



de Oogst

Zomer 2019



LEDENBLAD VAN TUINVERENIGING ZESTIENHOVEN

Bestuur

Voorzitter: Giovani Bernadine
Penningmeester: André Kok
Secretaris: vacant
2e Penningmeester: Ada Pijl
Op de eerste donderdag van de maand
inloopsprekkuur van 19.00 tot 20.00 uur; buiten
het seizoen loopt contact via de e-mail.
Het bestuur is bereikbaar via de e-mail
tvzestienhoven@gmail.com

Commissies

Bemiddeling aan-/verkoop tuinhuisjes

Frans de Jager
tv16frans@gmail.com

Bouwcommissie

Ton Vos, Charles Schalkwijk, Henk van der Vloodt
ton.j.vos@gmail.com

Barcommissie

Jozien van den Blink
omablink@live.nl

Commissie Tuinkeuring

Bram de Jonge, Hannie van Manen, J.P. Boom,
Martin de Jong, Ilse de Munnik, Judith v.d. Wende
tvzestienhoven@gmail.com

Commissie ontspanning volwassenen

Tanja Bont en Klaas Swart

Kinderactiviteiten-commissie

Nathalie Tilly en Agnes Rodenburg
tv16kids@gmail.com

Werkgroep Tuin

Henk Merkenstein, Jessica Vuik, Richard de
Deugd, Henk en Ilse van den Berg
tv16werkgroeptuin@gmail.com

Kruidentuin en Kweekkas

Ad Deliën (tuin 133)
Jan van Stigt Thans

Winkel "De Inkoop"

Fam. Been, Fam. v.d. Heerik
Inkoopwinkeltv16@gmail.com

Plantenwinkel

Belinda Kok
Vanaf 1 augustus gesloten (weer open op 1 april)

Internet

Micha Souer
michasouer4all@msn.com of tv16wifi@gmail.com

Website

Reyo Stallenberg

TUINVERENIGING ZESTIENHOVEN

Opgericht 20 november 1948
Koninklijk goedgekeurd 12 september 1963
Terletweg 20-21, 3045 LR Rotterdam
tvzestienhoven@gmail.com
www.vtv16hoven.nl

De Oogst is een uitgave van Tuinvereniging Zestien-
hoven en verschijnt 3x per jaar (lente, zomer, herfst)

reyostallenberg@gmail.com

Redactie De Oogst

Liesbeth den Haan, Esther van der Schaaf
tv16oogst@gmail.com

Storing elektrakasten

Ronald van Herk (tuin 226), Henk Van der Vloodt
(tuin 202), Ton Nipius (tuin 199), Frans van den
Blink (tuin 97), Ton Vos (tuin 79), Theo Pepermans
(tuin 12)

Verhuur aanhanger

Graag tijdig en van te voren een afspraak maken
over ophalen en terugbrengen met
Frans van den Blink (tuin 97), tel. 06-46407104
van maandag t/m zaterdag van 9 tot tot 19.00 u.
Let op: na 19.00u is Frans niet meer beschikbaar
om het grote toegangshek te openen.
Het is op uw eigen risico en voor uw eigen kosten
als de aanhangwagen buiten het complex blijft
staan.
Kosten: voor 4 uur € 5,-; hele dag € 10,-

Van de commissies

Keuken

Iedereen kan in de kantine terecht voor een ijsje,
hapje of drankje, gedurende openingstijden
natuurlijk.

Openingstijden

De actuele openingstijden van de kantine zijn te
vinden op de mededelingenborden.

Tuinkeuring

Twee keer per seizoen zal weer kritisch naar onze
tuinen gekeken worden. Er zal een klein prijsje
beschikbaar zijn voor de best onderhouden tuin.
Aan alle leden het verzoek minimaal 2x per seizoen
hun heg te snoeien en minimaal 1x vóór mei.
Mensen die een elektra-kast bij hun heg hebben
staan, graag ervoor zorgen dat het oogje vrij is (evt.
vragen bij het bestuur) en af en toe de kast met
een sopje schoonmaken.

De Inkoop

Gedurende het seizoen is de winkel weer als vanouds op zaterdag van 10.00 tot 12.00 uur geopend. De koffie staat klaar voor iedereen die een bezoekje brengt.

Bouwvergunningen

Voor al uw vragen over het plaatsen en verbouwen van uw opstallen kunt u terecht bij de Bouwcommissie. De bouwcommissie heeft te allen tijde toestemming tot de tuin en mag ook de bouw eventueel stil leggen. Let op: taxaties zijn maar 1 seizoen geldig vanaf taxatiedatum; dit staat in het reglement van de Tuinvereniging Zestienhoven. Graag voor al uw bouw- en aanbouwwerken een vergunning aanvragen bij het bestuur - zo voorkomt u onnodige actie. Houdt u aan het bouwreglement van de vereniging.

Hakselen

Voor het hakselen is 1 machine beschikbaar, en de machine wordt bediend door de zaterdag-werkploeg, in de werkuren. Om te voorkomen dat er te veel mensen tegelijkertijd met hakselwerk komen, moeten leden die hun takken gehakseld willen hebben, dit een week van tevoren aanmelden bij Henk Merkestein, **tel. 06-36402198**. Dan wordt afgesproken wanneer en waar de hakselmachine ingezet gaat worden.

Sleutel grote hek

Aad Mostert (tuin 73), Frans van den Blink (tuin 97), Henk v.d. Heerik (tuin 115), Fam. Been (tuin 127), André en Belinda Kok (tuin A2), Ronald van Herk (tuin 226)

Storing in toegangshekken

Frans v.d. Blink (tuin 97), Ronald v. Herk (tuin 226)

EHBO Oostzijde

Tuin 225 Leen Roest
Tuin 228 Laura de Haan
Tuin 229 Fred Hoogsteder
Tuin 229 Wilma Jordens
Tuin 196 Brenda Deurloo
Tuin 173 Inge Rijthoven
Tuin 167 Leo Mosselaar
Tuin 127 Cor Been
Tuin 214 Henk v/d Berg

EHBO Westzijde

Tuin 90 Leo van Dalsen
Tuin 50 Wanda van Leeuwe
Tuin 50 Perry van Leeuwe
Tuin 44 Debby Kantner
Tuin 24 Yvonne Krieg
Tuin 6 Giovanni Bernadine
Tuin 5A Rob Mult
Tuin 5A Dorin Mult
Tuin 70 Marcel Hartwig

AED

Er hangen inmiddels **twee** AED-apparaten in ons complex:

- in het gebouwtje naast de kantine (zijdeur te openen met de tag waarmee u ook de poort inkomt);
- rechts van de Inkoop (winkel) tegen de muur (te openen met een pincode die in het document van het EHBO-team staat dat iedereen gekregen heeft).

Van de redactie

Hierbij het (wat verlate) zomernummer van de Oogst van het seizoen 2019.

Dit nummer wordt per email naar de leden toegestuurd, en komt tevens, zoals altijd, op de website van de vereniging te staan.

De in rood gezette tekst op pag's 2 en 3 is nieuw ten opzichte van het vorige nummer van De Oogst.

Foto voorzijde (Dick Jansen): In het kader van een landelijke dag Struinen in de Tuinen verzorgden amateur-podiumartiesten optredens in tuinen en op pleinen van Rotterdam. Op de foto: Het muziekgezelschap Stefka Music treedt op in tuin 215.



Word lid van de Facebook groep 'Tuinliefhebbers 16hoven'

Het is een besloten groep; alleen leden van TV Zestienhoven kunnen er lid van worden. Heb je hulp nodig - stuur een mail naar Theo Pepermans op tvzth12@outlook.com.



De band Stefka Music verzorgde op 7 juli optredens van 30 minuten in de tuin van Dick en Annette Jansen. Er waren bij elk concert ongeveer 30 mensen totaal dus ongeveer 60; ook was er veel publiek van buiten de tuin.

Twee andere bands, Helena Hall en Banty Holler, speelden bij Anja en Ger Patink in de tuin.

De
jaarlijkse
braderie op
13 juli.



De Tuincommissie aan het werk

Met Henk Merkestein en Jessica Vuik besprak ik alle aspecten van het onderhoud van de gemeenschappelijke stukken grond op ons complex. De periode van een door de Gemeente ingehuurd tuinonderhoudsbedrijf ligt achter ons. Hoe de verantwoordelijkheden nu (komen te) liggen, is nog niet duidelijk. Wie er over de braakliggende stroken gaat, is onderwerp van discussie. Wel is duidelijk dat er een enorm achterstallig onderhoud is en dat delen van de perken dringend en grondig aangepakt moeten worden.



“De Gemeente stuurt inderdaad geen onderhoudsploeg meer. Wij willen de situatie terugdraaien en ervoor zorgen dat in ieder geval het achterstallig onderhoud wordt ingehaald; we willen daarover in gesprek gaan, met SVIN of de wethouder. Daarbij gaat het ook om braakliggende stroken grond, langs de buitenkant van het complex, waar totaal geen onderhoud gepleegd wordt en die de Gemeente beschouwt als onze verantwoordelijkheid - wij vinden van niet. We hebben ook niet al het benodigde (zware) gereedschap om die aan te pakken.”



“We maken elk jaar een plan van aanpak. Vorig jaar hebben we de terrassen bij de kantine onder handen genomen. Het was daar een rommel, de zaak verwilderde. Nu ligt er een mooi nieuw terras. Dit seizoen pakken we de Molenlaan aan. We hebben de tuiniers aan de Molenlaan aangesproken en gevraagd of zij hun werkuren (en misschien wat meer) samen

willen stoppen in het opknappen van de border. Ze krijgen daarvoor van ons alle mogelijke steun. Door jarenlange verwaarlozing is het er een vreselijke jungle geworden; zaailingen van bomen en struiken zijn opgeschoten, niet uitgegraven en niet gesnoeid; onkruid dreigt alles te overwoekeren. Een deel van de border ligt er nu weer mooi en onderhoudsvriendelijk bij.

Een ander plan van dit jaar is ook al in uitvoering, namelijk om het stuk grond naast de kantine en achter het huisje vrij te maken en te bestemmen als rokersgebied. De heggen en struiken zijn er weggehaald; er komt een afdak. Het weghalen van de hoge, oude heggen en van de struiken was veel werk, waarbij we machines nodig hadden om de klus te klaren.”



De Molenlaan wordt grondig aangepakt.

Toekomst

“We zien aankomen dat we in de toekomst te weinig mensen beschikbaar hebben om al het werk te doen. Dat komt mede doordat onze leden ouder worden en vanaf hun 70ste geen werkuren meer hoeven te draaien. Er zijn er overigens bij die dat wel doen en zelfs meer dan de verplichte 16 uren. Er zijn helaas leden die niet komen op de zaterdagen die wij voor ze gepland hebben (op de werkuren-kaart). Dat iemand niet kan op een bepaalde zaterdag, kan natuurlijk gebeuren en hoeft geen probleem te zijn. Tot een dag van tevoren kunnen ze mij (Henk Merkestein, tel. 06-36402198) bellen om zich af te melden en om een nieuwe zaterdag af te spreken. Voor ons als Tuincommissie is het belangrijk te weten hoe veel mensen er gaan komen. Wij stemmen de planning van taken en werkzaamheden daarop af. Elk tuinlid moet beseffen dat bij toetreding tot de vereniging hij/zij de rechten maar ook de plichten op zich neemt die bij het lidmaatschap horen, dat ze daarvoor getekend hebben. Daaronder valt het doen van werkzaamheden voor de vereniging, waaronder het onderhoud van de gemeenschappelijke gebouwen en de gemeenschappelijke stukken grond.”

De Tuincommissie van haar kant wil het leuk en gezellig houden - politieagentje spelen is niet wat ze willen. Ze hebben enkele jaren geleden geïntroduceerd dat op de allereerste werkdag van het seizoen, in maart, iedereen die werkuren moet maken samen een goede en gezellige start van het nieuwe jaar maken. Het is een manier om elkaar te leren kennen, om eens met andere tuinleden samen te werken. Ook dit jaar was het weer een succes.

Over de afronding van dit seizoen meldt Henk en Jessica nog het volgende. “We stoppen dit jaar op de laatste zaterdag van september. Het zal niet meer mogelijk zijn nog niet gemaakte werkuren in oktober in te halen. Wij willen na een lang seizoen ook onze rust, en hebben er dan geen zin in om voor een enkeling klaar te staan of om 10 uur (of eerder) daar te staan en dan voor niets blijken te zijn gekomen.

Wist je dat Henk Merkestein geen lid meer is van de Vereniging, zijn tuin heeft verkocht, maar dat hij wél actief is gebleven als lid van de Tuincommissie? Hijzelf zegt daarover: “Samen met Jessica vormen we een goed team en ik heb er veel plezier in om mij nuttig te blijven maken voor de Vereniging.”

De opkomst is de laatste jaren wel beter geworden, maar we zijn er nog niet. Er zijn wellicht andere maatregelen nodig; plannen daartoe zullen besproken worden tijdens de komende **Algemene Ledenvergadering**.”

De gastvrije eik

Tekst en foto's: Liesbeth den Haan

De Eikenprocessierups - daarover gaat dit artikel niét. Daarover is al genoeg geschreven. Het gaat wél over de eik als gastvrije boom. Eiken kunnen namelijk honderden soorten plantjes en dieren herbergen. Een daarvan, die je in de zomer en in het najaar op de grond onder de eik kunt vinden, is het product van een galwespje.



Profiteurs en belagers

Op de eik (Zomereik en Wintereik) leven wel honderden soorten - van bosmuizen tot Vlaamse gaaien, van mossen tot galwespen, van kevers tot vlinders. Ze profiteren alle op een of anderen manier van wat de eik hun biedt: schors, hout, bladeren, (mannelijke) katjes, (vrouwelijke) vruchten (eikels), waarvan delen gretig gegeten worden door tal van dieren. De eik probeert zich te beschermen tegen al die profiteurs en belagers door de aanmaak van looizuur, dat een enigszins wrange en bittere smaak heeft. Eikels moet je als mens dan ook eerst vermalen en dan herhaaldelijk weken in water om het zuur eruit te halen en ze eetbaar te maken. Na droging kan je er bij voorbeeld meel van malen. Eikelmeel schijnt te lijken op volkorenmeel

en naar zeggen kan je er goed pannenkoeken van bakken.

Dieren hebben al die bewerkingen niet nodig te hebben; ze lusten de eikels rauw. Wilde zwijnen staan erom bekend dol te zijn op eikels en de eekhoorn en de gaai verstoppen ze als wintervoorraad.



Gallen

Onder een Zomereik langs de Zestienhovenlaan vond ik tientallen vervormde eikels op het pad. Het zijn een soort gallen; dat zijn vervormingen op het blad of aan de eikel. Op een eik komen wel 80 verschillende soorten gallen voor, met poëtische namen zoals Ananasgal, Aardappelgal, Lensgal, Knoopjesgal, Stuitergal

om er maar een paar te noemen. De namen geven alle aan welke vorm de gal heeft. Het gaat hier overigens om de Knoppergal (zie foto).

De galwesp die de Knoppergal veroorzaakt, is een klein onopvallend wespje met donkerbruin tot zwart glimmend lijf en gelige pootjes en antennes. Deze vrouwelijke wespen leggen met hun legboor eitjes in de groeiende eikels van de Zomereik (ook wel de Wintereik), op de rand van napje en eikel. Elke galvormer heeft dus zijn eigen galvorm, maar het precieze mechanisme is niet goed bekend. Waarschijnlijk zorgt de beschadiging van het weefsel zelf al voor een verhoogde groeiactiviteit bij de plant. Ongetwijfeld scheidt echter ook de galvormer een stofje af, waardoor de juiste galvorm ontstaat.

Een hele eikel en zelfs het napje kan zo omhuld worden door de gal. Uit de eitjes komen rupsjes; afhankelijk van het aantal larven binnenin is de gal grilliger van vorm. De rupsjes doen zich te goed aan de voedselrijke eikel. Ze eten zich een weg naar buiten en vliegen door een gaatje in de gal uit.

En de eik zelf?

Heeft de eik last van de gallen? Als je ernaar kijkt vanuit de eik - die zoals alle levende organismen gericht is op behoud van de soort en dus op voortplanting -, dan kan je zeggen dat de eik er last van heeft, zeker als het merendeel van de eikels is aangetast en van de boom vallen. De eiken in ons tuincomplex - wij willen helemaal niet dat die zich voortplanten en dus kunnen de Knoppergallen geen kwaad.

Henny en Dick den Braber:

Tuinieren is voor ons... een verademing in ons hectische bestaan

Tekst: Esther van
der Schaaf; foto's
Henny en Dick den
Braber

*De siertuin van
Henny en Dick:
strak qua platte-
grond en weelderig
qua begroeiing.*



De tuin van de Henny en Dick (de meeste mensen noemen hem Dirk) ligt halverwege de Clematislaan aan de noordwestzijde van ons complex. Ik ontmoette Dick voor het eerst aan het begin van de zomer net buiten mijn tuin. Hij groet me heel vriendelijk en vertelt vol enthousiasme dat hij en zijn vrouw de tuin van Jan Keijsser hebben overgenomen. Ik vraag hem of het hem leuk lijkt om te worden geïnterviewd voor de rubriek Tuinieren is voor mij..., van De Oogst, ons tuinblad. Daar stemt hij mee in.

Als ik begin augustus de tuin betreed, valt het me op hoe prachtig deze erbij ligt. Een heel strak groen gazon omringt met borders met bloeiende heesters en struiken. Deze volkstuin is werkelijk een lust voor het oog. Dirk en Henny vertellen hoe ze een jaar of drie geleden positief werden verrast door de sfeer op ons complex “het groen, de lucht, de ruimte en dat middenin Rotterdam”, toen ze hier vrienden bezochten. Eerst vond hun zoon Jasper hier een tuin, waarvan het huisje in goede staat was, maar de tuin flink veel achterstallig onderhoud had. Daar gingen ze de afgelopen jaren geregeld heen om te vertoeven en Dirk helpt zijn zoon met het op orde maken van de ‘jungle’.

Ondertussen hadden zij zich ook ingeschreven voor een tuin. Echter geen van de aangeboden huisjes bleek passend, sommige te duur anderen gewoon niet hun smaak. Afgelopen voorjaar besloten ze het idee van een eigen tuin maar los te laten, toen er ineens een belletje kwam dat er wederom



een huisje was vrij gekomen. Laten we dan toch nog maar even een kijkje nemen, zeiden ze tegen elkaar. Eenmaal op de tuin, welke op dat moment nog geheel groen was, gingen ze zo goed als gelijk overstag. Na toch nog wat familieberaad, besloten ze de stap te nemen.

En toen waren ze ineens in het bezit van de sleutel van hun 'nieuwe thuis'. En wat een plezier geeft deze plek hen!

Herinneringen

Dick vertelt over hun eerdere 'buiten' waar ze tijdens het begin van hun huwelijk een aantal jaren woonden. Een daggelderhuisje in Almkerk. Het had bijna dezelfde afmetingen als dit huisje en wat zo fijn is: sinds ze op Zestienhoven vertoeven komen veel herinneringen aan die tijd weer naar boven. De grote groenten- en bloementuin waar Dick na het werk altijd een rondje deed vergezeld door het grote tamme konijn dat ze als huisdier hielden. De kinderen die hun eigen groenten plukten en zo dagelijks een eigen etensmaal samenstelden.

Op deze tuin genieten ze nu ook met volle teugen. Dick houdt de tuin en het prachtige gazon bij. "Daar mogen de honden niet komen hoor!" Henny vult aan: "We kijken dit jaar eerst eens wat er allemaal opkomt in de borders en vullen volgend jaar aan waar nodig."

"Tuinieren is voor ons een ontspanning en een verademing in ons toch vrij hectische leven".



Recepten met schelpen

Als we het over schelpen hebben dan gaat het al gauw over mosselen, oesters en vongole.

Over de mosselen heb ik u eerder bericht. Oesters gaan momenteel de goede kant op. In de zomer "melken" ze, in de schelp ontstaat dan een melkachtig witte substantie. U kunt dit zien als een soort kuitschieten. Dit kan geen kwaad met consumeren maar geeft



een bitter smaakje en het oestervrucht vlees is dan ook wat mager. Er zijn zomers wel oesters verkrijgbaar die soms een beetje melk bevatten (geïmporteerde) of zogenoemde zomeroesters die gefopt worden door een ander seizoen na te bootsen tijdens het kweken. Persoonlijk zeg ik: afblijven, hou het seizoen bij het seizoen en u wordt beloond met de beste smaak. Doe dat ook met zeegroente als bijvoorbeeld zee kraal; onze Zeeuwse zee kraal is slechts enkele maanden verkrijgbaar in het voorjaar, vol van smaak en lekker knapperig - heerlijk rauw op een gerookt visfiletje of door de salade of geblancheerd bij een gerecht of door een saus. Na dit seizoen is er uitsluitend geïmporteerde zee kraal, veel minder van smaak en niet zo gek ook want het moet helemaal uit (o.a.) Peru komen, afblijven zou ik zeggen. Vongole is niet weg te denken bij de Italiaanse keuken en vaak bereid met pasta, lekker en populair. Liefhebbers van dit gerecht kan ik het pas geopende Spagettaria op de Nieuwe Binnenweg aanbevelen; deze sfeervolle zaak verkoopt enkel 5 soorten pasta (prijzen rond 11,00 per gerecht) van topkwaliteit. Ik maak deze reclame want mijn zoon Stefan is er de uitbater en daar is di pappi natuurlijk erg trots op.

Buiten de bovenstaande bekende schelpen hebben we uit ons eigen landje de "vergeten" schelpen. Kent u nog krukels oftewel aliekruiden? Een zeeslakje, klein en donker van kleur waarbij je het slakje met behulp van een naald uit het huisje frunnikt - een ideaal borrel of aperitief hapje. Zo zijn er ook de hartschelpjes oftewel kokkeltjes, geribbelde schelpjes die je goed

moet spoelen daar er nog wat zand aan blijft zitten maar een heerlijk schelpen-lekkernijtje voor een redelijke prijs. En ach wat maakt het uit als je een zandkorreltje tegenkomt; het komt er, nota bene, tussen vandaan. Ik zal u mijn favoriet niet onthouden, de scheermes. De staafschelp die naar een klassiek scheermes oogt en ook scherp kan zijn. Veel vruchtvlees en vergeleken met andere schelpen vaak prettig geprijsd. Zowat het hele jaar verkrijgbaar. Er is goed te zien dat ze vers zijn, immers ze moeten nog leven, het vruchtvlees hangt wat uit de schelp en als je er tegenaan tikt dan kruipt het terug zijn schelp in. Je moet ze kort bereiden daar ze anders taai worden maar het blijft altijd wel wat stevig vruchtvisvlees. Laatst wokte ik de scheermesschelpen; ik spoelde deze ik af, depte ze droog en bakte ze zeer kort met schelp en al in wokpan op hoog vuur bestrooid met geraspte verse knoflook, snufje gemberpoeder, snufje chinese vijf-kruidenpoeder en druppeltje sojasaus. Lekkuhhhh. Hierbij nog wat recepten, uit mijn kookboek.

Het Heft In Eigen Handen

Gekookte scheermesjes

20 scheermesjes

1 ui

1 prei

1 winterpeen

1 flesje witbier

2 citroenen

3 laurierblaadjes

2 takjes peterselie

2 takjes dille

2 takjes tijm

1 theelepel peperkorrels

Scheermesjes kunnen vlijmscherp zijn! Ze verschuilen zich op het strand vaak vlak onder het zand – de blote voeten van badgasten ten spijt. Een pleister op de wonde is het feit dat ze prima smaken!

- ☛ Spoel de scheermesjes af onder stromend water totdat alle zand verwijderd is.
- ☛ Snijd de ui, winterpeen en prei in kleine stukjes en hak de kruiden fijn.
- ☛ Doe groenten en kruiden in een pan, voeg scheermesjes en bier toe en breng het geheel met het deksel op de pan aan de kook.
- ☛ Schud wanneer het water kookt de scheermesjes even om en laat het geheel doorkoken totdat ze open gaan (± 3 minuten).
- ☛ Serveer de scheermesjes met partjes citroen.

Hartschelpjes

Kokkeltjes

1 kilo kokkels

2 gepelde tomaten

3 teentjes knoflook

2 rode uien

arachide-olie of olijfolie

Kokkels worden nogal eens verward met krukels, maar kokkels zijn heuse schelpdieretjes en wanneer u ze uit hun huisje wilt halen, heeft u geen naald of tandenstokertje nodig. U kunt kokkeltjes gewoon met de handen eten.

- ☛ Spoel de kokkels heel goed af; er mag geen zand meer in of aan zitten.
- ☛ Snijd de tomaten in stukken.
- ☛ Plet de knoflook en snipper de ui.
- ☛ Neem een hoge pan en bak in de olie tomaten, uien en knoflook even aan (± 4 minuten).
- ☛ Voeg de kokkels toe, zet het vuur hoog en doe het deksel op de pan.
- ☛ Schud de kokkels 2 à 3 keer om.
- ☛ Als de schelpjes open staan is het gerecht klaar. Schep de kokkels over in een mooie schaal of kom en zet deze op tafel.

Krukels

Alikruiken

1/2 kilo alikruiken

1 ui

1 prei

1 winterpeen

2 teentjes knoflook

1 theelepel peper

1 theelepel zout

De alikruik is een zeelslakje dat uitstekend te gebruiken is als borrelhapje of aperitief hapje. Het eten ervan houdt de mensen lekker bezig, want er moet nogal wat gefrunnikt worden om dit slakje uit z'n huisje te krijgen. Met een speld of een houten tandenstokertje gaat dit het gemakkelijkst.

- ☛ Snijd de ui, de prei en de winterpeen in niet al te kleine stukken en plet de knoflookteentjes.
- ☛ Doe de ui, prei, peen en knoflook in een pan met water (de alikruiken moeten straks net onder staan) en breng dit aan de kook.
- ☛ Spoel onderwijl de alikruiken af en verwijder eventuele algen van de huisjes.
- ☛ Voeg wanneer het water kookt eerst peper en zout, en dan de alikruiken toe.
- ☛ Laat het geheel onder af en toe roeren ± 5 minuten koken.
- ☛ Draai het vuur uit en laat de alikruiken in de pan even afkoelen.