

Vrigger makde oos moe vantèèt hinnebik. Ich zen inne keuke nooit giennen as gewièst mer ich zal prebere te zije hoe ze het dee. Ich weet da ze endige èèr klutsde en doa hennig wa mèlk en wa woater bè déé en da onnerrien ruurde. Daan dé ze doa nog e bitteke blom bè en vantèèt oog nog wa pèèpkas vanne joan of vanne biesloek as ter war. E bitteke zaat enne wa pièper modder ter natuurlek oog bèè doen mer da es volges allemaan zenne persoanleke smaak, hoevuel en hoehart kruie modder zelf zieien. Daan dé ze wa boter of wa vet in een grute pan en kabde ze da hiel mengsel ter in mer ge most zien da da goe loepend war, aners mosder ter nog è bitteke woater bè doen. Ternoaf bleef ze doa de hiele tèèt in rure terwel ze da liet bakke. Da miek dat da èè nie oannien bakde mer begos te krinsele en da da allemoal klèèn losse stukskes èè warre. Ich ha da verdoeme gière mer iche hem da al lang nemie giète want dij van thuis dij makt da nie.



*Vroeger maakte ons moeder soms "hinnebik". Ik ben in de keuken nooit held geweest maar ik zal proberen te zeggen hoe ze het deed. Ik weet dat ze enkele eieren klutste en daar tamelijk veel melk en water bij deed en dat ondereen roerde. Dan deed ze daar nog een beetje bloem bij en soms ook nog wat pijpjes van de ajuinen*

*of van de bieslook als er was. Een beetje zout en wat peper moet ge er natuurlijk ook bij doen maar dat is volgens iedereen zijn persoonlijke smaak, hoeveel en hoe hard kruiden moet ge zelf zien. Dan deed ze wat boter of vet in een grote pan en kapte ze heel dat mengsel er in maar ge moest er op toezien dat het goed vloeibaar was, anders moest ge er nog een beetje water bij doen. Daarna bleef ze daar de hele tijd in roeren terwijl ze dat liet bakken. Dat maakt dat het ei niet aaneengebakken was maar in kleine stukjes samenvlokte en dat het allemaal kleine losse stukjes ei waren. Ik had dat verdomme graag maar ik heb dat lang niet meer gegeten want mijn vrouw die maakt dat niet.*