

# Culinaire Reis

Op **26 juni 2010** organiseert kookclub Probarlo een culinair reisje in de Westhoek !!!

Een kleine uiteenzetting

**Vanaf 7.00 uur** worden we verwacht voor een ontbijt op de boerderie, vroeger mag ook!

Spek met eieren à volonté en we zullen het geweten hebben, voor de dames is er ook een boke met kaas voorzien of konfituur voor de zoetekes!!!!

Koffie en melk is er natuurlijk ook, andere dingen op aanvraag, vermelden bij inschrijving !

*Raemdnck-De Kuyper  
Broekstraat 280  
9220 Hamme*

**Om 7.50 uur** ten laatste vertrek naar Heuvelland-Dranouter met autocars Begonia !!!!



**Om 9.30 uur** bezoek aan het wijndomein Monteberg

*Wijngoed Monteberg  
Smijterstraat 4A  
8951 Dranouter*

De wijnbouwer vergast ons op een filmpje, aangevuld met uitleg over zijn wijngaard, een bezoek aan de wijngaard en niet in het minst een degustatie van enkele van zijn wijnen met een bijpassend hapje.

Ik geef de druivensoorten ter info



- 1<sup>e</sup> degustatie Mousserende wijn(chardonnay)
- 2<sup>e</sup> degustatie Pinot Gris
- 3<sup>e</sup> degustatie Kerner
- 4<sup>e</sup> degustatie Dornfelder
- 5<sup>e</sup> degustatie Regent
- 6<sup>e</sup> degustatie Pommelle.

+ mintens twee aangepaste hapjes

Na deze eerste kennismaking met het Heuvellandse wijnlandschap trekken we naar het hart van de Westhoek nl. **Alveringem** voor een kleine lunch want we zullen al honger hebben !



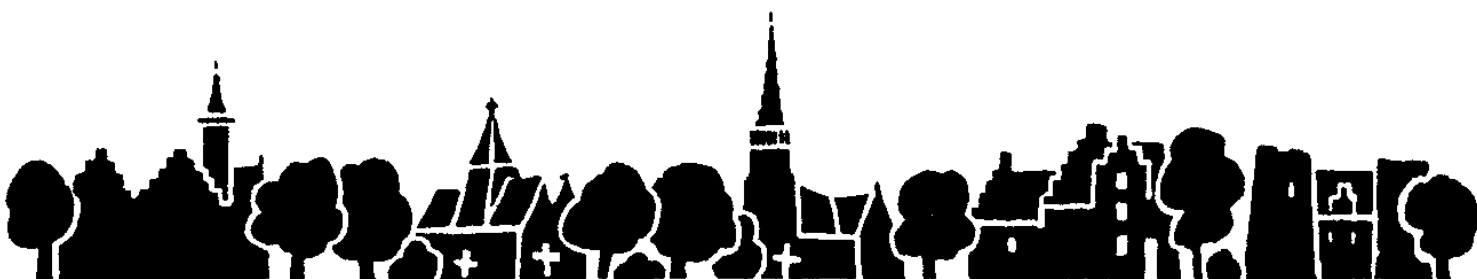
Kaatspelstraat 5  
8690 Alveringem

**Omstreeks 12.00** uur worden we verwacht in deze ambachtelijke slagerij .

Jan Missiaen behoort al tot de vijfde generatie van een slagersfamilie. Overgrootvader Clement Missiaen begon zijn eerste slagerij in de gemeente Werken.

In 1980 werd het vleeswarenatelier "De Veurn'Ambachtse" opgestart in Alveringem. Vanaf de eerste dag was het de bedoeling om ambachtelijk te werken. Zo worden er ambachtelijke procédés gebruikt in plaats van hedendaagse industriële productiemethoden.

Dezelfde filosofie wordt ook gehanteerd voor de ingrediënten: in de preparatie van onze lekkernijen worden uitsluitend verse en natuurlijke kwaliteitsgrondstoffen gebruikt.



Jammer genoeg geen bezoek aan het bedrijf zelf ,wegens hygienische redenen wordt dit niet toegelaten voor groepen, maar we komen vooral om te proeven dus het worden stutten met paté, kaas, potjesvlees, ham, rillette... confijtjes, mosterd, pickles, smout,... in de aanpalende taverne met de

toepasselijke naam 't Potje Paté

en één consumptie naar keuze(geen sterke drank natuurlijk !!)



U kan deze brave ziel alvast vragen wat het verschil is tussen Franse en Hongaarse foie gras of het verschil tussen een mousse ,een terrine of een aspic of zelfs een galantine(voor de specialisten)

Ter info Potjesvlees is erkend als streekprodukt en deze slager produceert niet minder dan 40 soorten paté !!!

Onderstaand kan u zien hoe deze slager potjesvlees bereidt in het gezelschap van Jeroen Meus

<http://www.deveurnambachtse.be/n/movies/delaatsteshow03-08.html>

Nu dat ons buikje vol zit snellen we naar **Grand-Fort-Philippe**, we worden verwacht ten laatste **om 14.30** uur. !(45 minuten bus)

## SAURISSERIE Nathalie DUTRIAUX

29, rue Félix Faure  
59153 GRAND FORT PHILIPPE

Wat is dat ??? een visrokerij natuurlijk of is jullie Frans niet goed genoeg meer !!!  
Het bezoek is in volgende stappen opgedeeld

Accueil

Explication sur l'éviscération des poissons, c'est à dire : le vider, lever les filets...

Explication sur le salage du poisson

Explication et démonstration fumage du poisson

Conditionnement des produits

**Dégustation des produits !!!! met een wijntje.....**



en ja er worden daar ook producten gemaakt en verkocht ,een kleine bloemlezing

Saumon, Flétan, Sprats, Filets de harengs,  
Harengs saurs, Kippers, Maquereaux au poivre,  
Maquereaux à la provençale Saumonettes,...etc  
Soupe de poissons, Marinades, Salade Passe-pierre(zeekraal)

Een tip : neem jullie Franse les nog eens door !





Na dit korte vis intermezzo snellen we naar Ghyvelde (30 minuten) voor een bezoek aan

Le Camélus



211, route d' Uxem  
59 254 Ghyvelde

We worden verwacht ten laatste **om 16.30 uur** !!!!!

Een rondleiding op het bedrijf is ons deel, ter info, dit bedrijf specialiseert zich in de kweek en opvoeding van struisvogels, van ei tot volwassen dier.

De levenscyclus van de struisvogel zal vanaf nu voor ons geen geheimen hebben !!!

Het bezoek wordt natuurlijk afgesloten met een degustatie van hun producten met een drankje : charcuterie-rillettes, terrines, ook schoonheidsproducten op basis van struisvogelolie

Verder is er ook nog een dierenpark waar u volgende dieren kan bewonderen :  
lama's-kangeroes-Vietnamese varkens-emoe's-pauwen –enz.



**Ik raad jullie nu al aan de bus niet te lang te laten wachten, we vertrekken hier ter plaatse zeker om 18.15 uur !!!!**

**Dood van den honger rijden we richting Zele !!!**

**Jullie krijgen natuurlijk de kans om producten te kopen bij elke producent maar dit is uit vrije wil, er is hier geen enkele verplichting, dit enkel ter info en als jullie toch overwegen om dit te doen, schrijf er dan aub jullie naam op zodat bij aankomst iedereen weet van hem of haar is !!!!!De overschot zonder duidelijke bestemming is van mij, dus vergeet aub allemaal jullie schrijfgier !!!**

**Omstreeks 20.00 uur** worden we verwacht voor een grandioze BBQ **Broekstraat 280**

Een **BBQ** met volgende stappen

**Aperitief en hapjes**

**Papilotte met vis**

**Côte à l'Os en/of Lamskroon à volonté**

**Warme sausjes (béarnaise-peper-champignons)**

**Aardappel in de schil en groentjes**

**Crème glace naar keuze ,nen toep, nen platte, een potje met grenadine of iets in deze zin !!!!**

**Wijn en drank à volonté of wat had je gedacht naar keuze !**



**Hopelijk is de zon van de partij!!!!**