

Komkommertijd of werken



Correspondent te Grenada

Komkommertijd is het beslist niet op de Zeezwaluw. De bemanning heeft het vreselijk (nou ja, vreselijk) druk. Waarmee dan vraagt de correspondent zich af want het is toch altijd vakantie in de Carieb? Niet echt hoor. Er wordt ook wel eens gewerkt aanboord.

Allereerst moet het onder waterschip elke 2-3 weken afgeschraapt worden. In het tamelijk warme zeewater groeit er van alles heel snel aan op de boot.

Het is een totaal onbekende aangroei en heel anders dan in de Middellandse Zee of rondom de Canarische eilanden. Een hele tuin aan plantjes hangt er onder, "de hangende tuinen van de Zeezwaluw", zijn te zien als er de eerste keer gecheckt wordt hoe het onderwaterschip eruit ziet. Tussen de plantjes verstoppen zich mini-garnaaltjes, inktvisjes en ieniemienie krabbetjes. Tussen de plantjes is dit gewriemel niet erg, maar soms sluipt er ook een exemplaar de inlaat van het toilet binnen. Het gaat daar dan vreselijk naar vis stinken bij het doorspoelen. Niet echt een aangename lucht volgens de bemanning.

Eigenlijk zit er n t niet de goede antifouling op, achteraf gezien. De semi-zelf slijpende antifouling is wat minder geschikt wanneer de boot relatief vaker stilligt dan vaart, zoals de Zeezwaluw nu na haar Atlantische Oversteek. Er zit dus nix anders op dan regelmatig te duiken en de tuin te maaien. De eerste poging in Prickly Bay is geen succes. Er staat te veel deining waardoor de Zeezwaluw aardig rolt. Onder de boot bezig zijn, is dan geen pretje omdat je alle kanten opgesmeten wordt.

Op naar True Blue Bay (TBB), net om de hoek bij Prickly Bay, daar zou de deining een stuk minder zijn, volgens de experts. De poging in TBB is iets beter maar nog steeds geen succes.

Na 2 weken TBB, maar naar Woburn Bay 5 Nm naar het oosten. Voor deze baai ligt een uitgebreid rif wat de deining zou tegenhouden. Gelukkig voor de bemanning geldt dit keer ook "3 maal is scheepsrecht". Eindelijk kan de bemanning de onderkant schoonmaken. Hoe snel het aangroeit, is goed te zien aan de stukken die bij de eerste 2 pogingen gedaan zijn. Ze moeten namelijk weer helemaal opnieuw!

Gelukkig doet de bemanning ook leuk "werk", namelijk het bijwonen van de kookklas "Speciale Granada gerechten". Het wordt elke donderdagmiddag bij True Blue Bay restaurant gegeven. De eerste keer dat de Zeezwaluwtjes aanwezig zijn, wordt gelijk beloond met staanplaatsen. Het blijkt berendruk met live-aboards uit de zuidelijke baaien. Ja, als ze vroeger waren geweest dan hadden ze kunnen zitten.....





Omega & Ester, de twee kookgoeroes, hebben alles perfect in orde. De staanplaatshouders worden snel van een stoel voorzien, het te koken recept wordt uitgedeeld evenals koud water met een klont ijs.

Alle kleurrijke ingrediënten staan gesneden klaar naast de grote wokpan. Deze kookles is opgezet om te kijken hoe het recept bereid wordt. Tijdens het koken door Omega, geeft ze ook uitleg of antwoord op vragen.

Na een half uurtje is de vissaus klaar en wordt de van te voren gebakken Mahi-Mahi vis toegevoegd en nog even mee gesudderd. Iedere deelnemer krijgt een bordje met de vis en saus en ook wat (van te voren bereide) gratineerde zoete aardappelen om te proeven. Een speciaal zoet dessert rond de kookles af.

De Zeezwaluwjes hebben genoten van deze leuk vormgegeven kookles!

____/____