

DEINZE

Dag van de Arbeid in Stationsstraat

Traditioneel wordt de Stationsstraat op 1 mei omgetoverd tot feeststraat naar aanleiding van het feest van de arbeid. De avond voordien, op donderdag 30 april, wordt het feestgebeuren ingezet met een muziekmiddag in het centrum Voor Ons Recht. De toegang is gratis. Op 1 mei zelf organiseren de SPA van Deinze en Curieus, de culturele vereniging van de socialisten, een vinkenstelling in de Gaversesteenweg.

Vanaf 15 uur vinden er tal van openluchtfestiviteiten plaats in de verkeersvrije Stationsstraat. Er zijn optredens van dj Marko, Cindy (bekend van Idoel), Roswitha en zangeres X'ana. Headliner om 17 uur is Yuri bekend van de Ketnetband en Eurosong voor Kids. Op zondag 3 mei wordt het feestweekend afgesloten met een aperitiefconcert door Laurent Ceuppens. Info: jessica@no-problem.info (UDV)

MALDEGEM

Bladelinfeest herbeleefd middeleeuwen

Deze zondag keren tijdens de Bladelinfeesten de middeleeuwen terug naar de Maldegemse deelgemeente Middelburg. In die tijd werd het stadje gesticht door Pieter Bladelin. Om 10.30 uur wordt het startschot van het evenement gegeven met de opening van het bezoekerscentrum Middelburg en de onthulling van de tiendpaal.

In het centrum kan je aan de hand van opgegraven voorwerpen, illustraties, kaarten en tekst een duik nemen in het verleden van de stad Middelburg. In de Kannunik Andrieszaal aan de Kloosterstraat kan je vanaf 12 uur smullen van een hutspot en vanaf 13 uur wordt in de dorpskern een Bladelinmarkt gehouden met tal van middeleeuwse ambachten, spelen en proeverijen. Voor het jonge volkje worden er allerlei volkspelen georganiseerd. Om half drie en half vijf start de komische riddershow Paard Wan. De familievoorstelling wordt gebracht door het professionele gezelschap Inspiratie en is gericht op jong en oud. (MVE)

Peter De Clercq pakt uit met een eenvoudig kookboek

Barbecuekoning keert terug naar de basis

Grill-expert Peter De Clercq keert in zijn tiende boek, 'Basic BBQ', terug naar de basistechnieken voor een geslaagd barbecuefeestje. 'Veel barbecuen is de boodschap', klinkt het

ERWIN MYNSBERGHE

EKLO De chef van het Maldegems grill-restaurant Elckerlijck is niet aan zijn proefstuk toe qua kookboeken. Naast zeven exemplaren die in de handel te verkrijgen zijn, heeft De Clercq er ook twee geschreven voor bedrijven. Samen goed voor zo'n 150.000 exemplaren, schat hij. En het lijkt er op dat zijn nieuwste boreling 'Basic BBQ' opnieuw als zoete broodjes over de toonbank zal gaan. Het boek legt aan de hand van een veertigtal eenvoudige recepten uit wat de essentie is van een geslaagd barbecuefeestje. Een juiste barbecue kiezen en correct aansteken, hoe vlees marinieren, wat zijn de lekkerste kruidencombinaties: het wordt allemaal klaar en duidelijk uitgelegd.

'Het is mijn tiende boek, maar het had in feite mijn eerste moeten zijn', legt de voormalige wereldkampioen barbecuen uit. 'Ik barbecue bijna twee keer per dag en dat al 25 jaar aan een stuk. Voor mij lijkt het dus evident, maar juist in die evidentie lag de moeilijkheidsgraad voor dit



De voormalige wereldkampioen barbecue, Peter De Clercq, wil de lezers de basisprincipes van de kookwijze bijbrengen. © Michel Moeris

boek. Hoe leg je bijvoorbeeld uit wanneer een cote à l'os saignant, bleu of à point is?'

Uitgeverij Lannoo toont zich

alvast heel tevreden over de samenwerking met De Clercq. 'Peter heeft die goeie mix van creativiteit en begrijpelijk zijn voor het

grote publiek', aldus Johan Ghyssels van de afdeling lifestyle van Lannoo. 'Na het gespecialiseerde 'Just Grilling' hadden we zin om een boek te maken dat nog niemand anders gemaakt heeft en dat is Basic BBQ geworden. Het fenomeen kookboeken zit ook duidelijk in de lift. Waar dat vroeger maar 5 procent uitmaakte van ons lifestyle-repertoire is dat nu gestegen tot 70 procent.'

Het door velen gesmaakte 'Mijn Restaurant' is maar een van de vele uitlopers van die trend. Ook Peter heeft er zijn mening over. 'De harde kritiek die door collega's in het programma wordt geuit is nodig, want het is een stiel die je pas na jaren van scholing en ervaring onder de knie kan krijgen. Op enkele maanden tijd kan het niet lukken.'

RECEPT

GEMARINEERDE RIBBETJES MET HONING

Recept voor gemarineerde ribbetjes met honing
Ingredienten:
1 rode chilipeper
3 teentjes knoflook
2 eetlepels Chinees vijfkruidenpoeder
1 bokaaltje honing
4 eetlepels balsamicoazijn
1 eetlepel zeezout
2 varkensribben van de carré gemengde sla

Voor de dipsaus:
200 g mayonaise
2 eetlepels gesnipperde ui
1 eetlepel mosterd
1 theelepel honing
verse fijngesneden kruiden
sap van 1 limoen
1 fijngesneden sjalot
1 eetlepel gehakte peterselie

Hoe:
Snijdt het pepertje open en haal de zaadjes er uit. Verdeel in kleine stukjes. Rasp de knoflook

in een kom. Meng samen met het vijfkruidenpoeder, de honing, de balsamicoazijn en het zeezout. Marineer hierin de ribbetjes gedurende twaalf uur. Grill de ribbetjes gedurende 30 minuten op een matig hete grill. Maak een dipsausje met de mayonaise, de ui, de mosterd, de honing, limoensap en wat verse kruiden. Serveer de ribbetjes met de gemengde sla en de dipsaus. (MVE)

BULTE FASHION STORE

GROOT MODE-EVENEMENT
MET ITALIAANSE VERSNAPERINGEN

Op zondag 3 mei 2009 doorlopend van 13u30 - 17u
stellen wij de grootste merken graag live aan u voor. Gratis drankje en hapje.

H. Consciencelaan 6 | 9950 Waarschoot | Tel. 09/377 16 51

