

ZOEK DE 10 BLIKVANGERS

Tijdens de jaarmarkt 2004 namen een honderdtal mensen deel aan de gratis fotowedstrijd in de raadzaal van het gemeentehuis.. 53 personen herkenden de 10 foto's uit Lennik en gaven een correct antwoord. Slechts 5 deelnemers gaven het juiste antwoord op de schif-

tingsvraag: Hoeveel "blikkenvangers" staan er in Lennik? We kregen antwoorden van 2 tot 28. Het juiste antwoord is 6.

Proficiat aan de gelukkigen: Herman Cornelis, Nadia Van Aelst en Dirk Van Hemelryck. Zij krijgen 1 bak kriek

Lindemans en 1 Lenniks poireke. Dank aan brouwerij Lindemans en huis Vossen.

Tot volgend jaar.

Guido Dieudonné
Bestuurslid LENNIK2000

GERECHTEN IN HET PAJOTTENLAND

Wie kent nog de typische gerechten zoals "Melksaus met eieren", "kaskeskaas", "pillekes-saus", "gerechten met de pajottenlandse saucissen"; "manier om op zijn pajots spruiten klaar te maken", "speciale schotel" enz.....? Stilaan verdwijnt deze kennis. Daarom vat Lennik2000 het idee op om een Pajottenlands culinair kookboekje te laten verschijnen in dit blad en de recepten niet verloren te laten gaan. U kan er aan meewerken en een typisch Pajots geschenk winnen. Stuur daarom uw recept op met een kaartje of een briefje aan Ernest Vankelecom, Schapenstraat 131 te 1750 Lennik of via email naar info@lennik2000.be (terug te vinden op de webstek www.lennik2000.be). Zodra uw recept verschijnt, bezorgen we u uw prijs.

We geven u alvast een typisch recept mee uit het programma van de VRT "Geen zorgen tot paniek" het recept van **Ballekes in Tomatensaus** van "Peter Jef uit Affligem".

Voor 4 personen :

Ingrediënten: Voor de tomatensaus: 1 ui per man ; solo boter ; een klein potje geconcentreerde tomatenpuree ; 1 blik gepelde tomaten ; 1 brik van vloeibaar tomatenconcentraat ; tijm, laurier ; 1 rundsbouillonblokje .Voor de ballekes : 600 gr. gehakt ; 50 gr. paneermeel ; 1 ei .

Bereidingswijze: Voor de ballekes: Voegt de eieren en het paneermeel bij het gehakt - Goed mengen. **Tip:** er zit genoeg paneermeel in het gehakt als dat gehakt bij het mengen niet meer aan de vingers kleeft - Ballekes rollen (niet te klein!) ; voor de saus: Uien

fijnsnijden en fruiten in boter. (Opgelet: uien mogen niet bruin worden!)- Als de uien glazig zijn een bodempje water toevoegen - Daarna de geconcentreerde tomatenpuree en tomaten bijvoegen - Alles laten pruttelen op een laag vuurke. Als de ballekes gerold zijn mag je ze gewoon bij de tomatensaus doen: dus niet voorbakken!

Tijm (niet te zuinig) en laurier (ook niet te zuinig) en rundsbouillon toevoegen (1 blokje is voldoende). Alles een uur tot anderhalf uur laten sudderen en pruttelen op zacht vuurtje!

Opdienen met verse frietjes en een goei pint! **Tip:** de saus wordt lekkerder als je ze een dag laat staan maar geloof ons: 't is moeilijk om ervan te blijven... - Onder de 12 jaar mag je je bord aflikken.

IN DE HOEK VAN L.E.N.N.I.K. 2000

Weeral decembermaand. Wat betekent dit voor ons?

We spreken erover aan tafel tijdens het afkluisen van een kippenbiljetje met curry.

Of je het nu wilt of niet...het maakt weemoedig.

Afgelopen jaar, geen geboortes in de nabije familie.

Wel sterfgevallen. Wat een woord.

'Gevallen'! Voor mij waren het niet zo maar 'Gevallen'.

Het waren familieleden en vrienden van vlees en bloed.

Soms nog jong, veel, veel jonger dan ik. Mensen die zich heftig verzetten tegen datgene wat onvermijdelijk was.

Die tegen beter weten in dachten dat 'het' bij hen wel voorbij zou gaan.

December is nochtans ook de maand van geboortes.

Klopt! Als ik mijn verjaardagskalender bekijk... er staan er veel op!

Dit jaar komen er dus geen nieuwe bij.

'Feest van vrede', zegt mijn dochter.

Vrede? Door de eeuwen heen,

een delicaat onderwerp.

Ik krijg een hoestbui.

'Feest van het licht', voegt mijn zoon eraan toe.

Licht.... veel, veel licht.

'Ze beginnen weer op straat,' zegt mijn man.

We knikken. Veel commentaar moeten we daar niet op geven.

We zien het alle dagen weer erger worden. Kerstmannen doorklieven het straatbeeld zonder ook maar één centimeter vooruit te gaan.

Ze houden geen rekening meer met die heilige die op 6 december graag het dak opgaat zonder te struikelen over veel te vroeg geplaatste, lichtgevende dakomlijstingen en overstromende dakgoten. Rendieren, sterren, sleeën en opblaasfiguren staan weer tuinen te verpesten.

Feest van het licht!

De laatste kaarsenpot staat aan de voordeur. Ik moet er gaan bijhalen.

Ik kan me een decembermaand zonder kaarsenpot niet voorstellen.

Ik ben dus eigenlijk even erg!

Alhoewel... een kaars flakkert niet. Een

kaars flakkert... en als de tijd daar is, dooft ze.

Zomaar vanzelf.

Zoals het jaar stilaan dooft... ook zomaar vanzelf... omdat het weer december is.

De telefoon haalt me uit mijn mijmeringen.

Ik geloof mijn oren niet.

Een geboorte bij een nichtje... onverwacht... 't was voorzien voor half januari maar blijkbaar hadden ze zich toch wat misrekend.

Ik grinnik, grijp naar mijn balpen en krabbel tevreden nog een geboortedatum bij op december 2004.

December... maand van verrassingen en... het jaar is nog niet voorbij.

Wat mij plots opvalt... niemand sprak over december als... cadeautjesmaand.

Reacties naar:

Anne Wyckmans

Palokenstraat 19 - 1750 Lennik

tel: 02/532 05 12

e-mail: anewyckmans@hotmail.com