

&gt; Dominee Christiaan Donner kookt even graag als dat hij preekt, met goddelijke gerechten als resultaat.

# Luchtpostbriefje uit 1978

Hoe meer verschillende ingrediënten, hoe lekkerder het gerecht. Dat geldt zeker voor mince meat. Ik heb het recept op een lichtblauw luchtpostbriefje, dat mijn moeder mij in 1978 toezond toen ik in Praag studeerde.

tekst Christiaan Donner beeld Henriëtte Guest/Annette van Kester

Het brood uit het graan, het graan uit het licht, het licht van Godes' aangezicht, de vrucht van de aarde uit Godes' schijn: laat het in ons hart ook lichtend zijn.

Een eenvoudige maar diepzinnige spreuk om de maaltijd te beginnen. Het

brood gaat langs de hemel je hart in en vindt waar alles vandaan komt. Uit het licht. Hoe meer verschillende mensen je aan tafel hebt, hoe belangrijker dat licht in je hart is. Soms geldt ook: hoe meer verschillende ingrediënten, hoe lekkerder het gerecht. Zeker het gerecht hieronder: *mince meat*. In

Engeland eten ze het vooral tijdens kerst, maar het is zo lekker dat je het veel vaker zou moeten maken. Ik heb het op een lichtblauw luchtpostbriefje, dat mijn moeder mij in 1978 toezond toen ik in Praag studeerde. Onderaan het getypte briefje schreef mijn moeder er hartelijk bij: "Schrijf even welke

ingrediënten je niet kunt krijgen, dan stuur ik ze mee." Gelukkig kun je nu alles van de onderstaande lijst met gemak bemachtigen. Vind je geen tijd om dit zelf te maken, koop dan een potje mince meat (bijvoorbeeld bij *Kelly's Expat* aan de Zoutmanstraat in Den Haag).

## nodig

voor 4 personen

225 gr krenten
125 gr rozijnen
125 gr sultana's
125 gr sinaasappelschil
50 gr sukade
225 gr appels
1 citroen
125 gr boter
el suiker
2 tl mix van gemberpoeder
kaneel, nootmuskaat, piment, koriander en komijn
snufje zout
3 el brandy of cognac (of 1 extra citroen)

## Mince meat



### Optioneel voor zelfgemaakt deeg

240 gr bloem
60 gr bakvet
60 gr boter
sap van 1 sinaasappel
snufje zout
1 ei
poedersuiker
bakplaat voor mini-taartvormpjes

- Was en droog de krenten, rozijnen en sultana's. Schil en boor de appels en rasp die. Rasp de schil van de citroen en pers die uit, schil de sinaasappel en snijd de schillen in reepjes en stukjes. Snijd de sukadeblokjes nog iets kleiner.
- Mix alles (behalve de alcohol) en breng het in een pan aan de kook, laat vijf minuten doorkoken en dan op heel zacht vuur nog een half uur staan. Meng de brandy erdoorheen en laat afkoelen van het vuur af. Schep het in potjes.

(In een andere methode kook je het mengsel niet en laat je alleen de boter smelten en dan ga je mixen. Daarna laat je het afgedekt twee weken staan zwellen in de koelkast en doe je het vervolgens in potjes. Ook een week of zes houdbaar.)



Mince meat moet ergens in. Schuitjes van kruimeldeeg zijn bruikbaar, maar ik werk het liefst met het deeg waarvan de ingrediënten hierboven staan (bloem, bakvet, boter etcetera).

- Het ei klopt je los om te bestrijken, met een beetje water. Wat doe je verder? Zeef de bloem in een schaal, laat het bakvet er beetje bij beetje indruppelen met een lepel. Snijd de boter in kleine stukjes, schep om en zet de schaal twintig minuten in de vriezer.
- Sinaasappel uitpersen, zout erbij en in de koelkast zetten.
- Haal het nog losse deeg uit de vriezer en doe het in de bak van de keukenmachine. Druk enkele malen op de pulse-knop tot je een haver-moutachtige mix krijgt. Schenk er dan enkele druppels sinaasappelsap bij, druk telkens op de pulse-knop, tot je alle sap verwerkt hebt.
- Haal het mengsel er uit en kneed het tot deeg met je handen. Maak er drie ballen van, wikkel ze in plastic en zet die twintig minuten in de koelkast.
- Verwarm intussen de oven voor op 220 graden.
- Rol na de afkoeltijd de eerste bal zo dun mogelijk uit. Druk er met een glas rondjes uit die iets groter zijn dan het kuipje in je vormpjesplaat. Druk de rondjes in de vormpjes tot een kuipje en schep er een theelepeltje mince meat in. Je kunt het deeg keer op keer invouwen en weer platrollen. Druk voor de bovenkant nog een vormpje uit, dat bij de tijd past: een hartje of sterretje. Leg dat erop, bestrijk met losgeklopt ei met water.
- Zet ze tien tot vijftien minuten in de oven. Haal ze meteen daarna los en bestrooi met poedersuiker.

&gt; Mensen dragen nogal wat met zich mee. In deze rubriek leren we stadsgenoten kennen aan (de inhoud van) hun tas.

De tas van Wendy biedt onderdak aan haar hond. En zo nodig vangt ze er een gewonde muis in op. Maar ze kan er ook al haar creativiteit in kwijt. tekst Suzanne Stam foto's Diana Mosterd

**Naam:** Wendy van Veen  
**Leeftijd:** 26 jaar  
**Werk:** Grafisch vormgever  
**Woont:** Rotterdam



# 'Deze tas heeft Anouk ontmoet'



## Wat komt er nou voor geluid uit je tas?

"Dat is mijn hond, Wolfje, die blaft omdat hij aandacht wil. Hij gaat vaak mee naar mijn werk en als hij geen zin heeft om te lopen, stop ik hem in mijn tas. Er kan veel in deze tas, zoals mijn laptop. Omdat de tas water- en winddicht is, zit Wolfje lekker warm. En hij kleurt goed bij Wolfje natuurlijk."

## Wat zit er nog meer in je tas?

"Mijn telefoon, agenda, portemonnee, neusspray, haarspray, een make-up tasje, viltstift, een borstel, lucifers, een oortje voor mijn telefoon, Trachitol en meerdere boekjes waaronder *Don't shoot the dog*. Ik heb even psychologie gestudeerd en dat boekje gaat over conditionering, dat vind ik erg interessant. Het gaat in op hoe je honden maar ook zelfs kinderen, je vriend of vriendin

en collega's kunt trainen. Heel handig! Verder zitten er in mijn tas kettingen die ik zelf heb gemaakt. De kettingen zijn van hout en heb ik gemaakt met een lasercutter. Ik heb een paar keer voor een goed doel kettingen gemaakt en nu wil ik proberen kettingen te gaan verkopen."

## Wat doen die andere boekjes in je tas?

"Een ervan is mijn ideeënboekje waar ik dingen in opschrijf. Bijvoorbeeld als ik in de tram zit en iets bedenkt. Daarnaast gaat mijn andere boekje, *Dummy genaamd*, ook altijd mee in de tas. Dat boekje heb ik in een paar jaar opgebouwd met beelden die ik tegenkom. Die plak ik erin en ik schrijf er iets bij. Heel handig als ik het in mijn werk als vormgever even niet meer weet. Dan blader ik door *Dummy* en vind ik weer

inspiratie. Op de zijkant staat: 'There is no failure, only different levels of awesomeness'."

## Waar is je tas zoal geweest?

"In aardig wat landen. Het verste weg is Bali. Ik houd van surfen en dat kan daar goed. Ik probeer elke zomer ergens te kunnen surfen en dan gaat de tas mee. Mijn portemonnee heb ik ook op Bali gekocht. Eén keer ben ik deze tas vergeten in de trein, ik had hem per ongeluk op de bank laten staan. Ik schrok me dood omdat ik me opeens heel kaal voelde. Gelukkig kreeg ik hem weer terug."

## Heeft je tas ook bijzondere momenten in je leven meegemaakt?

"Ik heb ongeveer tien tassen en wissel regelmatig af. Ik heb hem zes jaar en hij is gemaakt gerecycled vrachtwagen-

materiaal. Hij gaat nooit kapot. Hij was bij de geboorte van mijn jongste neefje en hij heeft Anouk, van wie ik groot fan ben, een paar keer ontmoet. Ik heb deze tas van mijn tante gekregen, die hem speciaal voor mij heeft uitgezocht en meegenomen vanuit Zwitserland. Dus dit is mijn lievelingstas en hij is me heel dierbaar."

## Wat is het meest gênante dat er ooit in je tas heeft gezeten?

"Nou, een muisje dat op straat werd aangevallen door een kat. Hij was gewond en ik wilde hem door de dierenarts laten behandelen maar die weigerde dat. Toen heb ik hem in mijn tas meegenomen naar huis om hem op te lappen. Maar twee dagen later was hij helaas dood."