

KIJKER 426

JUNI 2020



KWB BAZEL

Kijker nr. 426 – Juni 2020

“KWB Bazel wil mensen uit hun kot lokken” staat op de eerste pagina van ons Bazel Bruist krantje.

En net daar worden we het hardst getroffen.

Ondertussen zijn we 12 weken verder sinds het begin van de lockdown en – hoewel er al enkele versoepelingen werden doorgevoerd – is er voor het verenigingsleven nog geen groen licht om de activiteiten te hervatten.

Stilaan bevinden we ons in de staart van de epidemie, en dat is goed nieuws. Maar we kunnen nog niet veel vooruitplannen, daarvoor zijn de richtlijnen nog te onzeker.

We zitten echter niet stil en er rijpen al verschillende ideeën om ons uit ons kot te doen komen tijdens de zomermaanden. Als we dan toch niet op reis mogen, kunnen, durven, willen, dan maken we het hier maar gezellig.

En daarvoor zitten we in ons dorp toch op een buitengewone plaats!

Heb je trouwens de KWB Bazel fotozoektochten al uitgeprobeerd?

Twee versies staan er op onze website en ze stonden vorige maand prominent in de Kijker.

Ze werden ook opgepikt door KWB nationaal: in de Raak van deze maand vind je een artikelje over onze fotozoektochten.

...we willen klaarstaan om de buurt terug te doen bruisen...

Sinds de coronapandemie uitbrak is de Raak trouwens ook online te lezen op de website van KWB nationaal

Je kan trouwens ook verder in de buurt nog zomerzoektochten vinden georganiseerd door KWB Sint-Pauwels, Lokeren Heirbrug, Nieuwkerken-Waas, Schoonaarde, Sint-Gillis-Dendermonde en Steendorp.

Naast wandelen en fietsen, blijkt ook het koken in de lift te zitten als ideaal ontspanningsritueel in onze bubbel.

Zit je verlegen om inspiratie, lees dan vooral verder in deze Kijker want naast een receptje kan je ook een boekje winnen rond ‘Koken met bieren’.

En nu we toch niet mogen reizen kan muziek je misschien op weg helpen: probeer op Spotify eens de ‘Wereldmuziek verzameling’ playlist en je kan wegdromen uit je bubbel.

Vergaderen doen we met onze ploeg online via Praatbox – want we willen klaarstaan om de buurt terug te doen bruisen zodra het kan en mag.

Ondertussen wordt er hard gewerkt aan de ontwikkeling van een vaccin en tot dat we zo ver zijn: bewaar afstand, was regelmatig je handen, hou je mondmasker bij de hand (je zou het veer eens willen nemen tijdens je fietstocht) en we zien elkaar hopelijk snel!

Agenda

Za 27 Juni	Busreis – daguitstap. ONDER VOORBEHOUD
Zo 5 Juli	Petanque plus .ONDER VOORBEHOUD
Za 19 September	Diversiteit troef - stand-up comedy met o.a. Han Solo

Familienieuws

Peter De Wilde is opnieuw lid van KWB. Van harte welkom.
Stefanie Quintelier is de trotse mama van Lea geworden. We kennen Stefanie bij de KWB als lesgeefster bij de dames kookploegen. Proficiat aan de ouders van Lea namens heel onze vereniging

Elke donderdag : start vanaf 2 juli

Omdat we toch heel wat activiteiten hebben moeten annuleren de afgelopen corona-periode, willen we proberen om alle uitgestelde fijne gesprekken en ontmoetingen op een alternatieve manier in te halen: op de fiets. Nu samen FIETSEN terug mag, spreken we ELKE DONDERDAG IN JULI om 19u30 af aan de kerk om een rustig fietstochtje van een 1,5 à 2 uur te maken.



Heb je interesse? Stuur dan een bericht met 'Fietsen KWB + je naam' naar Sofie Anné (0477 73 65 20). Sofie maakt een whatsapp-groepje aan waarin ze je dan toevoegt. We vragen om telkens ten laatste de avond voordien te laten weten of je al dan niet mee fietst die donderdag. Zo weten we hoeveel personen we mogen verwachten en kunnen we bij slecht weer ook iedereen verwittigen als het eventueel wordt afgelast.

We kijken er naar uit. Hopelijk jullie ook?!

Fietsfoto uit de oude doos

Fietsen naar het fort van Lillo 15 mei 2012. Zo ver zullen we het op onze donderdagavonden niet laten gaan!

Merk vooral de Cola Zero op de voorgrond.



Wil je graag een receptenboekje over koken met topbieren?

Dit kan, maar niet zonder eerst dit artikel te lezen .

“ ♪ Bier is bitter, bier is best, bier is beter dan de rest ♪ ” maar niet alleen om te drinken he, ook in de keuken is bier al jaren een gekend ingrediënt.

Zelfs al in grootmoeders tijd: geen stoofvlees zonder bier (meestal trappist of oude Geuze), konijn met bier, bierpap enz.

Ik wou echter een beetje buiten deze ‘comfort-bier-food-zone’ treden en heb het geluk gehad om een workshop te volgen over koken met topbieren.

Het was een fantastische ervaring onder de culinaire leiding van ‘top-chef’ Pieter Demarest waar ik geleerd heb dat je ook met Cornet en andere lekkere bieren geweldige gerechten op tafel kan toveren en jaja ook desserts.

Bier is bitter, bier is best

Wat dacht je van chocolade-mousse met Palm?

Klinkt raar he maar het was overheerlijk !!!

Wat zeg je? Ah ja, wat je nu moet doen om zo een boekje in je brievenbus te krijgen? Wel het antwoord is heel simpel.

Je bezorgt ons per mail (info@kwbbazel.be) een origineel recept met foto.

Dit hoeft absoluut niet met bier te zijn en mag natuurlijk ook een kindvriendelijk recept zijn.



Wat willen wij nog graag weten?
Wel, op welk adres wij het boekje in de brievenbus mogen deponeren.
Kan je ook nog laten weten of we je recept met foto eventueel mogen publiceren in een volgende Kijker?

Veel succes !!!!!

Een voorbeeldrecept uit de dameskooklessen

CORONA KOOKLES "GEZONDE PASTA CARBONARA "

Recept van de kooklessen van onze dames - thema "valsspelen"

INGREDIËNTEN

2	Courgettes
250g	Spelpasta
150g	Pancetta
Nootmuskaat	
Peper & Zout	
200g	Griekse Yoghurt
80g	Parmezaanse kaas (voor saus en afwerking)
2	Eieren
<u>bladpeterselie</u>	

BEREIDINGSWIJZE

Snij de courgettes in slierten met een spiraalsnijder. Snij eventueel door.
 Kook de pasta beetgaar in gezouten water. Hou ook een beetje kookvocht apart.
 Snij de pancetta in reepjes en bak in een pan en laat deze nadien uitlekken op wat keukenpapier.
 Bak de courgettes-slierten 2 à 3 minuten in de pan van de pancetta. Kruid met nootmuskaat en peper.
 Rasp de kaas en voeg hier 2 eierdooiers en de Griekse Yoghurt bij. Roer dit allemaal goed door elkaar.
 Voeg nu alles samen in een grote pot met het kookvocht. Werk af met wat Parmezaan en peterselie.



Recept uit de oude doos.

En die 'oude doos' is bijna 11 jaar oud. Eind 2009 waren we goed op dreef met de kooklessen en werd er geregeld geëxperimenteerd met wat meer ongewone gerechten die toch nog heel toegankelijk waren. En nu binnenkort de mosselen volop verkrijgbaar zijn, stellen we voor om – geheel binnen jullie eigen bubbel – onderstaand soepje te fabriceren. Er zitten geen moeilijke ingrediënten in en het duurt niet eens lang om dit voortreffelijke soepje te bereiden. Foto's welkom (zie ander kookartikel).

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kg mosselen
 1 kleine venkel
 1 ltr visfumet
 2 dl droge witte wijn
 2,5 dl room
 4 sjalotten
 2 pakjes saffraandraadjes
 2 dl volle melk
 150 gr roomboter
 50 gr bloem
 zout
 peper van de molen

Voorbereiding

Reinig de mosselen. Snijd de venkel in dobbelsteentjes.
De sjalotten fijn snipperen.

Bereiding

Breng de melk aan de kook met de saffraan en laat het 5 minuten trekken.
Houd dit apart als 'saffraanmengsel'.

Fruit de sjalotten en de venkel aan in een aparte pan met een flinke klont boter. Blus met de wijn en breng aan de kook. Voeg de mosselen toe en laat alles onder deksel 4 tot 5 minuten koken tot de schelpen opengaan. Haal de mosselen uit de kookpan en verwijder ze uit de schelpen; zeef het kooknat.

Smelt de rest van de boter, meng het met de bloem en roer alles tot een gladde, blonde roux. Overgiet de roux met visfumet en breng hem al roerend aan de kook. Laat de soep 5 minuten zacht pruttelen, roer het saffraanmengsel met het mosselnat erdoor en laat ze nog 5 minuten pruttelen. Roer er tegen het einde van de kooktijd de mosselen en de room door, kruid met peper en zout en serveer.



Petanque plus - 5 juli.

Zou het dan toch waar kunnen zijn? Is het toch mogelijk dat het Corona-beestje ver genoeg is terug gedrongen en dus binnenkort weer 'als voorheen' mogen gaan en staan waar we willen?

Als dat zo is dan kan de jaarlijkse **Petanque Plus** misschien nog net doorgaan! Dat zou een verdomd mooie start van de zomer zijn, maar vooral het einde van een lente die we nooit zullen vergeten, een verloren lente.

jeu de bouleboubel

We wagen het er op en gaan dus onze Petanque Plus toch inplannen. Het kost ons niks om het voorlopig te voorzien en indien we toch geen toestemming krijgen kunnen we - met spijt in het hart - nog altijd afgelasten. Het zou ook nog kunnen dat we met een maximaal aantal personen op één plaats mogen spelen (een petanque-bubbel van 10 personen?), maar dan zien we wel hoe we op een ruime afstand in 2 gescheiden ploegen kunnen spelen. Indien het enigszins mogelijk is gaan we ook zorgen voor een culinaire afsluiter; waarschijnlijk geen "doe-het-zelf-broodje". We zullen ons informeren wat mogelijk en toegelaten is.

Inschrijven is dus de boodschap - we plaatsen jullie op de lijst en laten je op tijd weten wat de afspraken zullen zijn. Inschrijven kan via info@kwbbazel.be - vermeld duidelijk met hoeveel personen je inschrijft en of je eventueel wil mee-eten.



Hopelijk wordt dat minder dan anderhalve meter ...

Rekening nummer KWB Bazel: IBAN: BE62 7835 5034 0661

BIC: GKCCBEBB

p.a. Geert Moens

Parklaan 121, 9150 Bazel