



SCW – Stekene

Dinsdag 3/12/13

VERSLAG : De Keuken van PERU



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 ... Peru. 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.

Stipt om 19:30h stapten onze 13 deelnemers op onze keukentrein want koken met Rie is altijd een beetje reizen. Dus begonnen we onze club met reisgidsen, boeken en verhalen via artikels over politiek, cultuur en natuur. De keuken van Peru steunt voornamelijk op rode bonen, maïs, witte kool en aardappel. Want echt waar, de oorsprong van de aardappel ligt in Peru wat andere landen ook mogen beweren. De bataat...



Peruanen dragen ook heel graag hoedjes. Waarom? Omdat er ooit een Engelsman hoedjes uitdeelde, ze vonden dit leuk en maakten dit na... vandaar. Ze hebben een hele vreemde dodencultuur. Ze dragen heel kleurig kledij en natuurlijk de gekende mutsen van lamawol.



Na de inleiding stelde Rie ons de gerechten voor die we gingen maken. We splitsten ons op in groepjes om de verschillende gerechten te maken. Hier en daar sprong Rie wel bij. We maakten «Minestras de frigoles» in 4 soorten. Dit zijn eigenlijk stoofpotjes van verschillende groenten en vlees die samen met de zelfgemaakte «nacho's» gegeten worden. Ook de nachos werden gemaakt in 3 smaken: met tomaat en paprikapoeder, met spinazie en met kaas. We maakten ook Ensalade de col en 3 verschillende mole's: de gekende guacamole, de mole picante en de mole verde. Ook een salsa picante stond op het menu. En als toemaatje maakten we ook nog – en dat stond niet op het receptenoverzicht – gebakken zoete aardappel. Tussendoor kregen we ook nog enkele extra recepten of ideeetjes aangereikt voor de komende feestdagen!. Iedereen was druk in de weer om alles af te werken.



En dan dan was het tijd (22:00h) om te proeven. We maakten een buffetje zodat iedereen naar eigen zin kan proeven en proeven en proeven ... We gingen allemaal gezellig rond de tafel zetten, en smullen maar ... Alles werd geproefd en mmmmmmm...

lekker bevonden! We ronden onze workshop af om 22:45.

**Dit was een mooi en lekker einde van onze werking voor 2013...
Welke keuken wordt het volgend jaar ?**



**De Bond
voor alle
gezinnen**