

sterweekeinde (mits te overleven valt aan het Aalterse station. Het wordt een kermis in licht-versie. De optredens in de tent en de organisatie van de succesvolle sneuveltoer zijn wel definitief voorbij.

•Tijdens het pinksterweekeend van 31 mei zullen er wel kermis-attracties aan het station staan», zegt feestschepers Dirk De Smul (CD&V). «De muzikale en randanimatie van het Statiekomitee zal er niet zijn. Wij hebben dit jaar bewust voor geen vervanging gezorgd. We vinden een sabbatjaar beter na het vele werk dat het Statiekomitee jaar na jaar heeft geleverd. Er komt wellicht een afscheidsreceptie om het Statiekomitee te bedanken voor hun inzet.» Het gemeentebestuur zit met de horeca van de stationsbuurt nu rond de tafel om de Statiekermis tegen 2010 weer uit te bouwen. (JSA)

## EKKLO

### Taptoe nu ook online

Het Meetjeslandse advertentieblad Taptoe is sinds deze week online te zien. Het blad valt elke woensdag in zowat 35.000 brievenbussen, maar op maandagavond zijn de advertenties en de regieboerichten al op de website te zien. «Wanneer het blad klaar is en naar de drukker gaat, zetten we alles op het internet», zegt uitgever Piet De Baets. «Op papier kan je de nieuwe combinatie van Taptoe en de Eeclonaar pas van af woensdag zien, maar online kan dat al van maandagavond 18 uur. Ideaal voor mensen die de promoties in hun favoriete winkel en bijvoorbeeld de overlijdensberichten als eerste willen zien. De komende maanden willen we onze internetafdeling nog sterker uitbouwen.» Meer info op [www.taptoe.be](http://www.taptoe.be). (JSA)

## EKKLO

### Ska-bond

De ska-band The Slackers staat op zaterdag 2 mei op het podium in Eeklo. Kaarten kosten 10 of 13 euro. Het concert start om 21 uur in de N9 Villa, Molenstraat 165 in Eeklo. Info op [www.n9.be](http://www.n9.be). (JSA)

## MALDEGEM

**Peter De Clercq van restaurant Elckerlijc in Maldegem heeft zijn tiende boek klaar. In 'Basic BBQ' geeft hij de basisregels van zijn passie mee. Hij leert de lezers in woord en beeld hoe ze een heerlijke barbecue kunnen bereiden.**

JOERI SEYMORTIER

Topchef Peter De Clercq ging in zijn negen vorige barbecueboeken vaak heel ver. Zijn laatste boek 'Just Grilling' was een topwerk voor echte specialisten die al jaren weten wat barbecuen werkelijk is. Nu keert Peters De Clercq terug naar de basis. Noemt het gerust 'barbecuen voor dummiës'. Dat het nieuwe boek een succes wordt, staat nu al vast. Vtm start een grootschalige promotiecampagne en nu al zijn er 4.000 exemplaren verkocht in voorverkoop.

## Evident

«Het is mijn tiende boek over barbecue, maar eigenlijk had dit mijn eerste boek moeten zijn», zegt Peter De Clercq. «Het hele boek staat vol met de basisregels van koken op een barbecue. Toch was het voor mij één van de moeilijkste boeken om te maken. Aan de barbecue staan is voor mij heel evident. Ik doe het al 25 jaar lang zo wat twee keer per dag. Maar hoe leg je dat nu ook weer uit aan iemand die er niets van kent? Het is zoals je zoon of dochter met de wagen leren rijden. Je kan het zelf perfect, maar hoe vertel je zoets? Toch denk ik dat ons team er goed is in geslaagd. Met mooie foto's van Lemmert De Prettere en met eenvoudige en duidelijke uitleg, komt de lezer heel wat te weten.»

## Prikkelen

In het boek 'Basic BBQ' staan basisrecepten met net dat ietsje meer. Je leert er hoe je een barbecue zonder veel problemen kan aansteken, hoe je sauzen maakt, vis of vlees bakt en hoe je op de barbecue ook heerlijke desserts kan maken. In totaal staan er veertig recepten en meer dan

honderd tips in het boek.

«Ik ga ervan uit dat mensen niet alleen eten met de mond, maar ook met de neus», zegt de gewezen wereldkampioen barbecue. «Ik probeer de mensen uit te leggen hoe je op een gemakkelijke manier optimaal van de aroma's kan genieten. Wanneer een gerecht op tafel komt, hebben de mensen het vaak eerst over de geur die hen verrast. Een goed gerecht moet de mensen echt in de neus prikkelen. Dan ben je al half gewonnen.»

## Top tien

Naast een succesvol kook in zijn restaurant Elckerlijc in Maldegem, wordt Peter De Clercq met zijn tiende boek ook een succesvol schrijver. Hij heeft ondertussen al meer dan 150.000 kookboeken verkocht. Zijn boeken zijn bovendien al vaak ver-



Peter De Clercq zit met 'Basic BBQ' al aan zijn tiende barbecueboek toe. Foto JVK

## Peter weet het beter

In het nieuwe boek 'Basic BBQ' serveert Peter De Clercq tientallen tips voor de beginnende man achter de barbecue. Wij zetten er vijf op een rijtje.

- Als het vuur van de barbecue in de kolen slaat, is er een simpele oplossing. Een hand vol zout op de kolen gooien, is voldoende om het vuur te doven.
- Als je een bakje bier of wijn op de kolen zet om de heerlijke dampen in het vlees te laten dringen, giet er dan ook wat water bij. Water verdampt minder snel dan

- alcohol en zo houd je langer je smaak.
- Marineren geeft vlees of vis net dat ietsje meer. Maar marineer niet te lang. Hoe langer je marineert, hoe minder je proeft van de oorspronkelijke smaak van het product.
- Gooi de schil van fruit nooit weg. Gedroogde fruitschillen op de barbecue geven een frisse smaak aan vlees of vis.
- Gooi ook olijpittet nooit weg. Droog ze en gooi ze op de kolen om een mediterrane smaak te bekomen. (JSA)

taald. «Ik wil met dit boek echt opnieuw in de top tien terecht komen. Het boek kost 17,95 euro en mag eigenlijk in geen enkel

gezin ontbreken. Een ideaal geschenk voor moederdag of vaderdag», verkoopt Peter zijn nieuwe kind.