

## Alle moeders in de bloemetjes

In ons land, Nederland en veel andere landen wordt moeder op de tweede zondag van mei in de bloemetjes gezet, alleen in Antwerpen en de Kempen gebeurt dat op 15 augustus, de feestdag van Maria en voor ons de enige echte Moederdag.



Indien u voor deze dag graag een maaltijd bestelt, gelieve dit **voor 13 augustus** door te geven aan uw chauffeur.

## BELEEF & GEEF : onze winnaars

Via ons maandelijks krantje hopen wij u in de eerste plaats altijd te amuseren en te informeren, maar vroegen wij u enige tijd geleden ook naar uw mening. Het verheugt ons dat ons kort vragenlijstje masaal werd ingevuld en terug bezorgd, maar het verheugde ons nog maar om alle leuke positieve reacties en tips te lezen. We trachten hiermee zo veel mogelijk rekening te houden.

Een onschuldige hand zorgde alvast voor onderstaande gelukkige winnaars.

Mevr Goris uit Ravels

Mr Van Rooy uit Arendonk

Mevr De Laet uit Turnhout

Mr Bultereys uit Geel

Mevr Van Hove uit Ranst

Via de chauffeur gaan zij spoedig hun gratis suggestiemaaltijd ontvangen.

## Hiep hiep Hoera

Langs deze weg willen we Mr Hendrickx uit Neerzand te Lille van harte feliciteren met zijn



100<sup>ste</sup>  
verjaardag !!!

Een speciale verjaardag in een speciaal jaar.

Via zijn vaste chauffeur kreeg hij alvast een leuke attentie.



## Tegeltje van de maand



## KEIZER AUGUSTUS EN DE OOGSTMAAND



De maand augustus heette niet altijd augustus. Vroeger heette ze Sextilis, wat zesde maand betekent. De naam augustus komt van Keizer Augustus, de eerste keizer van Rome, die zorgde voor vrede in het Romeinse rijk. Omdat deze jaloers was op Julius Caesar met zijn maand juli, wou hij ook zijn eigen maand en verlengde hij die maand met 31 dagen. Hij zou niet hebben willen onderdoen voor zijn voorganger, wiens maand juli ook 31 dagen telde. De reden waarom beide maanden 31 dagen tellen.

Augustus is tevens de oogstmaand bij uitstek en is er volop fruit te plukken in de tuin en daarbuiten.

Op veel plekken vind je momenteel rijpe bramen, blauwe bosbessen, vlierbessen, frambozen en rozenbottels: vruchten die erg geschikt zijn om jam, sap of siroop van te maken. Maar ook op de wijngaarden staan ze te trappelen om van start gaan met de druivenpluk. In Frankrijk situeert de druivenpluk zich ergens tussen eind augustus en midden oktober.

Maar liefst 900 000 hectare aan wijngaarden verdeeld over 13 regio's, 25 000 wijnboeren en meer dan 5000 verschillende druivensoorten maken van Frankrijk uiteraard de expert op het gebied van wijn.

Een bekende Franse politicus zei ooit "Van een Bourgogne ga je aan rare dingen denken, van Bordeaux ga je daar over praten en Champagne zorgt ervoor dat je ze doet".

## RECEPT VAN DE CHEF: BORDELAISE SAUS

### Ingrediënten (4 personen)

- 1 sjalot, 1 takje tijm, 1 laurierblaadje
- 1 eetlepel rundsbouillon, 1.5 deciliter rode wijn, 1.5 deciliter water
- Zout, peper
- Bakboter

### Bereiding

- Bak het vlees, waarbij je de saus wil serveren, aan in wat bakboter. Wanneer het vlees klaar is, stoufde de gesnipperde sjalot aan in dezelfde pan en blus daarna de pan met water
- Roer het aanbaksel los en voeg de bouillon, rode wijn, tijm en laurier toe en laat dit inkoken tot de helft
- Verwijder het takje tijm en laurier en breng op smaak met peper en zout

Bordelaise saus is genoemd naar de streek rond Bordeaux, met als belangrijkste ingrediënt goede rode wijn! Een klassieke Franse saus om te serveren bij een stevig stukje vlees.

Ons dagmenu op 29 augustus, geserveerd met braadworst en broccolistamppot.

