

Heinrich Oooh

EN DE ZEURDERIGE ZOMBIES

Hilde E. Gerard

Met illustraties van Eric Bouwens

Van Hilde E. Gerard verschenen bij Davidsfonds Infodok:

Moord op een schilderij (12+)

Moord met een geurtje (12+)

Moord bij kaartlicht (12+)

Pizza's & gin-tonic, in de reeks *Teens & Troubles* (12+)

Vampierenbruid (12+)

Engelenkus (12+)

Heinrich Oooh en de zaak van de Zwarte Zeven (9+)

Heinrich Oooh en de vraatzuchtige vampiers (9+)

Het volgende avontuur van Heinrich Oooh,

Heinrich Oooh en het grandioos griezelige galabal, verschijnt in 2014.

www.hildegerard.be

hilde@hildegerard.be

DAVIDSFONDS
INFODOK

INHOUD

1. ————— 7
WEER THUIS
- 13 ————— 2.
DE ENIGE, ECHTE LADY ZAZA!
- 3. 19
AVONTUURLIJKE KAMERINDELING
- 25 ————— 4.
**EEN DIVA MET KUREN
- HAHUM - ALLURES**
- 5. 33
HEINRICH START EEN ONDERZOEK
- 37 ————— 6.
GESLAAGDE GEDAANTEVERANDERING?
- 7. 43
ONTBIJT VOOR TWEE
- 49 ————— 8.
**VIER NIET ZO NIEUWE GASTEN...
PLUS EEN VIJFDE**
- 9. 57
**HOE MUNTTHEE HEINRICH
IN DE PROBLEMEN BRENGT**
- 63 ————— 10.
ONGENODE GASTEN
- 11. 69
VOLGEBOEKT!
- 73 ————— 12.
DOORGESTOKEN KAART
- 13. 77
**EEN ARM, EEN DUIM EN
EEN GOED DOORDACHT PLAN**
- 81 ————— 14.
**IEDEREEN AANWEZIG...
OF BIJNA TOCH**
- 15. 87
EEN CONCERTJE, MISSCHIEN?
- 91 ————— 16.
**EEN POPCONCERT
MET OF ZONDER POPSTER?**
- 17. 97
WIE ZOEKT, DIE VINDT...
- 101 ————— 18.
... STUKJES EN BEETJES
- 19. 113
TANTE HILDE HELPT - ZOALS STEEDS
- 121 ————— 20.
OPENLUCHTCONCERT



WEER THUIS

Joe-oe, schatten van me! Waar zijn jul-lie-ie? Ik ben thui-ui-s.' Mams stem zingt door de lobby en danst de keuken binnen. Aan de keukentafel veert Monsieur Gourmet overeind. Zijn witte koksjas trekt hij strak over zijn ballonbuikje. Met zijn korte worstvingers draait hij zijn zwarte krulsnor vlotjes in vorm.

'Ooooh, 'Einrich! Is dat niet uw liefvallige moederrrr?' De donkere oogjes net boven zijn dikke, blozende wangen glinsteren.

Hannelore, mijn tweelingzus die altijd een ietsepietsje sneller moet zijn dan ik (behalve bij onze geboorte), knikt al. Parmantig tuit ze haar lippen, terwijl ze wat hete goulash van de houten pollepel opzuigt.

'Terug van haar optreden', meldt ze de Franse chef-kok. 'Milaan, de Scala.' Ze pauzeert en kijkt me aan. 'Waaaat?' vraagt ze langgerekt als ze mijn frons opmerkt. Ik wijs alleen maar. Van haar kin naar haar witte schort, waarop ritmisch oranje Tonaasgoulash druppelt.

Mam stuift de keuken binnen, kirt als Monsieur Gourmet zich over haar hand buigt en vermorzelt Hannelore en mij tegen haar boezem.

'Ooooh, schatten, ik heb jullie zoouou gemist.' Ze kijkt ons stralend aan om meteen verder te gaan: 'Wat schaft de pot?'



‘Tonaasgoulash’, antwoordt Hannelore meteen.

‘Ruikt heeelerlijk’, zingt mam. ‘Wat is het?’

‘Tomaten met sinaasappelen’, zeg ik snel. ‘Hannelore heeft tegenwoordig iets met citrusvruchten.’

‘Gekruid met vers basilicum’, voegt Hannelore er nog aan toe. Mij draait ze haar rug toe. ‘Er zit ook vermicelli in.’

‘Ha-aa-a!’ Mam klapt in haar handen. ‘Een stukje Italië bij mijn thuiskomst. Wat leuk! Vindt u ook niet, Monsieur...’ Mams stem blijft ergens hoog in de lucht hangen. Ze lacht wat hulpeloos.

‘Gourmet’, help ik vlug. ‘Léon Gourmet.’

‘Monsieur Gourmet...’ Ze neemt zijn vlezige hand tussen haar lange vingers. Gourmets kleur wedijvert met de tomaten. ‘Vindt u mijn Hannelore niet su-per-lief?’

Monsieur Gourmet knippert met zijn ogen. Zijn eeuwige koksmuts danst

mee op de maat van mams gezongen woorden. Als ze zijn hand plots loslaat, kijkt hij wat beteuterd.

‘Wil je een bord, mam?’ vraagt Hannelore. Ze schept al een ruime portie op. Mam antwoordt niet meteen, maar kijkt ons alle drie beurtelings aan.

‘Ik ben niet alleen’, zegt ze met een brede glimlach.

‘Pap?’ vraag ik snel, terwijl ik een stapje naar de lobby doe.

Mam klakt met haar tong en schudt haar hoofd. ‘Die slaapt al in de familiegrafkelder’, zegt ze zonder veel interesse. Dan schenkt ze Hannelore een stralende glimlach. ‘Je raadt nooit wie er met me meereist.’

In de hal tikken nerveuze hakken op de stenen tegels. Gestommel met koffers. Het geschuifel van voeten dringt onze keuken binnen. Een slanke figuur verschijnt in de deuropening. Roodgestifte lippen, schouderlange blonde haren, reusachtige roze oorkingen en roze met gouden plateau-schoenen onder een strakke, goudglanzende broek. Een bedwelmende lavendellucht stroomt ons tegemoet en wint het van de zoete tomatengeur in Hannelores gerecht.

‘Oooh!’ stamelt mijn zusje. Haar mond krijgt ze niet meteen weer dicht. Het bord met Tonaasgoulash glipt uit haar handen en spat op de grond in stukken uiteen.

‘Hemelse ondeugd!’ breng ik uit en ik deins zowaar achteruit. Monsieur Gourmet, al even geschrokken als ik, knijpt van schrik in mijn arm. Zijn adem gaat gejaagd, zijn hand drukt op zijn borst.

‘Lady ZaZa’, stelt mam met een weidse beweging onze gaste voor. ‘Internationale ster en mijn allernieuwste vriendin.’

‘Oooh!’ herhaalt Hannelore met verbazend weinig afwisseling in haar taalgebruik.

‘Ciao, *piccoli mostri!*’ groet ZaZa ons.

Recept Tonaasgoulash

Tonaasgoulash is eigenlijk een (dik) vegetarisch soepje op basis van tomaten en sinaasappelen. (De zomer in je bord, beweert Hannelore, die soms dichtertlijk wordt tijdens het koken.) Tonaasgoulash smaakt superlekker met geroosterd brood. Je eet het dan als voorgerechtje. Voor de grote honger besmeer je de toast met kwark. Daarop komt een plakje parmaham. Om het helemaal af te maken strooi je er bieslooksnippertjes overheen.

Voor vier personen heb je nodig:

- 1 ui
- 1 blik gepelde tomaten
- het sap van 1 grote sinaasappel
- een halve kop rijst
- een tomatenbouillonblokje
- vermicelli
- peper uit de pepermolen
- kraanwater

Voor erbij:

- toastbrood of sneetjes oud brood

En eventueel:

- verse bieslook in een potje
- 100 g kwark
- enkele sneetjes parmaham

Een kookpot, blikopener, mixer, toaster, een citruspers, een mes, een schaar en een (houten) lepel zijn onontbeerlijk! (Want met enkel je handen en je tanden krijg je dit *yummy* recept écht niet geregeld.)



Voorbereiding:

Je schilt de ui en snijdt hem in stukjes. Je opent het blik. Je snijdt de sinaasappel doormidden, tussen het steeltje en het puntje dat normaal onderaan hangt. Zo pers je het meeste sap eruit. Je knipt enkele bieslookstengels in een heleboel kleine snippertjes.

Bereiding:

Je stooft de ui in een pan tot hij glazig wordt. Dan voeg je het blik gepelde tomaten toe. Gooi het blik nog niet meteen weg, maar vul het met kraanwater, dat je meteen aan je mengsel toevoegt. Voeg ook de rijst toe en laat het mengsel een kwartiertje koken. Als je soep bubbeltjes maakt, neem je ze van het vuur en mix je ze. Voeg nu pas het sinaasappelsap toe en de vermicelli. Laat nog een keer 15 minuten op een zacht vuurtje koken en kruid met peper. Eet je liever gewoon toastbrood (zonder kwark en ham), dan strooi je de bieslooksnippers over je soepje voor een mooi kleureffect.