

Na de heerlijke snert maaltijd en nog lekker wat  
enkehoeren. Bootje klaarmaken en gaan met drie  
banaan. De solo eesters waren al ver weg dus die  
hebben we niet meekunnen zien. Goedereen lag  
rustig te wachten in het vaartgebied het ging  
weer heerlijk soepel. Dan het moment suprime  
de Coote, koker open en onnen kijken  
heerlijk momentje is dat. Het is een uitdaging  
deze een paar mooie plaatsen er weer in  
puzzel puzzel, wat is handig dat Sje  
op het park en de kreupel is interessant.  
Wel of niet eerst Lemmer dat is altijd een  
rot hoek en de wind is nu gunstig. Oké we  
hebben een plan. (1) Lemmer (2) Stavoren  
(3) Sje varen en dan naar Den Oever waar we  
eventueel kunnen ankeren en dan morgen door  
naar Texel. Kijken water van ons plan  
overblijft.

Wat is er van ons plan over. Non Lemmer is  
plukel, na wat eken werk dachten we dat het  
beter was om Stavoren later te doen en eerst het  
achtje te varen. Vanuit Lemmer vertrokken met de  
Jenny I al gauw bleek dat te veel te zijn maar  
toch nog volgehouden met een kiffje erby tot  
Gover het windmolenpark daar gaan  
gewaselt voor de 2.

We gingen als de brandweer omhoog naar  
de dijk. Dat ging goed zo konden we



## Eten op de Bulletproof.

Zoals jullie misschien al weten zijn wij, Jørgen en Katja gek op lekker eten en drinken.

Niet alleen op het voorbereiden maar ook op het verinnern en het maken ervan.

We kochten lang op een 2-pits gasstel en maakten graag gebruik van de Omnia-"oven" een soort oven voor op een gaspit.

Voor Jørgens verjaardag gaf ik vorig jaar een heel fornuis cadeau: 2 gaspitten met een echte oven. Helaas was de vreesde van korte duur. Er was iets mis mee en we wachten nog steeds op een nieuwe die ons is toegesegd door de leverancier. Inmiddels zijn we dus weer terug naar ons oude systeem van gasstel en Omnia. En onder dat gasstel staat een grote box met kruiden.

Speciaal voor jullie in dit log boek 3 recepten van favorietjes op de Bulletproof: de eerste wordt thuis gemaakt en is in een afsluitbare box minstens een week te bewaren (als je dat redt)

En de andere twee zijn makkelijke onderweg recepten met veel groenten.

Eet smakelijk!



moet een lange rust doen in den Oever  
 dachten we.

Yogya's job, bij de dyke viel de wind weg  
 en het schoot niet op de wind draaide  
 wel nog iets maar niet niet genoeg om u'  
 de krcypel te halen. Want dat was het  
 idee de wind stond nu gunstiger dan  
 maandag voorspelde ze.

Het was toch een pikke eind en we deden  
 er maar liefst 8,5 uur over. We waren dus  
 te laat voor onze lange rust maar hij moegen  
 er 1 over-staan dus dooooo. De sluis  
 stond al open en om 8.00 werden we  
 gescheut. Hoppa naar Texel dat ging  
 lekker trappen tellen van beneden naar boven  
 en andersom. De Pee-ging lekker  
 enthousiast naar buiten en riep nog gaan  
 jullie ook buitenom. Whiiii, pak voor de  
 wind mee daar hielden we geen-zie in.  
 Weg en ga lekker binnen door met stroom tegen  
 dat was niet heel handig voor onze geschatte  
 reistijd maar we huppen wel weder een  
 teje die van Terzelling af kwam hoe leuk is  
 dat al die zwaaierende mede solistische en duo-  
 istsen.

Met landse sluije naar Terzelling moed weer  
 in het donker natuurlijk Sophie's Breze  
 deed het voor en ging over het Scheurvak  
 de wind was nog iets toegenomen en zij  
 met vol tuig en genoot 1 pak voor de



## Recept I

## Notentaartje

beoördigd kader:

- 150 g. bloem
- 75 g. suiker
- snuf zout
- ca. 10 gewelde abrikozen
- 175 g. gemengde noten (ongezouten)
- 150 g. rietsuiker
- 1 dl slagroom
- 75 g. boter

- lage taartvorm  $\phi$  ca 20 cm
- deegroller
- voorverwarmde oven (175°C)

- Meng bloem, suiker, boter en snuf zout en kneed tot een samenhangend deeg. Laat 20 min. rusten
- Vet bakvorm in. Rol deeg uit met deegroller en bekleed hiermee de bakvorm
- Snijd de abrikozen in stukjes en hak de noten grof
- Verdeel abrikozen over bodem deeg.
- Los in pan met dikke bodem rietsuiker op in  $\frac{1}{2}$  dl water
- Laat dit mengsel caremelliseren
- Voeg noten en slagroom toe en laat even flink borrelen
- Verdeel over het deeg.
- Taart in midden van de oven in ca 50 minuten gaar bakken.

Let op dat hij niet te donker wordt, dan is ie bitter



wind, met wat kunst en vliegwerk  
 liggen we aan de steiger, zeities opruimen,  
 En eten. Hollandse pot Zuurkool met  
 aardappels en worst dat smaakte weer  
 heerlijk. Gisteravond haalden we pasta-pasta  
 met tomaten tijdens het rondje van het  
 windmolenpark. Ook lekker maar tekke aan  
 soep eten is toch beter.

Dus resumé 32 uur in de weer  
 geweest ± 150 myl gevaren lekker  
 naar de klote, maar ook weer genoten!!

En nu mogen we **SLAPEN** ~~zzz~~  
~~zzz~~  
~~zzz~~

05. morgen stempel scoren en  
 rondje Meep.

Zoooo, en wat waren we snel verbrakken zeg!! Normaal een  
 slechte slaper, maar daar was nu niks meer van over, toch  
 weer een voordeel van zo'n nachtje doorhalen

Om 6.15 ging de wekker en kraken er twee duffe kappen  
 onder de dekens vandaan. Ff. goed ontbeten want dat  
 is de belangrijkste maaltijd van de dag!

Stempel gehaald die klaar lag in het havenkantoor. Ho leuk  
 is deze online wereld dat er nog mensen betrokken zijn bij ons spel!

Met de opkomende zon het wad weer op; Prachtig ♡  
 Rondje Meep samen met Sophie's breeze & Waterraaf want  
 na ons stuitertje van 2 jaar terug en de beelden van gisteren in  
 de kwaddeclub wilden we het graag zo risicoloes varen als  
 mogelijk. Ging lekker! Alleen nu wel stroom (en deels wind)  
 tegen richting Harlingen



## Recept II Ratatouille uit de oven (of Omnia)

(volgens Jørgen : pruttje)

benodigdheden:

- 1 ui - overschaal
- 2 paprika's of Omnia
- 1 courgette (evt. voorverwarmde oven 175°)
- 1 aubergine
- 2 tenen knoflook - zout / peper
- blik tomaten blokjes
- olijfolie
- lawier
- evt. suiker (snuffje)
- evt. bijm. oregano / italiaanse keuken kruiden

Snijd ui in grote stukken en knoflook in plakjes  
Snijd paprika in grote blokjes en aubergine en courgette  
ook in dikke halve of kwart plakken

Doel dit alles met flink scheut olijfolie in oven  
schaal en zit in oven. Of in Omnia en op half hoog

Voeg na zo'n half uur (als groente gaar begint te worden  
tomaten blokjes, snuf suiker, zout / peper, het lawier blad  
en evt. andere kruiden toe.

Roer om en laat nog 10 minuten pruttelen.

Zowel koud als warm lekker

kan met pasta, rijst, brood, of gewoon zo gegeten worden

Extra's voor er in: olijven

- chorizo in blokjes

beide even mee verwarmen



Kruisen op de Sleuk. Gelukkig is dat wad lekker bochtig dus af en toe langere slagen om bij te komen. In Harlingen ons bootje voor de Sasbrug gekeld en het toentje beklommen (altijd goed, ff bewegen tussen dat reik door... Een dichte deur treffen we boven aan. Maar... met een bel met intercom, middels deze roevers een vriendelijke sas-wachter ons voor de felbegeerde stempel door naar... Jawel... de poffertjeskraan!!

Daar konden we het niet laten en vroegen, naast om een stempel, ook om een groot portie poffertjes. Dit duurde wat langer dan verwacht dus ook het laatste restje van stroon mee op de Boontjes ging hiermee verloren maar ja; de innelijk mens wil ook wat. Dus... stroom en wind tegen op de Boontje. Lekker veel actie, kruisen, kruisen en nog eens kruisen. Slopend, maar zoveel leuker dan de sportschool. We schoten toch nog aardig op en waren met invallen van de schemer bij Kernwedstrand. Halbes zo'n 3/4 uur mochten wachten op een aangemeld transport. Tijd om te kokkerellen dus: pompoen curry met kokkererwtten. Dit aten we in Makkum, maar niet voor een bezoek aan de "Bajas". Het stevige maaltje was een mooie bodem voor nog weer een aardig kruisrak naar Stavoren alwaar we maar liefst 4 uur mochten slapen van ons zelf...!!

Dinsdag wakker worden in Stavoren om ons heen hoorden we al diverse boten weggaan want de singkeltroze velders hadden de vissery haven in beslag genomen gaaf om te zien. Eerst een ontbijtje en daarna voorzichtig ons hoofd naar



buiten gesloten. Mistig maar niet hard.  
op zoek naar het ~~de~~ kleinste vrouwtje maar  
nog ff onverschillen met mijn maatje die op de  
Wending meevaart. Was zijn eerste keer en meteen  
super enthousiast.

Toen kwamen we HARRIS tegen met Groen ook lullen  
zo ging de tijd heen. KATJA had zitten zoeken op  
internet en in het museum moesten kleine vrouwtjes  
staan. Hopelijk in de etalage. Dus met zijn allen  
erheen en jawel een heel klein vrouwtje.  
Met al dat lullen gingen we een uur later weg  
maar wel gerelikt. Pittige dag met alleen maar

terviser naar Enthuizen, zelfie bij de Almanak  
en weer ff gerelikt met mede duo's. We hadden  
berchert dat het moord lukken vandaag zelf  
met de anter opdracht die deden we in letysta  
waar ik dit nu zit te schrijven.

Het kuisen naar Pampus ging best oké de  
mist trok weg en de wind trok aan. Dubbel zij  
en de Hi-aspect met de hoge golven toch nog lekker  
boven de sloop snelheid en toen het wat vlaher  
werd gingen we naar de bierp.

Eenmaal bij Pampus een mooi rondje eromheen  
en lekker langs de dyk terug.

Mooie man erbij en een heerlijk luchtje  
de keiker want KATJA stond mijn favoriete  
peutje te koken.



Zou laatste reek is toch speciaal na de sluis zit ook nog een klein stukje maar in het reek tussen Pampus en Leijstao komt toch de hele tocht weer voorbij. Waar we het anders hadden kunnen doen en waar we het goed hebben gedaan. Ik ben zeer sterk in Wadzeilen maar toch weer gekonnd deze Zonder en Zondje Meep Zonder in mijn broek te schieten. Dus het gaat steeds beter. Onze 3<sup>de</sup> tocht was wel weer super bizar veel mylen gemaakt ± 27v dus onze reistijd ging aan onggeler maar daar ging het niet om dat A4'je vol plezier moet vol dat is gaaf. En het is weer gekukt we zijn best weer een beetje trots op onszelf.

En jullie Waanzinnig bedankt voor deze heerlyke dagen. En Als het van jullie mag komen we volgend jaar weer!!

Liefs. Jorge

Katja