

## Leerlingen PIVA maken duizenden worstenbroden en appelbollen

# “Belangrijk om traditie nu al te leren”

Vijfduizend worstenbroden en meer dan tweeduizend appelbollen worden er sinds begin deze week ambachtelijk gemaakt in de lokalen van de beroepsafdeling brood- en banketbakkerij op PIVA. Die gaan naar het personeel van de school, worden ook verkocht in de winkel van de school en een deel van het lekkers wordt maandag afgegeven aan de voorziening voor blinden en slechtzienden in de buurt.

Voor een bakker in de provincie Antwerpen is Verloren Maandag een hoogdag. Dat moeten ook bakkers in spe zo vroeg mogelijk meekrijgen. Dus staan de leerlingen vanaf het vierde jaar brood- en banketbakkerij aan het Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen (PIVA) al een hele week worsten in deeg te rollen en appels minutieus in zoet bladerdeeg in te pakken. Het deeg maken doen de leerkrachten voor hen, want het moet vooruitgaan. Een vijfduizendtal worsten werd al vers gedraaid en ingevroren door de collega's van de slagerij-opleiding.

“Wij leren de basistechniek van worstenbrood en appelbollen maken. De worsten moeten perfect in het deeg worden gerold en gaan dan zo snel mogelijk de diepvries in”, zegt Robbi Kabelacsk (15) uit Wijnegem. “Ik wil later absoluut bakker worden en dan is het belangrijk dat je die traditie kent. De leerlingen van het zesde jaar maken worstenbroden met speciale ingrediënten zoals witloof, maar ik vind het belangrijker om het traditionele recept te volgen.”

### Blinden verwennen

Hoe ambachtelijker en traditioneler, hoe beter, vindt ook technisch adviseur van de bakkerij Kris Van Rysselberghe die heel de operatie coördineert. “Een goede ambachtelijke bakker onderscheidt zich door te werken met goede basisproducten, dat le-



De leerlingen van de afdeling brood- en banketbakkerij bereiden een hele week worstenbroden en appelbollen. FOTO NATTIDA-JAYNE KANYACHALAO

ren wij de leerlingen ook aan. Voor de appelbollen werken we met Cox's appels omdat die perfect zijn van grootte voor een appelbol. Voor de worstenbroden krijgen we versgemaakte worsten van de slagerij hier en het bladerdeeg wordt met goede boter in lagen gemaakt”, vertelt Kris.

Op Verloren Maandag zelf beginnen de leerlingen uitzonderlijk om half 6 's morgens. Dan mogen ze hun creaties aan de lopende band afbakken en afwerken om ze op tijd in de winkel te krijgen. “Die winkel is in de eerste plaats voor het personeel en

de leerlingen zelf, maar ook buurtbewoners zijn welkom om bij ons te kopen”, vertellen de toekomstige bakkers.

Ze houden ook honderd worstenbroden en vijftig appelbollen apart. Die gaan ze persoonlijk – in de tuin – afgeven bij voorziening voor blinden en slechtzienden De Markgrave. “Die mensen komen soms ook koken bij ons en wij gaan regelmatig met hen wandelen. We willen ze nu ook graag laten meegenieten van Verloren Maandag.”

REBECCA VAN REMOORTERE

### Kris Van Rysselberghe

Technisch adviseur bakkerij PIVA

“Een goede ambachtelijke bakker onderscheidt zich door te werken met goede basisproducten, dat leren wij de leerlingen ook aan.”

## Andere Antwerpse adresjes

Clo is een plantaardig restaurant in de Kroonstraat in **Borgerhout** dat houdt van tradities. Daarom serveren zij maandag geheel op eigen wijze plantaardige appelbollen en worstenbroden. Geen vlees of eieren, wel minstens evenveel smaak. Het gezin van Dieter en Inge uit **Mortsel** begon in 2013 dan weer volledig glutenvrij te eten. Een hele aanpassing die ze ondertussen onder de knie hebben. Ze maken glutenvrije, tarwewrije en liefst allergenenvrije lekkernijen in hun eigen zaak Smederij Glutenvrij. Op Verloren Maandag verkopen ze glutenvrije worstenbroden en appelbollen gemaakt met homemade bladerdeeg.

De jaarlijkse Appelbollenloop in **Ekeren** kan dit jaar niet doorgaan, maar het district heeft een alternatief bedacht. Nog tot en met Verloren Maandag krijgt iedereen die deelneemt aan de alternatieve loop van 5 of 10 kilometer een appelbol van het district. Met de deelname steunen de lopers ook vzw ArmenTeKort en hun buddy-project. En er zijn ook slaggers die meedoen met Verloren Maandag. In **Merksem** verkoopt slager Vanroy in de Tangehoefstraat maandag worstenbroden en appelbollen geleverd door bakkerij De Wit uit Schoten. (rvre)

## Inventieve bakker Peter Steurs uit Geel

# “Varianten steeds populairder”

Zin in een worstenbrood met gehakt en krieken, witloof of breydelpek? En wat te denken van zwarte pens, saté of een mediterrane variant? Bakker Peter Steurs uit Geel breidt zijn assortiment ieder jaar uit.

Peter Steurs is tot ver buiten de stadsgrenzen van Geel bekend om zijn zin voor culinair avontuur als het op bakkerijlekkernijen aan komt. Al enkele jaren kunnen klanten voor Verloren Maandag kiezen uit een lange lijst van een vijftiental varianten op het klassieke worstenbrood. Naast de traditionele versies met (dubbel) gehakt of worstenbrood kunnen liefhebbers ook hun tanden zetten in brood met rookworst met mosterd, gehakt met kaas en ham of een combinatie van mozzarella, zongedroogde tomaten en pesto. Op de appelbol is er een gesmaakte variant met peer die overgoten is met chocoladesaus.

“Nogal wat collega's vinden dat die 'speciale' niets meer met Verloren Maandag te maken hebben, maar ik ben nu eenmaal iemand die graag afwijkt van het traditionele”, grinnikt Peter Steurs. “Gehakt en witloof een rare combinatie? Misschien, maar wel een die verrassend lekker is. Ieder jaar haal ik enkele versies uit de lijst en voeg ik nieuwe toe. Dit jaar is het worstenbroodje met saté erbij gekomen en er zijn direct heel veel mensen die het bestellen. Ik merk trouwens dat alsmaar meer mensen in hun bestelling eens een aparte variant opnemen.”

### Werkdag van 24 uur

Hoewel worstenbroden en appelbollen het hele jaar door in de winkel van de bak-



Peter Steurs en zijn echtgenote Astrid serveren al jaren vele varianten op het klassieke worstenbrood. FOTO HANS OTTEN

kerij te vinden zijn, blijven de speciale versies een unicum voor Verloren Maandag. “Ik vraag ook altijd dat klanten vooraf bestellen, want ik moet die ingrediënten zelf bij leveranciers gaan halen. Voor het gehakt werk ik samen met een slager hier verderop, om het bewust lokaal te houden”, zegt Peter Steurs.

Verloren Maandag is traditioneel ook een volkse feestdag die veel verenigingen en horecazaken vieren. Die afnemers ziet Steurs door corona wegvallen. “Maar opvallend is dat dit goedge maakt wordt door

bedrijven die massaal bestellingen plaatsen, het liefst waarbij elk broodje en bol apart verpakt is. Dat is echt een nieuwe tendens. Voor ons is Verloren Maandag zonder meer de drukste dag van het jaar. Zondagochtend beginnen we met het bereiden van de appelbollen, in de loop van de dag komen daar de worstenbroden bij. Die blijven we maandag gewoon door bereiden en bakken om ze zo vers mogelijk te kunnen aanbieden, het is echt een werkdag van 24 uur aan een stuk.”

HANS OTTEN

### Peter Steurs

Bakker

“De vele bestellingen van bedrijven maken het wegvallen van horeca en verenigingen goed.”

## Keuze uit Kempense kampioenen

Verloren Maandag is voor de bakkers en hun winkelpersoneel een hyperdrukke dag, maar uiteraard ook een winstgevend. Om die reden hangen bakkerijen die normaal op maandag hun wekelijkse sluitingsdag hebben op 11 januari toch het bordje 'geopend' aan de deur. Dat is onder meer het geval met Bakkerij Hermans in **Herentals**, Bakkerij Meeus in **Lichtaart** (Kasterlee) en Bakkerij Van Opstal-Van Boxel in **Hoogstraten**. Bakkerij Dierckx in **Turnhout** pakt dan weer uit met een aangepast kindermenu, een combinatie van een kleine appelbol en twee mini-worstenbroodjes.

Maar ook horecazaken laten het smulfeest niet aan zich voorbijgaan. Ontbijten brunchhuis Maurice in **Wechelderzande** (Lille) doet speciaal de deuren open, terwijl charmezanger Torsten van De Brouwketel in **Lille** zijn klassieke gamma van worstenbrood en appelbol aanvult met een appelbol deluxe: daarin zitten ook veenbessen, walnoten, amandelen, kaneel en honing verwerkt. Mensen met voedselallergieën die toch mee willen genieten, kunnen terecht bij Allerginto in **Laakdal**, dat de lekkernijen op basis van soya of cashew bereidt. (ho)