



KIJKER 431
Januari 2021



KWB BAZEL

Kijker nr. 431– Januari 2021

Was het voorbije jaar 2020 één van “niet mogen”, “niet kunnen” en “oppassen”, dan start 2021 als het jaar van de hoop. De hoop op een langdurig werkend vaccin voor iedereen, de hoop om terug samen te komen met onze familie, met vrienden, samen iets doen en bijpraten bij elkaar thuis of op café, restaurant, tijdens een activiteit. Terug gaan wandelen of fietsen met een tussenstop onderweg, blijven hangen na een vergadering, eens (te) laat mogen thuiskomen.

Samenkomen in het écht – niet verstoord door slecht werkende WIFI verbindingen, “ge moet u muten”, “ge staat on mute”, “waar is de Marc gebleven” opmerkingen. Het is leuk en vooral een alternatief, maar niet hetzelfde.

Waar is de Marc gebleven?

Misschien wordt 2021 ook wel het jaar van de vernieuwing. Er zijn een heleboel initiatieven genomen het voorbije jaar die ook in de toekomst een positieve bijdrage zullen blijven hebben: thuiswerken, minder verplaatsingen met de wagen, méér fietsen en wandelen in eigen land. Laten we vooral ook die positieve dingen meepakken in de tijd “na Corona”.

De voorbije feestmaand hebben we bij een aantal langdurig zieken speculaas aan huis gebracht. Daar willen we toch even ons Krisken voor bedanken: door Corona amper tegen te komen in het dorp maar hij houdt ons bij de les!

Typisch voor de donkere maanden van het jaar zijn de kooklessen. Zelf ben ik erbij sinds 2001, maar nu dreigde er een “gat” te vallen. Toon nam gelukkig het initiatief om een virtuele kookles te organiseren met een lekkere uiensoep en een stoofpotje van hert. Veel beter dan aan huis geleverde maaltijden én een partie chaotisch plezier – soms kan het leven simpel zijn. Bedankt Toon!

Tijdens een tweede kookles aangeboden door KWB “nationaal” rond “slow cooking” maakten we een Wiener Saftgulash - toch een bijzondere kooktechniek waar je tijd voor moet maken. Benieuwd hoe dat in zijn werk gaat? Het recept vind je verder in deze Kijker.

Het is moeilijk plannen maken maar we maken ons sterk dat de activiteitenbonnen van 5 € en 10 € voor elk KWB-gezin – van pas zullen komen! Hopelijk toosten wij binnenkort op het nieuwe jaar en op onze eigen KWB Bazel vereniging met de Aperokabas!

Alvast een gezond en vreugdevol 2021 gewenst!

Agenda

Aperitiefkabas	Zaterdag 23 januari
Gekke groentjes met Ulrike	Donderdag 21 januari
Ontbijt aan bed	Zondag 14 maart

Familienieuws.

Bedankt aan iedereen voor het vernieuwen van jullie lidmaatschap! Niet vanzelfsprekend na het voorbije jaar maar KWB Bazel blijft een grote vrienden-groep waar jullie bij willen blijven horen.

Aperitiefkabas...

Wat blijft het moeilijk om in deze coronaperiode ook maar iets te organiseren... Regels veranderen, boetes verhogen, cijfers stijgen en dalen... We hadden het al aangekondigd dat onze "kabas" was verplaatst naar 23 januari. Voorlopig blijft dit zo als de regering, de gouverneur en de burgemeester er niet anders over beslissen.

Bij het ter perse gaan van deze Kijker hadden we nog geen "GO". Hou dus goed je mail en/of brievenbus in de gaten voor de laatste update. We houden vol, het komt goed... ook met die kabas.

Digitale Kooksessie, 8 december.

De digitale kookles Slow Cooking van Kwb nationaal, 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.

Op het menu stonden een échte ajuinsoep en een seizoensgebonden wildstoverij. Er was aan alles gedacht: een groene Duvel als aperitief en aangepaste wijnen – aan huis geleverd en al.

Onder leiding van Toon de Bock en met een drankje hebben we leuk gekookt, hier en daar iets laten aanbranden omdat je afgeleid bent door het gesprek dat je ondertussen wil volgen.

Bedankt Toon, het was heel lekker en leuk .



Digitale Kookles “Slow Cooking”, 17 december.

Recept Wiener Saftgulasch

- 2 stuks rundschenkel van +/- 700g
- 1,2 kg gewone uien
- 2 eetlepel zacht Hongaars paprikapoeder
- 1 theelepel pikant Hongaars paprikapoeder
- 2 theelepel gemalen karwijzaad of kummelzaad
- 1 theelepel marjolein

1 flesje pils - suiker - zout - azijn - geklaarde boter of olie

En een zware pan van gietijzer met een deksel, die in de oven mag

Snij het vlees in niet te kleine blokjes, 5 x 5 cm. Laat alles wat eraan zit eraan zitten. Alleen het stukje bot moet er uit. Verhit de boter of olie tot zeer heet. Braad het vlees kort en krachtig aan alle kanten aan. Liever in twee etappes braden dan te veel ineens. Haal het vlees uit de pan en zet het apart. Het vuur zet je lager.

Snij de uien in fijne stukjes, met een mes. Niet hakken, want dan verliezen we veel sap, dat zorgt voor zacht vlees. Doe wat extra vetstof in de pan. Bak de helft van de uien in de pan tot ze licht kleuren. Dan de rest erbij, plus 1 el suiker. Bak de uien bij matige hitte: minstens 20 minuten. Langzaam en gelijkmatig donkerblond laten kleuren. Verwarm de oven maar al naar 80°C.

Doe het vlees met de vrijgekomen sappen bij de uien. Roer het allemaal goed door en giet er het bier bij. Verder niks. Geen water, geen zout, geen kruiden. Deksel op de pan en in de oven. Laat het zeker 3 uur rustig staan pruttelen. Dan laat je de pan in de oven een aantal uren afkoelen. Daarna in de koelkast voor minstens een dag. Een dag langer kan geen kwaad.

Heeft de goulash lang genoeg in de kou gestaan, dan warm je hem heel langzaam terug op. Je zult zien dat de structuur van de uien is veranderd. Breng aan de kook. Verhit het water in de waterkoker en hou het bij de hand, want je hebt het nodig zodra je het paprikapoeder gebruikt. Het poeder verbrandt namelijk snel en wordt dan bitter. Doe er de karwij, majoraan en dan het paprikapoeder bij en roer het goed om. Giet er dan meteen het hete water tot het vlees voor driekwart onder staat. Doe er ook wat zout en 1 el azijn bij. Laat de goulash een kwartiertje koken op het fornuis.

Dek de pan weer af en zet hem nogmaals in de voorverwarmde oven, op 120°, een uur lang. Na een uur giet je water bij tot het vlees net onder staat.

Zet de goulash nog eens een dag in de koelkast

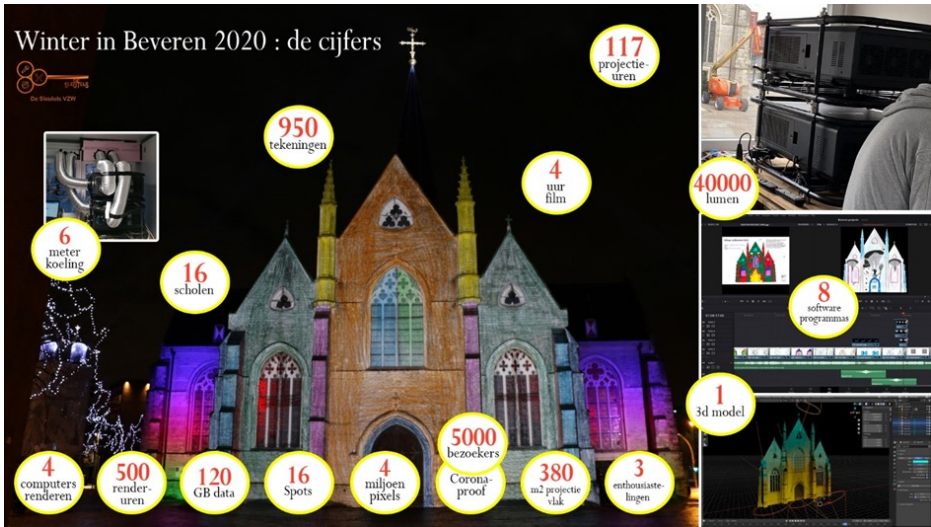
Zet de oven op 80° en laat de goulash zes uur lang zachtjes smoren. Daarna laat je de goulash in de oven helemaal afkoelen en opnieuw rusten op een koude plaats. Een dag is goed, twee dagen beter. En dan nog eens langzaam opwarmen. Je kunt je goulash nu op tafel zetten, maar je kunt het ook opnieuw af laten koelen en opnieuw opwarmen.

Deze goulash is nu op zijn top. Een feest voor oog, neus, tong en maag. Echte Weense Saftgulash, heel erg, maar dan ook wel heel erg lekker!

Naar “Koken met Baard” – Filip Lelie



Projectie op de kerk van Beveren



Corona. Het hoeft niet steeds negatief nieuws te zijn wat je erover leest. Enkele leden van KWB Bazel, zitten samen in een kleine VZW, De Sleutels, die de lokale verenigingen technisch ondersteunt. Niemand van ons had begin 2020 ooit durven denken dat we tegen het einde van het jaar verschillende kranten, TV OOST en zelfs het VTM-nieuws zouden halen met onze projecten. Ook wij hebben ons programma in 2020 volledig moeten aanpassen door de pandemie. Alle activiteiten die we gingen ondersteunen, werden één voor één geschrapt. Men vroeg ons wel om andere dingen te doen. Live streamen op internet van een begrafenis, verschillende huwelijken, eerste communie, plechtige communie, ... In oktober hebben we zelfs mogen meewerken aan de opnames voor het digitale gedeelte van het Huis van de Sint in Sint-Niklaas. Vanaf 12 november stond elke dag een nieuw kortfilmpje online dat een



deeltje was van een vervolghaal met 22 afleveringen. Deze reeks liep tot en met 6 december. We bereikten uiteindelijk meer dan 440000 kijkers!

Vanaf 14 december werd de voorgevel van de St Martinus kerk in Beveren ons projectievlak. We projecteerden meer dan 950 kindertekeningen op de kerk tussen 17u en 22u, afgewisseld met leuke korte animaties en dat elke dag tot en met 6 januari. Het is met dit project dat we TV OOST en zelfs VTM-nieuws hebben gehaald.

Hoewel de coronacrisis ons toch een aantal nieuwe uitdagingen heeft bezorgd, verlangen wij ook naar het einde van deze eigenaardige periode.

Ontbijt aan bed

In 2020 was het Ontbijt aan Bed de laatste KWB activiteit die volgens het jaarprogramma heeft plaatsgevonden. Op de valreep konden we de bestelde ontbijten nog aan huis bezorgen en dachten we nog dat het tegen september wel gekeerd zou zijn. Dat het helemaal anders is gelopen weten we ondertussen allemaal.

Binnenkort komt de werkgroep “Ontbijt aan Bed” terug samen voor editie 2021. We mikken op **zondag 14 maart 2021** om jullie als vanouds te vertroetelen met een heerlijk en gezond ontbijt zoals jullie dat van ons gewoon zijn. We blijven voorzichtig en houden enig voorbehoud maar het zou mooi zijn om met ons ontbijt de draad opnieuw op te nemen. Noteer alvast de datum in jullie kalender!

Gekke groentjes met Ulrike

Hier zijn we dan, in lockdown numero “ik ben de tel verloren”. Ondertussen hebben sommigen onder ons zich bijgeschoold tot multilinguïst, hebben we alle Duvelvariëteiten tot op de gerstsoort geproefd en geanalyseerd, zijn er sjaals gebreid voor de hele familie en nadert ons culinair kookniveau dat van het Hofke van Bazel. Zo hebben we reeds twee online kooksessies achter de rug: we trapten af met oerdegelijke Vlaamse kost, en reisden nadien verder naar Oostenrijk voor een “slow cooking” goulash.

Deze keer gaan we het iets verder van huis zoeken. Ulrike, dochter van..., neemt jullie op donderdag 21 januari mee op een digitale smakensafari naar haar favoriete reisbestemmingen, namelijk regio Midden-Oosten en Azië.

“We denken hierbij vaak aan een recept dat bestaat uit de meest exotische ingrediënten en God weet hoe deze zaken er soms uitzien, laat staan waar je

ze kan vinden. De gerechten die we tijdens deze sessie gaan bereiden vereisen geen ingewikkelde technieken en alles is “bij ons in den Delhaize” te vinden. Ook hebben jullie geen speciale keukenapparatuur nodig, al is een foodprocessor wel een handigheid. Het volledige gerecht willen we nog even geheimhouden maar puntpaprika “schnittzels” met nori en limoenblad zetten alvast de toon voor deze kookavond. Verder bereiden jullie zich best voor op veel groentjes op alternatieve wijze klaargemaakt. Ik hoop er een smakelijke uitdaging van te maken!

Of je nu deel uitmaakt van de knappe bincken van de mannenkookploeg of de gezellige taterwaters van de dameskookploeg, of nog nooit eerder deelnam aan een kooksessie, deze activiteit is gericht aan alle leden van de KWB, gratis en voor niks.

Net als de twee vorige sessies trappen we af om 19u en zullen jullie na inschrijving een mail ontvangen met de ingrediëntenlijst en een eventuele mise-en-place. Alleen is het dit keer de bedoeling dat het eten de avond zelf genuttigd wordt.



Dus aan iedereen die zijn groentjes graag eens op een andere wijze wil bereiden, schrijf je gewoon in – graag ten laatste tegen zondag 17 januari. Dit kan via het welgekende mail adres info@kwbbazel.be of met een berichtje aan +324 73 61 27 76 (Ulrike). Jullie zullen niet met honger gaan slapen! Ik kijk er naar uit!

Knuffel, Ulrike!”

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