

## PUZZELPLEZIER

Zoals we beloofden in ons vorig nummer de volledige oplossingen van onze kruiswoordraadsels en de winnaars van puzzelplezier nummer 2.

De oplossing van nummer 2 was **Eligius** en binnenkort kunnen de volgende personen Ernest aan de deur krijgen met een verrassingspakket (of reeds gekregen): Cecile Thiels, Lieve Herremans, Denise Verschaete, André Vansteenbrugge, Maria O, Eliane Vandevelde, Christiane Van Vaerenberg, Edmond Leemans, Godelieve Tavernier, Simone Wellemans, Nicole Vandevelde, Greta Claes, Michel Roten, Freddy Lories, August Juwet en Alfons De Baerdemaeker.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	B	E	R	L	I	N	D	I	S	
2	O		A	E			E	E	L	T
3	E	N	G	E	L	E	N		A	R
4	R	E	E	G	E	I	T		G	A
5	E	E		K	E	N	I	A	A	N
6	K	R	A	A	N		S	I	D	E
7	O		A	P	A		T		E	N
8	S	U	L		D	O		E	R	
9	T	I		B	E	V	E	L		N
10			K	A	L	O	T	R	R	U

  

E	L	I	G	I	U	S
1	2	3	4	5	6	7

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1		O	B	A	T		E	B	B	E
2	D	U	I	T		M	U	U	R	
3	R		D	O	T	A	T	I	E	
4	O	B	E	L	I	S	K		V	A
5	G	A	L		L	I	A	N	E	N
6	O	R	O			U	N	I	T	
7		B	T		A	S	T			A
8	L	A		L	S			E		R
9		R	O	E	P	E	E	N	D	
10	S	A	F	F	E	L	B	E	R	G

  

M	O	R	E	N	K	O	P
1	2	3	4	5	6	7	8

## In de Hoek van L.E.N.N.I.K 2000

Weet ge wat het moeilijkst is?

Zoveel te vertellen hebben dat ge niet weet waarover te vertellen.

Wat zegt ge? Mosselen?

Ja natuurlijk... in de maand van HET mosselvestijn ... ik begrijp dat wel.

Maar ik vind ... ge moet daar niet teveel over praten. Mosselen moet ge gewoon opeten.

Ik krijg zowaar een spekselvloed bij het uitspreken van het woord alleen... Ivan Pavlov zou dit zonder problemen kunnen verklaren met zijn reflextheorie.

Ons moeder bereidde mosselen puur natuur en zo at ik ze nergens en nooit meer!

Geen mosselvestijn kon haar tot hiertoe verslaan. Zelfs niet dat van Etienne en daar hebben ze er heel goeie.

Ons moeder nam haar kookgeheimen spijtig genoeg mee in haar graf. Ik vermoed dat de sfeer rond de bereiding van de mosselen en de manier waarop ge ze eet, een grote rol speelt in het al dan niet genieten en nagenieten.

Mosselen bereiden, was... één of twee keer per jaar... een familiale belevenis.

Om te beginnen had ge 'het kuisen'! Foutief woordgebruik? Pech dan! Bij ons thuis werden mosselen gekuist!

Schelpjes (wij zegden 'tanden') werden afgeschraapt, wier verwijderd en 'den baard' afgetrokken.

Daarna gingen alle mosselen samen in bad en werden ze 'geronseld'! (geroerd)

Met een bezemsteel moesten we ronselen tot het water na de zoveelste ronselbeurt helemaal proper was.

Dan werden ze een tijdje gerust gelaten en lagen ze in zout water te 'speken'.

Een wonder dat ze dat nog konden na de behandeling die ze van ons kregen.

Kwam er door onze, bepaald onzachtvaardige, aanpak wel eens een mossel met kapotte schelp bovendrijven, dan pikte ons moeder die eruit. Ze stak het vlijmscherp aardappelmessje tussen de schelp, wrong deze open, sloot de ogen en slurpte de mossel rauw naar binnen.

'Oesters...' fluisterde ze dan.

Ik kan nog steeds geen oester eten zonder dat ik dat beeld van ons moeder weer voor ogen zie.

De hoeveelheid mosselen die zo door ons onder handen werd genomen, was afhankelijk van de dikte van moeders portemonnee.

Doorgaans kregen de vrouwen ene en de mannen twee kilo te eten maar in moeilijke periodes was het ene kilo per persoon en daarmee uit. Ik vermoed dat de vrouwen toen maar een halve kilo kregen. Ons moeder zou ons moeder niet geweest zijn, indien ze hier geen oplossing voor had.

In plaats van zout durfde ze wel eens bloem in het laatste spoelwater doen.

Een handvol... goed mengen... vooral niet meer ronselen.

'Ni aan papa vertellen,' zei ze dan.

Waarom ze dat deed?

Volgens een van mijn zussen was ons moeder ervan overtuigd dat de mosselen door die bloem dikker werden.

Dikke mosselen vullen rapper!

Ik weet niet of het waar was.

Mosselen betekenden voor mij altijd een beetje 'feest'!

Ze zijn op hun best als ge ze eet met behulp van een lege schelp en als ge zo nu en dan, als smaakmaker, een slurpgeluidje laat horen.

Let op, ik bedoel geen storend slurpen maar een subtiel genieten, niet te vermijden slurpje.

Een mossel leent zich daar perfect toe.

Zo aten we ze thuis en zo eet ik ze nog steeds.

Als kleine kinderen hadden we ook de vervelende neiging om mosselen te ontleden.

Eén zus kon daar absoluut niet tegen, dus deden we het gegarandeerd vlak voor haar gezicht.

Zij liep dan meestal groengetint weg van tafel en wij verdeelden haar portie met veel zusterlijke en broederlijke liefde.

Wat we nog deden thuis? De frietjes die er toch bij hoorden... namen we ook met de schelp vast... en dat doe ik ook nog steeds.

Die van ons moeder kwamen uit het ossenvet.

Die van mij bevatten vermoedelijk iets minder cholesterol.

Ze zijn dan ook maar half zo lekker.

Wie weet waarom mosselen vanaf april beter niet worden gegeten?

Antwoorden en reageren kan op:  
Anne Wyckmans Palokenstraat 19  
1750 Lennik  
T 02/532 05 12  
annewyckmans@yahoo.com

