

Culinaire week

In Langenboom bij de Lummel

12/07 – 19/07



Ons team bestaat uit:



De begeleiding:

Els = Moeder overste, Shannon = De keukenprinses, Bert = De chauffeur

De reizigers



Paul = de grote



Jeanette = Kwebbel



Dineke = 10 vliegen in 1 klap



**Caroline =
het slimme keukenprinsesje**



Willemijn = de prinses



Jadwiga = de dappere

Dag 1 – 12/07

Om 15 uur vertrokken we uit Arnhem op weg naar de Lummel in Langenboom. 16:30 aankomst bij de Lummel, wat is het hier mooi!! Nu gaan we de kamers verdelen, Caroline en Jeanette willen samen zijn dikke vriendinnen, ze kennen elkaar van een vorige reis. Na het inruimen van de kamers wordt er begonnen met koken, Paul dekt de tafel. Caroline doet het bestek, Jeanette coördineert vanuit de bank. Dineke en Caroline helpen Shannon en Els met koken. Willemijn is meteen aan het kleuren geslagen en geniet meteen van haar vakantie.

Het recept van
Bonne Mamma



Ingrediënten:

- Worteltjes met erwtjes
- Gebakken aardappeltjes
- Zilveruitjes
- Spekjes
- 2 grote scheppen mosterd
- Champignons



Bereiding: Spekjes bakken, gaatjes prikken in de verpakking van de aardappeltjes en eerst 5 minuten in de magnetron, deze meebakken met de spekjes. Champignon goed mee bakken, worteltjes en erwtjes erbij doen 2 scheppen mosterd erbij en wat peper en zout. Als laatste de zilveruitjes toevoegen. Door husselen en bon appetit Nu nog even lekker na kletsen en moppen vertellen, dit was onze eerste dag van de reis en het was geweldig.

Welterusten!!

Dag 2: 13/07

Aaawhh, het is 8 uur tijd om op te staan. Heerlijk geslapen in de frisse boslucht. Nu beginnen aan het ontbijt daarna gaan we boodschappen doen. We gaan naar de vrije markt in Cuijk. Jaaa dat was de planning maar soms zijn er obstakels. Onze bus was te klein om 2 rolstoelers in te vervoeren. Jadwiga is namelijk met een andere bus hier heen gebracht en we waren dus nog niet ingesteld op de 2 rolstoelers. Afijn Joost gebeld en de bus uit Middelbeers kan met die van ons omgeruild worden. Dit betekend dat Bert en Paul opstap gaan om dit te verhelpen. Ons uitstapje naar Cuijk gaat dus niet door. De broodjes en het drinken waren al gesmeerd dus dan maar een lekkere picknick op het terrein. Het is heerlijk weer dus kleden op de grond, ligbedjes op de juist stand en lekker eten. Dan komt er een hele grote bus het terrein oprijden, Paul en Bert, ja hoor het is gelukt!! Shannon maakt ondertussen de culinaire week waar door een heerlijke cake te bakken met Willemijn, Caroline en Dineke. Maar dan



komt Bert met waterpistolen dolle boel, de piepen met nat hardste lekker dol

een hele boel

(kleintjes) en wordt het genen die het hardste worden spuitend zelf het doen! dan is er thee

met cake nou die smaakt naar meer vanavond nog een plan bij de koffie. Maar eerst gaat Caroline met Shannon pannenkoeken bakken. We letten vanavond niet op de calorieën. Caroline heeft laten zien dat zij een echte keukenprinses is want de pannenkoeken waren heerlijk en zij kan als de beste pannenkoeken flippen!



Het recept van vandaag:

Lactose vrije pannenkoeken:

Ingrediënten:

- 1 kilo bloem
- 1,5 liter soja melk
- 4 eieren
- schepje suiker
- schepje zout

Alles goed door elkaar roeren en bakken maar!!

Na het eten hebben we nog wat spelletjes gedaan en nog genoten van een hapje en een drankje. Dan is het weer bedtijd. Welterusten allemaal!!!

Dag 3: 14/07

Het is zondag ochtend 8 uur vroeg uit de veren en na het ontbijt op naar Well voor een heuse boottocht op de Maas. Na een beetje zoeken hebben we de boot gevonden, Vila mosa heet de boot. Allemaal op de boot en dan varen maar! Er liggen veel campings langs de Maas met hele mooie boten en er zijn veel speedboten op de Maas die allemaal stunts uithalen mooi om te zien. In November moeten de campings aan de Maas ontruimd worden dan stijgt het water namelijk tot grote hoogte. Dineke vond het heerlijk om op het dek te staan, sigaartje er bij en heerlijk genieten. De tocht ging verder over het leukermeer, dit is een heel mooi natuurgebied. Na de boottocht zijn we uit eten geweest in het plaatste Zeeland bij Herberg de Brouwer. Tomaten soep vooraf, een heerlijke Schnitzel met alles erop en eraan en als toetje een lekker ijsje. Toen terug naar de Lummel en naar bed toe!



Dag 4: 15/07

Vandaag was het plan om te gaan winkelen. Toen wij vanochtend opstonden kregen we de verrassing van ons leven, Jadwiga was uit haar bed gevallen. Gelukkig had zij zich niet geblesseerd. Toen uiteindelijk de hulptroepen kwamen was alles weer opgelost. Na al het gedoe hadden we geen zin meer om te winkelen dus zijn we lekker bij de Lummel gebleven. Daarom hebben we besloten om vandaag is even lekker te gaan Barbecueën. Ook hebben Shannon en Caroline een heerlijke lactosevrije appeltaart gebakken, dat wordt smullen!! Pfffff helemaal stijf gegeten! Wat was dat allemaal lekker zeg! Caroline vond de sparerib het lekkerste van allemaal. Paul was de chef-kok van de Barbecue.



Tijdens de koffie hadden we heerlijke appeltaart !!

Welterusten!!!

Lactosevrije appeltaart

Ingrediënten:

300 gr bloem

200 gr plantaardige boter

100 gr basterdsuiker

1 ei

4 appels
extra suiker en kaneel

Bereiding:

Kneed de bloem, boter, suiker en het ei door elkaar tot dit een mooi deegje is. Pak het deeg in plasticfolie en leg dit in de koelkast. Schil de appels en snijd deze in stukjes. Doe hier de kaneel en suiker bij goed mengen. Rol $\frac{3}{4}$ van het deeg uit en bekleed de vorm hiermee. Doe de appels hierin en maak van het overige deeg wat kruimels voor er boven op. Bak dit 30 tot 40 min af in de oven op 175 graden.



Dag 5: 16/07

Vanmorgen van een heerlijk ontbijt genoten en dan op naar de dierentuin in Overloon voor de gezin reünie iedereen voelde zich thuis en was blij om zijn familie weer te zien. Het was heel warm vandaag namelijk wel 30 graden!! We zijn dan ook allemaal blij als we weer in het huisje zijn. Nu lekker oprispen en



ontspannen. Jadwiga gaat ons vandaag verwennen met andijviestampot op zijn Zeeuws, dat wordt smullen. 's Avonds heeft Bert nog wat leuke muziek opgezet en ging Dineke met de voetjes van de vloer, wat kan die swingen zeg. Hoppa hoppa het was een gezellige avond met toastjes en een drankje. Nu zijn wij allemaal moe en gaan wij snel

naar ons bedje toe!

Weltruste allemaal!!

Recept van de dag, Andijvie stampot op zijn Zeeuw:

5 kg aardappelen

1,5 kilo rauwe andijvie

1 uitje gesnipperd

Spekreepjes

Azijn

zout en peper

Was en schil de aardappelen en kook deze in water met zout gaar. Bak ondertussen de spekjes tot deze mooi bruin zijn.

Giet als de aardappelen 25 min koken deze af en stamp ze helemaal fijn. Voeg de uitgebakken spekjes toe, de rauwe andijvie en het gesnipperde uitje. Op smaak brengen met peper, zout en wat azijn.

Goed stampen en eten maar!



Dag 6: 17/7

Goede morgen allemaal!! Rustig worden we wakker en gaan we lekker ontbijten.

winkelen
vanwege
het wordt
We blijven
het is hier
beloofd
Nou dat
bergen
doen, ze



De dag dat we gaan
gaat niet door
het warme weer,
namelijk 30 graden.
lekker bij de lummel
mooi en Bert
dat hij gaat koken.
wordt dan weer
boodschappen
gaan bijna allemaal

mee naar de c1000, Els, Willemijn en Jadwiga blijven thuis en maken de tosti's klaar, 20 stuks!! 's Middags valt de hele groep in slaap, buiten en binnen het is erg warm. Toch gaat Shannon weer iets bakken, deze keer citroen muffins, heerlijk fris. Bert en Paul gaan spaghetti maken, Jeannette komt mee helpen met het snijden het was namelijk haar gerecht. Nou Bert mag dat nog is doen hoor! Het smaakte prima. We eten ijs toe met de zelfgebakken citroen muffins.

's Avonds, dan komt er ineens mopperend een oud vrouwtje de trap af, wij zijn verbaast. Ze loopt met een pilsje in haar hand en maakt een hoop praatjes. De



vermomming was zo goed dat ze niet konden zien wie het was, nou Bert dus!! Lachen!!!!





Dineke heeft een voordracht gedaan over een slang die ging dansen, waarbij ze zelf ook ging dansen, heel knap applaus!

En dan het optreden van Caroline zij wil "als sterren aan de hemel staan" zingen, maar dat was erg emotioneel voor haar. We zijn tot tranen toe geroerd. Weer applaus!



Dan jadwiga, met een mooi nummer "heb je even voor mij" weer een groot applaus! Met lekkere hapjes en een drankje was het een erg gezellige avond. Lekker naar bed en welterusten!

Dag 7: 18/07

Goede morgen allemaal, de zon staat al stralend aan de hemel de tuin deuren open, allemaal weer fris uit bed. De vraag of we naar het meer gaan werd hoofdschuddend beantwoord ze hebben er geen zin in, te warm. Pfffoeee we besluiten toch maar weer hier te blijven en Shannon gaat zelf brood bakken.



Iedereen mag zijn eigen broodje bakken en de mooiste vormen maken, en lekker dat ze zijn!! Na de lunch zijn ze allemaal weer aan een middag dutje toe. Bert, Paul en Caroline spelen nog een potje tafelvoetbal en dan is echt iedereen vertrokken, slaaaaaapen!!! Het is een hardwerkende vakantie met alle lekkere dingen die we maken maar ook wel weer echt erg lui. Op dit mooie weer hebben we gewacht. Eind van de middag gaan we lekker uit eten in Oss bij "Stadscafé de Ontmoeting". Dineke vind dat we een erg lekker diner hebben gekregen, de mensen daar waren heel aardig. Caroline, hèhè eindelijk mag ik zelf kiezen waar ik zin in heb en het resultaat was een lekker biefstukje met frietjes en als toetje een verse fruitsalade super afgestemd op haar dieet!! Jadwiga: het restaurant is een aanrader voor een ander ik heb er heerlijk gegeten. Jeannette: leuk en gezellig met als uitbinker het donkere biertje met grenadine, vooral als het hele glaasje erin gaat.

Welterusten!!

Recept brood:

500 gr bloem

300 ml water

1 zakje gedroogde gist

1 tl zout

½ tl suiker

Kneed alles door elkaar en kneed dit vervolgens 10 minuten door tot het een mooi elastisch deeg is. Het kan wat plakkerig zijn maar als je doorkneet komt het goed.

Laat het deeg 1x 45 min rijzen in een kom afgedekt met plasticfolie. Na het rijzen leuke vormpjes maken en op de bakplaat nog een keer laten rijzen. Dan afbakken in de oven op 230 graden tot ze goudbruin gebakken zijn. Ongeveer 25 min.

Dag 8: 19/07

Het is tijd, sniff sniff, ons laatste ontbijtje samen en dan naar huis. Het was een mooie gezellige leerzame week. Mama Els, Papa Bert en kokkie Shannon wensen jullie liefde geluk en gezondheid toe.

En wie weet tot volgend jaar!

Els, Shannon en Bert.

