto en zagen hoe ik al rillend en zwaar trekkend aan het stuur verder reed. Bovenaan de top achter de bocht stonden ze me nadien met wel 40 mensen op te wachten, luid applaudisserend. Ik gooide mijn fiets op de grond, duwde iedereen opzij en vroeg een telefoon. "Ma, ik ben de Mont Ventoux opgereden!" "Ge zijt zot!" zei ze "Kom maar eens vlug terug naar huis". Wat ik niet veel later ook heb gedaan.

Ik ben hulpkok en kies voor coquilles, dat ook een lievelingsgerecht is van mijn moeder.

Coquilles met pompoenpuree

Ingrediënten voor 12 personen:

- 2 flespompoenen ,
- 2 uien
- 1 zoete aardappel
- 24 coquilles
- 200 gram chorizo aan één stuk
- 2 appels
- 1 kippenbouillonblokje



Snipper de ui, snij de flespompen en zoete aardappel in kleine blokjes. Kruid met peper & zout. Rooster de groenten in de oven tot ze gaar zijn.

Pureer vervolgens de groenten met een beetje kippenbouillon. Passeer de puree door een fijne zeef tot een crème.

Snij de chorizo in kleine blokjes en bak krokant. Snij de appel in kleine blokjes. Kruid de coquilles met peper en zout en bak deze in een antikleefpan.

Serveer de warme groenten crème met de coquilles, garneer met blokjes appel & chorizo.



JUDITH

Ik herinner me de familiebijeenkomsten als het kermis in het dorp was. 'Bronk' heet dat in het Limburgs. In elk dorp viert men kermis op een andere dag: altijd op de naamdag van de patroonheilige van de lokale kerk. In mijn familie werd dus kermis gevierd in de nazomer – rond 4 oktober: de naamdag van de heilige Franciscus van Assisi.

Drie generatie kwamen dan bij elkaar in het huis van mijn opa en oma. Ik denk wel 40 mensen. Elke generatie had zijn eigen plekje: de oude mensen – mijn oudooms en –tantes – zaten in de living, de volwassenen in de keuken, en de kinderen in de bijkeuken.

Wij konden niet wachten om naar de kermis te gaan! Maar daarvoor moesten we eerst een centje gaan halen bij de oudere mensen. Sommigen konden het niet laten om wat meer te geven dan anderen. Misschien omdat ze dachten ook meer te hebben. Ons deerde dat als kind niet, maar bij de volwassenen leverde dat wel scheve gezichten op. Favoriet waren de botsautootjes. Voor de papa's was er ook een schietkraam, voor de kleinsten 'touwtje-trek' – altijd prijs.

Eten vormde de rode draad door de dag, vooral voor mijn oma. 'Er moet toch altijd wat op de tafel staan' was haar lijfspreuk. Rond 17 uur was het tijd om terug naar huis te komen. Daar stond in de bijkeuken een buffetje klaar met koude schotel, asperges in hesp, gebraden kippenpootjes, gevulde eieren en dergelijke. Maar de dag begon altijd met Limburgse vlaai. En voor zo'n grote familie werden er véél vlaaien gekocht. Stel je voor dat mensen geen tweede stuk meer konden nemen! Er was fruitvlaai, rijstevlaai en lizenzvlaai.

Die lizenzvlaai was – en is – mijn favoriet. Lizenzvlaai heeft niets met de peulvrucht linzen te maken: het is een vlaai die bestaat uit een soort koekjesdeeg of zanddeeg. Heel anders dan het traditionele gistdeeg. De vlaai is gevuld met een dikke abrikozenjam. Als er een stukje overblijft, is dat helemaal niet erg. Lizenzvlaai is eigenlijk het lekkerst als hij een paar dagen oud is.

Linzenvlaai

Ingrediënten:

- 170 gram boter
- 360 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram bastardsuiker
- 2 eieren
- snufje zout
- 4 eetlepels melk
- 500 gram abrikozenconfituur



Meng meel, suiker en zout.

Voeg de losgeklopte eieren, melk en boter in blokjes toe.

Kneed met de deeghaken van de mixer tot er een deegbal ontstaat.

Ro1 het deeg uit en laat 2 uur rusten.

Vet de vlaaivorm in met boter en bestuif met bloem. Bekleed de vlaaivorm met 3/4e van het deeg.

Vul de vlaaivorm met confituur.

Maak reepjes van het resterende deeg om de bovenkant van de vlaai te bedekken.

Bak de taart 30 minuten in een oven van 180 graden.

MIKE

Er was eens een jongen die tijdens zijn tienerjaren erg van desserts hield. Hij was nog niet echt geïnteresseerd in koken. Maar zijn moeder werkte fulltime als huisvrouw. Zo was dat in mijn generatie. Moeder was altijd thuis en maakte altijd eenvoudige maaltijden, simpel maar lekker. De tafelmomenten 's avonds waren heilig: iedereen moest aan tafel zijn.

Ondertussen zijn we zoveel jaren verder. Moeder is er niet meer en ik heb drie kinderen. Ik miste mijn dessert en ik begon met kleine dessertjes klaar te maken. Ik beperk me ook tot desserts maken. Mijn vrouw doet dat trouwens niet graag. En gelukkig staat de volgende generatie te wachten. Mijn jongste zoon is geïnteresseerd en als ik bel, dan wisselen we tips uit.

Ik varieer, want een recept stipt volgen is voor een leek soms moeilijk. Je weet eigenlijk op voorhand nooit hoe het zal aflopen. Vroeger waren er echte keukengeheimen, nu kan je alles gelukkig opzoeken. Het zijn de kleine dingen die je moet weten. Als je chocomousse maakt, klop je op het laatste moment het eiwit op met een mixer. Maar dan mag je de mixer niet meer gebruiken, want dan zakt alles ineen en het gerecht is mislukt. Je moet dan heel voorzichtig het eiwit met een spatel doorheen de chocolademassa lepelen en zo wordt het luchtig. Ik maak ook zelf vanille ijs. Wat je in de winkel koopt, heeft vaak nooit echt vanille gezien. Je neemt eierdooiers, suiker, vanille (extract) in melk, en dan moet je vaneren: alles lichtjes opwarmen zodat de eierdooier indikt. Je kunt dat natuurlijk ijs niet lang bewaren, want het zal kristalliseren. Je moet het snel opeten.

Bij het bakken van een moelleux is de duurtijd in de oven belangrijk. Ofwel heb je een harde koek ofwel krijg je het gebak zelfs niet uit de vorm. Je maakt er twee meer, je haalt er eentje uit en dan schrijf je de juiste tijd op, want elke oven is weer anders. Moelleux is lekker met een bolletje vanille ijs. Maar geen ijs uit de winkel, hé!

Griesmeelpudding

Ingrediënten voor 12 personen:

- 200 gram rijstgriesmeel of tarwegriesmeel
- 2 liter melk
- 200 gram rozijnen



Wel de rozijnen in warm water. Breng melk aan de kook. Voeg het griesmeel toe aan de kokende melk (zie pakje voor de hoeveelheid).

Laat het mengsel 10 minuten zachtjes gaar koken. De pudding zal ook beginnen te binden.

Giet de pudding in kleine schaalpjes en voeg naar smaak de uitgelekte rozijnen toe.

Laat de pudding afkoelen & opstijven.



LEEN

Tijdens volle coronaperiode in 2020 heb ik helemaal alleen Noorwegen bezocht. Mijn geplande reis met een vriendin werd afgelast, maar ik wou echt weg en besloot door Noorwegen met de motor te rijden, op mijn ééntje. Ik zou over drie dagen de boot nemen in Denemarken, toen een Noorse vriendin me belde : “Leen, ze gaan de grenzen sluiten!” In Noorwegen heeft het virus weinig huis gehouden, maar men wilde het virus tegelijk wel echt buiten houden. Het land ging dicht. Terugkomen mocht je natuurlijk altijd.

Gelukkig kon ik mijn bootreis één dag vervroegen en ik reed er in plaats van op drie dagen op twee dagen naar toe. In Denemarken waren ze heel strikt. Ik werd tegen gehouden :”Jij reist naar Noorwegen, kan je dat bewijzen?” De tickets moesten worden getoond en ik mocht onderweg niet stoppen. Maar toen kreeg ik het bericht dat de boot wegens storm op zee vijf uren vertraging had. De boten konden door het stormweer niet aanleggen en ik mocht pas om tien uur avonds de boot op. Toen ben ik onderweg toch ergens gestopt.

Ik had op de boot eten besteld. Daar ging ik aan boord direct naar toe en zette me in het midden van het schip. Er waren gezinnen, groepen vrienden en ook mannen die grote potten bier bestelden. Zij zaten vooral aan de zijkant van de boot. Toen de boot echter de kade verliet, begon het vervaarlijk te slingeren en te schommelen. Je zag door het raam eerst de maan en dan de zee. Niet veel later werd iedereen rondom mij ziek en ze kwamen rond met kotszakjes in plaats van met bier. Iedereen geeft overgegeven, behalve ik. Blijkbaar zit je best in het midden van het schip met storm op zee. Na een tijd heb ik gewoon mijn oogmasker opgezet en ik heb geslapen.

De reis duurde meer dan vier uur in plaats van de gewone twee uren, tegen de golven in. Ik had mijn verblijf verwittigd dat ik later zou aankomen en de sleutel zou in het kastje liggen. Na een kronkelende weg vond ik het verblijf, maar er lag geen sleutel in de kast! Ik belde de man uit bed en de sleutel bleek aan de binnenkant van de deur te zitten en de deur was gewoon open. Dat was het begin van Noorwegen!

Het was een ongelooflijk mooie reis. Of ik bang was? Een keer toen de weg in slechte staat was. Ik mag niet vallen, want ik krijg motor niet alleen recht. Gelukkig heb ik aan de stuur een SOS-knop. Die belt de noodcentrale en dan komt er hulp als je niet antwoordt. Volgend jaar reis ik helemaal tot aan de Noordkaap!

Appelcrumble is altijd het lievelingsgerecht van mijn kinderen geweest.

Appelcrumble

Ingrediënten voor 12 personen:

- 12 appels
- 1 citroen
- 300 gram suiker
- 350 gram bloem
- 200 gram boter
- 2 theelepels kaneelpoeder



Schil de appels en snij in blokjes. Bak de blokjes appel aan in een pan. Voeg 100 gram suiker en het sap van de citroen toe. Voeg ook de kaneel toe. Meng in een kom de bloem, 200 gram suiker en de boter tot een kruimeldeeg.

Schep het appelmengsel in een ovenvaste schaal en verdeel het kruimeldeeg erover. Bak de appelcrumble in een oven van 180 graden in 25-30 minuten goudbruin en gaar.



ONUR

Ik ben van Turkse afkomst en ik ga nog regelmatig op vakantie in Turkije, meestal naar de buurt van Izmir. In 2014 was ik met mijn familie aan de Westkust.

We hadden een appartementje afgehuurd op de allerhoogste verdieping, de achtste verdieping. 's Nachts werd het er heel warm.

Mijn ouders sliepen met mijn zusje op één kamer en ik met mijn broertje in de andere kamer, elk in een eigen bedje. Er was een heel groot balkon met uitzicht op de zee en die deur stond open voor wat frisse licht.

Opeens voelde ik druk op mijn benen. Ik dacht dat het mijn vader was, die houdt wel van slechte grappen, je tikken om niets bij voorbeeld.

Ik opende mijn ogen. Twee groene ogen keken mij aan. Het was een zwarte kat! Ik wreef in mijn ogen. Ik droomde. Ik keek nog eens, maar nee, het was een echte kat! Ze wandelde weg.

Ik riep mijn vader wakker: "Er is een kat in de kamer!" Hij deed het licht aan. Er waren nog drie katten in het appartement. Van waar kwamen ze? We riepen en joegen ze weg. Ze glipten weg naar het balkon.

Maar hoe waren ze in hemelsnaam binnen geraakt op de achtste verdieping? Twee meter verder op dan het balkon bleek er een brandtrap te zijn. Daar kon je niet zomaar naar toe springen, wij toch niet. Maar katten blijkbaar wel...

Revane is een echt lekker Turks nagerecht en mijn moeder heeft me tips gegeven om het klaar te maken.

Revane

Benodigdheden: mixer

Ingrediënten voor 12 personen:

- 800 ml water
- 800 gram suiker
- 1 citroen
- 4 eieren
- 100 gram suiker
- 1 zakje vanille suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 300 gram griesmeel
- 300 gram bloem
- kokosschaafsel



Los de suiker op in het water. Voeg het sap van 1 citroen toe. Laat 20 minuten koken totdat er suikersiroop ontstaat. Laat de siroop afkoelen.

Mix de eieren op hoge snelheid met de suiker tot er een schuimig mengsel ontstaat. Voeg de vanillesuiker en het bakpoeder toe. Voeg vervolgens het griesmeel en de bloem toe. Mix nog een tijdje door om het beslag luchtiger te maken.

Stort het beslag in een ingevette lage ovenschaal. Bak de revani 30 minuten in een oven van 180 graden. Snij de revane in blokjes in de ovenschaal.

Giet er de afgekoelde suikersiroop overheen. Garneer met kokosschaafsel.

WESLEY

Mijn papa zaliger is gestorven in 2018. Wij deelden een passie, motor rijden. Toen ik zestien was kreeg ik al een crossmotor. Maar pas toen ik 21 was, kreeg ik een echte motor: ik kreeg zijn Suzuki GSX-F. Als ik zonder pak en bescherming reed, kreeg ik op mijn duvel en op één van de eerste ritten die ik alleen deed, ging ik al onderuit in de bocht. Maar twee weken later zou ik lessen beginnen volgen op het circuit van Zolder. En mijn motor was kapot!

Mijn vader kocht toen een tweede Suzuki en van de twee motors hebben we er één gemaakt. Dat ding was niet echt 100% in orde, maar wel goed genoeg om in Zolder te rijden zonder verzekering!

Met de gammele motor reed ik achter de instructeur. Na een paar rondes ga je de pits in en dan krijg je tips. Een week nadien reed ik vrij rond na de les. Mijn pa reed niet mee, wat ik vreemd vond. Mijn spiegels waren afgeplakt, dat moet zo omdat je moet leren vooruit kijken als je rijdt. Ik reed met nummer 81. Ik reed wel 15 à 20 rondes. Elke keer aan de finish nam mijn pa mijn tijd op. Ik kon zijn opmerkingen horen via een oortje: “Het gaat goed, elke keer wat sneller!”

Ik rijd de pits in en mijn vader is enthousiast: “Proficiat, wat vind je ervan?” Ik antwoord: “Heb ik een goede tijd gereden?” “Ben je content?” vroeg hij. “Ah natuurlijk ben ik content.” “Gaat hem dan maar halen! In de garage.” Ik begreep er niets van en ging naar de cafetaria. Nadat vader zijn sessies gedaan had, vroeg hij wat ik er van vond. “Van wat?” “Meen je dat nu, wat vind je van jouw nieuwe motor? Heb je hem niet gezien?” Toen pas gingen we naar de garage en daar stond mijn Yamaha 600 in Rizla kleuren.

Dan hebben de mannen van Zolder de toestemming gegeven om op mijn nieuwe motor samen met mijn pa het circuit opnieuw te rijden. Op het parcours stonden overal plakaten: ‘81, proficiat met die nieuwe motor!’ En ik had onderweg niets gezien.

Mijn vader is vier jaar later gestorven. Zijn motor, een Ducati, staat thuis in de living. Die gaat nooit weg.

Gekarameliseerd witloof is mijn lievelingseten, dat mijn ma ook altijd klaarmaakte.

Wesley's witlof

Ingrediënten voor 12 personen:

- 20 stronkjes witlof
- 100 gram boter
- 100 gram bruine
- cassonadesuiker



Snij de blaadjes witlof los van het kropje. De harde binnenkant van de witlof doe je weg.

Smelt een flinke klont roomboter in een kookpot en stoof de witlof hierin.

Voeg direct daarna de bruine cassonadesuiker toe.

Blijf doorstoven totdat de witlof bruin en zacht is geworden en het meeste vocht verdampt is.

Lekker met gebakken aardappeltjes uit de oven en een lamskoteletje (hebben wij erbij gemaakt)



EDDY

Het verhaal speelt zich af in de jaren negentig op een warme zomerdag in juni, samen met mijn collega Danny. Als keukenplaatsters waren we meestal twee à drie dagen aan het werk en in nieuwbouwwoningen of appartementen kon dat 's winters bar koud zijn. Maar dankzij een divers gezelschap van vakmensen zoals vloerders, de elektricien of loodgieter en een leuk babbeltje of een grap tussendoor, konden we altijd de kilte trotseren. Die bewuste zomerdag hadden we geen last van kou. Bovendien was de keuken in een woonhuis met gedeeltelijke renovatie en dan zijn de bewoners meestal zelf thuis. Dit is soms leuk omdat we bij het plaatsen van een mooie keuken of een nieuwe dressingkast met klanten een band konden scheppen.

En als we snel en degelijk werk leverden en alles mooi achterlieten, dan hadden we wel eens geluk. Ja, ja, dan werden we soms getraakteerd op een tas koffie of iets fris. Dat smaakt altijd beter dan die koffie van 's morgens in de thermosfles. En uitzonderlijk toonde de vrouw des huizes haar bakkunsten en kregen we een vers stukje taart erbij.

Ook dat kon wel eens tegenvallen. Dan zegden we terloops: "Dit is wel een droge bouw!" met een opvallend droog kuchje erbij. Natuurlijk hadden Danny en ik dan binnenpret als de mensen dat niet begrepen of deden alsof. En zo ging het ook op die mooie, hete zomerdag. Het was ondertussen al behoorlijk warm geworden op die "droge bouw", maar gelukkig hadden we onze eigen drankreserves. En na zulke klanten durfden we onszelf wel eens trakteren op een ijsje op de terugweg naar huis. De meeste ijssalons in de streek waren ons wel bekend als "ervaringsdeskundigen". En op die hete middag, terwijl we nog aan het zwoegen waren met de keukenkasten, hoorden we zo een melodietje in de verte 'Tingeling....tingeling.... .

Zonder aarzelen zei ik tegen Danny : "Hoor, dat lijkt de ijskar". Dit geluid wekte bij Danny meteen een spontane reactie op, net zoals bij de hond van Pavlov, die begon te kwijlen. Niet dat Danny begon te kwijlen, maar zonder na te denken legde hij de schroevendraaier neer en zette het op een lopen in de richting van het geluid. Hij verdween uit het zicht. Maar na een vijftal minuten zag ik hem met een lang en bezweet gezicht terugkomen zonder ijs. "En ?" Danny antwoordde zwaar ontgoocheld: "Nee Eddy, het was de ijskar niet, maar de auto van wasserette Mireille". Onze gezichten toonden zoveel teleurstelling dat de klanten het opmerkten en ze hebben ons toen een ijsje gegeven. Hadden we dit dan toch verdiend voor het geleverde goeie werk? Eind goed, al goed en iedereen tevreden.

Ik kies voor ijs als dessert omdat het voor mij een troostend en positief einde is.

Ijs

Ingrediënten voor 12 personen:

- 2 liter vanilleijs
- 200 gram fondantchocolade
- 100 ml room
- ijshoorntjes



Smelt de chocolade met de room tot een saus.

Schep mooie bolletjes ijs op een bord.

Garneer met de chocoladesaus en een ijshoorntje (en eventueel macaron(s)).



RUBEN

Woensdagmiddag, 14 januari 1998. Het was een koude ,maar stralende dag. Na mijn vroegeochtend shift, was ik helemaal klaar om met mijn fiets naar de repetitie te gaan van mijn band. Met mijn gitaar op mijn rug en het nummer “Thrill is gone” van BB King in mijn koptelefoon, vertrok ik en droomde weg. Plots zag ik in de verte iets groots op mij afkomen. Ik kneep mijn ogen dicht, keek wat hoger en zag iets langwerpig. Was het een nek? Twee grote ogen keken mij opgejaagd aan – het was een struisvogel! Als ik geen frontale botsing wilde, moest ik snel handelen. Bruusk trok ik aan het stuur van mijn fiets, vloog naar de andere kant van de weg en kon de struisvogel nog net ontwijken. Maar toen ik achterom keek, zag ik dat de struisvogel andere plannen had.

Hij stopte, draaide zich om en kwam met een vaart achter mij aan. Zijn veren wapperden in de wind en zijn ogen waren strak op mij gericht. Ik ging recht op mijn pedalen staan en begon te sprinten. Nooit eerder in mijn leven heb ik zo snel gefietst. Over mijn schouder zag ik dat de struisvogel mij nog niet had opgeven. Ik haal het nooit van een struisvogel, dacht ik. Dat beest loopt gemakkelijk 45 km per uur! Ik reed voorbij de pastorie en reed recht met mijn fiets de haag in. Ik vloog over mijn stuur, over de haag in de tuin en ging gebukt zitten wachten. De struisvogel had het echt op mij gemunt, hij stopte en keek met zijn lange nek en bolle ogen over de haag op zoek naar zijn prooi.

Plots zag ik met veel bravoure de Ford Transit van de brandweer met een open schuifdeur de straat in rijden. Zoals in een film probeerden de brandweer, gewapend met stokken en lasso's, het dier te pakken. Na een aantal pogingen slaagden ze er ook in. Ikzelf kwam er met de schrik vanaf. Tot repeteren is het die dag niet meer gekomen.

Later las ik in de krant dat er dertien struisvogels waren ontsnapt uit een boerderij in Hoeselt. “Opgejaagde struisvogels zetten Hoeselt op stelten. Een hele ploeg brandweermannen en politieagenten had uren nodig om de dieren te vangen. Balans van de operatie: één dode struisvogel en een gewonde brandweerman ... De ontsnapping van de struisvogels luidde een dag van verrassingen in.” Een dag van verrassingen, dat kan je wel zeggen.

Wok met struisvogel

Ingrediënten voor 12 personen:

- 1.5 kilo struisvogelfilet
- 2 bussels lente-ui
- 6 puntpaprika's
- 3 mango's
- 6 cm gember
- ketjap manis
- sesamzaadjes
- wokolie
- 3 pakjes woknoodles/glasnoodles



Snij de struisvogelfilet in reepjes. Snij de paprika & mango in reepjes, snipper de lente-uit, rasp de gember fijn. Rooster de sesamzaadjes bruin.

Meng de ketjap met de geraspte gember en de geroosterde sesamzaadjes. Kook de noodles zoals aangegeven op de verpakking. Schroeï op hoog vuur het vlees aan, voeg de paprika toe. Voeg het ketjap gember mengsel toe.

Haal de pan van het vuur en voeg de noodles, mango en lente-ui toe.





Vlaanderen
verbeelding werkt

Avansa Limburg vzw

Cellebroedersstraat 13-15,
3500 Hasselt
011 560 100
info@avansa-limburg.be

Ondernemingsnummer: 0860.323.286
RPR: Ondernemingsrechtbank Antwerpen,
afdeling Hasselt

VU. Greet Poelmans, Cellebroedersstraat 13-15, 3500 Hasselt