

Gevarieerde en bijzondere gerechtjes op Preuverieje Barchem

Ook de vierde editie van de Preuverieje was een groot succes. Op het Dorpsplein stonden in een grote cirkel twaalf kramen opgesteld met in het midden gezellige zitjes, statafels en vuurkorven. De 14 deelnemende bedrijven, verenigingen en particulieren hadden hun kraam prachtig ingericht en serveerden superlekkere gerechtjes en drankjes, die ter plekke werden (af) gebakken. De sparribes van **Attent** waren al heel snel uitverkocht. De **Vrouwen van Nu** bakten nieuwjaarsrolletjes en platte knieperkes. Bij **bakker Jansen** konden zowel hartige als zoete snacks worden geproefd; het **Dorpshuis** schonk speciale bieren en bij **Eethuis de Kalenberg** lekker pittige gehaktballetjes en erwtensoep. Drie **kookclubs van De Groene Jager** hadden flink hun best gedaan en serveerden zalm-, wild- en kigerechten. Zelfs de sambal was zelfgemaakt. Een goed glas wijn van het **Wijnhuis** ontbrak niet en bij **Bonaparte** overheerlijke mosterdsoep, wildstoof en hangop. **Woodbrooke** had gekozen voor wildfrituur met een kleine bierproeverij en **Thea, Willem en Hugo Esselink** schonken alcoholvrije glühappelsap met gevulde drie-in-de pan erbij. Kinderen konden bij **Diny Bannink** broodjes bakken boven het vuur en **Annet, Jelke en Kyra Essink** boden aardappelsoep en zoete lekkernijen aan. Tenslotte was de **Welfare** nog aanwezig met lekker warme dassen, handschoenen en dergelijke.

Voor de kleine gerechtjes werden kleine prijsjes gevraagd; tussen de tien en vijftien euro had je een complete maaltijd. De Preuverieje duurde van vijf tot zeven uur en in die twee uur was het gezellig druk; menigeen sprak al weer over een volgende editie.

