

December 2020 in Nederland

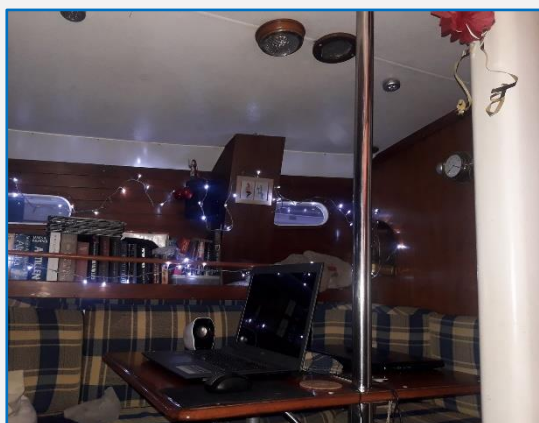


Dit Zeezwaluw Suffertje komt op de valreep van 2020-2021 en heeft een paar veranderingen ondergaan. De lay-out van het Suffertje is iets gewijzigd zoals jullie zien. De correspondent heeft na jaren van trouwe Zeezwaluw epistels de pen aan de wilgen gehangen. Volgens hem, konden we intussen de copy prima zelf verwerken. Dus per ingaande van het nieuwe jaar gaan we dat doen. Alle onjuistheden en type fouten kunnen ons nu aangerekend worden.

Dit jaar zijn we voor het eerst in 18 jaar weer met de Zeezwaluw in Nederland tijdens de feestdagen. Maar zoals voor iedereen geldt, ook door ons geen bezoekje aan familie en/of vrienden mogelijk om deze dagen gezamenlijk te vieren. Dit soort reizen naar familie is niet "essentieel", nu de lock-down situatie tot minstens 19 januari duurt. Jammer maar helaas zullen we maar zeggen. Die familie- en vrienden bezoeken komen later wel weer.

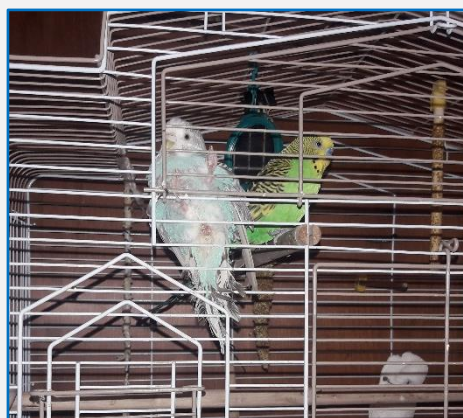
Wat ga je dan doen als je op een bootje zit in Groningen, in het koude en natte Noordelijk Nederland en niet in een zonnig en warm buitenland?????

Niet zoals vorig jaar in Martinique wel met ons 2tjes maar niet in korte broek en topje!



Kajuit in kerstfeer

Ons kacheltje

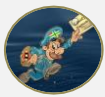


De parkieten

Dit keer weer heerlijk bij de kachel in een gezellig versierde kajuit (lichtsnoer, kaarsjes en opgegraven versierselen) met ons tweetjes en natuurlijk onze parkieten!

We zijn en voelen ons beslist niet zielig of alleen. Er wordt gewoon naar de Kerstdagen en ons gezamenlijk Kerstdiner toegewerkt. Riens zoekt zoals altijd een scala aan mogelijke opties voor een 4-gangen diner uit. Na veel wikken en wegen zijn er 2 overheerlijke menu's overgebleven. Nadat de boodschappenlijst is samengesteld wordt de lijst opgedeeld in soorten winkels waar we de ingrediënten kunnen inkopen. Vervolgens wordt elk lijstje weer in 2en gehakt omdat we elk in de winkel met een karretje moeten rondrennen. Het blijkt dan handiger om niet als een treintje samen door de winkel te wandelen, maar elk een lijstje te hebben. Bij de kassa komen we weer samen om af te rekenen. Daarna kunnen we de lading qua gewicht verdelen over 2 rugzakken en de andere boodschappentassen. Als muilezels zeulen we lopend de inkopen terug naar de Zeezwaluw. Gelukkig zitten de winkels niet al te ver weg, tussen 1 en 1,5km. Echter met bepakkings is dat toch een redelijke training!





De kerst inkopen worden daarom in "draagbare" sessies verdeeld. Uiteindelijk hebben we alles aanboord om de Zeezwaluw kombuis onveilig te maken.



Omdat we nu de hele winter weer stationair liggen, hebben we ons Wedgwood servies weer uit de catacomben van de Zeezwaluw bevrijd en gebruiksklaar in de kombuis gezet. Een kerstdiner op plastic servies en plastic bekers is niet "echt".



Samen met echt glaswerk kunnen we nu de tafel feestelijk dekken zonder dat er door slingeren wat kapot gaat (fingers crossed als er afgewassen wordt...).

Kerstmenu 2020

1^{ste} Kerstdag

Voorgerecht
Salade van gerookte zalm, radijs komkommer en wilde zalm eitjes
Wijnkeuze; Chardonay

Hoofdgerecht
Kalfsoester, bospaddenstoelen saus, gestoomde kastanje champignons
Haricotverts & gebakken aardappelschijfjes
Wijnkeuze; Barolo

Dessert
Tiramisu

Afsluitend met
Irish coffee, pralines, kerstsoesjes

Kerstmenu 2020

2^{de} Kerstdag

Voorgerecht
Kip Hawaii salade
Wijnkeuze; Chardonay

Hoofdgerecht
Zalmrollade, groene asperges in bacon, krieltjes gestoofd met Parijse worteltjes, sjalotjes en verse rozemarijn
Wijnkeuze; Chardonay

Dessert
Belgisch kaasplankje
Port

Afsluitend met
Irish koffie en pralines en kerstsoesjes

De beide menu's (zie foto's hierboven) met heerlijke voor- en hoofdgerechten hebben we ook alweer in onze rubriek "[Kombuisgeheimen](#)", als Pdf-bestanden per recept in Deel 2 op "[Feestelijke recepten](#)" ondergebracht.



De nieuwste recepten zijn die met de hoogste nummers. Op de recepten staan foto's van het uiteindelijke resultaat in detail. Wij hebben gesmuld van de beide Kerstdiners en we hopen jullie een plezier te doen met de nieuwe maar uiteraard ook de andere recepten voor feestelijke gelegenheden.



Oudejaarsavond gaan we echte Nederlandse (gekochte) oliebolletjes en lekkere hapjes eten en met Crémant de Bourgogne klinken op het jaar 2021, ook saampies Proost!

