



Een man is maar een man
meer maak je er niet van
en door de tijden heen
een jager of soldaat
de goedheid of het kwaad

Daar doe je toch niks an
Een man is maar een man

Hij is gebouwd om 't het oerwoud in het trekken
Zijn brood dat was het jagen op een dier
Geen girocheque maar vechten of vertrekken
Maar nu vecht hij alleen nog met papier
Wil hij in tel zijn moet hij zich gedragen
Charmant modieus een ridder achter 't stuur
Maar zou je het hem op de man af vragen
Dan hunkert hij nog steeds naar avontuur

Muziek-
suggestie:
Een man is
maar een man,
Tol Hanse

Gek is dat. Nederland is een erkend(?) niet-macho landje. Liflafjeskook en huizen-make-overs sieren het cultuuraanbod.

Toch noteer ik uit Slauerhoff's Verboden rijk dat Nederland op alle fronten de mindere was van Spanje en Portugal, maar niet als zeevarende natie. En bronnen in het Rotterdamse indiceren wel degelijk dat de haven zijn partijtje meeblaast.

Ach. Met het vorderen der jaren neemt de verbazing af. Over dat wat niet is. De ergernis over dat wat je dwarsboomt blijft, helaas.

Maar daarover een andere keer. Is uw stemming al een paar procentpunten gedaald, heeft u al een beetje de blues danwel de Fado? Ga ik een stapje verder. Mannenkook is te herleiden op mannenweelden, uiteraard. Slauerhoff meerde al even aan: schip, leger en studentenhuus zijn van die eilanden van bonenblikken en corned beef in een oceaan van liflafjes, BASF-aardappels, Olesta of Chitosan¹.

Ik zou geen serieus schrijver willen zijn, als ik u niet even in die sfeer wil brengen. Ik zou geen goed reclamemaker zijn, als ik daarvoor niet een verwijzing gebruik. Zo meteen een stukje Slauerhoff. Eerst even wat vrouw en *bash* – alles voor de goede zaak, om in de stemming te komen.

Viola Robbemondt probeert zich bij de autojournalistiek in te werken (je moet maar zo denken Robbedop, van andere vrouwelijke journalisten weet ik geeneens dat ze *bestaan*. Of dat ze van Alfa's houden. Of voor Honda mochten schrijven. Dus *pak aan!* ik incasseer ook 5 dagen per week).

“Als ik geen orgasme krijg, komt dat omdat ik teveel denk. Aan dips in de relatie, dingen die ik moet doen. (.) kijk ik samen met hem 9 ½ weeks of een andere film voor een sexy sfeertje.” citeer ik haar rubriek in een licentie-maandblad. Verderop wordt het mij als keurige SOW'er een beetje te bar. De vermetele bekkenbodemspier wordt zelfs ingezet.

Man en kook

Het is niet beter, het is anders

De poppedop verklaart zichzelf in het blad Watch. “Viola beschrijft auto's niet als losstaande objecten, maar plaatst ze in de context van mens, maatschappij en milieu.” Jaja. Kent u Alizée? Alizée schrijft in woordenboekloos Frans (het mag elk woord zijn, als het maar niet in een gewoon prisma-tje staat) over een moeilijk onderwerp als de psychologie. Psychedelices, l'helice s'eclipse tu bois la calice, jusqu'a l'halallali.

Zijn uw grijze cellen bedraad zoals de mijne, dan slurpt de grafische kaart sowieso alle processor-capaciteit weg als u d'r ziet. De oren pakken nog net Psyche dé-liezen, He Lize, ze Klip ze, K-Lize

¹ Al herken je het imago van de matroos niet meer terug, sinds Pierre en Gilles.

en lalalalalli mee, maar erg veel meer dringt niet meer door.

Komt de stemming al een beetje?

Slauerhoff:

Tevreden was ik niet met mijn bestaan dat geen bestaan is. Men voelt zich een soort menselijke paddestoel als men altijd in een klam stinkend hutje op een uitgesleten bureaustoel in elkaar zit. Maar ik berustte erin dat het zo blijven zou, tot het eind van mijn dagen. Alles was zo gebeven: mijn etmalen waren ingedeeld geweest in 6 uur wacht van soms suffend, soms ingespannen luisteren en 6 uur doffe, onrustige slaap. Als rust- en genotpunten: de lange nachten slaap aan de wal van 's avonds vroeg tot 's morgens laat en het ongeveer eens per kwartaal aan het bordeel gebrachte bezoek. Nee, dit was niet het goede leven. Maar is dat van een arme boer in een Iers dorp, gelegen tussen de Atlantische oceaan aan de ene, de moerassige weiden van het groene eiland aan de andere kant, het dan wel?

over leven op zee



Gewaardeerde lezer, quo vadis? (snaken! Wat zien jullie er allemaal weer goed uit! Doet hij een stukje Ome Willem want we kennen mekaar eigenlijk helemaal niet dus even wat snelsneltactiek)(en dat rijmt) .. hmmm, ik zie het al, jullie zijn nog niet in de Koken met venten stemming.

Arie Roos 'Jij altijd met je bikken. Voor een eersteklas avontuur moet je nou eenmaal wat over hebben!' 'Heb ik dat dan niet? Een heel toneelstuk van Shakespeare gaat over het afstaan van een half pondje vlees aan Shylock. Ik ben deze nacht al minsten drie hele ponden afgevallen.'

Jan en Bob barstten in het bekende gelach uit en Arie bleef in zijn deken gehuld zitten als een knorrig garfield terwijl die in heide's zijn hoogtijdagen nog niet uitgevonden was en kun je nagaan wat een knallend literatuuroffensief rondom vrouwlozen zich dan had ontsproten. Hij rammelde van de honger, hij was steenkoud tot in zijn botten, zijn hoofd deed pijn en de wond in zijn schouder schrijnde gemeen.

versie

2010

*Laetitia verbeeldt troost.
En Toy Celica of Seat Leon
bekleding. Kuipstoel, haha.*

Maar ja, voor een avontuur moest je wat over hebben

(uit: Pyjama-Rel in Panama)

Mannenkook is dus troostrijk. Troostrijk is zout, hartig en een tikkie vet. Maar de scheeps-afkomst wil ik in dit artikel niet verloochenen dus voeg ik er een eis aan toe: snel te maken en met houdbare ingrediënten, als het kan. Na een nacht wachtlopen op het voordek met de slaap nog in je hoofd en ogen. Dat gevoel dus. Met 15 gerechten nog afwisselend ook!

Honig **ossestaartsoep** (poeder) 1,5 liter. Gekookte aardappel (van gisteren bijvoorbeeld) en salami toevoegen (euroshopper variant zeer doenlijk: 1,85 onverslaanbare prijs binnen de vleeswaar categorie en zeer bruikbaar bij tosti's. Tosti apparaat voor weinig via de kringloopwinkel, al is die 9 euri voor de 121130 toch ook wel heel schappelijk. Logeerbed. Maxi Cosi. Herderinnetje op schilderij voor boven de sofa. Sofa. Tennisoutfit. (Dit terzijde). Blik bruine bonen verhoogt colorische waarde en vezeldichtheid. Vitamine-fanatici ontpitten- en schillen een rode paprika. Experience economy tijdens het koken: de blakermethode toepassen (in de gasvlam).

Pilaf (-achtig). Gehakt rullen. Rijst. Blikken tomatenpuree. Unit perzik in blik, niet teveel perziksap dan overheerst het zoet teveel. Alles bij elkaar mikken. Optie: rozijnen, weer zo'n no-budget ingrediënt (leer van mensen met kinderen). Perzik later in de yoghurt: Toetje.

Vul voor perzik **bruine bonen** in (al zou ik u adviseren deze setup niet in het toetje te implementeren): weer een nieuw gerecht geleerd. Rijst kan in dat geval ook puree worden.

Prodotto e confezionata da Azienda Agricola San Geminiamo questo prodotto e filtrato artigianalmente al fis ti in cottura per arrosti di ogni tipo regime di controllo (wat Violizee kan, kan ik ook. Zei ik iets? Ik zeg niks).

Pastasaus. Blikken tomatenpuree. Champignons in blik zijn meestal goed qua prijs-kwaliteit. Blikje kappertjes, naar smaak. Blik cornedbeef, niet snijden, valt vanzelf uit elkaar. Zout of bouillonblokje. Room, slagroom of gecondenseerde melk toevoegen voor meer romigheid. Cornedbeef kan ook op brood. Wit, met veel boter. Sommigen hechten aan dit Leids Ontzet gevoel, zij zweren bij *ongesneden brood en ongecoördineerde brokken cornedbeef* (corned=korrelig. Thematisch, daarom).

Van Jon van Garfield. Instant unit puree. Geraspte kaas (rode bus) erin. Dat wat je denkt dat kan + 50%. Willekeurige vleessoort, idealiter braadworst. Blikgroente. Garfield-adepten met gevoel voor traditie kiezen doperwten. Culi's voegen bieslook toe aan de puree.

Paella. Pak, Knorr (rood karton). Blik tonijn in olie, ook hier is de rode verpakking de beste value/money. Blikje mosselen of andere vis toevoegen. Meer moe da nie zijn. Oppassen met hoeveelheid olie uit de vis-blikken, kan iets teveel van het goede worden. Kurkuma poeder voor de culi's. **Rijst van de visser.** Een vis, diepvries kan ook. Surimi stickjes, goed te nassen en niet duur. Momenteel is de Tonijn van de Dirk (van de prinses) in een dtp-omhelzing met de handjes van het wk tot op 69 ct afgeprijsd en da's een heel houdbare korting. Vis bakken in extra boter, -niet braad. Rijst koken. Bakken, vis apart houden. Rijst in resten vis en vet in die koekenpan roerbakken. Doe iets met kruiden dat je goeddukt. Surimi erdoor. Bij vis is *mosterd en wortel of paksoi en kerrie lekker; bij dit artikel is rhp-site/advies/haberdoedas siapa tahu thematisch*). Culi-vari: zowel Appie als de Duitschers bieden diepvries tonijnsteak aan en hé dat krijg je in het restaurant. Bakken à la biefstuk: zo kort als je moedercomplex toelaat (dames, vergeet die testjes in Yes en Santé: *dit* is een test).

Budget-chinees. Haal een Nasi rames speciaal. Houd de kippenpoot apart voor een regenachtige zondagmiddag of een eenzame, slapeloze 3 uur 's nachts. Het boontjes met vlees deel gaan we opleuken. Hoe? Herken wat het omvat en dan uitbreiden, het is eigenlijk heel logisch. Meer pinda's erbij. Goedkoop en nuttig 's avonds bij een biertje. Studenten creëren bovendien een *budgetoverheveling naar algemene middelen*. Meer sperciebonen erbij, voor wie zich zorgen maakt om scheurbuik. Tenzij Wassenaar zal de rames niet meer dan 9 euri kosten. Scrambled eggs kunnen vrijwel altijd met rijstgerechten gecombineerd worden. Scheut ketjap erover, kan haast niet misgaan. Taugé moet je niet overdrijven in hoeveelheid, dan overheerst het, maar het stro voor je bunny is duurder. Saté in vriesverpakking is doorgaans buitengewoon betaalbaar en dus een geduchte hit. Te spreken van goedkoop: een Bastognekoek-grenskonflikt speelt. *Patria* kandijkoeken bestormt agressief het schap. *Lu* verdedigt hun grenslijn met liflaf-variaties, maar houdt ternauwernood stand. Waar twee vechten om een been ..

Spekpannenkoek. Klassiek. *Vraag mams* om het vigerende pannenkoekrecept. Ontbijtspek en jonge, vlot smeltende kaas maken het af. Culi's kopen rozijnen of schillen een appeltje.

Oud bruin. Haal een unit patat stoofvlees en houd laatstgenoemde ingrediënt voor morgen apart. Dat is nu: komt ie dan. Gekookte aardappel, dat zou zonder uitleg moeten lukken (koop, schil, kookwater, vorkprik). Blik rode kool met appelen en dan aanvullen. Appelen erbij – ook handig voor overdag – of rozijnen (nog over van de pannenkoek wellicht?) In kleine stukjes en niet te harde appelsoort gebruiken. *Vraag dat na bij de groentenman*. Waarom? Stoofvlees is draadjesvlees, maar het zelf maken is tijdrovend en niet zonder afbreukrisico.

Budgetpasta. Voor middaghonger of lege portemonnee. Tussendoor, kortom. Pasta (€ 0,19). Knoflookteen, de praktische huisvrouw opteert voor poeder. Ui snipperen, hoeveelheid niet overdrijven (€ 0,09). Spekblokjes. Vanwege gefreakte huisvrouwen zijn er allerlei duurdere versies met minder vet, goed naar de prijs per kilo kijken. Meer dan 6 euro zou dat niet moeten

zijn. Rekening houdend met het voorafgaande olie toevoegen.

De rode strooibus geraspte kaas staat met een beetje mazzel nog binnen handbereik. Slagroom uit spuitbus of gecondenseerde melk voor het wære kombuis-gevoel. Absoluut budgetgerecht. Uitmuntende calorie per euro ratio - naarmate meer knoflook onsocialer maar gezonder.

Pseudo-pizza. Een hele echte steenoven-pizza reikt ons veel van haar eetbeleving aan via haar luchtig geknede deegwaren, zodat omgekeerd een totale budgetschijf a la twee voor de halve prijs van het airmiles-equivalent een witte boterham opvallend nauwkeurig benadert. Wij doen ons voordeel in deze wetenschap, en nemen een tweetal witte boterhammen die we onzuinig besmeren met het goedkoopste ingrediënt, namelijk een half blik tomatenpuree (0,07 per blik dus de schade is nu 0,035). Oregano en basilicum van verstandige zuster of culinaire huisoudste of gewoon van mams lenen-voor-de-eeuwigheid. Met de Franse slag eroverheen. De welbekende salami in plakjes erop. En kaas, maar dat snapte u zeker al. In het oventje van de kringloop. Een glas is halfvol of halfleeg: proeft u het verschil, dan bent u gewonnen voor de broodmachine (bij de Blokker, eurootje of 40, voor een keukentool dat ook echt iets kan pinda's) en zelfleef aan de slag en hoe zoiets ruikt .. op de donderdagavond, tijdens het stofzuigen, dat wordt me een weekend. Invriezen en verhandelen binnen de vriendenkring, zo kom je de winter door .. Koters voor koters zongen er al over. Halfleeg: u proeft het verschil écht niet? Hoera! U bent budgetMan! Een wereld gaat open voor U! Zo bespaart u per pizza liefst 2,29 - (4 x 8,9 ct) = 1,93 en dat dus 2 x per week da's per maand 16 euro 76 oftewel daar had je een bruto loonsverhoging voor nodig van 24,65! Doctor Oetker duikt diep in het stof. Moet op de knieën bij Robert van de FHM voor nog zo'n pizzatest, in een verwoede poging om het verloren gegane terrein terug te pakken, wat alleen lukt na een verbeterd receptuur en vernieuwd assortiment. Geïntimideerd door deze brute ervaring, gooit de firma de Ruijter hun Anijshagel Met Dubbelcijferige Percentages In De Aanbieding, nu FHM de enige zinvol bestede reclame-euro blijkt te zijn en ze inmiddels weten van wie ze afhankelijk zijn terwijl het CWI zich vertwijfeld afvraagt waar die golf blondines vandaan komt en Dubbelsteijn met 5 met Liga besmeurde artiestenkorting lessee's 116's blijft zitten die hem hoofdpijn bezorgen ("ja ik heb het recept, dat je nodig hebt," jubelt hij Kusgewijs). Nee, BMW dealer zijn: dat is niet altijd leuk. Sorry, ik was even in Alice in Wonderland.

Spinazie van Veronique Hansma. (Iglomora, 2000). ¼ pak in de ontdooistand in de magnetron. Afkoelen. 150 gram havermout. ½ thee­lepel of een ruime snuif (bries) cayenne. Verse roomkaas (komt kaas wel eens uit het vriesschap?). Ei loskloppen, met lepel koud water mengen (gedoe). Havermout, spinazie en klodder ei zo mengen, dat er iets mee gebeurt niet geheel helder wat. Sopsop. Vervolgens lukt het dan/maar/toch/en 10 vormpjes te maken. De vormpjes (klodders) door het ei wentelen (250 gram prut, 1 ei, zei ik dat al?) en de havermout barst dat was maar 75 gram heb ik dat. Hussel de gemengde salade (en dat spel je dan weer wel uit?). Bak de beignetjes (probeer dat eens uit te spreken bij een woede-aanval) en negeer de roomkaas, of, verzin daar iets op. Kaas in een koekepan, altijd een uitdaging. Als het goed is bent u NU ZWAAR AAN DE JENEVERRRRR TOE (Youp vh Hekgewijs) alleen de tweedelegjuf uit run2dayland -met je tieten van een mug- serveert er opgesokkeld gemeentepils bij in casu mineraalwater met een schijfje limoeoeoe. En takjes munnnnnnnNNNT (takkiie groen takkiie groen takkiie groen takkiie groen OLEééEE) (jaa, we gaan hem verwennen). Volgens de begeleidende tekst is haar salade prijswinnend, hetgeen ons logischerwijs twijfelend achterlaat met die Spi- na-zi-bei-njet! Wie verzint zo'n tekst? AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA aaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaargggghhhh en zo'n recept

goed. waar was ik. mandarijn en blik

No budget-sla. Men scanne het schap op de goedkoopste jonge kaas. Blikje mandarijnen in siroop. Siroop kan weer in yoghurt of op ijs (wel verstandig bezuinigen natuurlijk; het ijs blijft). Olie erbij. Losse krop is vrijwel per definitie goedkoper dan voorgesneden. Hoewel de supermarkt

Prodotto e confezionata da Azienda Agricola San Geminiamo questo prodotto e filtrato artigianalmente al fis ti in cottura per arrosti di ogni tipo regime di controllo (wat Violizee kan, kan ik ook. Zei ik iets? Ik zeg niks).

zo zijn eigenaardigheden heeft: geitenkaas gestrooid is goedkoper dan als stuk. Dit betekent dat naar de huisvrouw toe de geit en zijn melk een luxe imago heeft. Laat Klaartje de koe het maar niet horen, daar doet ze al dat herkauwen niet voor.

Aldi-visje. Het schijf van 3 gerecht vis met saus in bladerdeeg. Te bekomen via bekende Duitse supermarkten. Die kleine mensch wat nu moet op de kleintjes passchen, nietwaar. Het aantal gram vis in het geheel is niet groot, maar dat is het bij Valk ook niet en wie proeft dat. Thematisch is een gepofte aardappel die immers ook uit de oven komt. Geen pannen bij de afwas: ook dat is huishoudminuten besparen sprak hij -slogan. Past dit artikel niet fraai bij Piet Grijs' baanbrekende werk in Vrij Nederland, lang geleden? ²

RHP
Belofte en beleving
www.rhp-producties.nl

² Niet dat ik erbij was, ik baseer me op Lijfstijl van Kuitenbrouwer.

Prodotto e confezionata da Azienda Agricola San Geminiano questo prodotto è filtrato artigianalmente al fine di essere in cottura per arrosti di ogni tipo regime di controllo (wat Violizee kan, kan ik ook. Zei ik iets? Ik zeg niks).

Prodotto e confezionata da Azienda Agricola San Geminiano questo prodotto è filtrato artigianalmente al fine di essere in cottura per arrosti di ogni tipo regime di controllo (wat Violizee kan, kan ik ook. Zei ik iets? Ik zeg niks).

Prodotto e confezionata da Azienda Agricola San Geminiano questo prodotto è filtrato artigianalmente al fine di essere in cottura per arrosti di ogni tipo regime di controllo (wat Violizee kan, kan ik ook. Zei ik iets? Ik zeg niks).

Koffie, dat heet ook wel troost. Meer Tol Hanse: excuseer dat ik u derangeer, maar hoe heet ik ook alweer. En zoiets gek, heb ik nou elke keer. *Je ziet het d'r denken.* Goed he, method-acten. Britt York heet ze geloof ik. Leuk fotootje, er is meer.



Is Belle Perez niet dik onder contract bij die koffiebrander.. enfin never mind.

Prodotto e confezionata da Azienda Agricola San Geminiamo questo prodotto e filtrato artigianalmente al fis ti in cottura per arrosti di ogni tipo regime di controllo (wat Violizee kan, kan ik ook. Zei ik iets? Ik zeg niks).