

Keukengeheimen

Op vraag van een nieuwsbrief-lezeres: een blogje over keukengeheimen! Met een twist, weliswaar, want als je geheimen publiek maakt, dan zijn het geen geheimen meer...

Misschien moet ik beginnen met **6 keukeneigenaardigheden**.

1. Ik weet niet hoe ons koffiezetapparaat werkt. Op zich is dat geen probleem, want het komt in het beste geval 2 keer per jaar uit de kast; met kerst en tijdens het verjaardagsfeestje van de tienerdochter. En met een beetje pech is uitgerekend dan de koffie op. Want tja, die voorraad wordt dus niet gecontroleerd. Thee daarentegen hebben we in alle soorten en kleuren in huis.
2. Ik bak regelmatig pannenkoeken en het lukt me niet om de juiste verhoudingen te onthouden. En dan komt dat kookboek van de boerinnenbond, dat manlief cadeau kreeg toen hij alleen ging wonen, elke keer opnieuw van pas.
3. Ik heb nog nooit glazen gekocht. Ik nam er een aantal mee van huis toen ik op kot ging en daarvan zijn er nog enkele in onze kast te vinden. Bij manlief idem dito. De stock wordt af en toe aangevuld met gratis glazen of gekregen glazen. En zo hebben we een heel eclectische verzameling, om het sjiek te zeggen.
4. Ik heb een fantastische keukenmachine op mijn aanrecht staan. Daarop worden het ganse jaar door bonnetjes van de AH verzameld. Maar ik vind het teveel gedoe om ze te gebruiken (en af te wassen). Dus wordt de machine veel te weinig gebruikt.
5. Ik heb een hekel aan deeg dat aan mijn handen blijft kleven. En dat is nog zacht uitgedrukt. Klei en zand lokken hetzelfde gevoel uit. Hoor ik daar het woord "smetvrees"? ☐
6. Ja, ik heb een kast vol "Tupperware". En ja, net als bij jou is dat een eeuwige bron van rommel. Maar ik zou echt

niet zonder kunnen.



En dan... Hoe run ik mijn **maaltijden**?

1. Alles begint op vrijdagavond/zaterdagochtend. Ik controleer de voorraden en stel een weekmenu op. Tot enkele weken geleden waren dat een paar ruwe ideeën, maar sinds de tiener stage doet en in shiften staat komt er wat meer denkwerk aan te pas. Menu opstellen dus en boodschappenlijst aanvullen.
2. Op zaterdag wordt er gewinkeld. En vastgesteld dat de koelkast te klein is. Gelukkig hebben we ook nog een grote diepvrieskist. Tussen haakjes: ja, wij bewaren ons brood in de diepvries. Er zijn mensen die er van gruwelen, maar het werkt perfect.
3. Zondagochtend duik ik de keuken in. Ik maak regelmatig broodpudding en soep (koken met restjes!) en ook het avondeten voor maandag wordt voorbereid. Dat is een cadeau aan mezelf, zodat ik na die eerste werkdag rustig kan thuiskomen. Mijn huisgenoten zijn niet altijd even enthousiast over de etensgeuren die zich zo vroeg door het huis verspreiden. Je zal als vroege vogel maar met 2

nachtbrakers samenwonen...

4. Ik probeer er rekening mee te houden op donderdag geen al te zware kost op tafel te zetten. De heer des huizes gaat 's avonds lopen met de vriendjes en een ovenschotel met kool en kaas is dan een slecht idee.
5. Overschotjes? Invriezen of de volgende dag meenemen als lunch! Zo'n diepvries met overschotjes is trouwens een zaligheid op momenten waarop je helemaal geen tijd, zin of fut hebt om te koken. En er is echt helemaal niks met met af en toe een diepvriespizza, take away of soep met brood als avondmaaltijd.



Als het noodlot zou toeslaan, heb ik **altijd volgende zaken** in huis:

1. Rijst, pasta, couscous, linzen, noedels. Vooral rijst is een grote kanshebber, aangezien we die aankopen in zakken van 5 kilogram.
2. Ajuin, look en gedroogde kruiden.
3. Brood, soep en pizza in de diepvries.
4. Confituur, choco, speculoospasta en pindakaas.
5. Met een beetje geluk zijn er nog een paar eieren en de kans op de aanwezigheid van kaas is ook tamelijk groot.
6. In de voorraadkast: melk, vegetarische Weense worstjes, allerlei soorten bonen en tomatenpuree.

Als dat noodlot beslist dat er geen elektriciteit is, hebben we wel een probleem. Want wij hebben een elektrisch vuur. Gelukkig staat er een houtkachel in de woonkamer en daarop kan ook gekookt worden.

Over dat elektrisch vuur gesproken... Nog **4 uitsmijters**:

1. Ik heb jaren op gas gekookt en heb toch een tijdje nodig gehad om de overstap te maken. Maar nu kook ik vlotjes met restwarmte. Lekker eco enzo.
2. Kruiden! Ik gebruik zelden zout, tenzij ik voor anderen kook. Maar kruiden, vers en gedroogd, ontbreken nooit.
3. Clean while you cook. Zodra mijn laatste pot of pan van het vuur gaat, is de keuken proper. De afwasbak is afgedroogd, de oppervlakken zijn afgekuist en de klep van de dampkap blijft uitgetrokken zolang het vuur niet proper is gemaakt. Op die manier kan ik rustig eten en daarna in de zetel neergooien (of naar een vergadering hollen) zonder me nog zorgen te moeten maken over een ontplofte keuken.
4. De vaatwasser maak ik bij voorkeur 's avonds leeg. Ik heb zelden last van een ochtendhumeur, maar een ochtendlijke confrontatie met een vaatwasser die op muisstille wijze moet worden uitgeladen kàn er teveel aan zijn.



Zal ik dan toch maar beginnen over **vegan, veggie, pesci en flexi?**

Tot 4 jaar geleden aten we elke dag vlees of vis bij ons avondeten. Manlief had al een paar keer laten weten dat hij minder vlees wilde eten, maar aangezien ik (meestal) de kok was negeerde ik die boodschap vrolijk. Tot onze dochter, net 14 geworden, van het ene moment op het andere besliste dat ze geen vlees meer zou eten. Nog wel vis, maar vlees hoefde dus niet meer. Mja, daar stond ik dan. Ik ben een vrij luie kok (kijk, nog een eigenaardigheidje) en had echt geen zin om elke avond 2 verschillende potjes te koken. En dus gingen we pesci. Maar ook weer niet alle visjes, want sommige worden overbevangen en dat is niet ok.

Het toffe aan die niet-vleesetende tiener is dat ze niet probeert om de wereld te bekeren. Ze doet er ook niet moeilijk over als haar groentenburger op kamp in dezelfde pan wordt gebakken als de hamburger van iemand anders. Ik kan bij de frituur een curryworst bestellen (ok ja, "vlees" is relatief □) zonder daar commentaar op te krijgen. Op voorhand had ik me voorgenomen mijn schade dan wel in te halen tijdens een restaurantbezoek. Maar tijdens de zeldzame keren dat ik uit huis eet, hoor ik mezelf vaak vis bestellen. Vorige week heb

ik dan weer een paar keer vegan gekookt zonder het zelf te beseffen.

's Ochtends drink ik een tas sojamelk, maar bij mijn granen doe ik koemelk. Ik bekeer mensen niet. Informeren doe ik dan weer met plezier. Op de scouts ben ik diegene die aan de vegetarische kar trekt, zonder daar al te fanatiek in te zijn. En zo heb ik het graag. Ik ben vorige week nog in de clinch gegaan met een fanatieke vegan-predikant, waardoor ik daarna wél enorm veel zin had in een stukje vlees. Nah! ☐

Lang verhaal kort: ik ga niet voorschrijven wat jij mag, niet mag en moet eten. Dat bepaal je helemaal zelf. Wat ik wél leuk zou vinden, is dat je mee probeert verspilling tegen te gaan. Door minder/bewuster te kopen. Of door restjes te verwerken. Heus, da's e-zie!