



KIJKER 430

December 2020



KWB BAZEL

Kijker nr. 430– December 2020

Waarover KWB-vrienden, hoe graag we ook zouden willen een beetje hoop en licht brengen in deze donkere droeve dagen, maar voorlopig zit dat er voor de onmiddellijke toekomst nog niet in... Het mag en lukt al niet om gewoon met je familie “au grand complet” face to face af te spreken, laat staan dat je met een vereniging een gezamenlijke activiteit zou doen. Al onze geplande activiteiten zijn doorgeschoven naar 2021 en hopelijk kunnen die dan wel doorgaan.

Het is wel hartverwarmend te horen van onze penningmeester dat de meeste leden ondanks deze getroebleerde tijden trouw op post blijven en hun lidgeld voor 2021 betaald hebben. Een welgemeend woord van dank daarvoor en als bestuur motiveert het ons om zodra de volksgezondheid het toelaat er met volle gas tegenaan te gaan en jullie de nodige ontspannende activiteiten aan te bieden.

Wie als Chinese vrijwilliger het voorwoord moet schrijven heeft één voordeel, hij mag schrijven wat hij wil... Vandaar dat ik het even wil hebben over een ding dat mij al lang ambeteert aan de KWB, en dat is de oubollige naam, Kristelijke WerknemersBeweging. Een benaming die m.i. al lang gedemoërd is en om diverse redenen de lading niet meer dekt.

Bevriende en ander organisaties (KAV, KVLV, OCMW, NCMV...) hebben de laatste jaren hun naam gemoderniseerd (Femina, Ferm, Zorgpunt, Unizo) wat toch telkens tot een nieuw elan geleid heeft.

KWB Nationaal waar wachten jullie op??? De afgelopen jaren heb ik de volgende grappige of minder grappige afkortingen gehoord, als het over de KWB ging:

KWB: Kan Weer Buiten
 KWB: Kerken Worden Braakland
 KWB: Krijg Wat Biergoesting
 KWB: Kan Weer Boefen
 KWB: Kris Wordt Baas

.....

Misschien heeft een van onze leden een suggestie voor een nieuwe naam voor onze dierbare vereniging?

De meest originele keuze krijgt van schrijver dezès een fles Cava.
 Suggesties mogen gemaild worden naar: info@kwbbazel.be

Aangezien vrijwel alles dit jaar is afgelast
 Wensen wie iedereen alvast een fijne Kerst en een
 Beter 2021!

Agenda

Ma 7 december	virtuele ontmoeting ter voorbereiding van de kooksessie
Di 8 december	digitale kooksessie met Toon
Do 17 december	video-kookles “Slow Cooking”

De tering naar de nering zetten

Dat betekent normaal dat je je uitgaven moet aanpassen aan de inkomsten, maar – bij uitbreiding – zou ook kunnen betekenen dat je je moet aanpassen aan de omstandigheden. En dat moeten we deze dagen verdomd veel doen. Er is veel meer wat NIET mag dan wat WEL mag. We moeten continu in het oog houden dat we die vervloekte Corona-regeltjes niet overtreden. En die veranderen dan nog eens om de haverklap ook.

We zullen verdomme samenkomen
desnoods digitaal

Met KWB leven we nu ook al driekwart jaar met die regeltjes en worden er meer activiteiten uitgesteld of zelfs afgelast dan dat we kunnen laten doorgaan. Maar we passen ons aan! We zijn flexibel! We zullen verdomme samenkomen, desnoods digitaal. Voor velen is dat misschien een hoge drempel, maar laat je niet afschrikken! Zou je nu toch eens graag aan zoiets meedoen en weet je niet zeker hoe dat technisch moet, neem dan gerust contact met ons via mail (info@kwbbazel.be) en we doorlopen het op voorhand al eens. In alle rust. Zoals steeds: wat op voorhand veel vraagtekens oproept valt achteraf altijd wel mee. Je vraagt je nadien zelfs af waarom je eigenlijk had gewijfeld.

En dat brengt ons bij een eerste digitale activiteit: een digitale kookles. Verder in deze Kijker (maar eerder op de agenda) vind je nog een pretentieloze digitale kooksessie ... gewoon gezellig samen koken. Ieder in zijn eigen keuken. Met video- en spraakverbinding met elkaar. Eindelijk nog eens iets “samen” doen!

Digitale Kooksessie, 8 december.

De digitale kookles Slow Cooking van Kwb zelf, zette sommigen aan het denken. Zonder al te hoogdravend te zijn, kunnen we toch ook gewoon eens “samen koken”? We spreken de recepten en een moment af en ... vliegen er in! Allemaal samen in onze eigen keuken, maar digitaal verbonden gaan we aan de slag met snijmesses en kookpotten.

Om de drempel te verlagen gaan we de dag ervoor, op 7 december om 19u00, al eens oefenen met die digitale verbinding. Wie zich inschrijft krijgt hiervoor op voorhand de nodige gegevens – is er toch iets niet duidelijk of ergens een probleem, dan kunnen we dat in alle rust uitzoeken en oplossen.

Op dinsdagavond 8 december steken we om 19.00 u onze kookvuren aan en loggen ook weer in op Windows Teams, zodat we elkaar met raad en daad kunnen bijstaan in ons gevecht met onze potten en pannen. Op het menu staan een échte ajuinsoep en een seizoensgebonden wildstoverij. Het is de bedoeling dat we deze gerechten koken voor consumptie op de dagen daarna, de



wildstoverij vraagt nu eenmaal de nodige "suddertijd". Deze suddertijd maakt het mogelijk om met elkaar eens bij te babbelen en nog eens met elkaar te klinken; op veilige afstand, maar alles is beter dan niks. De lijst met de nodige ingrediënten krijgen jullie ruim op voorhand. Voor de start van het koken zal er ook al de nodige "mise-en-place" moeten gebeuren, bv. reeds de ajuinen en de groentjes snijden, enz

Het scenario in detail:

Scenarist Toon De Bock heeft als aperitief een origineel biertje in gedachten: Groene Duvel wordt wel eens de alcoholarme Duvel genoemd, maar met zijn 7% is dit nog altijd een ferme pot bier. Het grootste verschil is dat Groene Duvel niet hergist in de fles en dus geen smaakevolutie kent. Met zijn eerder bittere smaak is het een meer dan geschikt aperitief. Of in dit geval een e-piritief. We hebben dit biertje in bestelling en spreken met de inschrijvers wel af over de levering.

Terwijl we dit origineel biertje degusteren wordt de ajuinsoep gemaakt. Misschien eten we daar dezelfde avond nog van, misschien ook niet, want de ge-

volgen van zo'n winterse ajuinsoep zijn legendarisch ... soms dramatisch, zelden aromatisch ...

Intussen worden de ingrediënten voor een hertenragout bij elkaar gebracht voor onze winterse stoverij. Terwijl we digitaal in elkaars kookpotten kunnen kijken (roeren en loeren) kan er net zoals in een gewone kookles gepraat worden over ditjes en datjes en hopelijk kunnen we een moment vergeten dat het eigenlijk allemaal digitaal is en ons als "vanouds" amuseren.

In het scenario staat verder nog dat die stoverij vrij lang op het vuur moet staan en we dus 's anderendaags kunnen nagenieten van deze KWB-activiteit met wat versgebakken kroketjes en gestoofd witloof erbij. En ...

om het culinair festijn compleet te maken zijn we bij onze KWB-collega Marc De Bock (dbmgrandru.eu) te rade gegaan voor een bijpassende wijn. Hij heeft ons twee wijntjes voorgesteld die perfect bij dit gerecht moeten passen. Je kan die vrijblijvend via ons bestellen, want lokaal aankopen is belangrijk nu.

Het gaat over deze 2 wijnen:

- **Shiraz-Monastier.** Afkomstig uit de Languedoc. Donkerrode kleur met violinetoetsen. Explosief in de neus met aroma's van zwarte bosvruchten en kruiden. Heel harmonieus in de mond. Aangename weelderige smaak met een lange soepele afdronk. Kost 7,64 Euro per fles.
- **Latoque Réserve.** Ook afkomstig uit de Languedoc. Donkere robijnrode kleur. Aroma's van jam, zwarte peper en cacao. Weelderige mondstructuur. Mooi in balans, zachte lange afdronk, fluwele tannine. Kost 9,68 Euro per fles.

DE STOP SMAAKT NAAR KURK !!



Ook deze activiteit richt zich naar alle leden van onze KWB, of je nu hebt meegekookt bij één van de mannenploegen of bij onze dameskookploeg! Wat houdt je nog tegen om in te schrijven voor deze kooksessie? Doe het snel dan krijg je van ons de boodschappenlijstjes en voor het overige nemen we wel

contact op. De kosten zijn beperkt tot de aankoop van de ingrediënten plus 1,25 Euro voor het flesje Groene Duvel en eventueel nog één of meerdere flessen wijn erbij. Tot binnenkort, op je PC!

Digitale Kookles “Slow Cooking”, 17 december.

Slow Cooking is een kooktechniek waarbij ingrediënten (vooral vlees) op heel lage temperatuur gegaard worden gedurende zeer lange tijd. De temperaturen zijn doorgaans redelijk laag – tussen 70 en 100 graden Celsius – maar



het resultaat is heerlijk: extreem zacht vlees met heel diepe smaken. Waanzinnig lekker!

De sympathieke Filip Lelie gaat ons op 17 december digitaal op sleeptouw nemen om samen “Wiener Saftgoulsch” te maken. We gaan dat elk in onze eigen keuken doen, met een PC of SmartPhone of Tablet bij de hand. Om in de Oostenrijkse sfeer te blijven, worden er originele siervettenknödel bij geserveerd.

Wat je nodig hebt is ... vooral veel zin om nog eens iets samen te doen! Daarnaast ook een ruime braadpan met deksel die zowel op het vuur als in de oven kan. Type gietijzeren braadpan, bijvoorbeeld. Sommige ingrediënten zijn niet heel evident, maar KWB kan je hierbij zeker assisteren; er zijn zeker geen exotische producten bij.

Natuurlijk richt deze activiteit zich naar de vele leden van de kookploegen, maar laat je niet tegenhouden indien je nog nooit

hebt meegekookt met één van de 4 kookploegen: iedereen die graag eens iets speciaals maakt in de keuken schrijft gewoon in! We hebben al een kleine ploeg bijeen, maar we gaan geen honger lijden om een mondje meer; desnoods prikken we nog een extra datum. Inschrijven kan via het overbekende mail adres info@kwbbazel.be of op 0488 22 99 78. Doen!

Aperitiefkabas...

Je zal maar een verjaardag te vieren hebben in deze tijden, een spetterend ledenfeest, dat zagen we aankomen, terecht helemaal verboden. Voor een virtueel ledenfeest met aperitiefkabas werden we gepakt in snelheid. Maar we geven niet op.

Op zaterdag 23 januari proberen we het opnieuw. Als alle maatregelen het dan toelaten uiteraard. Alle bestellingen zijn genoteerd. In de Kijker van januari volgen de praktische afspraken.

Wie gevraagd had om thuis te leveren zal de kabas thuis geleverd krijgen, het juiste uur laten we je nog weten.

Wie zijn kabas zelf kwam afhalen laten we nog weten waar en om hoe laat.

Dus kijk in de Kijker, check je mailbox of je brievenbus.

Vragen, wijzigingen kan je sturen naar info@kwbbazel.be.

Interview met Bram Hullebroeck

Nu het toch de tijd is van chocoladefiguren, plaatsen we een van onze leden, een man met speciale talenten in de etalage: Bram Hullebroeck: chocoladeartiest en Party-food specialist.

Bram is al een tijdje lid van KWB Bazel en actief bij de pingpongelub .

Hij is getrouwd en woont in Steendorp. Vorig jaar heeft hij als cateraar ons ledenfeest verzorgd, en ook op de culinaire quiz maakt hij al een paar jaar de gerechtjes.

Van beroep is hij chef chocolatier bij Belgian Chocolate School, zeg maar de Chocoladeacademie van België. Hij heeft jarenlang gewerkt bij Burie, de bekendste Chocolatierzaak van het stad. Menig zoet kunstwerk in de etalage daar was van zijn hand...

Bram, welke waren ooit je meest in het oog springende chocolade creaturen?

“Ik heb ooit voor een feest in Londen een chocoladen replica gemaakt van de Towerbridge. Het was een installatie van in totaal 4 meter lang. Het was een ganse onderneming om met een grote camionette vanuit België dat gevaarte zonder brokken tot daar te krijgen.

Iets anders wat mij is bijgebleven was een chocoladeversie van Maasmechelen Village die we ter gelegenheid van een of ander festiviteit geassembleerd hebben.

Wat ook leuk was om te doen, maar zeker niet gemakkelijk was het namaken van een sacoché van Delvaux. Die sacoché is in Milaan gebruikt voor een of ander mode-event.”

Waar ben je momenteel mee bezig?

“Zoals veel zaken in de maatschappij heeft de pandemie heel wat geplande projecten in binnen- en buitenland ter promotie van The Belgian Chocolate stilgelegd. cursussen zijn grotendeels weggevallen, opleidingen uitgesteld... Nu ik toch wat meer tijd heb, heb ik samen met mijn vrouw de website van ons eigen partyfood & chocoladebedrijfje bijgewerkt (twistedthings.be). Voor de kerst en het eindejaar hebben we een partybox met lekkere originele gerechtjes en chocolade uitgewerkt.”

Bram succes met de chocolade- en andere foodcreaties, en hopelijk snel tot op een of ander feestje...



Corona-veilige Fotozoektocht van afgelopen voorjaar.

Zoals beloofd gingen we een prijsje uitdelen aan één persoon die in het voorjaar bij onze fotozoektocht alles perfect heeft beantwoord. Het sleutelwoord was “CORONAQUARANTAINÉ”. De prijs zou een toegangsticket voor onze stand up comedy show in september zijn... Belofte maakt schuld, dus we voelen ons verplicht om toch iets te geven aan **Maaïke Van Hout**. Maaïke is afkomstig van Kruike en werkt in de zorg, dus ze heeft die **fles Cava** dubbel en dik verdiend

*Rekening nummer KWB Bazel: IBAN: BE62 7835 5034 0661
BIC: GKCCBEBB
p.a. Geert Moens
Parklaan 121, 9150 Bazel*