**BEDRIJFSBEZOEK BAKKER KOPPEJAN**

Met de Vrouwen van Nu gaan wij op Bedrijfsbezoek bij Bakker Koppejan. Dat is op woensdag 15 november 2023 om 13.00. Vertrek is vanaf 12.30 bij de Klimop. Als je zelf je eigen vervoer hebt geregeld, dan kun je op je eigen gelegenheid naar Meliskerke rijden. Jannie heeft hiervoor gezorgd. Wij zijn aanwezig met 49 personen. Bij aankomst worden wij verwelkomt door Peter Koppejan, hij is een broer van Ko Koppejan. Eerst heeft Jannie nog een paar huishoudelijke mededelingen. Dat is voor de Kerstfeestviering op 20 december 2023 om 12.00 bij Brasserie De Meerpaal in Zoutelande. De lijst voor deelname zal op het einde van deze middag rondgaan. Nu krijgt Peter het woord van wat wij deze middag gaan doen. Wij gaan bakkerij bezichtigen, en daarbij gaan wij bolussen bakken. Ook gaan we een heerlijke taart bakken, en die twee lekkernijen mogen wij dan ook mee naar huis nemen. Maar omdat wij met een grote groep zijn, worden wij in tweeën gedeeld. De ene groep gaat een taart maken onder leiding van Maarten, en de andere groep gaat met Peter mee voor de rondleiding. Wij komen in een vertrek waar een heleboel machines staan. Hierbij krijgen we de uitleg voor wat het allemaal dient. Dat kunnen wij gaan zien, want de voorbereidingen voor de bolus gaat beginnen. Voor 270 bolussen is nodig: 10 kg meel, 800 gram roomboter, 800 gram gist, 200 gram zout en koud water. Daar moeten bolletjes van gemaakt worden. Alle ingrediënten gaan in een eivormig apparaat. Dan wordt het gekneed eerst 6 minuten langzaam, en dan 7,5 minuut snel. Vervolgens gaat het in de rijstkast om volume te krijgen. Weer in een apparaat, en dan zien wij kleine witte bolletjes. Dan mogen wij aan de slag. Op de werkbank wordt er een heleboel bruine suiker gestrooid, en die moeten met de bolletjes vermengd worden. Dan rollen en langvormig maken, en zo de bolus vormen. Nu gaan ze 1 uur in de rijstkast, en daarna 8 minuten in de oven. Zo leuk om dit met elkaar te doen. Nu gaan wij naar een ander vertrek en daar staan twee grote silo ‘s . Daar gaat de bloem in voor de broden. De tarwe komt hiervoor uit Frankrijk of Duitsland. De tarwe heeft uit die landen een betere voeding kwaliteit. Daarna is er een kleine pauze waar we koffie / thee of iets anders kunnen drinken. Ook krijgen we hierbij een heerlijke koek. Onder leiding van Maarten gaan wij vervolgens een taart maken. We krijgen een ronde kartonnen ondergrond. Die wordt bestrooid met kristalsuiker. Daar moet het kapsel, dat is bisquitgebak, en dat moeten wij in drie lagen snijden. Dat wordt gevuld met banketbakkersroom, en de andere laag met slagroom. De zijkant besmeren met slagroom en nootjes. De bovenkant besmeren met slagroom, en versieren met toefjes slagroom, vruchten en chocolade mmmm, zo lekker. Wat hebben we een plezier met elkaar gehad, om dit te doen. Na afloop kregen we 4 bolussen, en onze eigengemaakte taart, om mee naar huis te nemen. De bolussen die de tweede groep maakte, die ging naar de voedselbank. Na afloop bedankte Jannie Peter en Maarten voor de leuke en leerzame middag die we hebben gehad. Zij kregen van ons een waardebon van Boone, om daar snacks en frites te eten voor degenen die bij hun in het bedrijf werken.

Notuliste: Marja van Boven