



INLOOPHUIS ROKKEVEEN

LOGBOEK VAN: 28 februari 2020

Coördinatoren: Wil, Mariette en Majorie
Vrijwilligers van de dag: Martha, Marga, Mieke en Lia
Gast kok: Irmgard, assistent: Jannie M.
Aantal deelnemers diner/lunch: 35



Op de voorlaatste dag van februari – de 28te – (dit jaar schrikkeljaar) hebben 35 gasten weer samen mogen genieten van een heerlijke maaltijd. Verantwoordelijk hiervoor waren Irmgard als kok en assistent-kok Jannie M. Thuis was de tomatensoep met pesto en slagroom al voorbereid, maar de groente winterpostelein had wel de nodige handelingen nodig. Zoals het wassen en snijden om er samen met de aardappelen een heerlijke stampot van te maken. Op het bord werd het

geserveerd met stukjes kippendijen en heerlijke jus. Er is



zelfs rekening zoutloos eten en met koks. In plaats van stampot geserveerd Het dessert bestaande amandeltaart door gelegd met daarom



gehouden met mensen die vegetariërs, super gedaan kippendijen werd de met geitenkaas. uit zelfgebakken Jannie werd op een schotel heen vanillesaus, slagroom

en bosbessen. Bij de koffie/thee een lekker chocolaatje. Jullie begrijpen best dat de gasten dit zeer gewaardeerd hebben en bedankten hen daarvoor met een groot applaus.

Maar voordat de maaltijd begon maakten Martha, Marga en Wil de zaal tot een gezellig "restaurantje".



Wil opende zoals gewoonlijk de maaltijd met een hartelijk welkom aan de gasten en sloot ook de maaltijd af met een overdenking over de komende vastentijd, die de kerken op hun eigen manier vormgeven.



Uiteraard werden de koks en vrijwilligers bedankt voor hun medewerking. Lia en Mieke hadden hun handen vol aan de afwas – het blijft altijd een behoorlijke klus. Ook zij een hartelijke dank.