

Heel Holland Bakt



**6 juli t/m 13 juli
2015**

Inleiding

Van 16 t/m 13 juli waren we op "bakvakantie" in het Brabantse plaatsje Langenboom. We verbleven er bij logeerboerderij "de Lummel".



Wie er met elkaar vakantie vierden waren:



De begeleiding bestond uit:



Maandag 6 juli

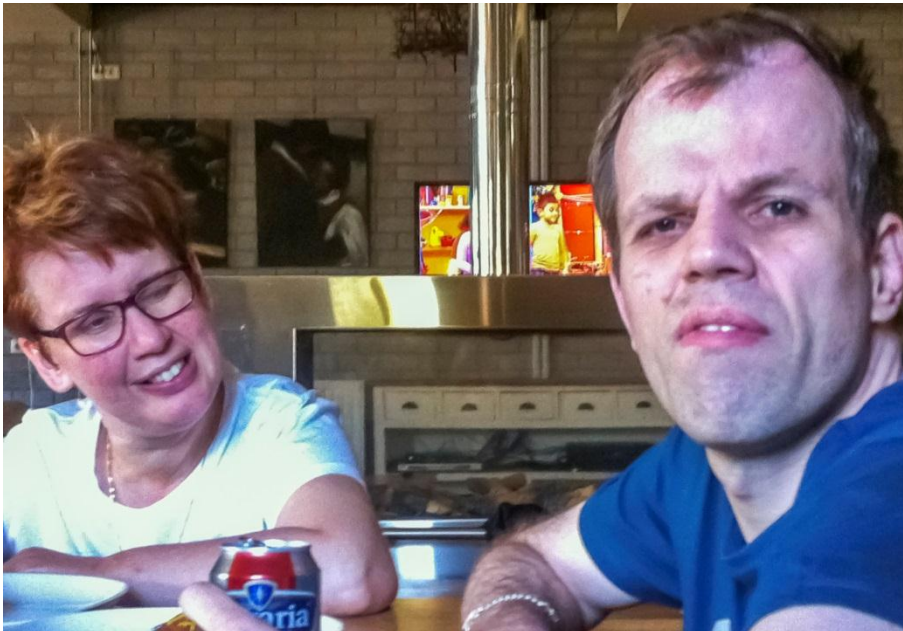
Volgens planning vertrokken Feddy, Wieneke, Nathalie, Catherine en Jolanda om 13.00 uur vanaf het kantoor van Tendens in Arnhem naar het opstappunt in Veenendaal. Na even te hebben gewacht, zoals Wieneke, ontmoetten we daar Elrieke. Nadat zij ook in het busje was gestapt gingen we op weg naar het Brabantse Langenboom.



Aangekomen bij logeerboerderij "de Lummel", kregen we eerst even een rondleiding van eigenaresse Gerdie. Daarna hadden we nog maar net de spullen uit de auto gehaald of Arno en Mariek, gebracht door Arno's ouders, arriveerden. Toen ook zij alle spullen uitgeladen hadden gingen we even gezellig koffie of thee drinken. Terwijl we daar mee bezig waren werd ook Ellis door haar ouders en nichtje gebracht. Ook zij dronken een kopje koffie. Hierna vertrokken alle ouders en het nichtje van Ellis.



Inmiddels was het de hoogste tijd om alle kamers even in te richten. Daarna was het te laat om nog te gaan koken. Dit vonden we helemaal niet erg want daardoor gingen Nathalie en Catherine frietjes, kroketten en frikadellen halen bij een snackbar. Dit vonden we allemaal wel lekker. Hierna deden we niet veel meer, maar gingen op tijd naar bed.



Dinsdag 7 juli

Zoals we gedurende de week iedere ochtend zouden doen, deden we ook vandaag. De dag lekker rustig beginnen. Eerst allemaal onder de douche, dan gezellig samen ontbijten.

Daar we op "bakvakantie" waren, wilden we ook meteen deze dag beginnen met iets te bakken. Bij het ontbijt ontstond het idee van een pannenkoekentaart. Hiervoor hadden we al spullen in huis.

Eerst gingen we even beslag maken:

- 400 g pannenkoekenmix of bloem
- 800 a 900 ml melk
- 2 eieren

We klopten alles door elkaar met een garde.



Daarna gingen we pannenkoeken bakken.



Na deze eerste reeks pannenkoeken maakten we er nog een reeks.

Daarna maakten we er een taart van door ze te bekleden met dingen die we in huis hadden: chocoladepasta, hagelslag en poedersuiker. Voor Arno maakten we een aparte ,omdat hij geen chocolade mag eten, met abrikozenjam en poedersuiker.



Wil je deze taart ook maken, dan kun je hem ook bekleden met andere dingen, bv. slagroom, (mini) marshmallows, Smarties of wat je maar wil.

Hierna lieten we ons deze taart goed smaken als lunch.

“s Middags gingen we even naar het plaatsje Mill om ansichtkaarten te kopen. Helaas vonden we die daar niet. Wel een leuk terrasje.



Hier ontstond het "bakidee" voor de volgende dag. Daarvoor moesten we wel nog even boodschappen doen.

Weer terug op "de Lummel" gingen we macaroni maken. Dit viel bij iedereen in de smaak.

's Avonds dronken we nog een lekker kopje koffie of wat anders.

Woensdag 8 juli

Vanochtend was alleen Wieneke vroeg opgestaan. Zij had al de gehele ontbijttafel gedekt toen de anderen kwamen ontbijten. Na het ontbijt gingen we aan de slag met het "bakidee" wat de vorige dag ontstaan was: WORTELTAART.



Voor wie het ook of nog eens wil maken volgt hier het recept.

INGREDIËNTEN:

- 150gram zelfrijzend bakmeel
- 200gram winterpeen
- 50gram walnoten
- 150gram donkere basterdsuiker
- 3 eieren
- 50ml halfvolle melk
- 100gram margarine
- 2 theelepels kaneelpoeder
- ½ theelepel nootmuskaat
- 1 zakje vanillesuiker
- 8 gram of ½ zakje bakpoeder

VOOR DE TOPPING:

- 120 gram poedersuiker
- 250gram roomkaas
- 1 eetlepel citroensap
- ½ eetlepel citroenrasp

EXTRA NODIG:

- Elektrische handmixer
- Springvorm, doorsnede 20 centimeter
- Bakpapier

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Schil de winterpeen en rasp hem fijn. Hak de noten grof. Schenk de melk in een pannetje en laat hierin de margarine langzaam smelten. Laat het mengsel dan wat afkoelen.
2. Klop ondertussen, met een elektrische handmixer, de eieren samen met de basterdsuiker en de vanillesuiker romig in een kom. Spatel voorzichtig het zelfrijzend bakmeel, het bakpoeder, de kaneel en de nootmuskaat door het eimengsel. Voeg dan ook het margarinemengsel toe en meng het geheel goed. Voeg als laatste de geraspte wortel en gehakte noten toe. Meng deze goed door het deeg.
3. Vet de rand van de springvorm in met margarine, bestuif met bloem en bekleed de bodem van de vorm met bakpapier. Breng het deeg over in de springvorm en bak de taart in ongeveer 45 minuten lichtbruin en gaar. De taart is gaar wanneer een ingestoken satéprikker er droog uitkomt. Neem uit de oven en laat afkoelen.
4. Roer ondertussen voor de topping de roomkaas met de poedersuiker, het citroensap en de helft van de citroenrasp door elkaar. Verdeel het mengsel over de taart en garneer met de rest van de rasp. Snijd de taart in punten. Eet smakelijk!

Helaas hadden wij geen elektrische mixer. Daarom klopten wij alles even met de hand. Wat ook een beetje anders was voor ons was de oven. Wij hadden een "sneltreinoven", die moesten we soms wat afremmen. Maar toch kwam de taart goed uit de

oven. Toen wilden we hem meteen op gaan eten. Maar hij moest eerst even afkoelen. Dat kon niet buiten omdat het regende, dus...



Vervolgens kon de topping erop. Wij versierden hem nog wat om hem er extra mooi uit te laten zien. Samen met een boterhammetje en wat drinken erbij was onze lunch zo compleet. De taart smaakte HEERLIJK!



's Middags gingen we naar een iets grotere plaats: Uden. Even ging het heel hard regenen en moesten we gewoon even schuilen in een cafeetje. Dit vonden we helemaal niet erg want de warme chocomelk, limoncellolimonade en andere lekkere

drankjes gingen er wel in bij ons. Daarna ontdekten we dat ze in Uden wel ansichtkaarten hadden. Iedereen kocht kaarten voor het thuisfront.

Aan het eind van de middag zagen we een heel apart restaurant: "de Eetkamer".



Op de menukaart stonden namelijk ook tafels. Maar we bestelden toch liever wat anders om te eten. Zo lieten Mariek, Elrieke en Feddy zich een Hawaii-burger lekker smaken; Ellis: een gewone hamburger; Arno en Catherine: kipsaté; Nathalie: saté van de haas; Wieneke: een Mexicaanse gehaktschotel en Jolanda een gevulde courgette.



Daarna vertelde de eigenaar van het restaurant waarom er ook tafels op de menukaart stonden. Naast het restaurant bleek nog een winkel te zijn waar ze allerlei dingen van hout verkochten. Ook stond er allerlei spullen in het restaurant die je kon kopen.

Hierna gingen we terug naar Langenboom. Die avond schreven we de gekochte kaarten en iedereen gaf aan welke muziek leuk was en vervolgens gingen we daar naar luisteren.



Ook waren er spelletjes genoeg te doen op de "de Lummel".

Donderdag 9 juli

Vandaag hadden we even eieren gekookt bij het ontbijt. Daarna schreven we de laatste kaarten en deden die even op de bus. Even later gingen we met het busje naar de verrassing van vandaag. Dit bleek een high-tea, bij de "uitstapjesspecialist" in het plaatsje Schaijk te zijn.



De high-tea bestond uit 2 gedeeltes. Hierbij konden we de gehele tijd gewone of kruidenthee drinken. Alles wat we bij de thee kregen was veelal zelfgemaakt en uit eigen tuin. Tijdens het eerste gedeelte kregen we hartige hapjes bij de thee, zoals: atjar van meiknol, tapenade van verse oregano en walnoten, sla, zelfgebakken brood, ham en meloen en plakjes worst.



Daarna kwamen de zoete hapjes op tafel zoals truffels, brownies met een kruisbes erin, witte chocolademousse, chocoladetaart en citroen/aalbessentaart. Arno kreeg, vanwege zijn chocoladeallergie, ook nog honingijs. Ondanks de soms wat aparte smaken vond iedereen het heel lekker en gezellig.



Daarna weer terug naar Langenboom. Sommigen gingen boodschappen doen. Anderen het avondeten voorbereiden.



Vanavond aten we gekookte aardappels, bloemkool met een sausje en speklap.

's Avonds werd er door sommigen nog gewandeld en voor de lol in het speeltuintje van het dorp gespeeld. Anderen ruimden de tafel af en wisten af, waarna er nog wat tv gekeken of muziek geluisterd werd.



Vrijdag 10 juli

Deze dag bakten we zowel 's ochtends als 's avonds. Na het ontbijt met lekkere broodjes begonnen we aan de VANILLECUPCAKES. Wij maakten er 24.



Hier volgt het recept voor 12 stuks.

INGREDIËNTEN:

- 200gram bloem
- 1 eetlepel bakpoeder (ongeveer 7 gram of ½ zakje)
- 220 gram suiker
- Mespuntje zout
- 1 ei
- 180 ml melk
- 60 ml zonnebloemolie
- 1 eetlepel vanillesuiker

EXTRA:

- Cupcakevormpjes
- Cupcaketray
- Elektrische mixer

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Zeef de bloem en bakpoeder boven een kom.
3. Meng met een garde de suiker en het zout er doorheen.
4. Mix in een andere kom het ei met de melk, de zonnebloemolie en de vanillesuiker.
5. Voeg beide mengsels bij elkaar en mix ze ,op lage stand, tot een glad beslag.
6. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand.
7. Zet de cupcakevormpjes in de cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag.
8. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

EET SMAKELIJK!





Toen de cupcakes uit de oven kwamen lieten we ze even afkoelen. Hierna gingen we ze versieren met snoepjes en speciale stiften. We brachten 4 cupcakes naar de eigenaren van "de Lummel". De anderen aten we allemaal lekker op.



's Middags gingen we naar Oss, op zoek naar kadootjes voor onszelf of familieleden. We kochten allemaal wat.

Aan het eind van de middag gingen we bij "Deli France" een echt Brabants worstenbroodje eten. Daar dronken we wat lekkers bij zoals milkshake, wat fris of een koffievariant.



We waren pas om 19.00uur terug op ons vakantieadres. Hier gingen we pizza's maken. Groenten snijden, kant-en-klaar deeg uitrollen, groenten en ander belegsel in bakjes doen.



Iedereen ging aan tafel en mocht 2 stukken pizza naar eigen wens beleggen. Eerst tomatensaus op het deeg, daarna was er

keuze uit: 3 soorten vlees, paprika, champignon, ananas en kaas. De belegde stukken gingen vervolgens even de turbo-oven in en daarna SMULLEN MAAR!

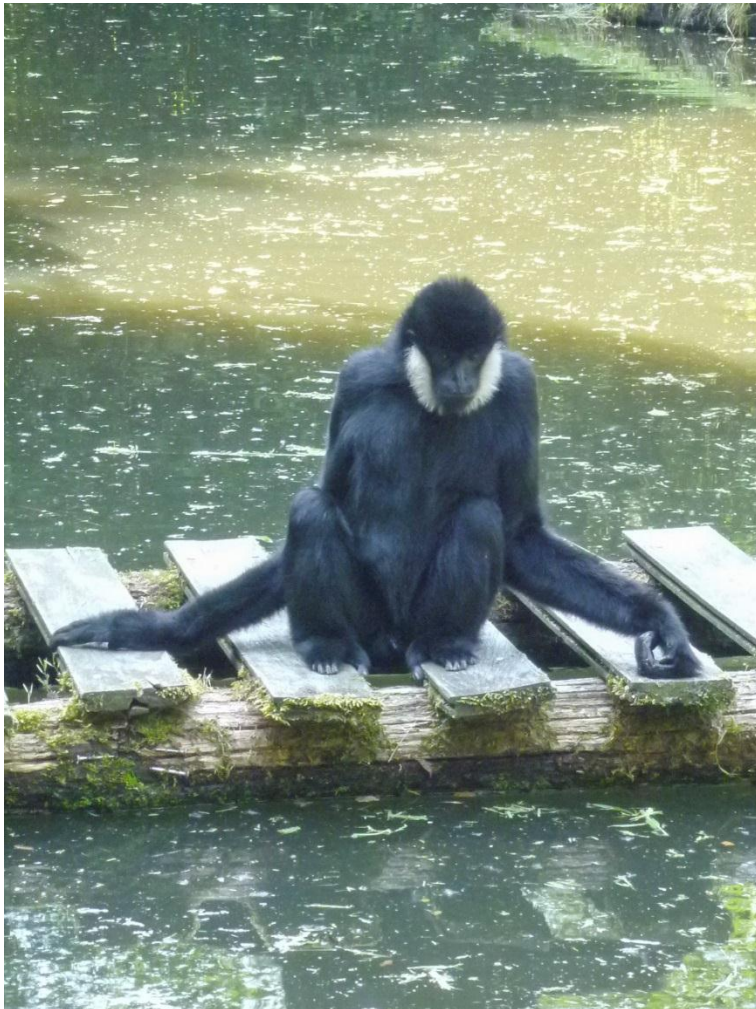


Dit was erg lekker en gezellig. Pas om 21.30uur waren we klaar met eten. Na deze inspannende dag gingen de meesten toen direct naar bed.



Zaterdag 11 juli

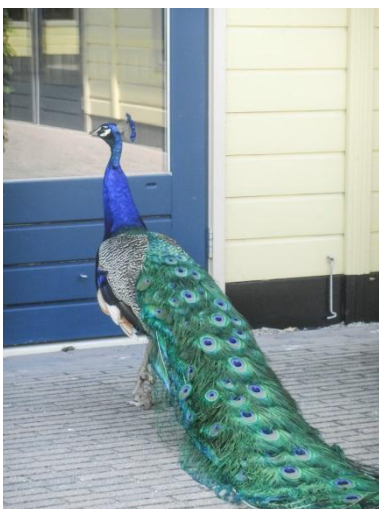
Onder het luisteren van muziek naar Jan Smit, Nick en Simon en anderen, ontbijten we op ons gemakje. Daarna smeerden we elkaar even in met zonnebrandcrème en gingen, op deze warme dag, het busje in, op weg naar Zoo-parc Overloon.



Daar aten we eerst een broodje kroket of broodje frikadel met wat zelf uitgekozen drinken uit de koeling. Vervolgens gingen we Zoo lopen. Van bordje Zoo naar bordje Zoo. We kwamen heel wat verschillende dieren tegen. Om er een paar te noemen: een capibara, kangoeroes, wilde honden, otters, verschillende soorten aapjes, een zeehond die ruzie had met 2 witte zwanen met kuikens enzovoort.



Zelfs over het terras waar we een ijsje aten, liep een dier.







Aan het eind van ons bezoek aan de Zoo kochten we nog een knuffeldier en/of T-shirt.

's Avonds maakten we nog een kleurrijke maaltijd van van alles wat we nog in huis hadden. Het werd: boerenomelet met rijst, wortelsalade, kroepoek, gebakkenuitjes en sausjes.

Zondag 12 juli

Vandaag was iedereen best wel moe, waardoor we pas om 11.00uur aan het ontbijt zaten. Hierna gingen we een CITROENCAKE maken, die we versierden met tum-tum snoepjes. We dachten lang na over de uiteindelijke naam voor deze cake. Daar kwamen we echter niet uit, dus dat mag ieder die dit leest zelf bedenken. Hier vind je het recept van de CITROENCAKE.

INGREDIËNTEN:

- 250gram boter
- 250gram basterd suiker
- 5 eieren
- 10 gram citroen rasp
- 6 gram bakpoeder
- 3 gram zout
- 250 gram bloem

INGREDIËNTEN CITROEN TREMPERSEL (glazuur):

- Sap van 1 citroen
- 100gram poedersuiker

EXTRA:

- 1 cakeblik
- Elektrische mixer

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
2. Klop de boter luchtig met de suiker.
3. Roer citroenrasp en de eieren er 1 voor 1 door.
4. Meng de overige ingrediënten.
5. Doe het mengsel in een beboterd cakeblik.
6. Zet het cakeblik 1 uur in de oven.
7. Als de cake klaar is prik je er gaatjes in en laat je hem wat afkoelen.
8. Tot slot giet je er het trempeersel (glazuur) over heen.



Voor de lunch maakten we nog even een groentesoepje. Die aten we eerst op en smulden daarna van de cake waar we slagroom bij aten.

“s Middags deden we rustig aan. Aan het eind van de middag gingen we happen in Haps. Anders gezegd: we gingen bij een Grieks-Italiaans restaurant in het plaatsje Haps uit eten.

Mariek, Arno, Feddy en Elrieke kozen voor een Italiaans gerecht. De eerste 3 voor een pasta en Elrieke voor pizza Hawaii. De overigen kozen voor een Grieks gerecht. Ellis ging voor een broodje shoarma, de anderen voor een schotel met gyros, al dan niet gecombineerd met ander vlees.



Hierna namen we allemaal nog een lekker toetje. Wieneke, Ellis en Nathalie namen yoghurt met nootjes en honing. Catherine en Feddy gingen voor een dame blanche. Mariek en Jolanda voor baklava met ijs en slagroom. Arno tenslotte kreeg een groot stuk tiramisu.

We sloten het etentje af met een koffie of theevariatie.

Tot slot kreeg iedereen het vakantiediploma.



Maandag 13 juli



Vandaag moesten we, voor de verandering, al om 7.00uur op staan Zo konden we nog 1 keer samen ontbijten. Daarna pakten we de laatste spullen even in en laadden we de bus in. Ondertussen werden Arno en Mariëk even door Arno's vader en Ellis even door haar ouders en nichtje opgehaald.

Om 10.30uur vertrokken de overigen met het busje. Eerst brachten we Elrieke naar Veenendaal. Daar haalde haar vader haar op.

Tenslotte gingen de anderen naar het kantoor van Tendens in Arnhem. Daar stond een begeleidster van Wieneke haar al op te wachten. Feddy ging even later zelf met een taxibusje naar huis.

Dit was het einde van een zeer geslaagde vakantie waarin we veel plezier met elkaar hadden en heerlijk hebben gegeten!



VAKANTIE-WEETJES

Heb je na het lezen van het reisverslag kunnen ontdekken welk woord we deze week het meest gebruikt hebben?

Deze week leerden we een heel moeilijk woord. Als je wil weten welk: bekijk dan de recpten eens goed.

Arno en Mariëk kennen elkaar al hun hele leven en zijn op 4 juli getrouwd.

Feddy kan een pannenkoek keren door hem in de lucht te gooien en weer in de pan op te vangen. Dit kon ze meteen bij de eerste poging

Ellis is een echte fan van zangeres Anouk. Als 's avonds bijna iedereen al naar bed was luisterde ze nog een hele tijd, al meezingend, naar haar liedjes.

Elriëke blijkt gek te zijn op cappucino. Zij leerde deze week o.a. koffie zetten en pannenkoeken bakken.

Wieneke heeft een ontzettend leuke humor waardoor we vaak enorm konden lachen.