

## VERSLAG : De Keuken van SRI LANKA



Onze laatste club van het jaar is naar gewoonte 'Koken op z'n ....'. In deze club leren we altijd een wereldkeuken kennen. Dit jaar kozen we voor Sri Lanka, het vroegere Ceylon. Onze begeleidster van vanavond is meesterkok en antropologe Rie Vermeren. Ze heeft de halve wereld rondgereisd en werkt regelmatig in landen in ontwikkeling met plattelandsvrouwen. Van haar vele reizen bracht ze heerlijke recepten en typisch kookgerei mee. Ook uit Sri Lanka... We begonnen dus onze club met uitleg over Sri Lanka zelf, via artikels over politiek, cultuur en natuur. De keuken van Sri Lanka leunt aan bij die van India en Bangladesh (rijst is er altijd bij) en kokos overheerst wel. Het eten is erg pittig gekruid met voornamelijk curry (bestaande uit 8 verschillende kruiden). Er bestaat geen individuele eetcultuur, iedereen eet uit dezelfde kom met de handen, en er wordt gegeten maar niet uit ideologie.



Na de korte inleiding stelde Rie ons de gerechten voor die we gingen maken. We gingen 4 recepten maken met hier en daar nog een tussendoortje. De namen alleen al klinken smakelijk, en als ze zo goed smaken als ze klinken dan gaan we smullen vanavond. We waren met 12 dus ieder groepje bestond uit 3 personen, en hier en daar sprong Rie wel bij. We maakten « Cadju Curry » kerrie van cashewnoten. Het grootste werk was aan de « Harak mas curry » vleesgerecht met gekookt vlees dat pas nadien gestoofd wordt met kool. Een grappig klinkend gerecht was « pepina saladeh » bestaande uit komkommer met rode ui en ... appelsiensap en anjovis. En ook nog een groentencurry met kokos of « Eldu Kiri Hodhi ». Iedereen begon ijverig aan hun gerecht, bijstand was soms wel nodig maar geen enkel probleem... Rie liep van hier naar daar... en gaf heel veel tips rond gebruik van kruiden die heel waardevol waren. Tussendoor maakten we nog enkele kleine hapjes die restjes van de keuken kunnen opwerken zoals spinaziekoekjes maar je kan dit met alle restjes doen. Wraps werden in pizzastukjes gesneden en dan gebakken in olie. Natuurlijk heet dat in Sri Lanka niet wrap maar het deeg is het zelfde. Ook werd er een pikante kruidige saus gemaakt voor de liefhebbers.



En dan .... dan was het tijd om te proeven. We gingen allemaal gezellig rond de tafel zetten, alle gerechten kwamen op tafel en mmm.... aanschuiven, opscheppen en smullen maar ... Iedereen at zijn buikje rond, alles werd geproefd en mmmmm.... lekker !



Een mooi en lekker einde van onze werking voor 2012.

