



## Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA

# Verslag Voeren

Datum : 13 oktober 2022

Deelnemers ;

Astle (1), Bastiaens (1) , Cabanier (1), Daems (2), De Smedt (1), Geladi (1), Goris (2), Goyvaerts (1), Hanegraef (1), Heylen (1), Janssens M. (2), Leemans(1), Maes (2), Mens (1), Otten (2), Robberechts (1), Roovers (1), Tréau(1), Van Hoof (2), Wyns(2)

Met blozende kaakjes kwamen we de bus uit. De verwarming stond vrij hoog. In Sint-Pietersvoeren werden we verwacht in de Commanderie. Ooit een kasteel van de Duitse Orde.

Wij kwamen vooral voor de vijvers op het domein, want daar wordt forel gekweekt. Dichtbij het brongebied van de Voer stroomt het water door de kweekvijvers met een debiet van 3 000 liter per minuut.

Met luide stem werden ons allerhande forellenweetjes bijgebracht.

We herkennen (?) nu de beekforel, de bronforel en de meest voorkomende regenboogforel. We weten dat een zalmforel een gewone forel is die vooral rood voedsel eet. En dat die “grondsmaak” eigenlijk een “strontsmak” is. Wat doen ze hier om dat te voorkomen ? Reigers zijn ze te vlug af maar aalscholvers blijven een probleem.

Na de theorie de praktijk. Hoe smaken die visjes ?

Als aperitiefhapje kregen we forelmousse met roze eitjes en forelsalade met amandelschilvers.

Als hoofdgerecht werd mij een heerlijke, in boter gebakken, regenboogforel voorgeschoteld. Anderen kozen voor een filet of een schotel met regionale kazen.

Als toetje was er voor enkelen een taartje en voor de meesten pannenkoeken.



Secretariaat: Mimi Van Hoof, Ter Rivierenlaan 131, 2100 Deurne, Tel. 0486187666

e-mailadres: [mimivanhoof@gmail.com](mailto:mimivanhoof@gmail.com)

Bankrekening: BE05 0682 1205 6575 - BIC : GKCC BE BB / PIGEP, P. Breughelstraat 27, 2900 Schoten



## **Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA**

Buikje vol en nu naar Val-Dieu, een cistercienserklooster uit 1216.

Oorspronkelijk leefden de monniken volgens strenge regels maar in de loop der eeuwen kwam daar wel verandering in. Sinds 2001 zijn er geen monniken meer. De “Christelijke gemeenschap” van Val-Dieu organiseert het spirituele leven in de abdij. Vele vrijwilligers onderhouden de gebouwen en de tuinen en dat doen ze uitstekend.

Een andere erfenis is de brouwerij in het klooster. Bier gebrouwen volgens de traditie van de monniken.

Blond, bruin maar volgens velen (vooral vrouwen) was de kriek het lekkerst. Op de voormalige abdijgronden worden appels geteeld. Vers fruitsap was dus ook een optie.

Als hapje blokjes kaas en een soort chips met een biersmaakje. Alles natuurlijk uit Val-Dieu of omgeving.

Het winkeltje werd bestormd om al dat lekkers mee naar huis te nemen.

Op de bus merkte iemand op dat er voor Ranst een file stond van meer dan een uur. Gelukkig bestaat er een bus en taxi strook, zodat we toch op een redelijk uur en goed opgewarmd, in PIVA aankwamen.

Anita Heylen



Secretariaat: Mimi Van Hoof, Ter Rivierenlaan 131, 2100 Deurne, Tel. 0486187666

e-mailadres: [mimivanhoof@gmail.com](mailto:mimivanhoof@gmail.com)

Bankrekening: BE05 0682 1205 6575 - BIC : GKCC BE BB / PIGEP, P. Breughelstraat 27, 2900 Schoten