

VOOR U, MEVROUW!

in geuren en kleuren

Alva kon het volk van boter niet kneden, leerden we al in onze schooltijd. Die slechte kneedbaarheid speelde zich af in de zestiende eeuw en wat dat betreft is er niet veel veranderd. Alleen zouden we de Nederlanders tegenwoordig liever willen noemen: een volk van zuivel, d.w.z. van alle melkprodukten die u maar kunt bedenken.

Natuurlijk bestaat in Nederland een voorlichtingsbureau voor melk en zuivelprodukten, het Nederlands Zuivelbureau, en dit bureau heeft een smakelijk en smaakvol kookboek uitgegeven: Etenswaardigheden. Daar staat letterlijk alles in, want een recept zonder zuivel, al is het maar een scheutje melk of een klontje boter, is bijna ondenkbaar. In dit met prachtige kleurenfoto's en aardige tekeningen uitgevoerde zuivelkookboek komen de meest uiteenlopende „etenswaardigheden” voor. Recepten voor het ontbijt, het koffie- en thee-uurtje, de lunch, het borreluurtje, de hoofdmaaltijd, de avonduren en huiselijke feestjes. De hoeveelheden zijn in Nederlandse maten aangegeven. Een overvloed van tips wordt over u uitgestort en watertandend zult u kennis nemen van bijna 700 verrukkelijke recepten voor bekende en minder bekende gerechten, crèmes, salades, soepen, voor- en nagerechten, ijssoorten, milkshakes; ja zelfs suggesties voor alleenwonenden ontbreken niet. *) Uit de rijke inhoud van „Etenswaardigheden” koos ik een bonte rij van voorbeelden.

WENDELA

*) Mocht u prijs stellen op dit uitgebreide Nederlandse kookboek, vraag dan een familielid of kennis in Nederland het voor u te bestellen en het u toe te zenden. Bestellen bij: Het Nederlands Zuivelbureau, Cort van der Lindenstraat 7, Rijswijk (Z.H.). De prijs is f 3,90.

APPELYOGHURT (ontbijt)

Ingrediënten: $\frac{3}{4}$ liter (ruim 3 cups) yoghurt, 6 afgestreken eetlepels havermout, 2 grote appels, het sap van $\frac{1}{2}$ citroen, basterdsuiker, desgewenst noten of rozijnen.

Doe de yoghurt in een kom, roer de havermout er doorheen, rasp de appels met schil en klokhuis (dus goed wassen) en meng ze door de yoghurt. Voeg het citroensap toe, maak het geheel op smaak af met basterdsuiker en/of honing en strooi er tot slot de fijngehakte noten of de rozijntjes over.

BOTERKOEK (bij koffie of thee)

Ingrediënten: 225 gram ($1\frac{1}{2}$ cup) boter, 250 gram ($2\frac{1}{10}$ cup) bloem, 200 gram (1 cup) basterdsuiker, $\frac{1}{2}$ ei, zout en iets melk.

Snijd de boter in de bloem, doe de basterdsuiker, het halve ei en het zout erbij en kneed het tot een soepele bal. Druk het deeg uit in een boterkoekvorm en bestrijk het met iets melk. Trek er met een vork ruitjes over. Bak de koek in een hete oven in ongeveer 20 à 25 minuten goudbruin.

GEMBERKOEK (bij koffie of thee)

Als boterkoek, maar in plaats van ei gebruikt men nu 3 lepels gembersiroop, 5 gesnipperde bolletjes gember en 200 gram (1 cup) boter.

LEVERPASTEIBOTER (hartige botercrème)

Ingrediënten: 100 gram ($\frac{1}{2}$ cup) boter, 1 klein blikje leverpastei, fijngehakte peterselie, zout en aroma.

Roer de boter zacht, vermeng hem met de leverpastei, de fijngehakte peterselie en voeg zout en aroma naar smaak toe.

KAASKOEKJES (bij de borrel)

Ingrediënten: 200 gram (bijna 2 cups) bloem, 200 gram (1 cup) boter, 200 gram (1 cup) geraspte oude kaas, iets zout.

Kneed alle ingrediënten tot een soepele bal. Rol deze uit tot een rol van ongeveer 3 cm (ruim 1 inch) dikte. Laat deze goed opstijven en snijd er daarna met een natgemaakt mes plakjes van. Bak ze op een beboterd bakblik in een matig warme oven in ongeveer 15 minuten goudgeel (vooral niet te donker, dan worden ze bitter).

PAPRIKASNEETJES (warm voorgerecht)

Ingrediënten: $\frac{1}{2}$ ui, 20 gram (ruim 1 afgestreken eetlepel) boter, 2 groene paprika's, 2 tomaten, zout, peper, 4 sneetjes geroosterd brood, 4 plakken jonge kaas, paprikapoeder.

Snijd de ui fijn en fruit ze in de boter lichtbruin. Was de paprika's, verwijder het zaad en snijd ze in smalle reepjes. Laat deze even met de ui meefruchten. Doe er tot slot de in plakjes gesneden tomaten bij en laat alles tezamen ongeveer 10 minuten met de deksel op de pan smoren. Voeg zout en peper naar smaak toe. Verdeel het paprikamengsel over de beboterde sneetjes toast. Leg er een plak kaas op en zet de sneetjes boven in een voorverwarde oven of onder de grill tot de kaas gaat uitsmelten. Strooi er voor het opdoen wat paprikapoeder op.

HAMVINKEN (vleesgerecht)

Ingrediënten: 4 niet te dun gesneden plakken ham, 4 plakken jong belegen kaas, 1 ei, paneermeel of droge broodkruimels, 40 gram ($\frac{1}{4}$ cup) boter.

Bedek de plakken ham met een plak kaas, rol ze op, bind ze met een draadje vast, haal ze door losgeklopt ei en daarna door paneermeel en bak ze in de koekenpan in de boter goudbruin.

KOTELET ALKMAAR (vleesgerecht)

Ingrediënten: 4 varkenskoteletjes, zout, peper, 60 gram (4 afgestreken eetlepels) boter, 150 gram ($\frac{3}{4}$ cup) geraspte oude kaas, 1 eetlepel mosterd, 4 eetlepels room.

Wrijf de koteletjes met zout en peper in en bak ze in de hete boter gaar en bruin. Vermeng de geraspte kaas met de mosterd en de room en verdeel de crème over de vier koteletjes. Leg ze daarna op een platte vuurvaste schaal en zet ze boven in een voorverwarde oven tot de kaas goudgeel is.

SMULPAAPARDAPPELEN (hoofdmaaltijd)

Ingrediënten: 1 kilogram (ruim 2 lb.) aardappelen, 50 gram ($\frac{1}{4}$ cup) boter, peper, zout, nootmuscaat, 50 gram ($\frac{1}{4}$ cup) geraspte oude kaas, $\frac{1}{8}$ liter ($\frac{1}{2}$ cup) slagroom.

Kook de aardappelen kruimig en maak ze heel goed fijn. Roer er de boter door en maak ze met peper, zout en nootmuscaat op smaak af. Doe de massa over in een beboterde vuurvaste schotel en strijk de bovenkant glad. Strooi er de geraspte kaas overheen en schenk er tot slot de niet geklopte slagroom over uit. Laat deze schotel in 20 minuten in een hete oven gratineren.

HOLLANDSE SAUS (bij vlees)

Ingrediënten: 2 eierdooiers, 2 eetlepels melk, zout, peper, uipoeder, 200 gram (1 cup) boter, 1 citroen.

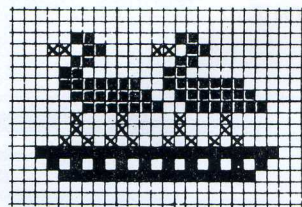
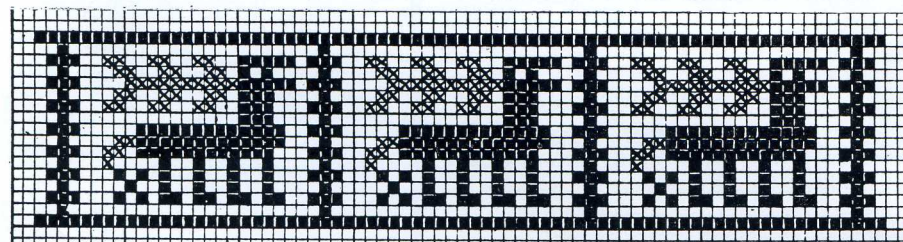
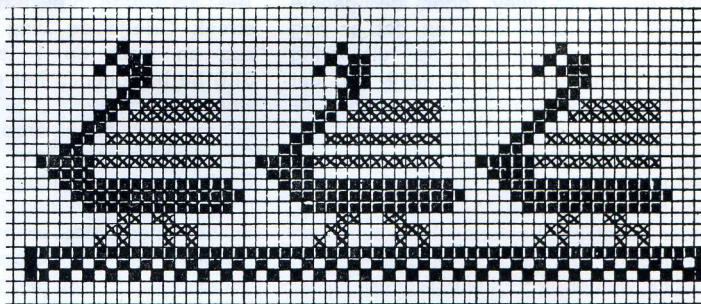
Klop de eierdooiers met de melk los, voeg wat zout, peper en uipoeder toe en 1 lepel boter en laat alles tezamen au bain marie binden. Roer er van het vuur af bij kleine porties tegelijk de rest van de boter door en maak de saus met citroensap op smaak af.

SLABBETJES BORDUREN

met motieven van oude merklappen

Op verzoek van een lezeres heb ik een paar motieven opgezocht om in twee kleuren te borduren op kinderslabbetjes van verdeelde stof. In kruissteek. Ze zijn afkomstig van oude merklappen. Het hertenmotief wordt bewaard in de Oudheidskamer van Zandijk en dateert van 1666, maar het zou evengoed in onze tijd kunnen zijn ontworpen.

Desgewenst kunt u het motief herhalen tot de juiste breedte is bereikt.



NOG GEEN 26?

DAN OPGELET!

James Thurber, de Amerikaanse humorist, schreef indertijd „The secret life of Walter Mitty”. Hij schiep hiermee een figuur, die sedertdien duizenden vermaak verschaft: de blijmoedige dagdromer, later door Danny Kaye levensgroot op het filmdoek gezet. Walter-Danny maakte reizen, zag wonderbaarlijke dingen en beleefde de meest groteske avonturen. Dat wil zeggen: binnen de begrenzing van zijn eigen fantasie en droomwereld.

De schepping van James Thurber vormde een klankbord voor de jeugd. De behoefte aan wijder horizon werd steeds groter. Men wilde méér zien dan de directe omgeving, men wilde vreemde talen horen, kennis nemen van zeden en gewoonten van andere volken en — niet in het minst — de „schok van het nooit geziene” ervaren. Maar dan met meer realiteitszin dan de goedige Walter Mitty.

De grote trek onder de jeugd begon, in de vakanties en verder wanneer de gelegenheid zich maar voordeed.

Waarom ook niet? Je kunt immers niet altijd bij moeders pappot blijven zitten. Nieuwe horizonnen lonen de moeite van het reizen dubbel en dwars. En als je jong bent, is er nu eenmaal die onweerstaanbare drang om al dat andere te zien, te horen, te proeven, te beleven en ervan te genieten. Dat deze reisdrang door de autoriteiten in vele landen niet alleen werd onderkend maar ook gestimuleerd, blijkt wel uit het feit dat bij groots opgezette opstelwedstrijden voor jonge mensen de eerste prijs steevast

bestaat uit een buitenlandse reis.

De reislust van de jongeren liet de KLM niet onberoerd en zij deed iets om de Australische en Nieuwzeelandse jeugd in de gelegenheid te stellen de Europese sfeer op te snuiven. Het KLM-Plan „For the under 26s spécial low air-fares” kwam uit de bus. Het plan is uitgestippeld voor allen die onder de 26 zijn en in het bezit van een Australisch- of Nieuwzeelands paspoort. Hieronder vallen vanzelfsprekend ook heel veel „Holland-born immigrants”.

De voordelen die deze regeling „For the under 26s” biedt, zijn vele. Daar is allereerst de waarlijk niet geringe reductie. Zo'n jeugdticket enkele reis van Sydney, Melbourne, Brisbane of Adelaide naar Amsterdam of Londen kost slechts A \$ 390, **een besparing van rond A \$ 230**. Wie naar Amsterdam of Londen reist vanaf Auckland, Christchurch of Wellington betaalt voor een enkele reis NZ £ 159 **en bespaart daarmee NZ £ 94**.

De reis naar Europa moet plaatshebben in juni, juli, augustus of oktober; de reis vanaf Europa in april, mei, juni, juli of augustus. Onderweg kunnen twee stopovers van onbepaalde duur worden gemaakt, één aan weerszijden van een denkbeeldige lijn die westelijk van Karachi naar het noorden loopt. De KLM kan b.v. een verblijf van twee dagen en een nacht arrangeren in het Viengtai Hotel in luisterrijk Bangkok. Twee verschillende excursies inbegrepen, kost zo'n uitstapje A \$ 13.50 extra (2-persoonskamer) en A \$ 16.60 (één-persoonskamer).



De westelijke stopover kan worden gekozen uit zo'n twintig van de allergrootste Europese steden en ongeveer een dozijn in Azië en Noord-Afrika. Een „Dutch-born Aussie” kan natuurlijk fijn samen reizen met een „Aussie-born” vriend of vriendin; ze kunnen hetzelfde of een ander eindpunt van de reis kiezen: Amsterdam, Londen of een groot aantal andere Europese steden. Het speciale tarief is gelijk voor al deze bestemmingen en voordeliger dan de boot.

Degenen die niet direct over contanten beschikken, kunnen gebruik maken van het KLM Saving Plan. Dit is mogelijk met behulp van het speciale Commonwealth Savings Book. De rentevergoeding bedraagt 3½ %. Zo gewenst is het gespaarde op elk moment opvorderbaar. Wie nu bijvoorbeeld A \$ 10 per week spaart, kan al na 39 weken zijn ticket naar Europa betalen. En wanneer — maar dit in vertrouwen — Daddy dat bedrag verdubbelt, dan is ook de terugreis in kannen en kruiken.

En zo is dan de Europese reis — tot dusverre niet meer dan een fraai Walter Mitty's luchtkasteel — dank zij de KLM realiseerbaar. Wie details wil weten, vraag de folder „For the under 26s” aan bij één der KLM-kantoren (zie pag. 2) of bij een Travel Agent. Het bestuderen van deze boeiende folder met vele bijzonderheden, tarieven, stopovercombinaties en nog heel wat andere wetenswaardigheden, is wél de moeite waard.

Een reis naar Europa trouwens ook.

DUTCH CULTURAL SOCIETY FOR QUEENSLAND, BRISBANE

Bevorderen van vriendschapsbanden tussen Nederlanders in Australië door het houden van geregelde contactavonden.

Secretariaat: Cnr Pozieres Rd and Bourrelet Street,
WEST HOLLAND PARK, QLD.
Tel. 97-6321

DE LIMBURGER KANGAROOS

Melbourne's Karnavals Club organiseert ieder jaar echte Nederlandse Karnavals, compleet met dansen, liedjes, hossen, gekkigheid, kostuums en een Hollandse keuken.

IEDEREEN WELKOM

Voor inlichtingen enz.: mr. L. Schoenmaekers,
70 Rowan's Road,
HIGHTETT, VIC.
Telephone 95-4968