




LES
DE AMIS
CUISINE

Menu januari 2009

Trois fois tartare

Magret de canette/caneton fumé aux pruneaux

Potage de courge aux boudins de fruits de mer

Boudins blancs de Paris au chou rouge au port

Hochebot de chou frisé aux boudins fermiers

Tartelette aux pommes et crème glacée au chocolat

Wijnen

Les saucisses fraîches

Verse worstjes

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE VAN VERSE WORST

Het prepareren. Ontdoe het vlees evt. van stugge delen, zoals zeen, vel, kraakbeen e.d. Snij het vlees in kleine stukjes en draai het, afhankelijk van hoe fijn de structuur van de worst moet worden, één of meermalen door de grove en/of fijne schijf van de gehaktmolen. Het vlees kan eventueel in de Magimix worden vermalen.

Vermeng het gemalen vlees met kruiden, specerijen en eventuele andere toevoegingen en kneed het geheel goed door. Laat de farce enige tijd op een koele plaats rusten.

Snij de darmen in lengtes van ca. een meter. Leg de stukken darm enige tijd in schoon koud water.

Houd aan een kant de darm met de vingers open en laat de straal van de koude kraan door de darm spoelen. Dep droog en hang de stukken darm over een lijn of een rek.

Vervang de schijf van de gehaktmolen door de worstvultrechter. Vet de trechter aan de buitenzijde in met een beetje slaolie. Schuif ongeveer een meter darm bijna geheel op de vultrechter. Zet de machine aan en pers de farce m.b.v. de houten stamper door de vulopening. Geleid de zich geleidelijk aan vullende darm. Vul deze niet te stijf, omdat hij anders tijdens het wellen en/of bakken veel sneller zal barsten.

Knoop een uiteinde dicht en maak van het geheel een streng van kleinere of grotere worstjes. Prik eventuele luchtblaasjes met een naald door. Zet tot verdere bereiding koel weg.

Toevoegingen. Aan professioneel vervaardigde worstjes worden uiteraard verschillende zaken toegevoegd, die smaak, houdbaarheid, consistentie e.d. moeten verbeteren en bewaren. Wij proberen uiteraard onze worstjes zo natuurlijk mogelijk te bereiden.

Melkpoeder. Eén toevoeging, die in de recepturen van bepaalde worstjes wordt aangetroffen en die zonder bezwaar kan worden gebruikt, is melkpoeder (te koop onder de merknaam Elk). Het fungeert als bindmiddel en helpt de gepocheerde en/of gebakken worstjes hun vochtigheid en smaak te behouden door te zorgen voor een onomkeerbare gelering.

MSG (monosodium glutamaat), ofwel Veh Tsin. De bekende en bij sommigen beruchte smaakversterker. Tot op heden is er op grond van wetenschappelijk onderzoek niet gebleken, dat het een nadelig effect heeft op het menselijk systeem. Toch zullen we er hier maar van afzien.

Anti-oxidanten. De bekendste anti-oxidant is ascorbinezuur of vitamine C, een in water oplosbare stof die in de meeste soorten groente en fruit aanwezig is, onder andere in aardappelen, paprika en sinaasappels. De vitamine wordt vaak als conserveermiddel toegevoegd aan levensmiddelen. Het E-nummer van ascorbinezuur is E300. Ascorbinezuur wordt veel gebruikt als antioxidant in de voedingsindustrie. Anti-oxidanten houden vlees rood en groenten wit. Ook in bloem en dus ook in brood vindt je het terug, maar dan met als doel zuurstof af te geven. Een min of meer vergelijkbare werking heeft citroenzuur.

Fosfaten. Dit gaat vaak om een combinatie van Sodium Tri-polyfosfaat, Sodium Pyro-fosfaat en Sodium Hexa-metafosfaat. Ook deze fosfaten hebben een functie bij het vasthouden van de natuurlijke sappen in het dierlijk spierweefsel dat anders verloren zou gaan bij de verwerking en bereiding. Fosfaten verbeteren textuur, smaak en kleur. Echter, ook wat dit betreft zullen we ons voorshands maar tot de 'natuurlijke' methode beperken.

Het bakken. Worstjes die gebakken gegeten worden, kunnen tevoren enkele minuten worden geweld in heet water. Bij het bakken daarna is het de bedoeling dat de worstjes gaar, maar beslist nog sappig zijn.

De worstjes kunnen i.p.v. geweld ook een minuut of tien warm worden gerookt.

Witte worstjes worden meestal gepocheerd gegeten. De pocheertijd is dan uiteraard langer, ca. 20 minuten.

Les Amuses pour Les Amis 1

Ver(s)makelijkheidjes voor De Vrienden 1

AMUSES VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

Trois fois tartare

Driemaal tartaar

BENODIGDHEDEN:

15 sneetjes casinowit

VOOR GARNERING:

3 el fijn gehakte peterselie

15 mooie basilicumblaadjes

2 radijsjes

VOOR DE PESTOTARTAAR:

100 g tartaar, zeer fijn gemalen

50 g Parmezaanse kaas

2 tenen knoflook

30 g pijnboompitten

30 g gemalen amandelen

½ bosje bieslook

½ bosje verse basilicumblaadjes

mespuntje zwarte gemalen peper

0,7 dl olijfolie

2 el mayonaise

VOOR DE KNOFLOOKTARTAAR:

100 g tartaar, zeer fijn gemalen

2 tenen knoflook

2 el tomatenketchup

8 zwarte olijven zonder pit

½ bosje dille

½ bosje kervel

zout en peper

olijfolie

VOOR DE KRUIDENKAASTARTAAR:

100 g tartaar, zeer fijn gemalen

40 g kruidenboursin

½ bosje peterselie

15 pecannoten

Toastjes: Toast 15 sneetjes casinowit in de broodrooster. Steek uit elk sneetje 4 rondjes.

Pestotartaar: Zet 15 mooie kleine blaadjes basilicum apart voor garnering.

Wrijf alle ingrediënten, m.u.v. de olie, fijn in een vijzel. Giet er tijdens het pletten regelmatig een scheutje olie bij.

Meng 100 gram tartaar zeer goed met deze pesto. Breng op smaak met peper en zout en een beetje mayonaise voor de consistentie.

Knoflooktartaar: Pers de knoflook uit. Meng 100 gram tartaar in de keukenmachine met gepelde knoflookteentjes, olijven, 1 eetlepel dille, 1 eetlepel kervel, 1 eetlepel bieslook en een mespuntje zout en peper. Doe het mengsel over in een schaal en roer er 2 eetlepels tomatenketchup en een à twee eetlepels olijfolie door.

Kruidentartaar: Meng 100 gr tartaar zeer goed met kruidenboursin en twee eetlepels fijngehakte peterselie.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bespikkel kleine bordjes met wat zeer fijn gehakte peterselie. Beleg (of gebruik een spuitzak met groot mondstuk) de toastjes met de tartaarmengsels en plaats 3 toastjes op een bordje. Garneer de pesto-tartaartjes met een basilicumblaadje, de knoflooktartaartjes met dunne uit de radijsjes gesneden maantjes en de kruidenkaastartaar met een pecannoot.

Magret de canette/caneton fumé aux pruneaux

Gerookte eendenborst met pruimen

LES AMUSES POUR LES AMIS 2

AMUSES VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 geweldde pruimen zonder pit
3 el droge sherry
2 kleine magrets de canette/caneton
15 takjes verse kervel

VOOR DE CRANBERRYCOMPOTE:

250 g cranberries
200 g suiker
0,5 dl rode port
1 sinaasappel, het sap van + fijne rasp

BEREIDING:

Pruneaux. Halveer de pruimen overlans tot platte plakjes. Besprenkel met sherry en laat een kwartiertje intrekken. Cranberrycompote. Bereid de compote samen met gerecht 4.

Magrets de canette/caneton. Rook de magrets ca. 20 minuten in het rookoventje. Controleer de gaarheid en bak de magrets evt. nog kort na in de koekenpan.

Laat afkoelen en trancheer in zeer dunne plakjes. Kruid licht met peper en zout. Maak taartjes van pruneauplakjes en tranches magret.

Crêpes au saumon fumé

Flensjes met gerookte zalm

BENODIGDHEDEN VOOR DE FLENSJES:

100 g bloem
snufje zout
135 g heelei
3,5 dl melk
beurre culinaire

VOOR DE VULLING:

300 g dun gesneden gerookte zalm
200 g haricots verts
200 g crème fraîche
½ bosje dille
3 el mayonaise
1 potje imitatiekaviaar

BEREIDING:

De flensjes bakken. Roer heelei, bloem, zout en melk tot een glad beslag in een maatbeker. Laat een kwartiertje staan. Leg op de werkbank stroken keukenpapier.

Verhit een klein scheutje *beurre culinaire* in de flensjespan en schenk een dun laagje beslag in de hete pan. Draai het flensje om, zodra de bovenkant droog is. Laat het flensje uit de pan op het keukenpapier glijden. Bak flensjes tot het beslag op is. Laat de flensjes afkoelen.

De vulling. Kook de *haricots verts* beetgaar in een pan met kokend water en zout. Spoel na het koken meteen af met koud water.

Roer crème fraîche, mayonaise en 2 el gehakte dille door elkaar.

De flensjes opmaken. Smeer de flensjes voor de helft in met de dillecrème. Bewaar een beetje crème voor garnering. Verdeel de plakjes gerookte zalm op de crèmelaag en dan de *haricots verts* in een baan van drie boontjes dik, over het midden van elk flensje. Rol de flensjes op. Smeer de bovenkant van de opgerolde flensjes in met de rest van de dillecrème en lepel hier de imitatiekaviaar op. Laat een uur in de koeling opstijven.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg een pruneaux/magrettaartje op de bordjes. Garneer met takjes kervel.

Steek cocktailprikkers in de flensjesrolletjes op afstanden van 2 cm. Snij de flensjes in tranches en leg een tranche bij de taartjes.

Potage de courge aux boudins de fruits de mer

Pompensoep met worstjes van zeefruit

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE WORSTJES:

500 gemengd zeefruit (diepvries)
1 kopje pandanrijst
1 dl room
75 g rode ui
0,5 dl eiwit
0,5 dl cognac
15 g zout
2 el fijngehakte peterselie
½ tl cayennepeper
½ el Old Bay Seasoning (McCormick)

1,5 l kreeftenfond
5 sjalotten
2 steranijs
2 tl kerrie
2 rode paprika's
50 g boter
2 dl sherry
1 el bruine suiker
zout, peper en nootmuskaat
Worcestershire sauce
1 el gehakte platte peterselie
1 el gehakte selderie
verse basilicum

VOOR DE SOEP:

1,5 kg pompoen

BEREIDING:

De rijst. Breng twee kopjes water aan de kook. Stort een kopje pandanrijst in het kokende water en roer de rijst los van de bodem. Laat weer even aan de kook komen. Sluit de pan en zet op een treefje op de kleinste pit op lage stand. Laat 10 minuten zacht koken. Draai na tien minuten het gas uit en laat de pan nog 10 minuten staan. Neem al die tijd het deksel NIET van de pan!

Haal het deksel nu van de pan en roer de rijst los met een vork. Sluit de pan weer en zet op een warme plaats.

De worstjes. Hak de peterselie zeer fijn. Doe zeefruit en overige ingrediënten, dus behalve rijst en peterselie, in de Magimix. Pureer tot een gladde pasta. Doe de farce over in een grote mengkom en spatel er rijst en peterselie door. Vul de benodigde lengte varkensdarm met de farce en maak er strengen van ca. 10 cm lange worstjes van.

Breng ruim water aan de kook en pocheer de worstjes 5 minuten, tot ze komen bovendrijven.

Haal de worstjes uit het hete water en zet weg.

De soep. Schil de pompoen, haal draden en zaden eruit en snij in blokjes. Kook de blokjes pompoen gaar in de kreeftenfond.

Halveer de paprika's, verwijder zaadlijsten en rooster de helften onder de grill of boven de gasvlam. Doe de paprikahelften in een plastic zak.

Pel en snipper de sjalotten. Ontvel de paprikahelften en snij klein. Fruit ui, gesnipperde paprika, steranijs en kerrie in de boter. Blus af met de sherry en laat kort stoven.

Verwijder de steranijs en voeg het mengsel toe aan de pompoen-kreeftenfond. Laat alles goed doorkoken en pureer de soep met de staafmixer.

Maak de soep af met de kruiden en de bruine suiker, maar bewaar basilicum tot het uitserveren. Bind de soep evt. licht bij.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Warm de soep nog even door, maar laat niet meer aan de kook komen. Roer de crème fraîche erdoor.

Bruneer de worstjes in de hete boter. Trancheer de worstjes in diagonale tranches. Schep de soep in warme soepkommen en leg er enkele worsttranches in. Garneer met geknipte basilicum.

Indien de Old Bay Seasoning niet verkrijgbaar is, zelf maken:

1 tl selderiezaadjes
1 tl hele zwarte peperkorrels
6 laurierblaadjes
½ tl hele cardamonpitten
½ tl mosterdzaadjes
4 kruidnagels
1 tl zoet paprikapoeder
¼ tl nootmuskaat

Doe alle ingrediënten in een (schone) koffie-of kruidenmolen en maal net zo lang tot een fijn poeder is ontstaan. U kunt het mengsel ook in een vijzel maken, maar zorg er dan wel voor dat alle ingrediënten goed fijn gewreven zijn.

Boudins blancs de Paris au chou rouge au port

Parijse witte worstjes met rode kool met port

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE WORSTJES:

250 g kalvslappen

250 g speklappen

250 g kipfilet

250 g ui

80 g ongekookte rijst

0,5 dl room

0,5 dl Noilly Prat

25 g melkpoeder

10 g zout

4 g vierkruidenpoeder (*Quatres Épices*)

½ tl witte peper

2 el zeer fijn gehakte peterselie

zachte honingmosterd (bv. *Marne*)

3 dl rode wijn

3 dl port

50 g suiker

2 grote goudrenetten

2 grote Bildstar

2 kaneelstokjes

3 laurierblaadjes

10 jeneverbessen

½ tl piment

VOOR DE CRANBERRYCOMPOTE:

(bereid de compote samen met gerecht 2)

250 g cranberries

200 g suiker

0,5 dl rode port

1 sinaasappel, het sap van + fijne rasp

VOOR DE RODE KOOL:

1 grote rode kool

BEREIDING:

De worstjes. Snij het vlees in kleine blokjes en draai vlees en uien eenmaal door de grove plaat van de gehaktmolen en vervolgens nog een keer door de fijne plaat.

Doe rijst en room in de Magimix en druk twee- tot driemaal op de pulstoets.

Kneed de overige ingrediënten door de vleesfarce. Doe de farce bij het rijstmengsel in de Magimix en draai alles tot een homogene, gladde massa.

Vul de benodigde lengte varkensdam niet te vast met de farce (de rauwe rijst gaat met het garen uitzetten!). Maak strengen worstjes van ca. 10 cm lengte.

Pocheer de worstjes ca. 20 minuten. Haal de worstjes uit de pan en koel geforceerd af in een bak koud water. Droog de worstjes en zet apart.

De rode kool 1. Haal de buitenste bladeren van de kool. Snij de kool in achten. Snij aan het ondereinde de harde kern schuin weg. Plaats het schaaflblad in de Magimix, zet de machine aan en schaaft een voor een de parten kool. Verwijder de aanwezige grove nerven en snij deze handmatig in dunne reepjes. Doe de kool over in een pan en breng aan de kook met rode wijn, port, suiker, kaneelstokjes, laurierblaadjes, jeneverbessen en piment aan de kook. Laat een uur op zacht vuur in de gesloten pan stoven.

De cranberrycompote. Breng in een pan water, suiker sinaasappelsap en -rasp aan de kook. Voeg de gewassen bessen toe en laat op zacht vuur koken tot de bessen zacht zijn en openknappen. Laat afkoelen.

De rode kool 2. Schil na een uur koken van de kool de appels, snij in achten, verwijder de klokhuizen en snipper de partjes. Schil en rasp de aardappels, zonder deze te wassen. Voeg alles aan de kool toe en laat het geheel nog een half uur stoven.

Roer de cranberrycompote door de rode kool en breng de kool op smaak met peper, zout, eventueel suiker en een scheutje rode wijnazijn.


AFWERKING EN UITSERVEREN:

Breng met een scherp mes enkele schuine sneetjes aan in de worstjes en bruneer ze om en om in de hete boter. Schep een bergje rode kool op voorverwarmde borden en leg er een worstje op. Serveer er honingmosterd bij.

Hochepot de chou fris  aux boudins fermiers

Boerenkoolstamppotje met 'Afrikaner boerewors'

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 200 C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE WORST:

375 g varkenslappen

375 g speklappen

375 g runderriblap

2 tl zout

20 g melkpoeder

1 el korianderzaad

1/2 tl citroenzuur

1 gemalen peper

1 tl knoflookpoeder

1/2 tl gemalen kruidnagel

2 tl fijngewreven gedroogde tijmblaadjes

1/2 tl nootmuskaat

1/2 tl piment

0,5 dl rode wijnazijn

2 el Worcestershire sauce

VOOR DE STAMPPOT:

2,5 kg bildstar/redstar

1 kg gesneden boerenkool

150 g gerookt spekdobbeltjes

1 fles witte wijn

50 g boter

azijn

VOOR DE JUS:

Juspoeder

BEREIDING:

De boerewors. Rooster de korianderzaadjes in een droge tefalpan. Wrijf fijn in de vijzel samen met de gedroogde tijmblaadjes. Vermeng met de overige kruiden en zet apart.

Snij het vlees in kleine blokjes en maal het rundvlees twee keer met een fijne plaat. Maal het varkensvlees een keer. Vermeng beide vleessoorten goed met de kruiden.

Kneed nu de rode wijnazijn en de Worcestershire sauce door de farce. Proef de farce en breng eventueel op smaak.

Vul de benodigde lengte varkensdarm met de farce. Maak er twee of drie lange worsten van in de vorm van onze bekende rookworst.

Rook de worsten ca. tien minuten in de rookpan.

Zet apart.

De boerenkoolstamppot. Schil de aardappelen en kook in weinig licht gezouten water in een gesloten pan gaar. Giet af, vang het kookvocht op en bewaar dit voor de jus.

Kook de boerenkool met wijn en 50 g boter gaar. Giet af en vang kookvocht op.

Bak de spekdobbeltjes in een beetje boter krokant uit.

Stamp de aardappelen met de stamper en stamp vervolgens de boerenkool mee.

Schep de uitgebakken spekjes met het uitbakvet door de stamppot en roer er zoveel van het kooknat van de kool door, dat er een licht smeui ge stamppot ontstaat. Zet de pan afgedekt in de warmhoudkast.

De jus. Maak ongeveer een halve liter jus volgens voorschrift op de verpakking, gebruik hierbij het aardappelnat.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de worst verder gaar in hete boter, maar zorg dat hij sappig blijft. Doe een schep stamppot op voorverwarmde borden. Druk er een kuiltje in en vul dit met jus. Leg er een stuk van de worst bij.

Tartelette aux pommes et crème glacée au chocolat

Appeltaartje en chocoladeijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

1e Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 200°C

2e Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET AMANDELZANDTAARTDEEG:

450 g zachte boter
300 g poedersuiker
2 vanillestokjes
snufje zout
150 g heelei
750 g bloem
100 g amandelschaafsel

VOOR DE VULLING:

150 g boter
150 g poedersuiker
150 g amandelpoeder
150 g heelei
0,5 dl calvados
8 kleine goudrenetten

BEREIDING:

Zet direct 15 aardewerkschaaltjes (kleine caquelons) in een bak met water.

Amandelzandtaartdeeg. Kneed de zachte boter met poedersuiker, vanillemerg en zout. Voeg het ei toe. Kneed de gezeefde bloem en het amandelschaafsel erdoorheen. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het zo lang mogelijk in de koelkast rusten.

Rumrozijsensaus. Kook van water en gele basterd een siroop. Laat de siroop enkele minuten zacht doorkoken. Voeg de gele rozijnen toe en laat op lage pit enkele minuten staan. Bind de saus licht met arrowroot aangemaakt met Strohrum.

Chocoladeijs. Klop het eigeel en de suiker schuimig. Breng de melk en de room aan de kook, en vermeng het met de schuimige massa. Verwarm *au bain-marie* tot hete mengsel dik vloeibaar is. Roer de couverture erdoor en laat in de warme massa oplossen. Draai tot ijs in de ijsmachine.

Amandelvulling. Klop boter en poedersuiker schuimig op. Schep amandelpoeder, ei en calvados erdoorheen. Schil de goudrenetten, snij overlans doormidden en schep met een bolletjeslepel het klokhuis uit de helften. Rol het deeg uit en bekleed de met water doordrenkte en met boter ingevette *caquelons* met lapjes deeg. Schep in elk bakvormpje een eetlepel amandelvulling. Leg een halve appel met de bolle kant naar boven op de amandelvulling. Vul de vormpjes tot de rand af met de resterende vulling. Bak de taartjes 20 minuten in de oven van 200°C.

Meringuemengsel. Los de suiker in een kom *au bain-marie* (45°) in het eiwit op. Haal de schaal uit het "bad". Klop het eiwit in de mengmachine stijf en net zo lang tot het mengsel koud is. Spuit het meringuemengsel met de spuitzak in kleine toefjes op de rand van de taartjes en bestrooi met kaneel. Laat 5 minuten drogen in de oven van 180°C.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Plaats op gekoelde borden een taartje en leg bij elk taartje een grote bol ijs. Schep er één of meer lepels rumrozijsensaus over of bij.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Domein / Château:	Mâcon-Vinzelles
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Chardonnay
Commentaar wijncie.:	<p>Hoewel de wijngaarden van Vinzelles in het arrondissement van Mâcon liggen worden ze toch tot de Bourgogne gerekend, zie ook de vorm van de (bourgogne)-fles.</p> <p>Traditioneel bereid in grote cuves met schilwerking. Door de lage zuurgraad past deze wijn goed bij de gerookte eendenborst met pruimen van het voorgerecht.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Beaujolais
Domein / Château:	Domaine de Ponchon, Régnié
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Gamay
Commentaar wijncie.:	<p>De samenstellers van het menu hebben het de wijncommissie niet gemakkelijk gemaakt. Zoek maar eens een wijn uit bij rode kool met port en boerenkoolstamppot met worst!</p> <p>Wij hebben gekozen voor een Beaujolais die lekker fris en fruitig is en de betrekkelijk zware gerechten kan opfrissen.</p> <p>De Appellation Régnié Contrôlée is de jongste van de 10 Crus du Beaujolais (Moulin à Vent, Juliéna, Morgan, Fleury e.a.) en is in 1988 "bevorderd" tot Cru du Beaujolais.</p> <p>NB. Voor de stamppot boerenkool is een fles Pinot Blanc gereserveerd (zie menu)</p>

Kookschema januari 2009

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	6	7	8	–	9
II	12	13	14	15	16	–
III	–	20	21	22	–	23
IV	26	27	28	29	–	30

