

GO



**6. Glitters**  
€ 120, American  
Tourister



**4. Leeuwen,**  
€ 45, Hema



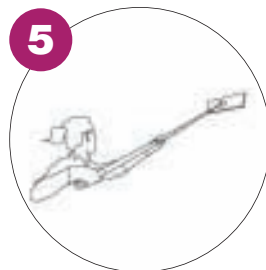
### 3 Randen

Je doekje komt in de verf, je hand is niet strak genoeg... Vervolgens komt er verf aan je handen en dat veeg je per ongeluk weer ergens anders aan. Voor je het weet zit alles onder de verfvlekken. Loop dus na je klus even alle randen goed na, zodat die goed strak in de verf zitten.



### 4 Doekjes

Een klant gaf me eens de tip over speciale doekjes voor het lappen van ramen. Zij gebruikt een doekje voor het ergste vuil, een doekje voor het restant en tenslotte een doekje voor het streeploos krijgen. Zeep niet nodig. Geen gedoe met een raamwisser waarbij het vuile water alles daaronder weer vies maakt. Handig!



### 5 Buitenkant

Als je de binnenkant van een raam wast, doe dan ook de buitenkant. Ik wacht al een tijdje op de glazenwasser voor mijn raam op vierhoog. Maar die telescopische borstel wast niet zo goed schoon als mijn wonderdoekjes! Ik wil er bijna voor uit het raam gaan hangen maar geduld is veiliger dan een portie acrobatiek.

## Van asbak tot zitzak

### MAISON MARLOUS



FOTO SHODY CAREMAN

## Legendarische etentjes

**Marlous heeft er bijzondere herinneringen aan, etentjes in een Chinees restaurant.**

**H**et rechaud (of het theelicht) houdt je eten of drinken warm. U zou het kunnen kennen van het buffet bij uw lokale Chinees-Indische restaurant. Dat is de reden waarom ik er een meenam uit de kringloop. Ik koester nogal warme herinneringen aan Chinese restaurants. In mijn jeugd bracht ik er menig avond door en die avonden waren, dankzij mijn familie, bijzonder gedenkwaardig.

Als mijn opa's en oma's iets te vieren hadden, dan deden ze dat vaak bij een chinees. Chinese restaurants hanteren randvoorwaarden waar de generatie van voor de Tweede Wereldoorlog (of in ieder geval mijn grootouders) nogal warm voor liepen: je kunt er een berg eten naar binnen schoffelen voor een goede prijs, je kunt er altijd voor de deur parkeren (ze zijn sowieso meestal uitgerust met een groot parkeerterrein), ze

hebben genoeg ruimte voor grote gezelschappen en de bediening is er altijd vriendelijk.

Nu moet u weten dat de familie van mijn opa van moederskant zeer groot en zeer luid was. Hun grappen, doorspekt met krachttermen, waren hard, het gelach erom nog harder. Een oom



**De ramp zou niet te overzien zijn als opa en tante Nel naast elkaar kwamen te zitten**

heeft eens een decibelapp op zijn telefoon geïnstalleerd om tijdens een familiebijeenkomst vast te stellen dat er meer geluid werd geproduceerd dan een overvliegende straaljager. Alleen deze factoren maakten een avond aan het Chinese buffet al legendarisch.

De meest legendarische bijeenkomst vond plaats toen mijn opa en oma van

vaderskant een feest in hun lokale Chin. Ind. Rest. gaven waarvoor mijn opa en oma van moederskant werden uitgenodigd. Maar óók een zeer gelovige aangetrouwde zus. Ik zag mijn moeder bij dat nieuws een tikje wit wegtrekken. Want de kans dat mijn opa met zijn zee-manstaal het pad van die ene tante zou kruisen was vrij groot. De ramp zou niet te overzien zijn als ze naast elkaar aan tafel terecht zouden komen. Daar probeerden we maar helemaal niet aan te denken.

### Pieieiep

Dus sprak mijn moeder, in het kader van *damage control*, mijn opa voor aanvang van het feest aan. „Pa, tante Nel is erg gelovig. Dus als je naast haar komt te zitten, let je dan op je taal?” Waarop mijn opa riep: „Dan gaat ze g...\*pieieieiep\*...ver....\*pieieieiep\*...me maar onder tafel zitten!!”

Natuurlijk kwamen ze naast elkaar te zitten. En ik geloof dat de avond voor tante Nel ook legendarisch was. Ik heb nog nooit iemand zo hard horen lachen.

## WAT DOEN WE ERMEE?

■ Kleine rechauds, om de thee- of koffiepot warm te houden, zijn volop te vinden bij de kringloopwinkels. Ze zijn vaak gemaakt van geperst of geslepen glas en veel mooier dan de nieuwe exemplaren bij Xenos of Blokker. De langwerpige varianten zoals op de foto liggen minder vaak bij de kringloop.

■ Het concept van de rechaud is wat ouderwets,



veert. Dit is een goedkoper alternatief dan een professionele bordenwarmer (ja, die bestaan).

■ U hoeft voor een rechaud trouwens niet per se op zoek in de kringloopwinkel, ze worden nog steeds gemaakt. Anno 2018 zijn ze vaak elektrisch (en draadloos) en uitgevoerd in roestvrij staal. U vindt ze bij de gespecialiseerde kook(web)winkel.