

KERSTKRANT 2020

IDEEËN EN INSPIRATIE VOOR DE LAATSTE WEKEN VAN
EEN ONWAARSCHIJNLIJK JAAR



WIJ ZIJN GUDRUN & TINE

ONDERNEMERS EN OPTIMISTEN

Bloemenschool 'De Groene Verbeelding' in Mater is de vaste stek van Gudrun. Als je de deur opent van damesboetiek 'Tine.B' op de Markt van Oudenaarde, dan tref je Tine.

"Wij zijn alle twee doorzetters en gepassioneerd door ons vak. We geloven in de kracht van schoonheid in het leven en hebben oog voor eenvoud. We worden beiden blij van liefdevolle details. Af en toe kruisen onze wegen en dan ontstaat een bruisende synergie. Zo ook begin november 2020. Onze zaken dienden in volle activiteit opnieuw abrupt te sluiten. Onze 'goesting' om te ondernemen was niet stil te leggen. We besloten in de vrijgekomen tijd samen een project uit te werken.

*In de laatste weken van dit onwaarschijnlijke jaar is er immers zoveel wat WEL kan en precies daar willen wij met deze KERSTKRANT op focussen. Meer dan ooit tevoren is **DECEMBER de moeite waard**, we inspireren jou heel graag!"*

Gudrun en Tine

INHOUDSTAFEL
OP BLADZIJDE 2

Inhoud



03



09



13

blz 03 Decoreren

blz 07 Bloemschikbox & Cadeaubon De Groene Verbeelding

blz 08 DIY: Maak een theelichtje in 5 minuten!

blz 09 Altijd goed gekleed, ook thuis

blz 10 Tine.B-geschenkbou

blz 11 Geef plezier voor elke dag

blz 11 Zijdezachte tops

blz 12 Fonkelende juwelen

blz 13 Koken en genieten

blz 18 Minder drukte, meer bewegen

blz 19 Kunst in huis

blz 20 Lezen is reizen in je hoofd

blz 21 Nu is het aan jou!

blz 22 Alle recepten

blz 28 Besmet elkaar met liefde

*Alle foto's zijn
het werk van
Marieke Bodyn*

Decoreren

Omdat kerstgroen in huis voor sfeer en energie zorgt!



Deurkrans

Een geslaagde kerstdecoratie: 3 TIPS

DENKEN

- Kijk wat je allemaal in huis hebt, wat je kan hergebruiken, wat je uit de tuin kan halen of in de natuur rondom jou kan vinden.
- Verzamel alle ideeën en materialen en laat langzaam tot een concept groeien.
- Haal er een schriftje bij en noteer de planning: wat? wanneer? hoe?
- Bepaal een sfeer en bedenk waar in huis je wilt decoreren.
- Hou je het liever sober? Kies dan voor één blikvanger op een centrale plaats.

"There is no place like home."

De deurkrans is gemaakt op een strobasis waarrond kerstgroen (Kaukasische spar) is gewikkeld samen met bosbes en mos. Natuurlijke elementen zoals gedroogde paddenstoelen, elsjes en onrijpe dadels worden gebruikt om te decoreren. Deze krans hangt met kokostouw aan een decoratieve stok (als alternatief op een lint).





Tine: ruit, jurk, Dante6

Kerstboom

DURVEN

- Durf helemaal te gaan voor de sfeer die je kiest op basis van een bepaald thema, een kleur, een materiaal, een vorm.
- Pas de gouden regel in de decoratie toe: groeperen & herhalen.

De kerstboom is weelderig versierd met twee verschillende soorten dennenappels. De kracht van de decoratie zit hier in het veelvuldig herhalen van hetzelfde materiaal. Kleine lichtjes zorgen voor een warme gloed. Een tak 'Eucalyptus populus' die hier en daar aan een fluwelen lint in de boom wordt gebonden, zorgt voor een fijne afwerking.

TIP: Deze kerstboom is de 'Abies nordmanniana' en wordt ook de Kaukasische spar genoemd. Deze boom is geliefd voor zijn volle vorm en verliest geen naalden. Een aanrader.

"Start where you are, use what you have, do what you can."

Je buitentafel



Vergeet je terras of buitenplekje niet aan te kleden.

Bolmos, laurierplantjes en 'Gaultheria shallon' zijn perfect voor decoraties in de tuin. Noveenkaarsjes vind je in allerlei groottes en kleuren en zijn erg geschikt om in open lucht te laten branden. Het versterkt de gezellige sfeer als je vanuit je woonkamer ook naar buitenversiering kan kijken.

Je salontafel

Je salontafel decoreren is een must.

Het is dé plek bij uitstek waar in de kersttijd veel tijd wordt doorgebracht. Hier is gekozen voor een strokrans die is omwikkeld met kerstgroen, mos en bosbes. Vervolgens is deze rijk versierd met onrijpe dadels, sierappeltjes en veenbessen (aangebracht met een lijmpistool). De vaas in het midden doet het prima als windlicht.

TIP: Sierappeltjes zoals 'Malus Red Sentinel' hangen zelfs in januari nog aan de bomen en zijn erg decoratief.



Tafelstuk



DOEN

- Kaarsen en theelichtjes zijn eenvoudige sfeermakers met groot effect, maak er overvloedig gebruik van.
- Pimp oude materialen op door gebruik te maken van lijm- of kleurspray en voeg glitter, sneeuw of goudvlokjes toe.
- Kijk rondom in je tuin of keuken. Je vindt er makkelijke materialen die je aankleding kunnen versterken. Denk aan dennenappels, gedroogde blaadjes, takjes, laurierbladen, kruidnagel, steranijs, ...

Een gedekte feesttafel in harmonie met de kerstboom versterkt je decoratie.

'Eucalyptus populus' is met een knijpertje aan het broodzakje bevestigd. Schrijf er met een witte markeerstift de naam van je tafelgenoten op. Stoffen servetten die zijn samengebonden met dezelfde strik als deze in de kerstboom, maken je tafel extra feestelijk. Het tafelstuk is opgebouwd met fijnsparappels die naast elkaar gekleefd worden op een houten balkje. In het midden komen trosrozen en mos bevestigd in nat steekschuim. Onrijpe dadels, kerstballetjes en kokossterretjes zorgen voor de afwerking.



Gudrun: ruit-hemdsjurk, Rosso35

Winterboeket



Gudrun: hemdsjurk in ribfluweel, Rosso35 - sjaal, Unmade

Een weelderig winterboeket is een blikvanger in huis.

Hier is gekozen voor aangekochte bloemen, namelijk 'Lelie Logniflorum', 'Amaryllis', 'Ilex Verticillata' en rood gekleurde Eucalyptus. Het boeket is verder verrijkt met 'Hedera' of klimop en Portugese laurier uit de tuin. Maak alle materialen grondig schoon door de takken onderaan ruim af te ritsen. Snij de gewenste lengte schuin aan. Schik eerst het groen in een grote vaas en verdeel dan de bloemen tussen het groen.

TIP: Groen uit de tuin blijft lang mooi en kan voor meerdere boeketten hergebruikt worden.



De BLOEMSCHIKBOX

-Nieuw concept-

Hou je van onze creaties maar is de afstand tot Mater net te ver? Dan is de BLOEMSCHIKBOX iets voor jou! Iedere derde maandag van de maand wordt een floraal idee bij jou thuis geleverd, inclusief alle benodigde materialen, een instructiefiche en een DIY-filmpje. Op die manier kan je heel makkelijk zelf aan de slag.

www.degroeneverbeelding.be/nl/cursusaanbod/bloemschikbox/

De CADEAUBON

Op zoek naar een origineel cadeau?
Schenk eens een CURSUS of een
WORKSHOP!

www.degroeneverbeelding.be/nl/schenk-een-cadeaubon/





Doe het zelf: maak een THEELICHTJE in 5 minuten!

Dit heb je nodig:

- glasbokaaltjes in verschillende vormen
- 'Eucalyptus populus', meerdere takken
- enkele dennenappeltjes
- wikkeldraad en kniptang
- elektrische houtboor
- een sierlijk takje
- een houten parel en touw
- een noveenkaarsje

Zo ga je te werk:

1. Neem een takje Eucalyptus, drapeer rond de bovenkant van het bokaaltje en zet vast met een stukje wikkeldraad.
2. Boor een gaatje in het takje en steek er het touwtje door.
3. Versier door een sparappel, een houten parel, of ander decoratief element te bevestigen aan het touwtje.
4. Bevestig het takje bovenaan de Eucalyptus en knoop vast.



Guurun: witte bloes, Margittes - ruit, sjaal, Unmade

Tip:

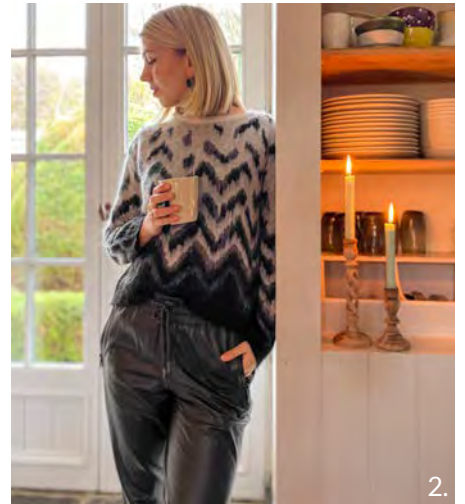
Ben je in een 'groene flow'?

Maak eens een schikking of decoratie en bezorg die bij iemand die je net nu niet kan bezoeken of uitnodigen.

2 Altijd goed gekleed, ook thuis

Dat de feesten dit jaar klein worden gevierd, betekent niet dat we feestelijke outfits een jaartje overslaan. Kleed je op: het is lang geleden en je voelt je gegarandeerd beter dan ervoor!

Outfitinspiratie



Marieke:

1. Lange print doorknoopjurk, Dante6 2. Mohair trui met zigzagprint, Luisa Cerano en zwarte pantalon in leder, Gustav 3. Daim jasje in cognackleur op print pantalon met tweed rolkraagtui, Gustav 4. Zijden bloes in zigzagprint op zwarte pantalon, Luisa Cerano 5. Lange print jurk in zijdevoile met zachtroze gilet, Luisa Cerano



Tip:

In je eigen feestbubbel kan je eindelijk weer eens voor een vleugje LIPPENSTIFT gaan. DOEN!

Marieke:

Kort print jurkje met ruches en bijhorend gilet in zachtroze, Dant6

De TINE.B-GESCHENKBON

Verwen iemand met het plezier om zelf te kiezen. Leuk om te geven, nog leuker om te krijgen. Onbeperkt geldig.
#samenlokaal

- *Tine.B-bon ingepakt klaarleggen voor ophaling?*
- *Tine.B-bon naar iemand versturen?*

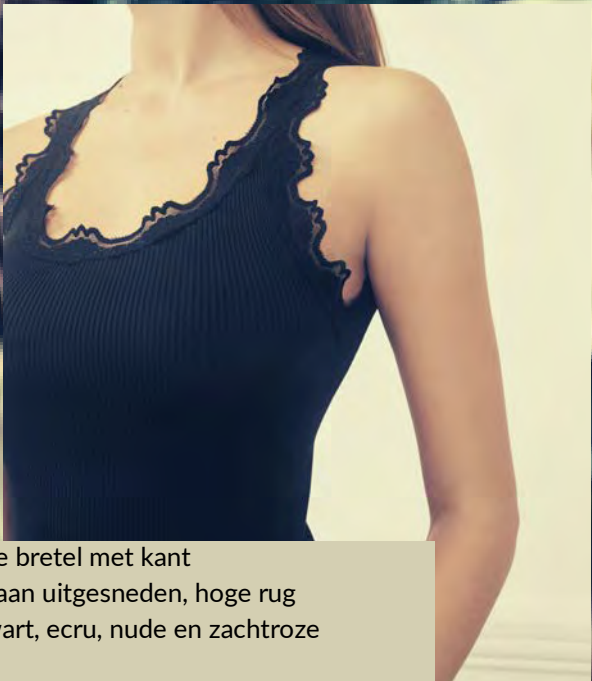
Stuur een mail naar tine@tineb.be en we doen met plezier het nodige.



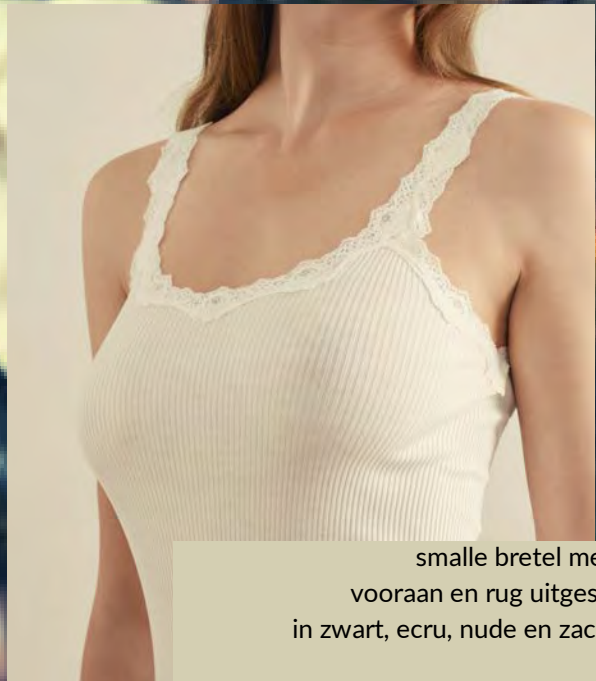
Geef plezier voor elke dag:

Zijdezachte TOPS

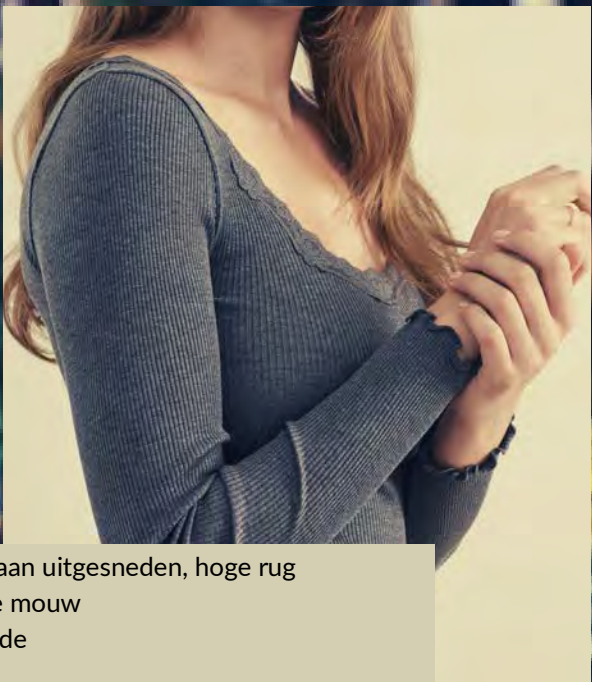
De tops van het Deense merk Rosemundé zijn pareltjes van discrete luxe gemaakt uit zijde & katoen en afgewerkt met fijne kant. Verkrijgbaar van maat 36 tem 44. Naadloos en perfect passend; een feest om te dragen én om te geven.



brede bretel met kant
vooraan uitgesneden, hoge rug
in zwart, ecru, nude en zachtroze
€49



smalle bretel met kant
vooraan en rug uitgesneden
in zwart, ecru, nude en zachtroze
€49



vooraan uitgesneden, hoge rug
lange mouw
in nude
€79



vooraan uitgesneden, hoge rug
lange mouw met manchet in kant
in zwart en ecru
€79

Fonkelende JUWELEN

De oorhangers en halsjuwelen ontworpen door Leen Snoeck zorgen voor jouw dagelijkse 'sparkling touch'! In een jaar waarin de kleine dingen nog nooit zo belangrijk waren, mag een stuk uit de collectie Flo Jewelry niet ontbreken. Vanaf €35.



Koken en genieten

Omdat er geheime ingrediënten worden toegevoegd door samen eten te bereiden namelijk liefde en verbondenheid.



Menu

"Wist je dat wij ook alle twee graag in de potten roeren? Een keukenshort voorbinden na een gevulde dag, betekent ontspanning en rust in het hoofd. We zochten met plezier enkele van onze favoriete recepten uit, allemaal 2020 proof.

- Sprankelend aperitief met hibiscusbloem
- Hartige madeleintjes
- Tartaar van sint-jacobsvrucht, pomelmoes en kervel
- Verse zalm, huisgerookt op dennenappels, sausje van gepofte aubergine en bloemengarnituur
- Varkenswangetjes met tomaat, ricotta en orecchiette
- Semifreddo met karamelsaus en gepocheerd peertje
- Gekonfijte pomelmoespartjes
- Stervormige amandelgebakjes
- Glühwein van appelsap en citrus

IDEETJES:

- Hibiscusbloem op siroop kan je lang in de koelkast bewaren. Je maakt er van elk deuraperitief of stoeppraatje in een handomdraai een bijzonder moment mee.
- Zalm kan je ook buiten roken en opeten. Ideaal voor wie de buitenlucht verkiest.
- De stoofschotel van varkenswangetjes is 'comfortfood de luxe' en quasi helemaal op voorhand te bereiden. Maak een extra grote portie en verras iemand met een zelfgemaakte foodbox; to-dolijstje en ingrediënten voor de afwerking inbegrepen.
- Madeleintjes, gekonfijte pomelmoespartjes en amandelgebakjes blijven enkele dagen vers. Verpak ze in een mooie blikken doos en stuur ze op of bezorg ze aan wie je nu moet missen
- Glühwein van appelsap smaakt ook in de tuin en is bijzonder lekker na een kerstwandeling.



aperitief met hibiscusbloem



zalm op gerookte dennennappels
sausje van gepofte aubergine



Gudrun: Geruite trui op pied-de-poule pantalon, Riani.

Tine: Streep trui met lurex op een wijde tweed pantalon, Luisa Cerano. Oorhangers, Flo Jewelry.



tartaar van sint-jacobsvrucht



hartige madeleintjes

Tine: Oranje ajourtrui, Luisa Cerano, op een camelkleurige rok in ribfluweel, Rosso35.

Gudrun: Grijze jurk met wijdvallende rok in glanskatoen, Rosso35 - Ruit hoedje en tricot sjaal, Unmade. Oorhangers, Flo Jewelry.



varkenswangetjes met
tomaat, ricotta en orecchiette



semifreddo met karamelsaus
en gepocheerd peertje

Gudrun: Lange jurk met knoopceintuur in zwartwitte bloemenprint, Riani.
Tine: Smaragdgroene hemdsjurk in soepel leder, Dante6. Oorhangers, Flo Jewelry



glühwein van appelsap
en citrusvruchten



gekonfijte
pompelmoespartjes



amandelgebakjes

Minder drukte, meer bewegen

Eindejaarstradities loslaten maakt ook ruimte vrij om iets anders te proberen en rond ons te kijken. Misschien zien we voor het eerst wat er al zolang was. Te beginnen met de prachtige natuur in de Vlaamse Ardennen. Een flinke kerstwandeling staat alvast op het programma. Er is iemand die het ons makkelijk maakt.

TIJL DE MEULEMEESTER

is een jonge & dynamische fotograaf uit Oudenaarde. Hij kwam op het idee om zijn vele omzwervingen op zoek naar unieke fotolocaties in WANDELINGEN om te zetten.

Onder de noemer "Wandelen helpt!" biedt hij deze routes sinds kort te koop aan. Voor een klein prijsje kan je zijn favorieten in de Vlaamse Ardennen downloaden. Je krijgt een overzichtelijke kaart en als bonus geeft Tijl zijn plekje prijs waar je onderweg ook mooie plaatjes kan schieten.



Info op : www.facebook.com/tijlphotography

Ben je van plan om een goed voornemen straks echt in daden om te zetten ? Mis je motivatie of extra begeleiding ? Doe dan zoals Gudrun en plan elke week een 'feelgood' moment in bij een sportcoach. Een aanrader !

DAAN DE BOCK

uit Mater is een enthousiaste bewegingsdeskundige. Hij is erg gedreven en vastberaden om mensen te helpen aan een gezonde levensstijl. Zowel competitieve als recreatieve sporters, maar ook niet-sporters kunnen bij hem terecht voor een persoonlijke aanpak. Daan begeleidt op een wetenschappelijk onderbouwde manier en sport altijd mee. Persoonlijke doelstellingen bereiken staan voor hem voorop, maar leren genieten van bewegen op eigen tempo, vindt hij evenzeer belangrijk.



Info op : www.coachdaan.be

It's not always easy, but it's always worth it!

'Kunst in huis'

Nu velen door maandenlang telewerken zowat elke muur in huis uit het hoofd kennen, is de eindejaarsperiode misschien hét geschikte moment om eens werk te maken van Kunst in Huis.

Moeilijk om eraan te beginnen? Toch niet!

Kunst in Huis werkt als een bibliotheek waar iedereen kunstwerken kan lenen. Uit maar liefst 5.000 werken van 370 kunstenaars kan je online of in één van de vier filialen in Vlaanderen je favorieten kiezen en in jouw huis ophangen. De collectie omvat zowel schilderijen, foto's, collages, illustraties als ruimtelijk werk. Verwisselen kan zo vaak je wilt.

Je steunt er ook de cultuursector mee, want alle werken zijn van Belgische kunstenaars, bekende en minder bekende. En wat als je verliefd wordt op een kunstwerk en je wilt het niet meer teruggeven? Dan koop je het misschien wel.

Kunst brengt 'LEVEN' in huis. Niet alleen door het werk op zich, maar ook door het verhaal dat er telkens weer aan vast hangt.

Pak dit eindejaar origineel uit en geef 5.000 kunstwerken cadeau!

Tot 03/01/2021 loopt een bijzondere actie :

- 12 maanden kunstplezier aan €100 ipv €159
- 6 maanden kunstplezier aan €50 ipv €89.

Alle info op www.kunstinhuis.be



Franky Michielsens, olie op doek

A thing of beauty is a joy for ever.

Lezen is reizen in je hoofd

Onze *BOEKEN-Top10*

FICTIE

- **Het Feest, Dimitri Casteleyn**

Maurits Matthys organiseert voor zijn oud-schoolgenoten een exclusief feest ter gelegenheid van zijn vijftigste verjaardag, in het kasteel waar hij woont. In deze bloedstollende pageturner ontvouwt zich pagina na pagina het meesterplan van Maurits, waarin hij de zwakke plekken van zijn gasten analyseert, hen confronteert met hun verleden en oude trauma's oprakelt.

- **Grand Hotel Europa, Ilja Leonard Pfeijffer**

Het boek is een meeslepende love story, met pakkende ruzies tussen de schrijver en zijn Italiaanse schone; een boek vol erotiek (soms op het randje of er net over); een meesterwerk vol geschiedenis; een politiek boek ook over massatoerisme en een boek vol humor met heerlijke typering en geschreven in een exuberante stijl.

- **De Kolibri, Sandro Veronesi**

Al sinds zijn jeugd wordt Marco Carrera, die als kind een groeistoornis had, de kolibrie genoemd. Maar in zekere zin is Marco ook echt een kolibrie: hij lijdt een dramatisch bestaan, vol vreugdes, liefdes en de nodige pijn, maar hij blijft in evenwicht. Uit deze roman, vol toevalligheden en fatale botsingen, leer je de moeilijkste les van het leven: hoe je kunt sterven en toch blijven leven.

- **We zijn niet als hagedissen, Erica Bianchi**

Een tedere en soms rauwe roman over hoe de fouten van ouders op de schouders van kinderen vallen en er toch weer hoop kan ontstaan. Een troostrijk verhaal dat laat zien dat er – net als de staart van een hagedis – iets terug kan groeien in de leegte die ontstaat als je iets of iemand verliest.

- **Dag liefje, met Mila gaat het goed en ik klungel lekker verder, Stefaan Degand**

Acteur Stefaan Degand ontgroeide zijn geboortedorp Wevelgem en verzeilde in de grootstad Antwerpen. In een intens proza vertelt hij zijn leven tot op heden. Hoe de liefde in zijn leven kwam, en ook weer ging. En terugkwam. Over hoe leven ook maar wat klungelen is. En over eten, lekker, gulzig en veel.

- **Mrs. Degas, Arthur Japin**

Parijs, 1912. Edgar Degas, de bekende schilder, is blind geworden. Er duikt in zijn leven echter een jonge vrouw op om archieven te ordenen. Zij geeft zich uit voor iemand anders en brengt in het geheim verslag uit over haar bezoekjes. Aan wie? Ondertussen brengt ze Degas' onmogelijke liefde in herinnering voor Estelle, zijn nichtje...



NON FICTIE

- **Italië voor idioten, Mark Coenen**

De idioot in de titel is het hoofdpersonage, de schrijver zelf als overlever van een midlife- en kanker crisis, die zijn geluk zoekt in Italië en dat er vindt, maar ook niet helemaal. Na een vakantie in de liefelijke Marche, een Italiaanse regio, krijgt hij het zot in de kop en het koppel koopt er een huis. Dat resulteert in een diepmenselijk en soms hilarisch avontuur waarbij vriendschap, een oorlog om een olijfoogst en 1000 theezakjes een onmiskenbare hoofdrol spelen. En waarbij de auteur en zijn gezin leren dat het overal hetzelfde is, maar dan in Italië wel met beter weer.

- **Het leven als tragikomedie, Tim Fransen**

De auteur stelt dat het komische niet een tegenpool is van het tragische, maar dat humor juist een alternatief vormt voor ons onvermijdelijke falen. Een perspectief dat ons in staat stelt solidariteit te voelen met onze medestuntelaars.

- **Over geluk; een filosofische ontdekkingsstocht, Frédéric Lenoir**

Lenoir antwoordt op vragen als: Is geluk iets puur subjectiefs? Hangt het van onze genen of van toeval af? Kun je aan geluk werken? In het reisgezelschap van Lenoir bevinden zich grote denkers uit Oost en West, zoals de Boeddha, Epicurus, Montaigne, Spinoza en Etty Hillesum.

- **Gloria, Koen Sels**

Dit is een persoonlijk relaas in fragmenten over het hoofdpersoon en haar papa over nieuw leven, geluk en verlossing in tijden van depressie, onzekerheid en desintegratie.

Nu is het aan jou!

Niemand die vorig jaar deze tijd nog maar het flauwste vermoeden had dat 2020 zou lopen zoals het gelopen is. De impact van Covid19 is wereldwijd. Geen ontsnappen mogelijk. Ook voor ons, kleine ondernemers, zijn de uitdagingen ongezien. Maar we blijven niet bij de pakken zitten. We vinden onszelf voortdurend opnieuw uit en tillen onze zaak tot ver buiten de klassieke winkel- en ateliërmuren. We hebben ons nooit alleen gevoeld. Jullie steun en trouw het voorbije jaar was motiverend en hartverwarmend tegelijk.

Om onze dankbaarheid te tonen, hebben wij deze KERSTKRANT uitgewerkt: "Laat ons iets maken om onze klanten te bedanken, te verwennen, op te beuren en moed te geven!"

Nu is het aan jou.

Bij deze lanceren wij een WARME OPROEP: **GA met ons AAN DE SLAG!**

Je zal meteen zelf ervaren dat je **extra energie** put uit je initiatieven voor de komende Kerst. Draag extra zorg voor je geliefden & jezelf:

- *Zet de mooiste boom centraal in je woonkamer en versier met dennenappels en strikken in fluweel.*
- *Decoreer je huis zoals je nog nooit eerder deed en zet overal theelichtjes neer.*
- *Ga voor die leuke jurk die je al in oktober graag zag en voel je terug op & top vrouw.*
- *Kies die cosy trui in een warme kleur en vergeet ook de bijpassende oorhangers en het vleugje lippenstift niet.*
- *Probeer één van onze receptjes uit (ze zijn getest en goedgekeurd: succes verzekerd) en verras er je kerstbubbel mee.*
- *Sla een nieuwe warme sjaal om, maak een lange wandeling en neem amandelfriands mee voor onderweg.*
- *Steek een vuur aan in de tuin en drink samen een glas glühwein.*
- *Organiseer een stoep-aperitief en versier je sprankelend glaasje met een hibiscusbloem.*
- *Hou een hele namiddag de haard brandend, en kruip lekker weg met een boek.*

Maar vooral LAAT HET ONS ZIEN!

Stuur uiterlijk tegen 3 januari '21 een leuke ACTIEFOTO van jezelf, geïnspireerd door onze Kerstkrant, per mail naar gudruncottenier@telenet.be of tine@tineb.be (*).

Je maakt er ons niet alleen blij mee, we koppelen ook een **mooi sociaal project** aan JOUW FOTO. Omdat we in deze weken solidair willen zijn, is het ons plan in de loop van januari 2021 **VERSE SOEP te schenken aan de Sociale Kruidenier 'de KABA' van het OCMW te Oudenaarde** (www.ocmwoudenaarde.be/nl/sociale-kruidenier-de-kaba)

Jij bepaalt het AANTAL LITER! Wij schenken namelijk **voor elke foto die binnenkomt 1 liter soep**. Een kleine moeite voor een solidair gebaar, toch?

Gewoon DOEN!

Charlotte, vrouwelijke chef
van Okker&Noot, Oudenaarde zal de soep bereiden.

 **Okkerennoot**
Love for food, coffee & more

(*) de foto's worden alleen verzameld omdat we jou graag geïnspireerd willen zien en zullen niet op sociale media gedeeld worden.

Alle recepten



Sprankelend aperitief met hibiscusbloem

- Kies een mooi feestelijk glas waar de hibiscusbloem in past (hibiscusbloem op siroop is in bokaaltjes te verkrijgen, o.a. bij Delhaize)
- Overgiet met Champagne of een andere “bubbel”.
- Drink puur of voeg een beetje van de siroop toe voor wat kleur en een zoetere smaak.
- Klink op vriendschap en liefde!



Hartige madeleintjes

- Maak een deegje met 80 gr. luchtig geklopte boter, 3 eieren, 150 gr. zelfrijzende bloem, 50 gr. suiker, peper en zout.
- Meng vervolgens voorzichtig onder de bekomen massa: 20 gr. gemalen Parmezaanse kaas, 100 gr. mozzarella in kleine blokjes, 60 gr. zongedroogde tomaten klein gesneden, 1/2 bosje fijngehakte basilicum.
- Stort het deeg in beboterde en bebloemde vormpjes en laat 15 minuten bakken op 200°C.



Tartaar van sint-jacobsvrucht, pompelmoes en kervel

Benodigheden voor 6 personen:

Voor de geleï:

- 250 ml pompelmoessap
- 3 blaadjes gelatine
- 1 bosje verse blaadjes kervel

Voor de tartaar:

- 6 sint-jacobsvruchten
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels granaatappelpitjes
- 1 snuf zout
- een paar keer draaien aan een mengeling van 5 pepers
- 50 ml versgeperst pompelmoessap

Werkwijze:

- Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze helemaal zacht zijn.
- Warm 100 ml pompelmoessap op. Knijp de gelatineblaadjes uit en doe ze één voor één in het warme sap. Meng goed tot ze volledig opgelost zijn en voeg de resterende 150 ml sap toe.
- Verdeel het sap over de glaasjes en voeg enkele blaadjes kervel toe. Zet de glaasjes in de koelkast zodat de geleï opstijft.
- Snijd de sint-jacobsvruchten in kleine dobbelsteentjes, besprenkel ze met het pompelmoessap en de olijfolie. Kruid naar smaak met zout en de mengeling van 5 pepers.
- Snijd de granaatappel middendoor en haal er de pitjes uit. Verwijder alle vliesjes, want die smaken bitter. (Of koop reeds schoongemaakte pitjes.)
- Voeg de pitjes bij de tartaar en meng voorzichtig. Laat de tartaar minstens een uur marineren.
- Zeef de tartaar en schep een mooie portie in de glaasjes met geleïbodem.
- Werk af met enkele plukjes kervel.



Varkenswangetjes met tomaat, ricotta en orecchiette

Benodigheden en werkwijze voor 4 personen

- Kruid 1kg varkenswangen met peper en zout, bak ze aan in een klont boter, bij voorkeur in een zware gietijzeren pot met deksel. Voeg een grof gesneden ui en wortel toe, een geperst knoflookteentje en drie takjes tijm. Laat even aanstoven. Overgiet met een flesje Vedett IPA, 2 dl kippenbouillon en 2 dl runderfond zodat het vlees onderstaat. Laat de pot afgedekt twee en een half uur garen in een voorverwarmde oven van 160 graden. Roer een 3-tal keer voorzichtig.
- Bereid intussen een tomatencompote door 2 fijngesneden uien, afgeritste blaadjes van 8 takjes tijm, ½ bosje basilicum, 2 eetlepels gedroogde oregano en 4 fijngesneden knoflookteentjes in olijfolie aan te stoven. Blus met een scheut witte wijn. Voeg een 1 kg ontvelde en ontpitte tomaten toe (verse of uit een bokaal) en een koffielepeltje suiker. Stoof gedurende 45 minuten tot je een compote bekomt, kruid met peper en zout.

Tot hier is het gerecht makkelijk op voorhand te bereiden.

- Kook 60 gr. orecchiette per persoon (=pasta uit Puglia in de vorm van 'oortjes') beetgaar in gezouten water. Meng de helft van de tomatencompote onder de pasta en voeg de zachte varkenswangen toe. Roer er voorzichtig 100 gr. met een vork losgeklopte ricotta door alsook 4 eetlepels gehakte rucola, een eetlepel gehakte bladpeterselie en een eetlepel geroosterde pijnboompitten. Kruid af met peper en zout.
- Serveer in een diep bord en versier voor het opdienen met geraspte parmezaan, een scheut olijfolie en enkele toefjes achtergehouden ricotta en tomatencompote.



Semifreddo met karamelsaus en gepocheerd peertje

Benodigheden en werkwijze

Voor de peertjes:

- Breng 150 ml witte wijn, 150 ml amaretto, 100 gr. kristalsuiker, 1 vanillestokje en 2 eetlepels honing aan de kook.
- Schil vier kleine peertjes (of vier gehalveerde grote) type conference of doyné en laat korte tijd meekoken (zorg dat ze niet te zacht zijn en uit elkaar vallen).
- Laat de peertjes afkoelen in de vloeistof.

Voor de semifreddo:

- Klop 100 gr. kristalsuiker en vier eierdooiers op tot een witte, luchtige ruban. Klop vier eiwitten met een snuifje zout stijf tot schuim. Klop 500 ml slagroom op.
- Meng eerst geleidelijk aan de slagroom door de ruban, vervolgens de eiwitten. Doe dit voorzichtig en met luchtige slagen, giet het mengsel vervolgens in een met plasticfolie beklede bakvorm.
- Vries de bakvorm in, haal 20 minuten voor het serveren uit de diepvries.
- Variatie op dit basisrecept is mogelijk door bijvoorbeeld vruchten, gehakte noten, stukjes chocolade, meringue, geplette koekjes, ... aan het mengsel toe te voegen.

Voor de karamelsaus:

- Zet 200 gr. kristalsuiker met een lepel water in een pan op het vuur, laat langzaam karameliseren. Niet roeren! Blus met vier eetlepels room (40%) als de karamel de goede kleur heeft. Opgelet voor hete spatten.
- Snij gelijke plakken van de semifreddo en serveer met het peertje en de saus.
- Versier naar keuze met gebakken nootjes of een crème van aceto balsamico of een crumble van speculoos.



Gekonfijte pompoemespartjes

- Vierendeel twee roze pompoemesen en snijd met een scherp mes het vruchtvlees van de schil.
- Snij de partjes nog eens in 8 smalle repen. Het vruchtvlees mag je opeten.
- Kook de partjes 5 minuten in drie liter water, giet het water af. Herhaal dit kookproces nog twee keer, telkens met vers water.
- Laat de partjes uitlekken op een rooster en daarna zijn ze klaar om te konfijten.
- Weeg 300 gr. kristalsuiker af. Neem 2 pannen en bedek de bodem met suiker. Verdeel de 64 partjes over de 2 pannen. Het is de bedoeling dat ze niet te veel op elkaar liggen. Verdeel de resterende suiker over de partjes in de pannen.

- Zet het vuur zacht en laat de suiker langzaam smelten. Dit duurt ongeveer een half uur. Roer vanaf dan af en toe met een spatel en draai de partjes ook eens om. Ze zullen zacht worden en konfijten. Dit proces duurt ruim een uur. De vloeibare suiker wordt bijna volledig opgenomen.
- Verspreid de partjes op een rooster en laat ze volledig afkoelen.
- Haal ze tenslotte nog eens door fijne griessuiker zodat ze een 'jasje' krijgen. Bewaar ze in een mooie glazen pot met deksel.
- Erg lekker bij een digestief na de maaltijd, en perfect in combinatie met chocolade op een bordje zoet.





Stervormige amandelgebakjes (friands)

Benodigheden voor een 40-tal koekjes

- 120 gr. malse melkerijboter
- 2 eieren
- 300 gr. amandelbroyage 50/50
- 40 gr. bloem

Werkwijze:

- Meng alle ingrediënten tot een homogene massa en spuit het deeg in vormpjes naar keuze, halfvol.
- Bak af in een voorverwarmde oven van 180°, gedurende 15-20 minuten (de koekjes moeten goudbruin gebakken zijn). Laat afkoelen op een rooster en versier eventueel met wat gezeefde bloedsuiker.
- Friands kan je meerdere dagen bewaren, dagvers smaken ze het allerlekkerst.
- Amandelbroyage en silicone bakvormen zijn lokaal verkrijgbaar @ Het Bakkershuis te Deinze.

Glühwein van appelsap en citrus (alcoholvrij)

Werkwijze:

- Schil 50 gr. gember en kook die gaar. Pureer.
- Kook 330 ml water en los vier eetlepels honing erin op. Voeg 1 liter appelsap toe, een kaneelstokje, 2 kruidnagels, een laurierblaadje en enkele peperbolletjes. Laat trekken met schijfjes van een citroen en een sinaasappel.
- Serveer warm met een lepel gemberpuree en voeg naar smaak nog wat honing toe. Gebruik een kaneelstokje als roerlepel.



Besmet elkaar met liefde en stuur eens
een kaartje naar wie je nu moet missen.
Hartverwarmende feedback verzekerd!



Deze kaartenset is tijdens de maand december een geschenk voor onze cursisten en klanten, graag aangeboden!
Laura van Poucke, jong schrijftalent uit Oudenaarde, is de auteur van de spreken.

Kerstkrant 2020 is een realisatie van

Gudrun Cottenier & Tine Ballekens

De Groene Verbeelding

Bloemenschool

Keirestraat 24, Oudenaarde

0497.408451

www.degroeneverbeelding.be

 DeGroeneVerbeelding

 gudruncottenier

Tine.B

Damesmode

Markt 8, Oudenaarde

055.312217

www.tineb.be

 tineboudenaarde

 tineboudenaarde