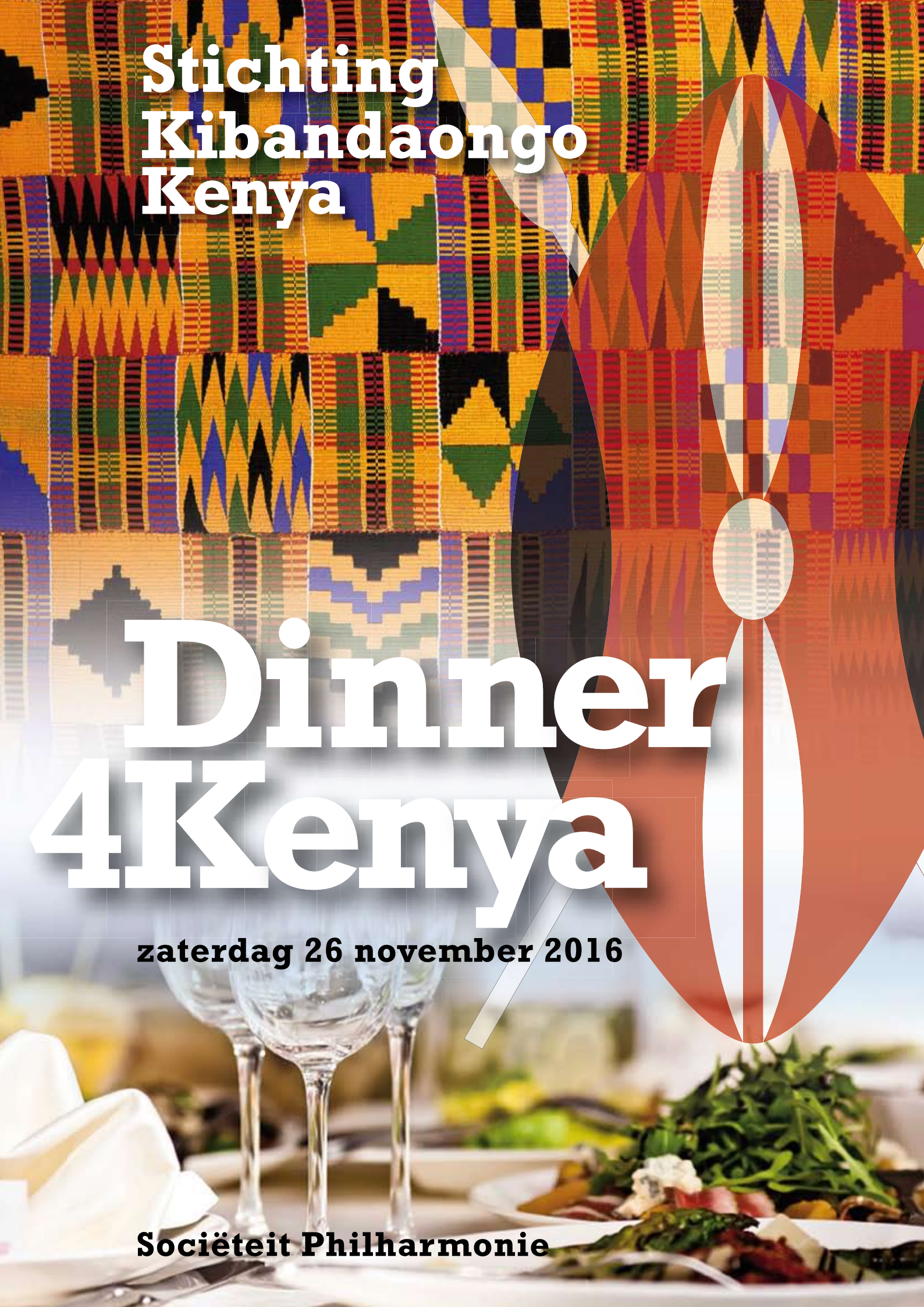
Stichting
Kibandaongo
Kenya

Dinner 4Kenya

zaterdag 26 november 2016



Sociëteit Philharmonie



Stichting Kibandaongo Kenya

Welkom!



Een bijzonder welkom op het **“Dinner4Kenya”**. Fijn dat u in groten getale bent gekomen omdat u onze stichting een warm hart toedraagt.

Al geruime tijd is onze stichting actief in het district Kibandaongo in Kenia, met als doel de bewoners in deze streek een menswaardig bestaan te bieden. Wij zijn daar actief op het gebied van medische zorg, huisvesting, werkvoorziening, scholing en veiligheid. Inmiddels zijn daar tal van tot de verbeelding sprekende resultaten bereikt. Wij verwijzen u graag naar onze website www.medischcentrumkenia.nl om een indruk te krijgen van onze werkzaamheden.

Een belangrijk aandachtspunt is de opvang van een aantal albino-kinderen, die, zoals wellicht bekend, een ernstig bedreigde bevolkingsgroep vormen. Onze stichting wil nu bereiken dat deze kinderen een veilig onderkomen krijgen, goede voeding én een (beroeps)opleiding kunnen volgen.

Albino-kinderen hebben weinig toekomst in Kenya zonder een goede opleiding. Met alleen de Primary school kunnen zij niet zelfstandig leven en geen zelfstandig inkomen genereren. Dit is met name voor de albino-kinderen belangrijk, omdat zij niet als volwaardig worden gezien, maar met de juiste opleiding en skills kunnen zij het goed redden in de Keniaanse maatschappij.

Wij wensen u een zeer aangename avond
en wellicht biedt de veiling nog iets van uw gading.

Namens Stichting Kibandaongo

Lout Molkenboer-Kleintjes (voorzitter)

Chefs4Kenya

Het **"Dinner4Kenya"** wordt vanavond bereid
door een zeer bijzonder team. In samenwerking met de chefs van
Sociëteit Philharmonie Edwin en Arne gaat een aantal ervaren
hobbykoks het prachtige menu voor u koken.

Onder leiding van Henri Verbeek, die het menu heeft samengesteld,
gaan Jan Kerkhof, Frank van de Ven, Jeroen van Hoof, Pieter van Dun,
Toine van Loon, Tim Visser en Harry Villevoye voor u aan de slag.

Verderop in dit boekje treft u recepten van een aantal gerechten.
Leuk om het thuis ook eens te proberen.

Bijzondere dank gaat uit naar
Visspeciaalzaak Van Oursouw & Zn.
Exellent Food bv
Wijnstra Services
Henri Bloem



Het Menu

Amuses:
Knapperige brioche met Doyenné du Comice,
fourme d'Ambert en pijnboompitten

Garnalenkroket met huisgemaakte bieslookmayonaise

Salade met in rode biet gemarineerde zalm
in een mierikswortelddressing

Kreeftensoep met rouille

Ossenhaas met truffelsaus

Mikado van kaas

Ananasdessert met frambozen

De Wijnen

Wit:
Adega de Pegões / selected harvest / 2015
Setúbal / Portugal

Rood:
Schola Sarmenti / Nerìo / Nardò riserva / 2012
Puglia / Zuid-Italië



De Veiling

Op de volgende pagina's vindt u een aantal prachtige objecten en diensten die ter veiling worden aangeboden.

Met dank aan de gulle gevers* hopen wij van harte dat er ook iets van uw gading bij is en dat u zich voor een aantrekkelijke prijs de eigenaar of eigenaresse kunt noemen van een van deze belangenloos ter beschikking gestelde items.

*

Annemarieke Hofman
Joris van Spaendonck
Villa Pastorie
Engelhart Handelsonderneming BV
Harry Villevoye
Prime PT / Frank Leijtens
Bonheur Groep
Willem II
De Efteling

*

Joris van Spaendonck

Formaat 21 x 21 cm; Gemengde techniek op textiel



Beschikbaar gesteld door Joris van Spaendonck

Het materiële, veelal textiel, was, is en blijft belangrijk in het werk van Joris van Spaendonck. Takken, bloemen en bomen zijn bijzaak, hooguit een houvast. Verf en textiel zijn een onderwerp op zich geworden.
Het is al langer bekend dat toevallige vlekken en spatten op todden, jeans en schilderscanvas onderdeel kunnen worden van een werk van Joris.
Zijn experimentele karakter maakt dat hij vele materialen verzamelt in zijn atelier. Gevonden bij een legerdump, stalen van een stoffenleverancier of jeans van een kringloopwinkel.

Schilderij: Zilte Zee

Formaat 40 x 30 cm; Olieverf op linnen



Annemarieke Hofman - Schilderkunst.
Annemarieke Hofman begon een opleiding tot kunstschilder aan de Academie voor Schone Kunsten in Arendonk, België. Na hard werken, twijfels, successen en mooie momenten is ze in juni 2012 "met hoge onderscheiding" (cum laude) in de algemene schilderrichting afgestudeerd. Inmiddels heeft ze ook de "specialisatie-fase" afgerond.In 2011 heef Annemarieke deelgenomen aan de schilderwedstrijd "Kleurrijk Tilburg", waarmee ze met haar schilderij "Movies" de 1e prijs behaalde. Annemarieke schildert hoofdzakelijk met olieverf omdat de techniek en de intense kleuren van olieverf haar goed bevallen. Naast het vrije werk maakt ze schilderijen en portretten in opdracht.
Contact :
Annemarieke Hofman : Burg Jansenstraat 28, 5037NC - Tilburg - Telefoon: 06 1172 9198
Mail:annemarieke.hofman@gmail.com - Website: www.annemariekehofman.nl

Overnachten bij Villa Pastorie

Overnachting, inclusief ontbijt voor 2 personen



Villa Pastorie | Bed en Breakfast en meer!
Wie Tilburg zegt, zegt Piushaven. En wie Piushaven zegt, zegt Villa Pastorie: een uniek en verrassend plekje aan het Tilburgse water. Villa Pastorie is als het ware de huiskamer van het havengebied, een bijzonder ontmoetingspunt dat op vele manieren gebruikt kan worden.

Bed en breakfast, restaurant, hotel: op Villa Pastorie is niet één stempel te drukken. En eigenlijk is dat ook niet waar het om draait. Bijzonder overnachten, lekker eten, verrassen: dáár gaat het om. Villa Pastorie biedt daar de perfecte entourage voor.

Bridgetafel

Ideale bridge/pokertafel van 90 x 90 cm; inklapbaar



Beschikbaar gesteld door Engelhart Handelsonderneming BV

Engelhart, een familiebedrijf met al ruim 40 jaar ervaring in de branche van traditionele spellen, sportartikelen en speelgoed.
De expertise die in deze vele jaren is opgebouwd, heeft een uitgebreid netwerk opgeleverd aan gekwalificeerde en betrouwbare leveranciers. Engelhart voert artikelen onder eigen label, maar heeft ook agentschappen van verschillende professionele producten op het gebied van Biljart, Darts, Jeu de Boules, Baseball en Tafeltennis.

Schilderij Springtime

Formaat 100 x 100 cm; Acryl op Linnen



Beschikbaar gesteld door Harry Villevoye

Harry Villevoye is sinds 1972 actief als grafisch vormgever. Daarvoor heeft hij de opleiding gevolgd aan de Koninklijke Academie voor Kunst en Vormgeving in 's-Hertogenbosch. Pas in 1998 kiest hij ervoor om, naast zijn beroep als vormgever, beeldend kunstenaar te worden. Zijn schilderijen (acryl op linnen) zijn doorgaans figuratieve impressies van thema's die hem inspireren: muziek, dans, natuur, theater, sport. Naast het vrije werk maakt Harry Villevoye schilderijen in opdracht, veelal voor speciale doeleinden.

Personal Training

4x Personal Training en Coaching bij Prime PT

Beschikbaar gesteld door Prime PT

PRIME Personal Training haalt het beste in jou naar boven.
Jij gaat je doel bereiken; hoe dan ook!
PRIME verzorgt resultaatgerichte begeleidingstrajecten op het gebied van training en voeding.
PRIME staat voor 'het hoogst haalbare van jouw gezondheid'!
Frank Leijtens ziet je graag bij PRIME om jou te helpen je doel te bereiken!

Vaartocht

Vaartocht over het Wilhelminakanaal voor 2 personen, inclusief een fles wijn



Rustig varen

De deur achter je dichttrekken en in een bootje stappen: bij Villa Pastorie is dat slechts een kwestie van de straat oversteken. Prachtig gelegen in de Piushaven is varen onlosmakelijk verbonden met een verblijf in de villa. In onze sloep 'Une Belle Histoire' geniet je van de prachtige natuur die Tilburg rijk is. Verrast door schilderachtige landschappen en verblijd door een overweldigende rust.

Wil je varen combineren met een heerlijke koffie met gebak of wil je aansluitend aan een boottochtje lekker een hapje komen eten, dan ben je bij ons aan het juiste adres! Villa Pastorie is trotse eigenaar van een mooie sloep waarmee gasten de prachtige Piushaven en veelzijdige omgeving kunnen verkennen.

Onthaal bij Willem II

VIP ontvangst bij Willem II



Beschikbaar gesteld door de Bonheur Horeca Groep en Willem II

diner voor 2 personen, aangeboden door
Bonheur Horeca Groep
+ 2 business seats + gesigneerde wedstrijdbal door spelers, aangeboden door
Willem II

Joris van Spaendonck

Formaat 34 x 39 cm; Gemengde techniek



Beschikbaar gesteld door Joris van Spaendonck

Het materiële, veelal textiel, was, is en blijft belangrijk in het werk van Joris van Spaendonck. Takken, bloemen en bomen zijn bijzaak, hooguit een houvast. Verf en textiel zijn een onderwerp op zich geworden.
Het is al langer bekend dat toevallige vlekken en spatten op todden, jeans en schilderscanvas onderdeel kunnen worden van een werk van Joris.
Zijn experimentele karakter maakt dat hij vele materialen verzamelt in zijn atelier. Gevonden bij een legerdump, stalen van een stoffenleverancier of jeans van een kringloopwinkel.

3 Olifantjes

houtsnijwerk uit Kenia



Beschikbaar gesteld door Lout Molkenboer

Speciaal voor deze veiling heeft de beeldhouwer Pias uit Kibandaongo deze 3 schitterende olifantjes vervaardigd.
Een bijzonder staaltje van Keniaans vakmanschap.

Efteling-Arrangement

Gezins-uitje voor 6 personen



Beschikbaar gesteld door De Efteling
Een geweldig veiling-object:
Met het gezin of de kleinkinderen een hele dag vertier in De Efteling

Brabantse Boer

Olieverfschilderij 30 x 30 cm



Beschikbaar gesteld door Sylvia Vorselaars-Hackbarth
olieverfschilderij van een brabantse boer van 30 x 30 cm.

Recepten

amuse



Garnalenkroket met bieslookmayonaise

(10 personen)

20 garnalenkroketten van Cas Spijker
4 dl arachideolie
Zout en peper
2 bosjesbieslook
2 eetlepels witte wijn azijn
Eventueel een beetje citroen

Voor de bielook mayonaise, moeten alle in grediënten op kamertemperatuur zijn .
Maal in de keukenmachine met een scherp mes de bieslook en 4 dl arachideolie tot een mooie gladde massa is ontstaan. Klop de 6 eierdooiers goed los met de azijn .
Giet al roerend, druppelsgewijs de bieslook olie erbij tot demayonaise 'pakt' (mooi bindt).
Blijf roeren en giet de rest van de olie straalsgewijs bij de mayonaise. Breng dit op smaak met peper en zout. Wrijf de mayonaise door een fijne zeef.



Knapperige brioche met Doyenné-du-Comice, fourme d'Ambert enpijnboompitten

(10 personen)

1 à 2 brioches
3 grote, rijpe peren (Doyenné-du-Comice)
400 gram fourme d'Ambert
200 gram pijnboom pitten

Bereiding :
Verwarm de oven op 200 graden.
Was de peren en snijd ze, zonder eerst te schillen in dunne plakjes
Snij de fourme d'Ambert in reepjes.
Snijd de brioche in dikke plakken. Leg deze in een niet al te diepe overschaal
Leg de peer en schimmelkaas op de plakken brioche.
Strooi er vervolgens wat pijnboom pitten overheen.
Zet de schaal ongeveer 5 minuten in de oven.
Serveerde brioche lauwwarm.
(Je kunt de brioche ook ,in plaats van bakken, in de oven roosteren)

Recepten

voor- of lunchgerecht | 6 personen



Salade de saumon cru mariné à la betterave

(Salade met in rode biet gemarineerde zalm in een mierikswortelddressing)

500 gram zalm met huid en zonder graten
8 handjes salade gemengd
4 tomaten ontveld en in blokjes gesneden

Marinade
100 gram grof zeezout
60 gram suiker
6 gram grof gemalen witte peper
2 takjes citroenmelisse
Citroenschilletjes
4 gekookte rode bieten

Mierikswortelddressing
1 ½ dl. maisolie
3 eetlepels witte wijnazijn
1 eetlepel versgeraspte mierikswortel
2 takje stijm
1 theelepel suiker
1 sjalotje gesnipperd
zouten peper

Maak de marinade.Vermeng ingrediënten in een kom met de grof gesneden rode bietjes.
Verdeel dit mengsel over de zalm en verpak het geheel zo strak mogelijk in plastic folie.
Laat de zalm onderlichte druk een nacht in de koelkast staan. Zet er een bakje onder voor het weglekkende vocht.
Verwijder dag 2 het marinademengsel en de huid van de zalm, dep de vis droog en snijd hem overdwars in dunne plakken .
Was slabladeren, slinger ze droog en verdeel ze met de blokjes tomaat over de borden.
Dressing:
alles in een blender en op smaak breng en met peper en zout.

Leg plakjes zalm dakpansgewijs op de salade en besprenkel met de dressing.

Recepten

hoofdgerecht | 4 personen



Filetto di manzo con salsa al tartufo

(Ossenhaas met truffelsaus)

500-600 gr. ossehaas
zout
verse peper
100 gr. boter
3 el. madeira
2,5 dl runderfond
2 el. truffelnat
1 el. truffelsnippers

Bereiding:
Maak het vlees droog met wat keukenpapier.
Goed inkruiden met verse peper en zout.
Verhit 50 gr. boter. Schroei het vlees rondom dicht. Mocht de boter te bruin worden kan je er nog wat boter bij doen. Braad het vlees in 15-18 min. rondom bruin.

Neem het vlees uit de pan en laat het rusten.
Verwijder de braadboter uit de pan. Blus af met 3el. water en madeira.
Voeg de runderfond toe en laat alles even doorkoken. Zeef de fond en giet het over in een ander pannetje. Voeg het truffelnat en de truffelsnippers er aan toe.
Voeg naar smaak wat peper en zout toe. Laat de saus nog even doorkoken en klop er een klontje boter erdoor heen. Neem tijdens het kloppen het pannetje van de warmtebron.
Snij het vlees in vingerdikke plakken.

Recepten

dessert



Sabayon à la Sicilienne

(Siciliaanse notenschuim met notenijs)

5 eierdooiers
2 dl Marsala
400 gram notenijs

Doe de eierdooiers met de notenwijn in een vuurvast bekken (beslagkom). Zet het bekken in een pan met heet water (au bain-marie) van circa 80-85 graden (het wateroppervlak moet net niet in beroering zijn). Klop de eierdooiers met de wijn op tot een luchtige massa die een zekere stevigheid heeft. De massa moet als een lint van de garde lopen.
Verdeel vier bolletjes roomijs over 4 glazen en giet hierop de warme sabayon.

De sabayon kan, indien u meer geoefend bent, ook direct op het vuur opgeslagen worden.
Het belangrijkste is dat de eierdooiers niet boven een temperatuur van 75 graden komen.
Boven deze temperatuur zullen ze stollen en blijft er een soort omelet over.
Door snel met een garde de gehele massa in beweging te houden, kunt u dus ook bij een sterkere hitte dan die van au bain-marie de eierdooiers opslaan.
Door voortdurend snel lucht toe te voegen blijft de temperatuur van de eierdooier laag.

Stichting Kibandaongo Kenya

bedankt in het bijzonder:

De kunstenaars:
Annemarieke Hofman
Joris van Spaendonck
Harry Villevoye

In de bediening:
Tessie, Koen Bas, Marion, Pleun, Maud, Michiel, Damon, Priscilla en Miranda

In de keuken:
Henri, Jan, Frank, Toine, Tim, Jeroen, Pieter, Harry, Edwin en Arne

De mede-organisatoren:
Henri, Hans, Paul, Joep, Jan, Harry en Lindsey van Mierlo

En alle gasten van deze avond!

grafische vormgeving: Harvey;'s Concepts & Design / Harry Villevoye