

GO

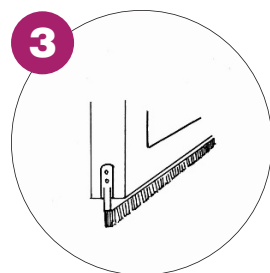


4. Bureaustofzuigertje
€10,95, radbag.nl

5. Sudoku toiletpapier
€7,95, CoolGift.com



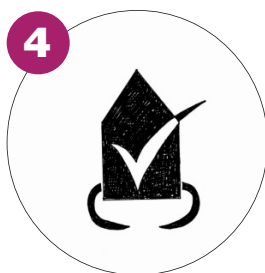
6. Wijnglas voor wit en rood
€12,95, Invotis



3. Laat uitsparingen vast uitfrezen

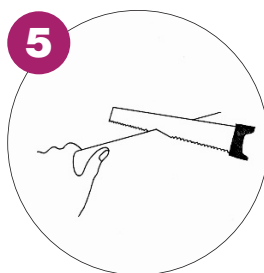
In een buitendeur moeten een gat voor het slot en een brieven-sleuf komen.

Wellicht ook nog een tochtvaldorpel en een meerpuntsluiting. Als je slim bent, laat je deze uitsparingen door de leverancier uitfrezen. De maten zijn vaak standaard. Als de deur ook gegrond is, scheelt dat extra werk.



4. Belangrijk: goede scharnieren

Schaf ook bijbehorende scharnieren aan. Het aantal scharnieren dat je nodig hebt en het formaat ervan hangen af van het gewicht van de deur. Op internet vind je handige hulpmiddelen. Ook veiligheid neem je mee, zeker als je een Politiekeurmerk Veilig Wonen wilt.



5. Standaard en dan pas zagen

Soms moet je een standaardmaat kiezen en de deur in de breedte of hoogte nog (laten) zagen. Dat kan maar een maximaal aantal centimeters, omdat de deur anders zijn stevigheid verliest. Je weet nu hoe je de juiste deur bestelt. Afhangen doen we een volgende keer.

Van asbak tot zitzak

MAISON MARLOUS



FOTO SHODY CAREMAN

Piepers jassen in de bak

Een (deel van een) oranje aardappelbak brengt Marlou een paar decennia terug in de tijd. Over aardappels schillen en bonen haren.

Deze Curver aardappelbak (althans, de bovenkant ervan), die ik bij de kringloop vond, is onlosmakelijk verbonden met herinneringen uit mijn jeugd. Als er groenten geschoond moesten worden, dan werd dat door mijn ouders én bij mijn opa en oma thuis in dezelfde aardappelbak gedaan. Het ding ging zelfs mee op vakantie.

De aardappelbak bestond officieel uit twee delen. In het onderste deel gingen de aardappels. Het bovenste deel, dat tevens fungeerde als deksel, kon je gebruiken om de aardappels en andere groenten in te verwerken.

Mijn oma haalde hem 's ochtends al tevoorschijn om er, nadat ze er een stuk dubbelgevouwen keukenpapier in had gedrapeerd, de moes-appels in te schillen.

Waarna mijn opa rond een uur of drie 's middags begon aan het schillen van

de aardappels. Waarop mijn oma de bak weer overnam om er de groenten voor die avond in voor te bereiden.

Tijdens logeerpartijtjes hielp ik vaak met het doormidden breken van de bonen en toen ik de leeftijd bereikte waarop ik niet meer per ongeluk harakiri kon plegen met een aardap-

“

Ik zou een moord doen voor een rondje groenten schoonmaken met mijn oma

pelschilmesje, mocht ik het kruisje onderin de spruitjes maken. Of de moesappels in dunne plakjes snijden. Mijn oma en ik praatten onder-tussen over school, over het leven, over vroeger.

Het opeten van de in die bak voorbereide maaltijd ging vervolgens gepaard met het ritueel waarbij mijn oma de aardappels aanmerkte als 'gladneuzen' of

'glazig', ze waarschuwde dat het vlees waarschijnlijk te zout óf te flauw was en de bonen misschien iets te lang hadden opgestaan.

Liefdewerk

Het was dan allemaal wel bereid voor klanten die niet wegliepen (haar versie van het gezegde 'liefdewerk, oud papier'), maar tevreden was ze nooit. Terwijl ik tot op de dag van vandaag nog steeds een moord zou doen voor een rondje groenten schoonmaken met haar. En voor een door haar bereide maaltijd.

Het hele ritueel van het voorbereiden van de avondmaaltijd en het becommentariëren ervan werd dag in dag uit uitgevoerd, helemaal tot aan het bittere einde.

Om zich vervolgens bij mijn ouders thuis gewoon voort te zetten. Alleen de ingrediënten voor het menu zullen met de jaren hier en daar wat exotischer geworden zijn.

En ik mag tegenwoordig, als ik beloof dat ik het op hun manier én heel voorzichtig doe, nu ook de bonen haren.

WAT DOEN WE ERMEE?

Veel Tupperware, Curver en Rosti Mepal eindigt bij kringloopwinkels. Het is van zulk onverwoestbaar materiaal gemaakt, dat het vaak nog prima inzetbaar is voor een tweede leven in een keuken anno 2017.

■ Veel van dergelijke artikelen zijn daarbij nog steeds bijzonder praktisch te noemen, hoewel ze nu niet meer worden gemaakt omdat de tijd hun functie inmiddels heeft ingehaald



(denk aan de kaasbak met dubbele bodem).

■ Nog een voordeel van tweedehands keukenmate-

riaal: het is bij de kringloop een stuk betaalbaarder. Let er wel op dat het kunststof van een voorwerp niet beschadigd of, in het geval van voorraadbakjes, sterk verkleurd is.

■ Oude Tupperware-bekers zijn misschien niet geschikt om melk mee naar school te nemen, maar zijn nog prima te gebruiken als vaasje. Met buiten de box denken gaat een wereld aan mogelijkheden open.