Nr.3 2013-2014 CULINAIR
Nr.3 2013-2014 CULINAIR
Nr.3 2013-2014 CULINAIR
Napkin
Bread plate
Place card
Dessert spoon
Water glass
Wineglass (red)
Wineglass (white)
Bread knife
Service plate
Cake fork
Salad plate
Salad fork
Dinner fork
Cup and saucer generally aren't placed on the table until the dessert course

Lettersudoku

door Gerard Spaans

P				E	T	H		S
	U	M			S		E	
T				H				
M	T					O		
		E				U		
		U					M	R
				O				U
	P		S			E	O	
E		H	U	P				M

Colofon

De Pyros is het verenigingsblad van A.S.V. Prometheus. De redactie bestaat uit Francine Geurts (eindredactie), Marianne de Heer Kloots (lay-out), Eden Zhang (omslag en illustraties), Yorim Christiaanse, Francine Maessen, Robert van de Peppel, Gerard Spaans en Marijke van der Waard.
Met dank aan Erwin Dijkstra, Frank Floris, René Kamerich, Emily Klerks, Tante Pyros en Jos van Winkel voor hun bijdragen.

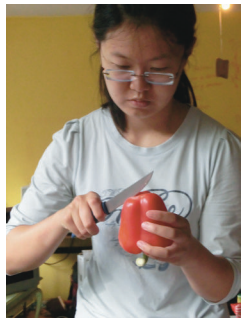
Dit is de Pyros van augustus 2014, de derde Pyros gedrukt onder het bestuur Elegast, oftewel nr. 3 van jaargang '13-'14. Deze Pyros heeft als thema 'Culinair'.
Kopij voor de volgende Pyros kan worden gestuurd naar pyros@asvprometheus.nl, tot uiterlijk 1 november 2014. Gelieve (ruim) van tevoren contact op te nemen met de redactie o.v.v. 'Freelancers'.

De Laatste Pagina

Wat heeft de redactie toch met paprika's?

Francine Geurts

Eden Zhang



Robert van de Peppel

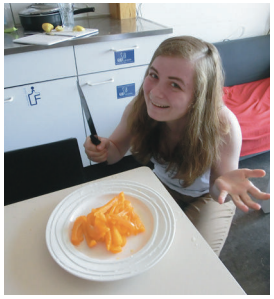
Marijke van der Waard

Gerard Spaans

Yorim Christiaanse

Francine Maessen

Marianne de Heer Kloots



Inhoudsopgave

		blz.
1.	Lettersudoku	1
2.	Colofon	1
3.	Voorwoord	3
4.	Ontwerp voor een schort	4
5.	Interview met het kandidaats f.t.-bestuur	5
6.	Italiaans Futurisme: fascisme, risotto, pasta en allerhande gerechten	9
7.	De groentebar	11
8.	Cultuurcolumn	15
9.	Verslag: samenwerking met ViaKunst	19
10.	Suaasat: een Groenlands kerstmaal	21
11.	Verslag: open podium	24
12.	De culinaire verscheidenheid op Prometheus	25
13.	Pyros Light	27
14.	Het tiende woordenboekspel	29
15.	Het Hoogste Woord	33
16.	Blotojanta-tjyto-pimentos, een Spokanisch paprikagerecht	35
17.	Verslag: buitenlandreis naar Napels	38
18.	Recepten voor Prometheus	41
19.	Verslag: samenwerking met de Leidse Studenten Ekklesia	44
20.	“E”-le lekkere chips	45
21.	#Je snapt wat je hapt	49
22.	Toiletlectuur	51
23.	Oplossing lettersudoku	53
24.	Over de omslag	53
25.	De Laatste Pagina	54

Voorwoord

De Pyrosredactie heeft iets met paprika's.

Dit wisten wij tot voor kort zelf ook niet. Het thema voor deze Pyros wisten we eigenlijk al best wel lang (zo ongeveer toen we die van de vorige editie aan het kiezen waren), maar onze obsessie met deze groente zag het licht toen we het over De Laatste Pagina's hadden. Er zijn zo veel dingen waar we over hadden kunnen schrijven – het raarste wat we ooit gegeten hebben, dingen die je zou willen eten die eigenlijk niet eetbaar zijn (zoals asfalt), etcetera – maar toen Yorim eenmaal begon over hoe je volgens hem een paprika dient te snijden, bleek dat wij hier allemaal een andere methode voor hebben.

Al snel ontstond het plan om gezamenlijk paprika's in allerlei vormen en maten te gaan eten. Bij de supermarkt kochten we rode, groene, gele en oranje paprika's, puntpaprika's, snoeppaprika's en ingemaakte paprika's in een potje; en 's avonds hebben we genoten van paprikasoep, paprikasalade en paprikasmurrie op een sneetje stokbrood. Jammie.

Daarnaast zijn we voor De Laatste Pagina's allemaal met een paprika op de foto gegaan. ("Het is niet wat het lijkt," zei Marianne tegen haar huisgenoot, toen hij midden in onze fotoshoot de keuken binnenkwam. "Het lijkt alsof jullie elkaar fotograferen terwijl jullie paprika's aan het snijden zijn," zei hij. "Dat is ook zo," zei Marianne.)

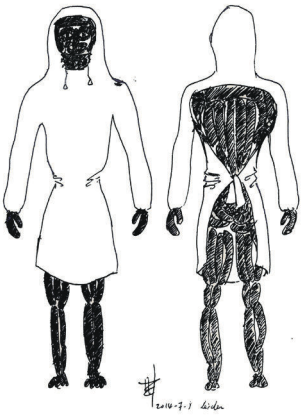
Er staan in deze Pyros diverse artikelen waarin de paprika genoemd wordt (spot ze allemaal), maar ook als je niet van paprika's houdt, zul je wel wat van je gading tegenkomen. Ik wens je in ieder geval veel leesplezier toe met deze culinaire Pyros!

Francine Geurts, eindredacteur

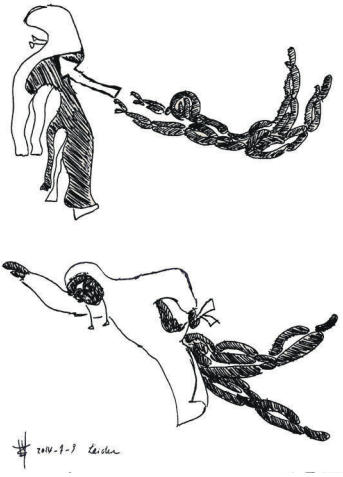
P.S.: Ik heb het afgelopen jaar met veel plezier de eindredactie op me genomen, maar dit zal de laatste Pyros zijn waarvoor ik dat doe. Mijn opvolger Yorim wens ik net zo veel plezier toe als ikzelf met deze functie heb gehad. Ik kijk al uit naar zijn invulling van het blad – en natuurlijk naar het volgende thema!

Ontwerp voor een schort

door Eden Zhang



Koken kan zeer nuttig zijn. Daarmee maak je immers op een praktische en materiële manier het leven beter: je hebt iets (lekkers) gemaakt wat je op kunt eten waardoor je geen honger meer hebt. Door te koken krijg ik echter vaak een probleem. Ik kook graag Chinese gerechten met een sterke smaak. Deze gerechten ruiken ook best wel indrukwekkend. Maar die sterke geur is voor mij een probleem. Als ik mijn kleding en mijn haar niet bedek, ruik ik soms wel de rest van de dag naar het middageten dat ik heb gekookt. De geur kan zelfs een paar dagen in mijn kleding zitten. Op dat moment ruikt dit dan al helemaal niet meer lekker. Graag wil ik een schort dat mij optimaal kan beschermen tegen die sterke geur. Nadat ik mijn regenjas een tijdje als tijdelijk schort heb gebruikt, heb ik tevens de conclusie getrokken dat een schort ook niet te veel warmte moet vasthouden.



Daarom heb ik mijn ideeën bewerkt in een linnen schort met een capuchon. Dit schort bedekt het haar, de hele voorkant van het bovenlichaam en een deel van het onderlichaam. Lange mouwen beschermen de armen. Ze zijn daardoor zeer nuttig als er iets in hete olie gegooid moet worden. De linnen stof zorgt ervoor dat de persoon die het schort draagt het niet snel warm krijgt. Daarnaast kan dit materiaal vaak worden gewassen.

Het schort is bijna niet versierd en is qua stijl genderloos. Die genderloosheid is ook uitgedrukt in de keuze voor het model: een genderloze 'worstmens'! Deze eigenschap verzendt een bericht dat makkelijk te begrijpen is: hup, ook mannen de keuken in!

Interview met het kandidaats f.t.-bestuur

door Francine Geurts en Robert van de Peppel

Op de wisselings-ALV in september zal f.t.-bestuur 'Geitjes' – bestaande uit Emily Klerks, Adri Wessel, René Kamerich, Charlotte Lamping en Francine Maessen – het stokje van bestuur Elegast overnemen. Om je alvast een beetje kennis te laten maken met (een deel van) het nieuwe bestuur heeft de redactie hen een vragenlijst voorgelegd.

Emily Eveline Klerks (20)

Welke functie ga je bekleden in het bestuur? En wat vind je zo leuk aan die functie?

Praeses, en ik vind het leuke aan die functie dat je over alles het overzicht moet houden en dus ook (idealiter) van alles op de hoogte bent.

Was je verbaasd om gevraagd te worden voor het f.t.?

Ik was eigenlijk niet zo verbaasd, want Robert had het al een aantal keer gesuggereerd, maar ik was wel ontzettend blij!

Waar kijk je volgend jaar het meest naar uit?

Op dit moment weet zelfs ik nog niet wat er allemaal gaat gebeuren volgend jaar, maar ik kijk erg uit naar het kamp en de eerste weken van het jaar, omdat er dan veel bijzondere activiteiten zijn zoals een gildeavond en de boswandeling en je dan de nieuwe eerstejaars leert kennen.

Wat vind je het leukst: lezingen, dinsdagen of uitjes?

Over het algemeen vind ik de dinsdagavond het leukst, hoewel het natuurlijk ook aan de activiteit ligt. Vooral estheticaborrels vind ik leuk, omdat je dan altijd weer verrassende dingen over je mede-Prometheanen te weten komt en ze ook vaak heel enthousiaste verhalen hebben over bijvoorbeeld een lievelingslied of -boek.

Wat wil je later worden?

Het liefst wil ik Pokémon-master worden, maar als dat niet lukt begin ik een biologische geitenboerderij.

Wat is jouw 'guilty pleasure'?
Gamen in de UB.

Heb je ooit weleens een speciaal dieet gevolgd?
Ik was vroeger vegetariër, omdat vleesproductie heel slecht is voor het milieu. Ik doe nu mijn best om vooral niet het studentendieet te volgen.

Ontbijt, lunch of avondeten?
De Canteris-maaltijd om 04:00, onder welke categorie dat ook valt.

Met of zonder?
Hebben we het nog steeds over eten?

Alleen of samen?
Samen, ik kook heel graag voor anderen (als zij de afwas doen).

Wat is je favoriete eet- of drinkgilde?
Ontbijten-bij-de-Hemagilde, hoewel het ontbijt zelf niet per se een aanbeveling verdient, maar het is heel gezellig om met Prometheanen te ontbijten én het is een goede manier om op tijd uit bed te komen (ook goed te combineren met de Prometheus UB-groep!).

Wat is jouw keukenwijsheid?
Meer knoflook is meer beter.

René Kamerich (19)

Welke functie ga je bekleden in het bestuur? En wat vind je zo leuk aan die functie?
Ik word quaestor – penningmeester dus. Quaestor lijkt me erg leuk omdat je over het geld gaat, wat erg belangrijk is voor het functioneren van de vereniging, en je erop moet letten dat alle centjes goed worden besteed en juist terechtkomen.

Hoe lang ben je al lid bij Prometheus?
Één jaartje nu – kort eigenlijk. Ik ben lid geworden hoewel ik helemaal niet van plan was om bij een vereniging te gaan. Prometheus sprak me aan vanwege de lezingen, de brede interesse en de prettige, open sfeer.

Was je verbaasd om gevraagd te worden voor het f.t.?
Eigenlijk wel; ik hield er ergens wel rekening mee dat ik ooit wel in het bestuur zou willen, maar toen ik gevraagd werd, had ik het niet verwacht.

Waar luister je graag naar?
Dit komt voor sommigen niet als verrassing, maar… opera! Veel opera ken ik eigenlijk niet (voornamelijk Puccini en wat Verdi), maar ik vind het heerlijk om naar te luisteren en ook te zien: opera is een soort samenballing van toneel en muziek, die je meeneemt langs het hele spectrum van menselijke emoties – jaloezie, haat, liefde – en dit op misschien wel de meest aangrijpende en krachtige manier mogelijk presenteert.

Wat is jouw 'guilty pleasure'?
O jee, nou goed dan, ik geef het toe… het Eurovisiesongfestival.

Wat is het raarste wat je ooit gegeten hebt?
Ik ben niet zo heel avontuurlijk met wat ik eet, maar ik heb wel een keer insecten geproefd (beetje krokant/crunchy).

Met of zonder?
Met. Ik neem aan dat de vraag is of dingen lekkerder zijn met of zonder poedersuiker? Want echt álles is lekkerder met poedersuiker: pannenkoeken, een boterham met pindakaas, macaroni etc.

Wat is jouw keukenwijsheid?
Geen scherpe messen in huis hebben. Erg fijn als je niet zo handig bent.

Francine Janine Maria Maessen (21)

Welke functie ga je bekleden in het bestuur? En wat vind je zo leuk aan die functie?
Ik wordt assessor extern, dus ik onderhoud de contacten met alles wat niet Prometheaans is. Het leuke is dat je daardoor het hele Leidse studentenleven goed leert kennen omdat je bij alle verenigingen over de vloer komt. Probleem is alleen dat ik geen bier lust.

Hoe lang ben je al lid bij Prometheus?
Al twee jaar. Ik werd geacht bij iets corporaals te gaan, maar ben toen in een soort tegenreactie bij Catena lid geworden. Ik wilde er ook nog iets inhoudelijks bij dus dat werd Prometheus. Uiteindelijk kende ik helemaal niemand bij Catena en had ik het veel te veel naar mijn zin bij Prometheus.

Was je verbaasd om gevraagd te worden voor het f.t.?
Nee, want ik had zelf op de mail gereageerd en ik had er echt naar toe gewerkt: veel komen, commissies doen, dat soort zaken.

Waar kijk je volgend jaar het meest naar uit?
Tijdens de functieonderhandelingen heb ik geregeld dat ik het gala mag openen. Ik zit nu al te plannen welke jurk ik zal dragen, wat nogal lastig is omdat de commissie nog niet gevormd is en er dus nog geen thema is. Hint aan de commissie: graag iets zomers, want ik heb nog een prachtige zwoele roze jurk die ik nog nooit heb kunnen dragen!

Wat is je favoriete drankje?
Mijn eigen aardbeien-limoncello cocktail. Ik kán wel alcohol drinken. Gewoon geen bier.

Wat is het raarste wat je ooit gegeten hebt?
Thee-ijs. Daar moet je geen ijs van maken, dat moet je gewoon drinken. Vond het ook niet zo lekker.

Voor-, hoofd- of nagerecht?
Voorgerecht, omdat ik een discussie met Jos heb lopen dat voorgerechten net zo lekker kunnen zijn als toetjes, en vooral diverser zijn. Maar voor de gein moet je Jos eens vragen naar omelet Sibérienne. Is-ie lyrisch over.

Ontbijt, lunch of avondeten?
Ontbijt, omdat daar bacon bij hoort. Maar persoonlijk zie ik geen enkele reden om geen bacon te eten bij andere maaltijden.

Wat is jouw keukenwijsheid?
Recepten zijn voor mietjes.

Italiaans Futurisme: fascisme, risotto, pasta en allerhande gerechten

door Yorim Christiaanse

Het Britse tv-programma QI, wie kent het niet? In seizoen negen wordt in de tweede aflevering op een gegeven moment gesproken over het Italiaanse Futurisme. Deze stroming, ontstaan aan het begin van de 20e eeuw in Noord-Italië – en in mindere mate Rusland – hield zich bezig met vrijwel elke vorm van kunst, creativiteit en vormgeving. Het Futurisme sprak recht voor z'n raap: verwerp alles wat oud is, zoals musea, moraliteit, literatuur en – vreemd genoeg – feminisme; verheerlijk vooruitgang, beweging, jeugd, originaliteit, snelheid en industrie.

De Italiaanse grondlegger van het Futurisme, Filippo Tommaso Marinetti, heeft in 1932 een kookboek geschreven, met daarin een manifest over de keuken. Hij spreekt zich uit tegen de ouderwetse bereidingstradities, de internationale keuken en pasta. Het eerste punt spreekt voor zich, en de internationale keuken wordt door futuristen niet gewaardeerd vanwege hun eigen nationalistische insteek (wat niet direct in de manifesten staat, maar wel wordt gesuggereerd). De haat tegen pasta is echter wat ongewoon; Marinetti schreef dat pasta een lege vorm van eten is en veel beter vervangen kan worden door vlees of vis. Het zou zwaar op de maag vallen en daarmee ook zwaar op het gemoed; pasta zou lethargie, traagheid en apathie tot gevolg hebben, iets wat de levendige en moderne mens absoluut niet moet hebben. Pasta zou zijn gemaakt van "bleke archeologische wormen, welke de maag ziek en nutteloos maken. Je moet deze wormen niet tot je nemen, tenzij je je lichaam zo duister wilt maken dat het net een museum wordt."

Marinetti's kookboek zou uiteraard geen kookboek zijn als er geen gerechten in stonden. Hier een aantal voorbeelden dat ik heb kunnen vinden:

- Stukken olijf, venkel en kumquat worden met de rechterhand gegeten, terwijl de linkerhand stukken schuurpapier, velours en zijde streelt. Tegelijkertijd wordt de gast door een grote ventilator bestookt, terwijl stukken van Wagner op de achtergrond worden afgespeeld.

- Polyritmische salade: een kom wordt gevuld met blaadjes sla, dadels en druiven; geen dressing. De kom bevindt zich in een vierkante doos met daaraan een zwengel. De gast draait met zijn linkerhand aan de zwengel en eet uit de kom met zijn rechterhand. Door het draaien aan de zwengel speelt zich muziek af, waarop de ober danst tot de gast is voldaan.
- Kip Fiat: een kip wordt geroosterd met een handje kogellagers als vulling. Als het vlees de smaak van de stalen kogeltjes volledig heeft opgenomen, wordt deze geserveerd met slagroom als garnering.
- Het opgewonden varken: een hele salami, ontveld, wordt gekookt in sterke espressokoffie en op smaak gebracht met Eau de Cologne.
- Italiaanse borsten in het zonlicht: amandelpasta met daarop een aardbei en vers gemalen peper.
- In de cockpit van een DeBaernardi-vliegtuig, op duizend meter hoogte vliegend boven het Italiaanse landschap, worden kreeften elektrisch gekookt in zeewater, ontdaan van hun vlees en voorzien van een vulling van eidooier, worteltjes, tijm, knoflook, citroenrasp, de eitjes en de lever van de kreeften, en kappertjes. De schaal van de kreeften wordt gekleurd met methyleenblauw en bestrooid met kerriepoeder. De gasten eten de kreeft echter niet, maar drinken Barolo gemengd met Asti Spumante uit keramische glazen in de vorm van klokkentorens. Met hun ogen eten ze het voorbijzoevende landschap, de dorpen en boerderijen.

De publicatie van het boek en het manifest tegen pasta leidde, niet heel gek, tot furore en hevige discussie in Italië. Dat gezegd hebbende: hoe serieus het Futurisme zichzelf nam is nooit helemaal duidelijk geworden. Als ik deze recepten lees, zou ik denken van niet. Als ik echter zie hoe druk de aanhangers ermee bezig zijn geweest tijdens het korte bestaan van de stroming, denk ik toch weer van wel...

Verdere verhalen:
http://cabinetmagazine.org/issues/10/anti-pasta.php
http://www.theawl.com/2012/09/the-futurist-cookbook
http://vserver1.cscs.lsa.umich.edu/~crshalizi/T4PM/futurist-manifesto.html
https://www.finedininglovers.com/stories/futurism-cuisine-manifesto-dining-marinetti

De Groentebar

door Yorim Christiaanse

In Leiden is een nieuwe bar geopend; eentje met een wat creatieve inslag.

Het café, vroeger een naaiwinkeltje tussen de Willemsstraat en de Hoefpoort, is door een entrepreneur opgekocht, nadat het jarenlang gedobberd had tussen zwart zaad en zwarte cijfers. De entrepreneur, oud-kunstenaar en inmiddels succesvol auto-ondernemer, kocht het winkeltje op en kreeg een vergunning voor het runnen van een bar in het pand. Deze vergunning leidde tot een stortvloed aan klachten van buren, omwonenden en ondergedoken illegalen, met een kort geding als hoogtepunt. Bij de lokale rechtbank kwamen de partijen – oer-Hollands – tot een compromis: het mocht een lokaal worden, maar er mocht geen alcoholische drank worden geschonken!

De entrepreneur zag hier een groot obstakel in, maar zette zijn plan door en begon kort daarna aan de verbouwing. De beukenhouten kasten werden de deur uit gedaan en een groot aantal manshoge koelkasten kwam ervoor in de plaats. Het saaie jaren-zeventig-behang werd van de muren getrokken, waarachter een mannetje geplakt bleek te zijn. Hij meldde dat de eigenaar van de naaiwinkel hem een nogal lastige klant vond, met dit als resultaat. De bouwploeg haalde de restjes behang van z'n gezicht met een terpentineoplossing, zette zijn snor recht, en kieperde de verdwaasde persoon vervolgens in de grofvuilcontainer. De toonbank werd ontdaan van z'n bovenkant, waarna een toog van sjoelbakhout erop werd vastgekit; dit om de volle glazen beter te laten schuiven. De barkrukken werden uit verscheidene studentenhuizen gehaald, met als afspraak dat de bewoners een keertje gratis mochten komen drinken. De plafonnières bleven waar ze zaten; op het glas lagen zoveel dode vliegjes dat niemand ze met een vinger had durven aanraken. Daarnaast, het aantal insectenlijken in de lampen was zo groot dat het licht precies goed gedimd werd. Na een maandje was het werk af.

Maar goed, de kantonrechter had besloten dat er geen drank mocht worden geschonken; dus werd er groente geserveerd. Het idee bleek goed te werken: het café trok veel bezoekers en al snel verschenen er ook stamgasten. Een van hen nam een eigen stamtafel mee, naar eigen zeggen gejat uit een bestuurshok.

Een paar maanden later kwam ik achter het bestaan van de bar, en besloot ik op een avond om langs te komen en een "kooltje te doen".

Vanuit het gure winterweer stap ik het warme lokaal binnen, waar zich al redelijk wat mensen heeft verzameld. Aan de stamtafel wordt gekaart, een trio vriendinnen heeft een tafeltje in de hoek geclaimd en een kleine variatie aan mensen zit aan de bar.

Ik plof neer op een barkruk, tussen een kalende man met een donkerblauwe trui en een vrouw in een soort elfenrokje. De kastelein vraagt me wat ik wil drinken; “Wat geef je meestal aan nieuwkomers?”

“Een waspeentje met limoen en sjalotjes. Komt er zo aan”.

Terwijl m’n bestelling in de maak is, kijk ik naar de vrouw naast mij. Ze heeft een breed glas in haar linkerhand, met daarin blokjes aardappel en meloen. Ze kijkt mij aan en ik vraag: “Komt u hier vaak?”

“Als er op de dinsdagavond niks op tv is, kom ik hier langs. Ik ben Mariën. Jij bent nieuw hier, zoals ik net hoorde?”

“Ja. Ik heb iets over deze bar gelezen in het Witte Weekblad, en ik vond het wel interessant.”

“Ik vind het enig! Leiden heeft al zoveel kroegen, en dit is wel een heel gewaagd idee. Tot een maandje geleden ging ik altijd naar de Roebels, maar ik vind het hier veel gezelliger. En het is dichter bij huis.”

De barman heeft inmiddels mijn drankje – eh, slaatje – klaargemaakt. Het wordt geserveerd in een gerond, tumblerachtig glas. Ik roer met een reepje peen in het glas, het limoenvocht en de ronde sjalotjes mengend. Daarna neem ik het eruit en bijt het voor de helft af. Eerst friszuur en daarna zoetig, alles overkoepeld door een stevig bite van de verse wortel. Met de andere helft wijs ik naar Mariën door mijn elleboog op de toog te leggen en een z-figuur te maken met m’n arm. Onder het kauwen door vraag ik, zonder met consumptie te praten, of ze gestudeerd heeft, en zo ja wat.

“Ja, ik ben begonnen met bedrijfskunde en ik deed in m’n master nog wat bijvakken in de economie. Ergens had ik toch het gevoel dat ik niet goed betrokken was bij het financiële gedeelte van de hele zaak. Na m’n studie heb ik in de eerste paar jaar gewerkt bij allerhande kleine bedrijfjes en nu zit ik bij de overheid.”

“Oh, dat is toevallig! Ik werk bij het UWV!” zeg ik.

“Toch niet aan de voorkant van de balie, hoop ik?”

“Neeee, hoor!” zeggen we in koor, gevolgd door gelach. De voorkant-van-de-balie-grap is een oude bekende bij ons tweeën.

We kletsen wat af over de overheid. Over de sfeer op kantoor, de collega’s, de immer achteruitgaande kwaliteit van het eten in de kantine en over de grootte van de oren van de minister van Sociale Zaken.

Het wordt drukker in het café: een groepje van zes studenten komt binnen en gaat aan een tafeltje zitten. Als er eentje naar de toog loopt en om bier vraagt, kijkt de barman haar met een grimas aan. Mariën zegt guitig: “You must be new here!”

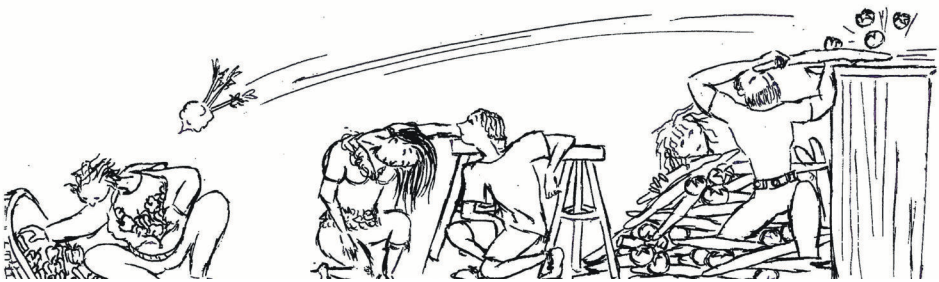
De studente trekt een verward gezicht, waarop de kastelein vertelt wat voor bar ze is binnengestapt. “Wha?!” antwoordt ze, voordat ze teruggaat naar haar vrienden.

De deur gaat opnieuw open: een stotterende Leienaar en een bejaarde zonder kunstgebit stappen het café binnen. Ze nemen beiden plaats op een barkruk, niet ver van mij vandaan. Als de barman vraagt wat ze willen bestellen, stottert de Leienaar "wrowrowrowrooiekoowl" en sputtert de bejaarde "Phienaphappelphap!". De barman poetst het speeksel met een theedoek van z'n voorhoofd en loopt naar de koelkast voor de groenten.

Terwijl Mariën en ik verder praten over biologische landbouw en de ecologische hoofdstructuur, ontstaat er enige onrust onder het groepje studenten. Ze praten onder elkaar en wijzen naar de barkrukken waar mijn gesprekspartner en ik op zitten. Vervolgens trekt het zestal tegelijkertijd de telefoon en slaan ze aan het bellen. De gezelligheid duurt nog zo'n vijf minuten, totdat er opeens tien studenten met plastic Jillz-zonnebrillen en trainingsbroeken door de deur naar binnen stormen. "Waar is de drank!!!" schreeuwen ze. "Wij hebben jou die barkrukken gegeven, lul! Je hebt ons belazerd!"

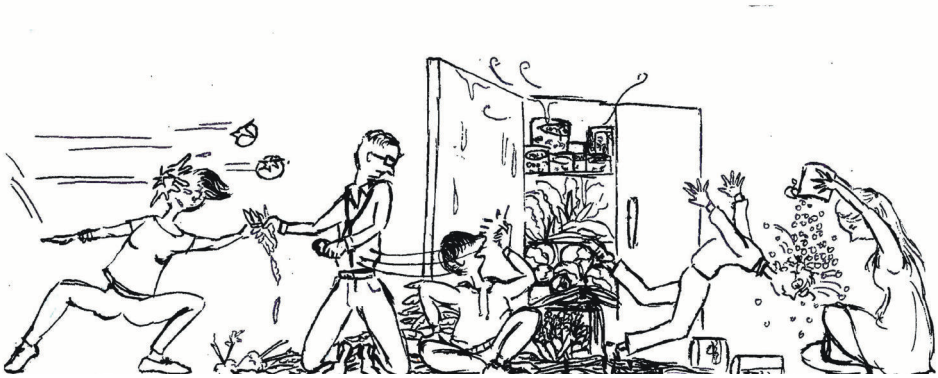
Iedereen in de bar kijkt naar de studenten bij de ingang, waar de zes meisjes bij zijn gaan staan. De barman, lichtelijk in paniek, probeert de situatie nog te sussen: "Wat kan ik dan aan jullie geven? Verse groente voor een week?"

"Je bent zelf een groente!" schreeuwt een lange jongen achterin het groepje, terwijl hij een asperge uit het glas van een van de stamgasten grist en het richting de bar gooit. De eigenaar van de asperge grijpt de jongen bij z'n kraag, waarop de studenten en de



stamgasten op de vuist gaan. Er wordt geschopt, geslagen en gesmeten met wortels, stukken flespompoen en allerlei andere soorten groente die in de buurt liggen. Een oudere man verliest zijn toupetje, dat prompt wordt vervangen door een aanvliegende bos andijvie. Een studente weet zich een rettich te bemachtigen en slaat daarmee drie mensen buiten westen. De andere aanwezigen in het café en de kastelein proberen de vechtende partijen uit elkaar te houden, maar raken ook betrokken in het geknok. Een deel duikt achter de bar en begint met de opgeslagen groenten te gooien. Aardappelen, kouseband, snijbonen, rode uien en tasty toms vliegen richting de knokkende massa, die vervolgens weer groente terugwerpt: een bombardement van doperwtjes, taugé, en spruitjes, inclusief suiker, volgt. Mariën duikt weg voor een langsvliegende knolselderij, die over de toog suist en tegen de poot van een tafeltje achter de bar stoot. De stapel komkommers op het tafeltje gaat aan het rollen, en eindigt op het hoofd van een man die gehurkt in een bak met paprika's aan het graaien is. Hij kijkt boos op en wijst naar ons: "Dat waren jullie, hè!? Stelletje overheidstypes! Raamambtenaren! Graaiers!" Hij smijt de paprika's richting ons, waarop we van onze barkrukken duiken en haastig door de vechtende massa naar de buitendeur rennen.

Eenmaal buiten komen we op adem en kijken we elkaar aan. Marién zegt: "Kom, ik heb thuis nog wel een aubergine in m'n koelkast liggen. Kijken wat we daarmee kunnen doen!"



Cultuurcolumn

door Francine Geurts

Koken voor beginners

Als je eenmaal op jezelf gaat wonen, komt al snel dat onvermijdelijke besef: je zult nu toch echt voor je eigen eten moeten zorgen. Het maakt eigenlijk niet zo veel uit of je letterlijk pas net een kijkje in de keuken komt nemen of dat je in al die jaren waarin je bij je ouders woonde juist wèl hebt gekookt. Oké, je weet misschien wel hoe lang die bloemkool à la Wilhelmina in de oven moet, maar wat heb je daaraan als er in je hele huis geen oven te vinden is? En, nog erger: nu je zelf al je eten moet betalen word je opeens, zomaar, zonder pardon, met je neus op de prijzen van verse ingrediënten gedrukt.

Deze editie van de Cultuurcolumn zal een aantal kookwijsheden met je delen, en hoopt je hierdoor bij te staan in de zoektocht naar de perfecte studentenmaaltijd.

Wat is het verschil tussen olijfolie en vegetarische olie?
Olijfolie kun je het best gebruiken voor dressings, marinades en grillen.
Vegetarische olie is juist weer geschikter om mee te bakken of braden.

Voordelig koken

Door plannen en creatief inkopen kun je met weinig geld heel goed eten.

1. Gebruik vooral diepvriesproducten (of voedsel dat je kunt invriezen), blikjes en pakjes.
2. Een gemakkelijke manier om geld te besparen is het letten op aanbiedingen. Vaak zie je twee producten voor de prijs van één en dat is handig om artikelen in te slaan die je veel gebruikt – maar koop alleen dingen die je ook echt gaat opeten, anders raak je alsnog geld kwijt!
3. Doe je inkopen liever tegen sluitingstijd: op het eind van de dag zijn sla, brood en andere bederfelijke waren vaak afgeprijsd.
4. Als je de dubbele hoeveelheid van een gerecht klaarmaakt, kun je de helft die je niet meteen opeet invriezen of in de koelkast bewaren. Het is vaak niet veel duurder om wat meer te maken, en je hebt dan meteen een extra maaltijd.

Tips voor pasta

Veel studenten leven op pasta, maar er hangen nog veel mythen rond deze Italiaanse koolhydratenbron.

1. Soms doen mensen olijfolie in het water om ervoor te zorgen dat de pasta niet gaat kleven. Niet doen! Dit is echt zonde van de olijfolie, want het werkt alleen maar tegen je. Ten eerste wordt de pasta zelf vettig, waardoor sausjes er vanaf glijden en je pasta smakeloos blijft. Ten tweede wordt de pan vet en dus lastiger om af te wassen.
2. Er wordt wel gezegd dat pasta in zout water sneller kookt, vanwege de verhoogde kooktemperatuur, maar dit is niet per se waar; de hoeveelheid zout die je toevoegt verhoogt de temperatuur met minder dan 1°C. Zout hoef je dus pas toe te voegen als het water eenmaal aan de kook is.
3. Roer de pasta in de eerste twee minuten tijdens het koken door elkaar; als je dat niet doet, koken elkaar rakende stukjes pasta aan elkaar vast. Maar roer niet in spaghetti of tagliatelle, want dan zit het bij het opdienen in de knoop.
4. Giet het water waarin je de pasta hebt gekookt niet meteen af! Maak je je eigen pastasaus, voeg er dan een beetje pastawater aan toe. Het zetmeel dat van de pasta is afgekomen, zorgt ervoor dat de saus iets dikker wordt en aan de pasta blijft kleven.

Pasta en kokend water

In kookboeken staat vaak dat je pasta (of rijst) pas mag toevoegen als het water kookt, maar waarom eigenlijk? Dit heeft voor zover bekend geen directe voordelen voor de smaak of voor de voedingsstoffen, maar zo kan je wel beter plannen wanneer je eten klaar is. Water heeft een duidelijk en bij iedereen bekend kookpunt (100° C), maar het kookpunt van water met pasta verschilt, afhankelijk van de massaverhouding water/pasta. Als het voedsel in koud water begint, kun je dus minder uitgaan van de tijd. Bovendien kan, als gevolg van de aanvankelijk onregelmatige warmtetoevoer, de pasta plakkerig worden.

Wil je energie besparen, dan kun je de pasta ook meteen al aan het water toevoegen, maar dan klopt de tijd die op het zakje staat waarschijnlijk niet. Om dit op te lossen, kun je de eerste keer dat je met een bepaalde pasta werkt bijhouden hoe lang die erover doet om te garen. Schrijf deze tijd op, en de volgende keer dat je met dit merk werkt, kun je weer gewoon een kookwekker gebruiken.

Meer tips

1. Als je uien moet snijden, spoel ze dan na het schillen eerst af onder stromend water. Dit voorkomt tranende ogen.
2. Spoel rijst voor de bereiding grondig af, om zetmeel te verwijderen. Dit voorkomt dat rijst na de bereiding aan elkaar kleeft, en hij kookt ook sneller.
3. Spoel ook aardappels grondig af. Stop ze nadat je ze in stukjes hebt gesneden in een pan koud water, spoel ze daarna af en ververs het water voor het koken.
4. In tegenstelling tot wat menigeen denkt, kan je tijdens het bakken beter niet in worsten prikken; ze spugen dan vet en verliezen vocht.
5. Als je groenten stoomt in plaats van kookt, behoud je de meeste voedingsstoffen. Je kunt hiervoor een vergiet gebruiken; breng in een pan een kleine hoeveelheid water aan de kook en zet daarop het vergiet met de groenten erin.

Perfecte combinaties

- olijfolie + balsamicoazijn → Zo heb je al meteen een heerlijke saladedressing, maar hij wordt nog lekkerder met een theelepel mosterd, een vleugje honing en een scheutje citroensap.
- spaanse peper + knoflook → Onmisbare ingrediënten in veel smakelijke pasta-sauzen, roerbakgerechten en curry's.

- zout + peper
- ui + knoflook
- tomaat + basilicum
- spinazie + ricotta
- doperwten + garnalen
- lamsvlees + munt
- zalm + dille
- ketchup + mayonaise

Het ethyleenprobleem

Er zijn nog altijd heel veel mensen die tomaten in de koelkast bewaren. En die niet weten dat je appels en kiwi's beter niet bij andere vruchten in de fruitschaal legt. Sommige groenten en vruchten kun je beter niet samen met andere bewaren omwille van het ethyleenprobleem. Ethyleen is een volstrekt natuurlijk rijpingshormoon en ongevaarlijk voor onze gezondheid. Maar wanneer je groente- en fruitsoorten die veel ethyleen produceren bewaart naast soorten die daar heel gevoelig voor zijn, gaan deze laatste veel sneller bederven.

Tomaten, rijpe appels en kiwi's geven bijvoorbeeld veel ethyleen af. Andersom zijn koolsoorten, komkommers, broccoli, aubergines en champignons zeer gevoelig voor bederf door ethyleen.

Op de pagina hiernaast vind je een lijst met groente- en fruitsoorten, waarbij wordt aangegeven waar je ze het beste kunt bewaren.

Wel of niet in de koelkast?

Bewaar jij je groente en fruit wel op de juiste plaats?

o NIET in de koelkast

- Aardappelen: koele berging
- Aubergines: kamertemperatuur, nooit in de directe buurt van tomaten
- Bananen: op een schaal bij kamertemperatuur
- Bonen (alle soorten) en doperwten: koele berging
- Citrusvruchten: koele berging of kamertemperatuur
- Courgettes: koele berging of kamertemperatuur, maar niet samen met of op hetzelfde schap als tomaten
- Kiwi: kamertemperatuur of koele berging maar nooit samen met groenten of ander fruit
- Komkommers: koele berging of kamertemperatuur maar niet samen met of op hetzelfde schap als tomaten
- Paprika's (alle kleuren): koele berging.
- Tropische vruchten: kamertemperatuur.
- Tomaten (los of tros): op een schaal bij kamertemperatuur. Ook een bak in de koele berging mag maar niet samen met aubergines, courgettes en komkommer.
- Uien

o WEL in de koelkast

- Aardbeien, bessen, frambozen en ander kleinfruit
- Andijvie
- Appels, maar altijd in een aparte bak: dus nooit samen met groenten of ander fruit
- Asperges: koelkast, liefst gewikkeld in een vochtige doek
- Bladselderij
- Bloemkool
- Broccoli
- Champignons en oesterzwammen
- Knolselderij (of koele berging)
- Koolsoorten (rode, groene, witte): mogen in de koelkast, maar als ze daar te veel plaats nemen kun je ze ook in de koele berging leggen
- Peren: maar niet samen met appels en liefst ook niet samen met groenten en kleinfruit
- Prei
- Spruiten
- Slasoorten
- Spinazie
- Tuinkruiden: potjes-met-wortel mogen op kamertemperatuur, afgesneden verse tuinkruiden moeten in de koelkast
- Witlof
- Wortelen: koelkast (voor wortelen met loof) of koele berging (bewaarwortelen)

Bron: http://www.tuinadvies.nl/groenten_fruit_bewaartips.htm

Verslag: Samenwerking met ViaKunst

door Gerard Spaans

Het was een drukke week: er waren maar liefst vier Prometheusactiviteiten, en wel op vier opeenvolgende dagen. Dat het ook nog eens de week voor de (deel)tentamenweek van de Faculteit Geesteswetenschappen was, viel te zien aan de steeds lager wordende opkomstcijfers. De laatste in deze week geplande activiteit was op vrijdag. Het betrof een tripje naar Utrecht om onze medecultuurliefhebbers van ViaKunst te ontmoeten.

Na een rustige rit in een volle trein kwamen we aan op Utrecht Centraal, alwaar een kleine garde ViaKunsters op ons stond te wachten. Gezamenlijk liepen we naar de bioscoop voor het Holland Animation Film Festival. Ons werd een aantal, vaak Utrechtse animatiefilms getoond, welke wij moesten beoordelen. Om de aandacht van de kijkers erbij te houden, hielden ze een volgorde aan waarbij wij eerst een paar korte filmpjes te zien kregen, vervolgens een wat langere, daarna weer een paar korte en tegen het einde de langste creaties. Tijdens het kijken is dit een fijne volgorde, maar helaas gaat zo'n samenstelling gepaard met het vergeten van wat je het eerst gezien hebt.

Onderweg naar het restaurant, waar de ViaKunsters met ons wilden eten, hoorde je dan ook voornamelijk de meningen over de laatste paar films. Een Belgische animatie genaamd Diamant was populair, en niet enkel bij de Vlaamse uitwisselingsstudenten van ViaKunst. Ook een kort filmpje, waarin je van onder een trampoline keek hoe dieren erop aan het springen waren, werd wel gewaardeerd. Een ander filmpje over een conversatie tussen een man en een vrouw, waarbij de man nonchalant zei dat hij die dag iemand had vermoord, werd echter door sommigen als irritant gezien.

In het restaurant gingen Prometheanen en ViaKunsters zo veel mogelijk door elkaar zitten. In afwachting van het eten spraken wij onder andere met elkaar over relaties tussen leden binnen de verenigingen. Onze Utrechtse vrienden bleken een talent te hebben voor het raden welke Prometheanen in een relatie waren, en zelfs twee aanwezige koppels werden in één keer goed geraden. Het Utrechtse mannentekort heerst blijkbaar ook binnen ViaKunst. Daar hebben de enkele wel aanwezige heren namelijk allen een relatie buiten de vereniging. Dit tot spijt van de vele dames. Op de vraag of zij wat manvolk van Prometheus mochten overnemen, kregen zij een nadrukkelijk "NEE" te horen.

Na een heerlijke maaltijd vol gezelligheid werd nog nageborreld in een café vlakbij de Domtoren.

Ribbels

Alles om te breien

Volg ons op Facebook

www.ribbels.nl

Bij inlevering van deze bon óf bij vertoon studentenkaart nu 50% korting op naalden bij aankoop van €20,- aan materiaal

open dinsdag t/m zaterdag
van 10.00 tot 17.00

Pieterskerk-Choorsteeg 18
2311 TR Leiden
telefoon 071-513 3126

SPELLENSPECIAALZAAK

De Tafelridder

Meer dan alleen een winkel

Ruim assortiment van:
- Bordspellen
- Collectible cardgames
- Miniature wargames
- Puzels
- Role Playing Games
- Tweedehands spellen

Een spel uitproberen?
Of mee doen aan een toernooitje?
Kom dan gerust langs.
Wij hebben een grote speelruimte. En organiseren met regelmaat activiteiten in het weekend. Van demo's tot toernooien. Check onze site of facebook pagina voor detail

Donderdag avond — MtG draft en casual play.
Andere ccg's spelers zoals van Cardfight! Vanguard zijn uiteraard ook welkom.
Wargames - kom een battle Warhammer, Warmachine of een ander spelsysteem spelen tegen andere spelers.

Vrijdag avond — Ben jij een bordspel fanaat? Of vind je het leuk om tijdens een leuk spelletje te sodaliseren?
Dan is dit de avond voor jou!
Neem je favoriete spel mee, of leen één van onze spellen uit onze demo-spellenkast.

Op vertoon van deze advertentie - 10% korting*

Adres — Oude Herengracht 11a, 2312LN Leiden (loopafstand van de Pellbar)
website — www.tafelridder.nl
facebook — https://www.facebook.com/#!/DeTafelridder

*Geld niet voor tweedehands spellen en aanbiedingen

Suaasat: een Groenlands kerstmaal

door Gerard Spaans

Het idee

Het leek mij wel leuk om een maf gerecht klaar te maken en daarover een stukje te schrijven. Het eerste wat in mijn gedachten opkwam, was: Groenlanders eten vast maffe dingen! Na wat internetonderzoek kwam ik erachter dat Groenland twee interessante gerechten kent, namelijk:

- ᒪᒃᑖᕐᖃ (*Maktaaq*): Gebakken reepjes walvisblubber, gemaakt van het onderhuidse vet van een walvis. Dit gerecht zien de Groenlandse kinderen als snack; zij smullen bij kinderfeestjes van een lekker stuk *Maktaaq* en zijn jaloers op het ventje dat op school *Maktaaq* in zijn broodtrommeltje vindt.
- ᓱᐊᕐᓴᑦ (*Suaasat*): Soep met als hoofdbestanddeel rendiervlees, walvisvlees of zeehondenvlees. Verder bevat dit gerecht o.a. aardappelen, wortelschijfjes, paddenstoelen en ui. Dit gerecht wordt voornamelijk als nationaal kerstgerecht geserveerd.

Aangezien we in de EU leven, is voor ons zowel walvisjagen als zeehondenknuppelen verboden. Bovendien mogen we deze dieren niet dood van buiten de EU importeren, dus binnen de EU is elk bezit van het vlees van deze dieren illegaal. Van deze gerechten blijft er dus maar één over dat we in Nederland mogen bereiden, namelijk rendiersoep.

Een laatste probleem: hoe kom je aan een klein aantal mensen dat rendiersoep wil eten? Een oproep plaatsen is onverstandig, want dan moet je tientallen mensen teleurstellen dat zij niet mee mogen doen. De oplossing bleek eenvoudig: er zijn vijf Promethenanen die eerstejaars Taalwetenschapstudent zijn. Marianne, Monica, Rein en Siebe willen gelukkig graag met mij meedoen.

De rendierjacht

"Waar koop je rendiervlees in Nederland?" Deze vraag stellen wij aan Google, en de zoekresultaten zijn duidelijk: in Arkel. Juist ja, in het dorpje Arkel, in de buurt van Gorinchem. Wij sturen hen een mailtje met de vraag of we bij hen een kilo rendiervlees kunnen kopen, en uit het antwoord blijkt dat ze ons wel een kilo rendiersnippers willen verkopen! De winkel is helaas niet op dinsdag open, maar ach, ze willen voor ons wel rond 11:00 de deur opendoen

ᒫᕆᐊᓐᓇ (Marianne) en ᑏᕋᕋᑦ (Gerard) gaan op pad. Eerst maar naar Utrecht. Daarna met een sprinter naar Geldermalsen en dan met een Arriva-trein richting

Arkel. Op een gegeven moment wordt er omgeroepen: “ARKEL, STATION ARKEL!”. We kijken naar buiten. Geen huis te zien, enkel grasland en een paar bomen. Wanneer de trein tot stilstand komt, zijn er inmiddels toch nog enkele schuurtjes in het zicht geslopen. Achter het station, de heuvel af, blijkt een nog tamelijk groot dorp te liggen. Het eerste bordje dat we tegenkomen kondigt een kermis aan. Ze hebben een kermis!

Na een klein halfuurtje wandelen komen we bij de winkel. Aan een koord hangt voor de deur een groen bordje met het silhouet van een eland, en eronder het Zweedse woord Välkommen. De zaak is gesloten. We kloppen aan. Geen antwoord.

“Kijk, de deur van de buren staat open, laten we hen vragen of de winkeleigenaar thuis is”, zegt ᒫᓇᐊᓐᓇ.

De buurman weet het niet. Dan valt het op dat er een telefoonnummer voor de ruit van de winkel hangt. “Ik bel wel even”, zegt ᒋᕋᕋᑦ.

Aan de andere kant van de lijn klinkt: “O, hadden we een afspraak? Het spijt me zeer, dat heeft mijn vrouw dan met jullie afgesproken. Vervolgens moet ze vergeten zijn mij in te lichten. Waarover gaat dit? Een kilo rendiersnippers? Ik zit nu nog in Rotterdam voor een bestelling, maar als ik meteen vertrek, kan ik met een half uur bij de winkel zijn. Is dat goed?”.

Natuurlijk is dat goed, we gaan niet met lege handen weg uit Arkel! Gelukkig hebben we onderweg een bakker gezien die ook ijs verkoopt, dus kunnen we genietend van een ijsje wachten op wat er komen zal.

Na iets meer dan twintig minuten komt een bestelbusje aangereden. De man achter het stuur kijkt ons aan alsof hij nog nooit een klant gezien heeft. De beste man biedt ons uitgebreid zijn excuses aan en opent de winkel. Hij haalt 4 pakjes rendiersnippers van elk 240 gram uit de koeling en vraagt ons wat wij studeren. We hadden al iets gezegd over dat we Inuktitut zo’n geweldige taal vinden, en op de een of andere manier hebben we het voor elkaar gekregen dat hij dacht dat wij ‘Taal en Cultuur van de Inuit’ of iets dergelijks studeren. Op de vraag met hoeveel studenten wij die studie dan volgen, antwoordt ᒫᓇᐊᓐᓇ maar: “Alleen wij tweeën”. Wanneer hij vraagt of we de soep met z’n tweeën gaan eten, zeggen we: “Nee, met studiegenoten”. Hopelijk denkt hij niet dat we uit een gesticht ontsnapt zijn…

We krijgen de pakjes rendiervlees mee in een goed dichtgeplakte piepschuimbox die hij nog van een recente levering heeft liggen. Bovendien krijgen we gratis wat viltkrydda (wildkruiden) mee, omdat hij ons heeft laten wachten. We gaan via Dordrecht terug naar Leiden. Een conducteur vraagt nog wat er in de piepschuimbox zit. ᒫᓇᐊᓐᓇ zegt: “Een rendier”. De conducteur lijkt blij dat er slechts een rendier in zit en niet iets gevaarlijks of ongewoons.

De maaltijd

Laat één zaak duidelijk zijn: zoals het rendiervlees uit het pak kwam, zag het er allesbehalve smakelijk uit. Het ging met een grote hoeveelheid water de pan in. We hebben stukjes aardappel, wortel en champignon toegevoegd. Verder namen we gedroogde cranberries, want het moest wel een voor ons nog enigszins herkenbaar kerstmaal worden. Ook hebben we wat citroensap erbij gedaan en rozemarijn, tijm en de Zweedse wildkruiden erdoorheen gestrooid.

Eigenlijk hadden we ook gort moeten toevoegen, maar dat hadden ze niet in de supermarkt. Blijkbaar een beetje uit de mode. Als gortvervanger hadden we linzen meegenomen, maar het bleek dat die ruim van tevoren in water te weken hadden moeten worden gelegd. Dan maar geen gort of gortvervanger.

Na een tijdje begon het mengsel zowaar goed te ruiken. Regelmatig liepen huisgenoten van ᒪᓇᐊᓐᓇ de keuken binnen en zeiden dat het lekker rook. Na een tijdje wilden we de gok wel wagen en haalden we de pan van het vuur. Tijd om op te scheppen…

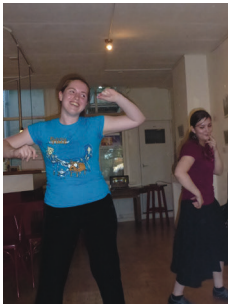
De soep smaakte, eh, eigenaardig. Het was even wennen, maar de smaak was zeker niet onaardig. Het rendiervlees smaakte naar vlees. Wat voor soort vlees was niet echt duidelijk: het leek enigszins op rundvlees, maar het was toch ook duidelijk geen rund. Het smaakte gewoon naar rendiervlees! Ook was het duidelijk genoeg aanwezig in het geheel.

Na één kom had eenieder wel genoeg. Gelukkig waren er genoeg nieuwsgierige huisgenoten die ook wel een kommetje wilden proberen. De ervaring was apart, doch leuk. Zelf zullen we niet snel nog eens suaasat klaarmaken, maar geïnteresseerden raden wij het zeker aan!

Verslag: Open Podium

door Marijke van der Waard

Dinsdagavond 17 juni, half negen. Het is gezellig druk in de Leidse Studenten Ekklesia. Een pianist, gitarist en zangeres oefenen nog even hun stukje, een aantal toehoorders nipt van hun biertje of thee en weer anderen zijn lekker aan het keuvelen totdat Robert de avond begint. Het open podium van Prometheus is weer begonnen.



En het barst weer van het talent: Erwin begeleidt Vera, die met een lieve zachte stem hun zelfgeschreven nummer voordraagt; Hilal schudt een nog even gauw in de pauze ingestudeerde aria loepzuiver uit haar mouw, nagenoeg feilloos begeleid door de evenzo getalenteerde Jeroen; Esther zingt vol emotie en valse bescheidenheid een prachtig musicalnummer; Caroline, Hugo, Thomas en Jeroen laten stuk voor stuk oorstrelende pianostukken horen, vergezeld van interessante achtergrondinformatie of een volledig ingestudeerd begeleidend toneelstukje. Ondergetekende maakt van de gelegenheid gebruik om Prometheus haar *guilty pleasure* van Avril Lavigne te laten horen.

Heel veel muziek, muziek, muziek, maar gelukkig is talent niet een synoniem van muziek. Ook Cathy, Freek, Daniëlle en Marianne P. gieten emmers vol talent uit met hun improvisatietoneel en Francine G. en Emma vrolijken iedereen op met drie Japanse ParaPara-dansen.

Al met al lijkt het erop dat Prometheus nog eens gaat exploderen van de geuite en verborgen talenten!

De culinaire verscheidenheid op Prometheus

door Marijke van der Waard

Dat Prometheus veelzijdig is, was al duidelijk. De vereniging herbergt meer dan tachtig gilden, van de meest uiteenlopende onderwerpen en interesses. Maar liefst dertien gilden betreffen voedselwaren: zo houden Prometheanen van ontbijten bij de Hema, van kilo's en kilo's vlees of juist van vegetarisch of zelfs veganistisch voedsel. Vele Prometheanen genieten met enige regelmaat van de meest uiteenlopende alcoholische versnaperingen tijdens de welbekende Alcoholicaborrels en voor de lekkerbekken en zoetekauwen onder ons bestaan ook altijd nog het Smulbakkers- en Chocoladegilde.

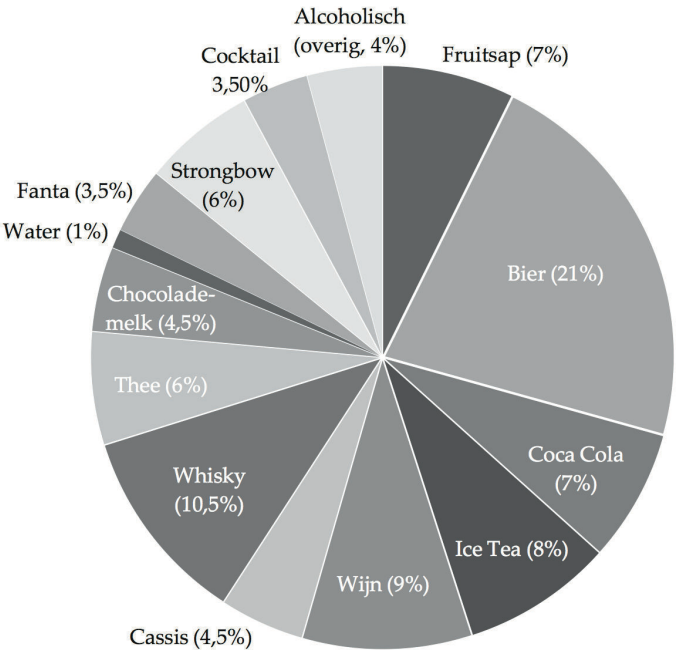
Deze culinaire verscheidenheid wordt ook duidelijk wanneer we kijken naar data van de almanakenquête (van 2012, red.) De antwoorden op de voedselgerelateerde vragen geven ons een inkijkje in de eet- drinkgewoontes van onze leden (zie ter illustratie ook de TAARTdiagrammen).

Drankjes tijdens de borrels zijn zo verschillend als de kleuren van de regenboog: een meerderheid drinkt graag een biertje of wijntje, maar zonder thee, cola, ijsthee, chocolademelk en appelsap is het borrelbeeld niet compleet. En dan is er nog de enkeling die drinkt wat er op zijn pad komt, en een anoniem moorddadig lid dat het liefste bloed drinkt op de Prometheusborrel. Ook wat fruit en lievelingseten betreft, verschillen Prometheanen erg van elkaar. Prometheaanse lievelingsgerechten variëren van pizza en biefstuk met friet via lasagne di mama en Andalusische inktvis tot Hollandse stamppot, pannenkoeken en stoofvlees. Toch lijkt Italiaans eten (pizza, pasta en (fruit)lasagne) wel het meest te worden gewaardeerd.

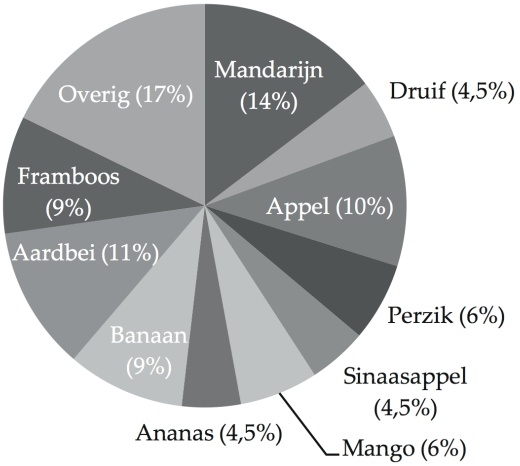
Prometheanen zijn overigens behoorlijk eensgezind over hoe men Knäckebröd het lekkerst eet: maar liefst 47% zegt kaas (al verschilt het van zeer jonge tot zeer oude kaas en van smeerkaas tot geitenkaas). Met grote afstand volgen daarna verschillende soorten jam (11%) en gerookte zalm (11%, al dan niet met smeerkaas gecombineerd), waarna de rest van de gegeven antwoorden maar een aantal procentjes per keer beslaan.

Zo blijkt maar weer: hoe verscheiden en verschillend we ook zijn, we zijn allemaal lekkerbekken!

Drankjes tijdens de borrel



Favoriet Fruitstuk



Pyros Light

door Tante Pyros

De Pyros Light is voortaan anoniem. Je kunt je roddels nog altijd anoniem doorgeven aan pyroslight@asvprometheus.nl.

Om maar direct een bekende misvatting de kop in te drukken: Felix heeft niet drie ijsjes per dag gegeten in Napels. En zo waren er meer grote teleurstellingen op de buitenlandreis. Sommige Prometheanen hebben bijvoorbeeld, ondanks de grote inspanningen van de commissie om dit te voorkomen, toch een kunstwerk van Franz West gezien. En vanwege het relaxte programma heeft niemand een museumcomplex opgelopen. Om met de tegenslagen om te kunnen gaan, werden er al om 11 uur 's ochtends volop baba's (grote, met rum doordrenkte stukken cake) geconsumeerd door de reizigers. Verder zochten sommige reizigers troost door zwoele nachtwandelingen in de mooie Italiaanse stad te maken; natuurlijk kom je bij zo'n gelegenheid altijd wat Prometheanen tegen.

De onderlinge liefde van Prometheanen uitte zich ook op andere wijzen. Fons bleek thuis een gekneusde rib te hebben overgehouden aan de vele knuffels. En er werd volop drank gedoneerd aan de gemeenschappelijke voorraad in de huiskamer van het hostel, waar iedereen heel blij mee was, maar soms werd er iemand ziek van.

Kim was tijdens de reis alleen thuis in het Van der Werf-Prometharium, met alle gevolgen van dien. Via sms'jes stelde ze de reizigers op de hoogte van de recente ontwikkelingen in Leiden, waaronder een raadselachtig bericht over strippers. Het is tot op heden niet duidelijk wat zich precies heeft afgespeeld op Van der Werfstraat 9 van 3 t/m 12 mei. Ook is niet duidelijk of deze strippers iets te maken hadden met de vrouwenborrel die kort na de reis volgde. Was Kim de strippers vast aan het keuren?

Je zou bijna vergeten wat er vóór de reis allemaal gebeurd is, maar dat is ook niet mis. Francine G. is zonder haar geliefde Joost naar het gala gegaan en heeft haar vrijheid goed benut door in de armen van andere mannen te vallen. Wat ook zijn vrijheid goed heeft benut is het been van de andere Francine. En natuurlijk de eerstejaars die allemaal met elkaar hebben gedanst! Tante Pyros is trots op jullie.

Daarnaast heeft Bastiaan het aangedurfd om op TV te komen bij Lingo. Luciel bleek niet zo aardig te zijn in het echt en JP viel ook tegen, maar zijn spetterende optreden samen met zijn goede vriend Sjors zou wel eens het begin van grote faam voor Prometheus kunnen zijn. Helaas werd de grondige voorbereiding door middel

van het Lingowoordenboek van Bastiaan en Sjors niet gewaardeerd, want blijkbaar gebruiken ze bij Lingo zelf niet het Lingowoordenboek waar toch duidelijk het woord AFBUIL in staat! Prometheus kwam ook al dikwijls in de media-aandacht bij de Mare dit jaar. Gelukkig waren ze meestal vrij mild met het beoordelen van onze "nerderige" studentenvereniging en soms zelfs positief, bijvoorbeeld over het Veganistengilde en het Ontbijten-bij-de-Hemagilde! Wie weet wordt Prometheus ooit nog hip.

Na de reis vonden Prometheanen het maar moeilijk om het normale leven voort te zetten. Maar weinig mensen bezochten de lezingen, maar ondertussen is wel iedereen helemaal losgegaan op het eindfeest. Er is veel en wild gedanst op de meest foute nummers. Waar moet het heen met de vereniging? Prometheus wordt een soort Catena light[1]. Wellicht kan het kandidaats f.t.-bestuur, dat tevens op deze avond bekendgemaakt is, daar iets aan doen? Tante Pyros wenst de Geitjes daar heel veel succes mee!

Maar dit gebrek aan cultuur in de laatste weken kan gelukkig worden goedgemaakt met het zomergildeprogramma, waar we *Boer Zoekt Vrouw* (twee keer) en *The Nanny* zullen kijken er een alcolicaborrel zal zijn (twee keer). Tja… Gelukkig wordt er ook een Zomersymposium van het Homo Unversalisgilde, een Museumvierdaagse en nog veel meer cultureels georganiseerd. Tante Pyros raadt dan ook iedereen aan om daarheen te gaan en wenst jullie verder een heel fijne zomer!

Mail al je zwoele zomerroddels naar pyroslight@asvprometheus.nl!

1 Dit mag je niet zeggen in de EL CID-week.

Het tiende woordenboekspel

door Yorim Christiaanse

Dit woordenboekspel is afgenomen tijdens het eindfeest. Ik had het idee opgevat om de vragenlijst op een tafeltje neer te leggen nadat het feest op gang was gekomen. Immers, wat is er leuker dan de creatieve uitspattingen van een Prometheaan? Juist: de creatieve uitspattingen van een Prometheaan met drank op! Nu moet ik wel zeggen dat de invullingen niet bijzonder veel afwijken van het normale repertoire; volgende keer maar bij een alcoholicaborrel?

Escamoteren (iets als een goochelaar wegmoffelen)

- Een ruzie tussen twee motten laten escaleren.
- Blijven hangen wanneer men via een (brandweer)paal naar beneden glijdt.
- Protserige term voor op "escape" drukken op de computer.
- Steeds met een lift omhoog en omlaag gaan.
- Zo veel mogelijk rondjes draaien in je kano waarbij je zittend in je boot steeds van boven water omkiepert en weer opkrabbelt. (Bijna! dit heet eskimoteren. – red.)
- Escaleren, maar dan sneller.
- Het vlees van de wijngaardslak in delen snijden.
- Verkeerde ontlening van 'to eskimotate': zich als een eskimo gedragen.
- Het uitzinnig kapotslaan van een voorwerp. Een beetje als destructief zijn maar dan net een stukje erger.
- Op een slak rijden.

Klabasteren (klauteren, met zekere inspanning lopen)

- Een verwarde kalebas bestrijken met teer.
- Rentenieren op basis van winst die is verdiend in de verkoop van kalebassen aan dyslectici.
- Per ongeluk erachter komen dat je twee rechterpantoffels hebt.
- Klabakken (politieagenten) molesteren.
- Het tot pulp slaan van kalebassen en pompoenen. Vaak gedaan met groot plezier, want het is een goed afreageermiddel.
- Werkwoord voor een barst die met een knal uit elkaar spat.
- Het ontharen van je blote bast.
- Het uiten van het geluid dat een kalebas maakt als hij op de grond valt.
- Palmboomconferenties organiseren.

Glimpieper (iemand die graag stiekem een slippertje maakt)

- Fabuleuze aardappel, diva-aardappel.
- Lichtgevende aardappel.
- Een soort van aardappel.
- Een shiny aardappel.
- Een glanzende aardappelsoort.
- Een prijswinnende aardappel, héél speciaal.
- Aardappel met eetbare glitter.
- Een aardappel die per ongeluk in de zilverpoets is gevallen.
- Bijzonder shiny aardappel.
- Gloeiend hete aardappel, die zo heet is dat je mond licht gaat geven.
- Bijnaam voor winnende aardappel op een aardappelenwedstrijd.
- Glimmend speeltje dat piept als je erin knijpt.
- Kaal kuiken.
- Een alarmsysteem dat steeds feller gaat glimmen en stralen en bij extreem gevaar confetti spuit.
- Een persoonlijke pieper voor dove mensen. Hij geeft licht i.p.v. geluid.
- Vogelsoort uit de Sahara die glimt in de zon, lijkt op de graspieper.

Viagraaf (toestel dat oneffenheden in het wegdek registreert)

- "Viagra-af", het commando dat je geeft aan je klokkenspel nadat je een erectie hebt gehad.
- Zeer fier overeind staande graven.
- Witte-streep-maak-ding op de weg (lijntrekker).
- Een edelman die nooit rechtstreeks gaat.
- Machine die oude resten viagra opgraaft.
- Groothandelaar in middelen die de mannelijke erectie in stand houden, zelfs bij de minder apetijtelijke vrouw.
- Belangrijke titel: persoon in de middeleeuwse bureaucratie via wie alles eerst moet gaan.
- Iemand die op snelwegen schrijft.
- Vrouwelijke vorm: 'viagravin'. Graaf die zijn kasteel precies op de locatie zet, zodat veel reizigers bij hem logeren en "via hem reizen".
- Een inefficiënte graafmachine.
- De sleuf die in de archeologie wordt gebruikt om twee putten te verbinden.
- Een viagra-verslaafde.
- Count Count (Graaf Tel) van de magische blauwe pilletjes.

Patapoef (een dikkerd)

- Gecombineerd frituur- en zitgestoelte.
- Opeens, plots. Vaak gebruikt door clowns en goochelaars.
- Strofe in Verdi's "Poefapa", gezongen door Pafao, in het lied "Poef poef poef, ik heb genoeg."
- Het geluid dat iemand maakt wanneer hij/zij op een zeer oude lederen bank gaat zitten, waar ook nog onder de bekleding een scheetkussen verstopt zit.
- Verdwijnende patatten.
- Patatpoef: aanvulling op meubilair in de eetkamer; poef waarop men patat eet.
- Zo'n aardappeltoefje uit de diepvries.
- Een toveruitspraak, te gebruiken bij hoge behoefte aan een nachtsnack, waarna er friet verschijnt.
- Tropische vogel.
- Bestuurder van een viagraaf.
- Revolver, in het bijzonder ontworpen om op schoenen mee te schieten.
- Luxe kleine poef waarop men de bij voorkeur geschoeide voeten kan laten rusten. Vooral populair onder jongeren en geflopte hiphop-artiesten die met hun beperkte rijkdom toch enige mate van welvaart willen uitstralen.
- Het geluid dat iemand maakt als-ie plots verdwijnt of verschijnt (maar niet Felix; die heeft stijl).

Keeuwen (het naar adem snakken van vissen op het droge)

- Het kelen van meeuwen; waar de gemeente Leiden heel graag iets aan wil doen.
- Hele vervelende eeuwen.
- Samentrekking: kutmeeuwen. Gebruikt door Leidenaren wanneer de meeuwen weer eens een vuilniszak hebben opengetrokken.
- Het terughalen van bierviltjes van onder de tafelpoten, nadat men deze daar geplaatst heeft om het wiebelen tegen te gaan, omdat vervolgens je bier gebracht wordt en je geen bierviltjes meer over hebt.
- Geeuwen als een konijn.
- Op een Franse manier geeuwen.
- Dematucaferen.
- De kieuwen die gebruikt worden om mee te schreeuwen, zoals bij de terrorvis.
- Wedstrijdvorm van geeuwen, waarbij op verschillende onderdelen punten kunnen worden gescoord: toonhoogte, lengte, melodie, ritme, muziekstijl. Heeft geleid tot het ontstaan van grunten in de metalmuziek.

WARP 9
Science Fiction, Fantasy, Anime en Manga Store
Verkoop van Magic, World of Warcraft, Yu-Gi-Oh!, Pokémon, Star Trek, Star Wars, D&D, Board Games e.a.
Adres: Lange Mare 42, 2312 GS, Leiden
Tel: 071-5121380
Email: info@warp9.nl
Website: www.warp9.nl
Openingstijden:
Maandag Gesloten
Dinsdag 11:00 - 18:00
Woensdag 11:00 - 18:00
Donderdag 11:00 - 18:00 Koopavond 19:00 - 21:30
Vrijdag 11:00 - 18:00
Zaterdag 11:00 - 18:00
Zondag Gesloten
Bij afwijkende openingstijden staan deze vermeld op de beginpagina van de website.

Het Hoogste Woord

door Frank Floris en Robert van de Peppel

In deze column wordt een door het bestuur geregelde samenwerking belicht vanuit de perspectieven van beide verenigingen. Deze keer: de samenwerking met Het Duivelsei op woensdag 9 april, bestaande uit Eten-bij-een-Prometheaan-of-een-Duivelseitje (EbePoeD) en de lezing over het gezelschapsspel Ortus.

Ortus? Kan je dat eten?

Door Frank Floris

De langverwachte dag was eindelijk aangebroken: het was 9 april, de dag waarop er Prometheanen mee zouden komen eten. Twee Duivelseitjes, twee Prometheanen, dat bleek een goede mix te zijn – al was het nerdgehalte van de gesprekken toch wel wat hoog. Iets anders had ik natuurlijk niet verwacht, met een lezing van spelontwerpers op het programma. We keken er allemaal naar uit, want voor iedereen was er iets nieuws te beleven. Voor mij was het mijn eerste lezing in Prometheus-stijl, al zou de toekomst laten zien dat het niet mijn laatste zou zijn.

Na het eten togen we met z'n viertjes naar de kelder van de Pelibar, waar Duivelseitjes wel vaker hun spelletjes spelen onder het genot van een drankje. Daar konden we al gelijk wat meer verbroederen, want thee blijkt toch zeer in trek bij beide verenigingen. Hoewel de sprekers, Joost Das en Martijn Poels, niet de meest geoefende sprekers waren, was hun passie voor het door hun ontworpen spel goed zichtbaar. Dat lokte na afloop van de lezing ook de nodige vragen uit, maar de meest prangende vraag was natuurlijk: "Kunnen we het spel nu zelf uitproberen?"

Nu we wijsheid via het Prometheaanse gedeelte hadden opgedaan was het natuurlijk tijd om ook een vleugje Duivelsei in de mix te gooien door het spelen van een spelletje Ortus, het snelle tactische bordspel waar we inmiddels al zo veel over hadden gehoord. Daarna ging iedereen zijn gangetje en werden ook andere spellen uit de kast gepakt: Monty Python Flux bleek het goed te doen onder de Prometheanen, al beperkte het aantal quotes dat men kon produceren zich vooral tot "always look on the bright side of life".

Al met al was het een zeer gezellige avond, want Duivelseitjes en Prometheanen lijken toch wel verdraaid veel op elkaar. Gelukkig hoeven de leden van beide verenigingen niet per se te wachten totdat de besturen weer een gezamenlijke avond organiseren, want een keertje langskomen kan altijd!

Fruitlasagne!

Door Robert van de Peppel

Op de tweede woensdag van april was het tijd voor weer een gezamenlijke activiteit met één van de vele leuke verenigingen die onze studentenstad rijk is: de spelletjesvereniging Het Duivelsei. Aangezien er op de tweede woensdag van de maand natuurlijk altijd EbeP (Eten-bij-een-Prometheaan) is, kon dat ook voor de samenwerkingsactiviteit niet ontbreken. Al snel werd de term EbePoeD (Eten-bij-een-Prometheaan-of-een-Duivelseitje) geïntroduceerd en wachtte iedereen in spanning af bij wie hij zou worden ingedeeld!

De avond begon om zes uur bij de Digros (zoals deze winkel toen nog heette) met een afspraak met de eindredacteur. Francine wilde namelijk graag koken, maar dan wel bij iemand met een oven. In de winkel verdwenen aardbeien, een banaan en een appel in ons winkelmandje, samen met lasagnebladen, groenten en kaas. Wie het recept van Francines fruitlasagne wil hebben, kan een mailtje sturen naar de Pyrosredactie.

Al deze spullen samen werden in mijn ovenschaal gedaan, om vervolgens voor een hele tijd in de oven te worden weggestopt. Als snel arriveerden de andere gasten van beide verenigingen. Thomas Bakker toonde af en toe een verraste uitdrukking als hij een hap banaan in de lasagne aantrof en Roelof, de voorzitter van het Duivelsei, zorgde ervoor dat er geen restjes meer overbleven.

Met een gevulde maag kon de vaat gedaan worden door de niet-koks en vertrokken we naar de Pelibar voor de lezing en spelletjesavond! Joost Das en Martijn Poels vertelden daar vol enthousiasme over Ortus, het spel dat zij ontworpen hadden, en nodigden ons naderhand uit om het spel mee te spelen. Onze eigen Jos, die al van te voren het spelletje had geoefend via de site van Ortus, versloeg daar verschillende leden van het Duivelsei, voordat hij zelf werd verpletterd in een partijtje tegen één van de ontwikkelaars.

Omdat de meeste Prometheanen ook wel van een spelletje houden was het geen probleem om ons de rest van de avond goed te vermaken samen met de leden van het Duivelsei. Ik speelde die avond mee met Battlestar Galactica, het bordspel waar bestuur Galactica van het Duivelsei haar naam aan ontleend heeft. Tot laat in de avond ben ik bezig geweest de mensheid te vernietigen (aangezien ik, tegen ieders vermoeden, een Cylon bleek te zijn!), totdat wij na een geslaagde activiteit weer naar huis toe keerden. Dat moeten we zeker nog eens doen!

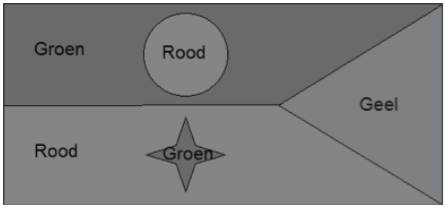
Blotojanta-tjyto-pimentos, een Spokanisch* paprikagerecht

door Marianne de Heer Kloots en Gerard Spaans

Op 12 mei, nog maar een paar maanden geleden, was het *Nâmpa-dag*. Bij *Nâmpa-dag* denk je natuurlijk meteen: "PAPRIKA'S!". Of misschien ook niet. In dat geval moet je zeker dit stukje lezen, want het zou wel zo moeten zijn. *Nâmpa-dag* (letterlijk 'afspraak-dag') is de opening van het nieuwe regeringsjaar van Spokanië, waarbij de koning de *Nâmpa-quariy* ('troonrede') voorleest en vervolgens over de inhoud ervan discussieert met de *Zâmporementec* ('volksvertegenwoordiging'). Iedereen in Spokanië heeft op *Nâmpa-dag* vrij. Traditioneel worden op deze dag in het hele land gerechten gegeten waarin rode, gele en groene paprika's worden verwerkt - de kleuren van de Spokanische vlag (zie hieronder). Eigenlijk maakt het weinig uit wat voor paprikagerecht je maakt. Er is echter wel één gerecht dat al lange tijd zeer populair is: *blotojanta-tjyto-pimentos* ('gehakt-gevulde paprika's'). Daarover lees je verderop in dit stukje meer.

Spokanië

Spokanië is een land dat bestaat uit enkele eilanden in de Atlantische Oceaan, ten zuidwesten van Ierland. Het heeft een oppervlakte van ongeveer 46.520 km² en telde zes jaar geleden in ieder geval nog 7,6 miljoen inwoners. Vanaf Schiphol is het ongeveer drie uur vliegen (met overstap in Londen vier uur). Sinds 24 juni 1983 is dat dan ook mogelijk: op die dag sloten Neelie Kroes (namens Nederland) en Lôra Emmerliyst-Oliyi (namens Spokanië) een luchtvaartverdrag, waarin de Spokanische luchtvaartmaatschappij Spocanair toestemming kreeg om dagelijks heen en weer te vliegen tussen Amsterdam en Hirdo (de hoofdstad van Spokanië). Een economy class enkeltje kost slechts €550, en tussen 15 november en 14 maart krijg je daar ook nog eens 8% korting op! (Een retourtje is €980, maar waarom zou je ooit terug willen?)



De Spokanische vlag lijkt op een geroteerde Tsjechische vlag met de kleuren rood, groen en geel. De driehoek staat voor trouw aan de heilige drie-eenheid van het Ergynnegeloof (het nationale geloof van Spokanië). In de horizontale balken staan

een rode zon, symbool voor de warmteschenkende dag, en een groene ster, symbool voor de vruchtbaarmakende nacht. In de balken staat de kleur rood voor eenheid, en groen/geel staat voor vruchtbaarheid en voortplanting. Symboliek voor geloof in Selrum het heilige Zoutmonster ontbreekt op de vlag. Een reden hiervoor kan zijn, dat dit geloof tegenwoordig niet zo veel aanhangers meer heeft.

Blotojanta-tjyto-pimentos

Blotojanta-tjyto-pimentos is een heerlijk paprikamaal dat op 12 mei mag worden bereid. Daarom grijpen niet alleen de Spokaniërs, maar ook vele geïnteresseerde cultuurliefhebbende buitenlanders jaarlijks deze dag de kans om paprika's met gehakt te vullen. Wij begrijpen het dat je de volledige naam *'Blotojanta-tjyto-pimentos'* een beetje lang en lastig vindt. Gelukkig zul je niet raar aangekeken worden wanneer je dit gerecht kortweg *blotojanta-tjyto* noemt. De Spokaniërs vinden dat zelf ook gemakkelijker.

De bereiding[1]

Voor de ingrediënten kan je het beste een tripje naar de *Hâmstro Super-Mârket* maken. Deze grote supermarktketen bevindt zich voornamelijk in de buitenwijken van grote steden, en ze verkopen er de beste partijen paprika's van Spokanië (dit bleek uit een recent consumentenonderzoek door het dagblad *Spooktÿden*). Je hebt in ieder geval de volgende ingrediënten nodig: rode, gele en groene paprika's (geen van deze kleuren mag ontbreken), gehakt, viltkrydda en olijfolie. In plaats van gehakt kan je ook Tjempse worst gebruiken. De beste worst kan je halen in de Tjempse steden Bôrâ en Kussik.

Eerst hol je de paprika's uit. Dit kan je doen op de wijze die je moeder je geleerd heeft, of zie De Laatste Pagina (blz. 54) voor paprikasnijtips. Belangrijk is dat er geen gaten in de onderkant komen, want anders loopt de vulling eruit. Bak het gehakt gaar en scherp de smaak wat aan met viltkrydda (verkrijgbaar bij *Nordic Delikatesser* in Arkel, Nederland). Vul de paprika's met het gekruide gehakt en voeg eventueel nog andere gewenste ingrediënten toe. Overgiet het geheel vervolgens met wat olijfolie en verwarm de paprika's een tijdje in de oven. Zet vervolgens het volkslied *Šark pai Erget* op en *sûlge* maar!

1 We hebben dit naar eigen smaak aangepast van het originele recept.

* Het concept Spokanië is bedacht door de taalkundige Rolandt Tweehuysen, toen hij 12 jaar oud was. Dat is ongeveer vijftig jaar geleden. Op zich is het bedenken van een land niet zo'n rare bezigheid wanneer je 12 bent (en ook niet wanneer je ouder bent, trouwens – hoi Fantasielandengilde!). Wat Spokanië zo bijzonder maakt, is dat Rolandt Tweehuysen nooit is gestopt met het produceren van informatie over Spokanië. Hij is nu in de zestig. Zijn persoonlijke archief over het land staat onder de naam 'SPARC' (SPokanisch ARChief) gedeeltelijk online[2], en bevat o.a. een grammatica van het Spokaans van inmiddels meer dan 1500 pagina's, een atlas, een woordenboek, en lijsten van inwonertallen, geregistreerde jongens- en meisjesnamen en internetdomeinen. En nog veel meer. Echt, nog heel, heel veel meer. En ja, het luchtvaartverdrag is echt, en de integrale tekst daarvan is ook in het archief te vinden (in het Nederlands, Engels en Spokaans). Ook zijn er over Spokanië inmiddels twee Nederlandse reisgidsen verschenen: 'Uit in Spokanië - nooit weg' (1982, uitgeverij Ploegsma) en 'Spokanië: Berref' (2000, uitgeverij Gottmer, Dominicus-reeks).

Nog meer weten over Spokanië? Kom naar de PromeTWeuslezing!
Binnenkort zal Rolandt Tweehuysen *himself* ons komen vertellen over Spokanië en zijn onderzoek naar het Spokaans.
De PromeTWeuslezing is een mieterse samenwerking met T.W.I.S.T., de studievereniging van Taalwetenschap & Afrikaanse talen en culturen.

2 Maar nog steeds in voldoende mate om een behoorlijk aantal SOG-uren zoet mee te zijn: http://www.spocania.com/archief/sparc.htm (serieus, check dit archief).

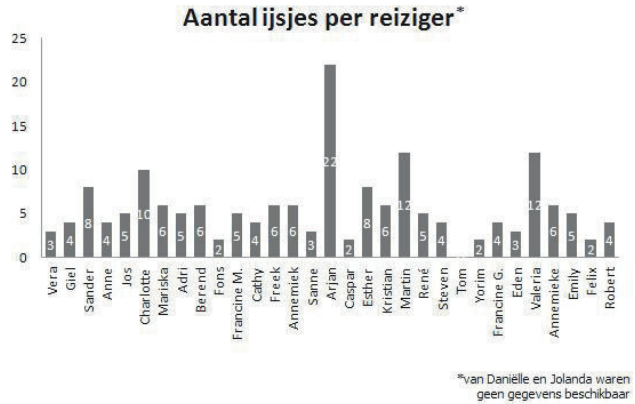
Verslag: Buitenlandreis naar Napels

door Jos van Winkel
grafieken door Francine Geurts

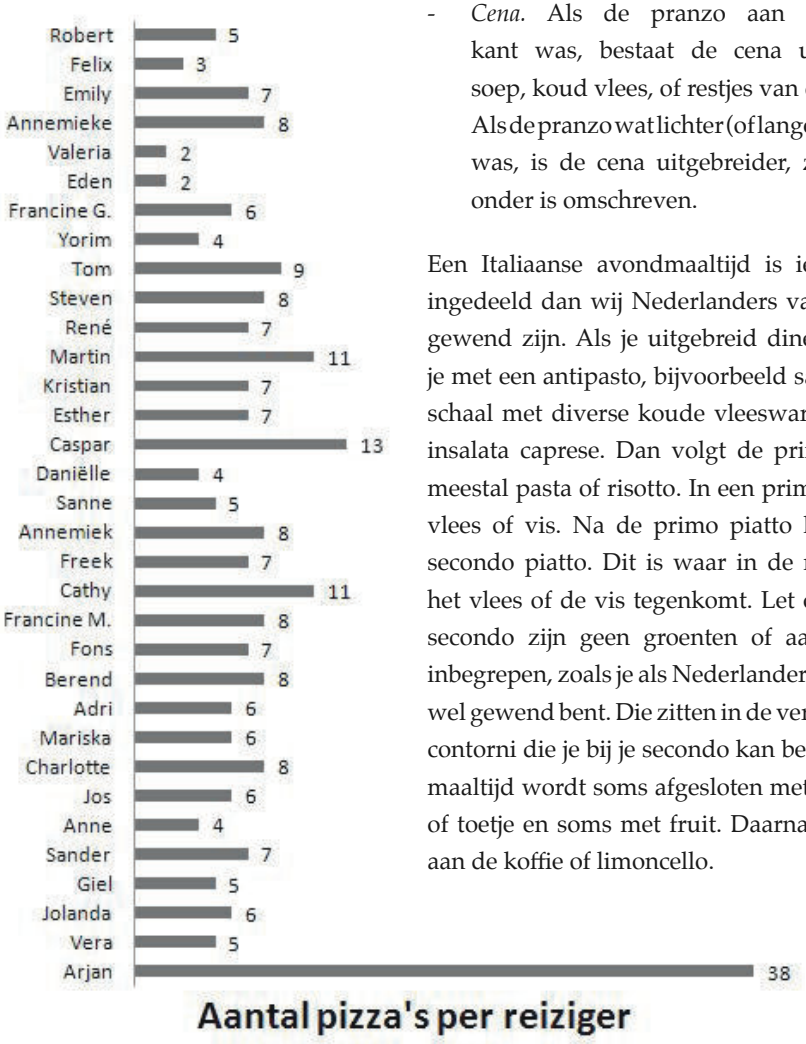
Dit jaar voerde de buitenlandreis ons naar *la bella Italia*! Onze bestemming was Napels, om precies te zijn. En nu zou ik zelf een wervelend stukje over Napels kunnen verzinnen, maar de buitenlandreiscommissie, Funiculì Funiculà, heeft in haar voorwoord van het reisboekje de essentie van deze prachtige stad beter samengevat dan ik ooit zou kunnen:

"[…] zo mooi! Hier valt nog echt wat te ontdekken. Kijk niet naar het afval op straat, maar kijk naar de schone was die uit het raam hangt te drogen. Kijk niet langs de gebaande paden, maar kijk om het hoekje en ontdek
roddelende omaatjes op stille pleintjes. Ruik de verse pizza's uit de ovens. Hoor de zwoele Italiaanse klanken in de straat. Voel de zachte bries vanaf de baai van Napels. Zie al het moois dat verborgen is. En proef Italië als nooit te voren."

Omdat ik het privilege had om als een van de eersten te weten waar we naar toe zouden gaan, kon ik me al lang van te voren op deze heerlijke reis verheugen. Ik had me voorgenomen om niet alleen mijn ogen uit te kijken naar alle (hoogstaande) culturele attracties, maar ook op zoek te gaan naar eten. En dan niet zomaar om het even wat voor eten, maar Italiaans, en het liefst nog specifieker, Napolitaans eten. Ik begon mijn zoektocht lang voor de dag van vertrek op 3 mei, tijdens het vak Taalvaardigheid 1B van mijn opleiding Italiaans. Het ging die dag namelijk over hoe Italianen (uit) eten gaan.

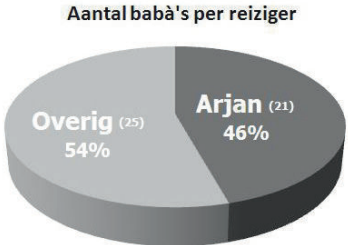


- *Colazione.* Italianen beginnen de dag met een superklein ontbijtje vergezeld door koffie of melk, dat eventueel onderweg naar school of werk kan worden gegeten.
- *Pranzo.* De lunch is belangrijk en vaak uitgebreid. Er zijn drie opties: Italianen gaan naar huis om met hun familie te eten, of zoeken een pizzeria op. Fastfood is er wel, maar de wat meer klassieke thuisgemaakte lunchpakketjes zijn populairder, omdat ze oneindig veel verser en lekkerder zijn.
- *Cena.* Als de pranzo aan de zware kant was, bestaat de cena uit salade, soep, koud vlees, of restjes van de pranzo. Als de pranzo wat lichter (of langer geleden) was, is de cena uitgebreider, zoals hieronder is omschreven.



Een Italiaanse avondmaaltijd is iets anders ingedeeld dan wij Nederlanders van huis uit gewend zijn. Als je uitgebreid dineert, begin je met een antipasto, bijvoorbeeld salumi (een schaal met diverse koude vleeswaren) of een insalata caprese. Dan volgt de primo piatto, meestal pasta of risotto. In een primo zit geen vlees of vis. Na de primo piatto krijg je de secondo piatto. Dit is waar in de maaltijd je het vlees of de vis tegenkomt. Let op! Bij een secondo zijn geen groenten of aardappelen inbegrepen, zoals je als Nederlander misschien wel gewend bent. Die zitten in de verschillende contorni die je bij je secondo kan bestellen. De maaltijd wordt soms afgesloten met een dolce of toetje en soms met fruit. Daarna gaat men aan de koffie of limoncello.

Zoals buitenlandreistraditie voorschrijft zijn we ook in Napels een avond met zijn allen uit eten gegaan, in dit geval bij de beroemde trattoria Nennella. Eten bij Nennella zou een onvergetelijke ervaring en een beetje een cultuurshock zijn, en dat was precies wat we zochten. Een tafel reserveren kon niet: als we niet in de rij wilden staan moesten we maar eerder op komen dagen (19.30 uur was vroeg genoeg voor onze groep van 31). En daar zaten we dan, aan tafels gedekt met plastic bekers op papieren lakens. De overige aankleding van het restaurant was non-existent. Gelukkig was de chef zo vriendelijk om één voor één de menukeuzes op te brullen, zodat Valeria, degene die het meest thuis was in de Italiaanse taal, daarna de vertaling kon geven. Op elke tafel werd water en wijn gezet. Iets anders drinken was uiteindelijk wel mogelijk, maar we werden wel een beetje raar aangekeken. Het bedienend personeel danste en zong met de veel te luide muziek mee. Na de *secondi e contorni* werden we gevraagd of we fruit toe wilden: ja hoor, dat wilden we wel. Even later werd een heus toilet vol fruit binnengebracht, waaruit de chef met wisselend succes elk van ons een sinaasappel, banaan of appel toegooide. Meteen nadat iedereen uitgegeten was, werden we vriendelijk doch uitdrukkelijk verzocht onze tafels snel vrij te maken, want buiten stond alweer een lange rij mensen op een tafel te wachten. Nadat we weer buiten stonden en net betaald hadden, voegden we ons in de korte rij voor de kassa. De klanten voor ons hadden blijkbaar fooi gegeven, want in de deuropening kwam een mandje omlaag. De chef vroeg het hele restaurant om aandacht, en liet zien hoeveel fooi er wel niet in het fooienmandje verdween. In koor bedankte het personeel luidkeels voor de fooi: *"Grazie!"* Toen wij aan de beurt waren om te betalen voor het eten bleek dat we misschien een beetje scheutig waren geweest met de fooi: we werden niet één, maar wel tien keer gegroet met *'Grazie!'*, terwijl we buiten nog een plastic bekertje limoncello kregen bij wijze van afscheid.



Een aantal Prometheanen vond het spektakel bij Nennella zo geweldig, dat besloten werd het de avond erna nog eens dunnetjes over te doen. Deze keer waren we er niet zo vroeg, maar de chef herkende ons en vooral Valeria onmiddellijk, nam haar bij de hand en bracht haar tot vooraan de rij, waarmee hij ons voorrang gaf voor een tafel.

Recepten voor Prometheus

door Francine Geurts

Smoothies[1] (Ontbijten-bij-een-Prometheaangilde)

Perfect om de dag mee te beginnen! Deze smoothies kun je in een blender of keukenmachine maken. Vergeet niet om fruit in stukjes te snijden voor je het in de vriezer zet, anders wordt het moeilijk blenden! Als het nog niet koud genoeg is, kun je achteraf ijsklontjes toevoegen. De recepten zijn voor één persoon.

1. Pindakaas/banaan. ½ rijpe banaan (minstens twee uur of een nacht in de diepvries), 150 ml melk, ½ el gladde pindakaas.
2. Perzik/sinaasappelsap. 200 g perziken op sap uit blik (uitgelekt), 75 g perziken- of abrikozenyoghurt, 1 dl sinaasappelsap, een beetje honing.
3. Pruim/meloen. 1/8 galiameloen, 1 à 2 pruimen, 150 ml yoghurt.
4. Watermeloen/kiwi/passievruchtsap. ¼ watermeloen (ca. 150 g, zonder pitten, minstens twee uur of een nacht in de diepvries), 1 kiwi, 1 dl passievruchtsap.
5. Aardbeien/ananassap. 75 g aardbeien (minstens twee uur of een nacht in de diepvries), 75 ml ananassap, 75 g aardbeienyoghurt.

Toetjes[2] (Smulbakkersgilde)

Voor taarten, cakejes en koekjes heb je bijna altijd wel een oven nodig, hoewel niet elke student daartoe beschikking heeft. Gelukkig kun je ook zonder oven genoeg lekkere dingen maken.

1. Bananensorbet. Meng in een kleine steelpan 200 g suiker en 250 ml water. Breng aan de kook, haal dan van het vuur en laat afkoelen. Als de suikersiroop is afgekoeld, roer je er 3 gepureerde bananen doorheen. Schenk in een diepvriesbakje. Zet het 3 tot 4 uur in de vriezer, tot de randjes stevig zijn. Haal het uit de vriezer en doe het ijs in een mengkom. Gebruik een elektrische mixer om het tot een glad geheel te mixen. Zet het weer in de vriezer tot het iets steviger is geworden, in ieder geval 2 uur.
2. Chocoladefudge. Leeg een blikje gecondenseerde melk (van Friese vlag) in een steelpannetje. Hak 350 g pure chocolade in stukjes. Doe deze bij de melk en voeg 2 lepels boter toe. Verwarm dit langzaam al roerend op het fornuis. Giet het mengsel over in een vorm; een springvorm of siliconenvorm is het handigst. Zorg ervoor dat de laag niet te dun is. Laat het een tijdje afkoelen voordat je het geheel in de koelkast zet (of in de vriezer, als je niet kunt wachten).

1 www.voedzaamensnel.nl en *De studentenkookgids: basis* van Veltman Uitgevers

2 allrecipes.nl

Na een nachtje (of een paar uur) stort je de plak fudge uit de vorm en snij je er met een groot keukenmes vierkantjes van. Werk snel, want fudge wordt op kamertemperatuur plakkerig! Bewaar de fudge in een plastic bakje in de koelkast.

3. Chocoladecake in een mok (zonder oven). Doe 2 el suiker, 2 el cacao, 1 el chocolate chips en 4 el zelfrijzend bakmeel in een mok en roer goed door. Breek een ei en doe dat in de mok; mix dit heel goed zodat er geen klontjes bloem in de hoekjes achterblijven. Schenk 3 el melk en 3 el boter of olie erbij en roer goed door. Voeg ¼ tl vanille-extract toe. Zet je mok in de magnetron en verwarm drie minuten op maximaal vermogen (1000 watt). Wacht tot de cake stopt met rijzen en stevig wordt in de mok. Indien nodig, haal een mes langs de rand van de mok, en haal de nog warme cake uit de mok en leg op een bordje.

Cocktails[3] (Cocktailgilde en/of Alcoholica)

Voor deze recepten heb je soms een cocktailshaker en altijd een barmaatje (ook wel jigger) nodig. Heb je de glazen die in een bepaald recept staan niet, dan kan het natuurlijk ook in een ander glas – maar dan ziet het er wel minder mooi uit…

1. Sex on the Beach. Deze klassieker onder de cocktails maak je in een tropisch hurricaneglas. Vul het glas met ijs. Voeg met een barmaatje 1 deel vodka en een half deel perziklikeur toe. Voeg hierna 2 tot 2,5 deel sinaasappelsap toe tot het glas 70% gevuld is. Als laatste schenk je cranberry sap in tot de rand van het glas. Zeker niet roeren! Je ziet nu een mooi kleurverschil. Garneren met sinaasappelpartje en eventueel mooi rood cocktailkersje.

   Variaties: In plaats van sinaasappelsap kun je ook variëren met ananassap, mango, of meloensap en verse frambozen.

   Virgin on the Beach: Vul het glas met ijs. Voeg met een barmaatje een half deel perziksiroop toe. Voeg hierna 2,5 deel sinaasappelsap toe tot het glas 70% gevuld is. Als laatste schenk je cranberrysap in tot de rand van het glas. Nogmaals: niet roeren! Garneren als boven.

2. Screwdriver. Dit is een simpele cocktail om te maken en hij wordt meestal uitgeschonken en gestird in een longdrinkglas. Gebruik 1,5 delen vodka en 3 delen jus d'orange (bij voorkeur vers geperst). Krachtig shaken en uitschenken in je martiniglas. Garneren met een vers sinaasappelpartje.

   Variaties: Gebruik 1,5 delen vodka en 2,5 delen jus d'orange. Even roeren met een barlepel. Schenk als laatste nog 1 deel Galliano uit op de cocktail. Garneren als boven.

3 www.cocktailicious.nl en www.cocktailicious.nl/alcoholvrije-cocktails

3. 43 Hot Apple Pie. Dit is een echt winterse cocktail. Gebruik een theeglas of een mooi dessertglas voor deze cocktail. Verwarm 2,5 deel appelsap in een pannetje. Voeg 1,5 deel Licor 43 toe. Leg ook een stokje kaneel in het pannetje voor extra smaak. Opwarmen en roeren tot het warm wordt. Daarna voorzichtig inschenken in je glas. Als finishing touch op je *apple pie* spuit je wat slagroom in je glas. Strooi hier nog wat kaneelpoeder op. Opdienen met een klein koekje of voor de echte liefhebber: een stuk appeltaart.
4. Limoncello Scroppino. Voor deze cocktail gebruik je veel citroensorbetijs (2 bolletjes per glas). Hierdoor krijgt de cocktail haar herkenbare volle structuur en romige smaak. Bij te veel prosecco verdwijnt dit en gaat de prosecco overheersen. Voeg 1 deel vodka en 2 delen prosecco toe in de blender en blend ze tot een luchtig en schuimend geheel. Je schenkt de Scroppino uit in gekoelde champagne- of martiniglazen. Garneren met citroentje of sierlijke citroen krul uit het glas.

   Variaties: Voeg 5 verse aardbeien toe, of gebruik limoncello in plaats van vodka.
5. Raketje. Deze cocktail is geïnspireerd op het Raketijsje en bestaat uit drie lagen. Je maakt hem in een lang vodkashotglas. Iedere laag maak je met crushed ice in een blender. Begin met de rode laag met aardbeien en vodka. Daarna de oranje laag met sinaasappelsap en sinaasappellikeur. Als laatste de gele laag met limoncello en citroen. Als je het goed doet, zie je drie mooie laagjes in de cocktail.

Verslag: samenwerking met de Leidse Studenten Ekklesia

door René Kamerich

Eén van de meest opmerkelijke onderdelen van het aprilprogramma was de lezing over de ziel van dr. Gerard Visser, verbonden aan het instituut voor wijsbegeerte van de universiteit Leiden, in samenwerking met de Leidse Studenten Ekklesia. Enerzijds vanwege het feit dat de heer Visser de vader is van Giel, ab-actis in bestuur Kastalia, anderzijds vanwege het onderwerp. Want wie gelooft er nog in de ziel? Hebben (hersen) wetenschappers niet bewezen dat zoiets als een ziel niet kan bestaan? Juist het verdwijnen van de ziel uit het wetenschappelijk discours was het onderwerp van de lezing.

Via Plato en Aristoteles traceerde de heer Visser de ontwikkeling van het begrip 'ziel', en bood zijn eigen verklaring waarom het begrip ten onder is gegaan. Vervolgens pleitte hij voor een terugkeer van de ziel in spirituele zin, één van de drie manieren om over de ziel te praten die hij onderscheidde. Ondanks dat we misschien niet allemaal meer geloven in een ziel, maken we er namelijk wel gebruik van in uitdrukkingen als 'je raakt me in mijn ziel', 'een kras op je ziel', of 'je trapt me op mijn ziel'. Misschien is de term dus niet geheel overbodig. Dit klinkt wellicht vaag, maar was het zeer zeker niet: elk onderdeel van het betoog, dat onder andere reikte van Nietzsche tot Meister Eckhart, was helder geordend en beargumenteerd. Het was een groot genot te mogen luisteren naar een spreker die in staat is zijn betoog duidelijk te structureren zonder PowerPoint en daarnaast de kunst verstaat luisteraars soepel mee te nemen langs de vele, niet altijd even simpele, onderdelen van zijn verhaal. Voor de verder geïnteresseerden was er de mogelijkheid het in 2009 verschenen Thijmessay, gepubliceerd door het Thijmgenootschap, van de hand van de heer Visser aan te schaffen getiteld *Niets cadeau: een filosofisch essay over de ziel*, met grofweg dezelfde inhoud als de lezing, maar uiteraard uitgebreider.

De avond eindigde met een borrel in de Ekklesia met de nodige hilariteit om de introductie van de vraag 'wat is Gerardheid?' (in het bijzonder bij één bepaalde Prometheaan) en bovenal genoeg stof tot nadenken, zoals het een goede lezing betaamt.

"E"-le lekkere chips

door Robert van de Peppel

Op het moment van schrijven zit ik heerlijk te genieten van een zak "Bolognese Originale"-chips van het merk Lays. Dat is onhandig, want de toetsen van het toetsenbord worden dan vet. Maar ik doe dit niet zomaar; op de lijst met ingrediënten zitten toevallig ook een paar zogenaamde E-nummers. Deze zak bevat E330 en E508. Deze nummers worden toegekend door een Europese organisatie als het veilig is bevonden het als hulpstof in voedsel te gebruiken. Ik was benieuwd wat er allemaal achter de E-nummers zit en wat hulpstoffen nu eigenlijk zijn, en wil dat graag met jullie delen. Wist je bijvoorbeeld dat er ook structuur en logica in de lijst zit? Nummers binnen een bepaald bereik hebben allemaal dezelfde functie. Wist je ook dat vegetariërs eigenlijk geen rode M&M's mogen eten? Lees snel verder...

E100-180: de kleurstoffen

Het laagste E-nummer dat er bestaat is E100, en is een kleurstof genaamd Curcumine. Deze stof wordt gewonnen uit de zogenaamde "geelwortel" en gebruikt om chips er mooi geel uit te laten zien. De beruchte kleurstof die in rode M&M's zit, bevindt zich ook in deze categorie: het bloed van een bepaald type luis wordt veelvuldig ingezet om producten een mooie rode kleur te geven. Vegetariërs die zich strikt aan de leer houden, moeten de rode M&M's en roze koeken laten staan. De ontdekking dat E120 gemaakt wordt van luizen geeft aanleiding tot uitvoerige discussie op fora, waar mensen dingen zeggen zoals *"GETVER!! ik stopte net een rode m&m in m'n mond (OVERGEVEN) "*, *"Jaaa hoor, ik was er welleens geweest in zo'n fabriek waar ze die roze koeken maken, of glazuur, en ik heb geen enkel luis gezien, dus het is niet waar, en diegene die het me verteld had heeft gelijk."* en *"ik ga nooit al die dingen eten bijvoorbeeld alles wat roze is"*.

Interessant feitje: de natuurlijke kleurstof E175 is goud! Omdat het niet schadelijk is om te eten in kleine hoeveelheden is er ook een E-nummer voor gemaakt. Op deze manier mag er goud worden verwerkt in een fles Goldstrike. Kijk ook eens naar sushi die niet met zeewier, maar met eetbaar bladgoud is gemaakt!

E200-252: de conserveermiddelen

Stoffen om bederf tegen te gaan. Meestal ongeïnspireerde zoutverbindingen die voor veel micro-organismen giftig zijn, met namen als "Kaliumsorbaat", "Calciumsulfiet" en "Natriumnitraat".

E260-297 en E322-392: de voedingszuren
Voedingszuur is een term die iedereen wel kent, maar waarvoor dient het? Het antwoord is eigenlijk weinig verrassend, aangezien het alleen maar de zuurgraad van het product verlaagd. Dat heeft invloed op de smaak, houdbaarheid en werkzaamheid van de andere E-stoffen. Bekend zijn E260 (azijnzuur), E290 (koolzuur) en E330 (citroenzuur, zit ook in de Bolognese-chips).

E300-321: de antioxidanten
Antioxidanten gaan reacties met zuurstof tegen bij voedingsproducten. Vitamine C is niet alleen goed voor je immuunsysteem maar wordt ook onder de naam E300 ingezet als antioxidant.

E400-495 de geleermiddelen, emulgatoren, stabilisatoren en verdikkingsmiddelen
Om de menging van bestanddelen binnen een product goed te houden. Wie de vaat wel eens gedaan heeft weet natuurlijk alles van emulgatoren; vet lost op in water met behulp van afwasmiddel! Mijn afwasmiddel van "de Beste" bevat de emulgator E422 (glycerol). Ook om mayonaise goed gemengd te houden zijn emulgatoren nodig. Dat is ook zichtbaar als je een pot mayonaise lang laat staan: de emulgator verliest langzaam zijn werking en een geel, vloeibaar vetlaagje is bovenop zichtbaar.

E500-586: de zuurteregelaars, antiklontermiddelen en rijsmiddelen
Zuurteregelaars houden de PH constant, antiklontermiddelen zorgen er voor dat je poedersuiker in poedervorm blijft en rijsmiddelen zitten in bijna elk broodproduct. In deze categorie zitten mooie stoffen als E507 (zoutzuut), E513 (zwavelzuur) en E553b (talk). In mijn zak chips zit de zuurteregelaar Kaliumchloride (E538).

E620-650: de smaakversterkers
De bekendste smaakversterker die iedereen in huis heeft is het ouderwetse keukenzout. Natriumchoride heeft alleen helemaal geen E-nummer! Wie zout in zijn product wil doen moet dat dus gewoon voluit opschrijven. Bovenaan de lijst staat E620 (Glutaminezuur), een product dat wordt beschuldigd van het veroorzaken van maag-darmklachten die worden aangeduid als het Chinees-Restaurant syndroom. Deze smaakversterker bevindt zich in ontzettend veel hartige producten zoals bouillonblokjes en worstjes, en ook hiervoor geldt dus: overdaad schaadt.

E900-919: de glansmiddelen en anti-schuimmiddelen

E901 (bijenwas) en E903 (carnaubawas) zijn bekende toevoegingen om bijvoorbeeld kauwgom glanzend te maken en het glansmiddel E904 (schellak) wordt vaak toegepast om fruit er mooi uit te laten zien. Omdat ook bij de productie van schellak luizen betrokken zijn, blijven strikte vegetariërs af van het supermarktfruit. Met alleen water kan je de schellak niet afspoelen, dus voor een luizenvrije vrucht moet de schil verwijderd worden. Ook zijn er toevoegingen om ervoor te zorgen dat er in jam of frituurvet geen schuimbellen gevormd kunnen worden. Vaak aanwezig in deze producten is E900 (Dimethylpolysiloxaan).

E920-928: de meelverbeteraars

De meelverbeteraars maken je broodje witter of verbeteren de textuur. Er zijn maar acht stoffen in deze categorie, maar bijna elk supermarktbrood bevat het wel. Een veelgebruikte is E900 (ureum), de stof die zijn naam gekregen heeft van urine, waar het veel in aanwezig is.

E938-949: de verpakkingsgassen

Gassen die toe zijn gevoegd aan de verpakking, vaak om de houdbaarheid te verbeteren. Zodra je het pak openmaakt heb je daar alleen niets meer aan! Vaak worden edelgassen zoals E938 (Argon) en E939 (Helium) gebruikt.

E950-969 en 420-421: de zoetstoffen

Deze stoffen vervangen suiker als toevoeging om iets zoet te laten smaken. Bekend zijn met name E420 (Sorbitol) en E421 (Mannitol). Net als de glansmiddelen zijn ook deze vaak in kauwgom aanwezig. Dankzij het effect van mannitol en sorbitol op de stoelgang wordt dan ook vaak op de achterkant van het pakje gezet “overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”. Omdat deze producten tevens stabilisatoren zijn, zijn ze genummerd als 420 en 421. Het al dan niet kankerverwekkende aspartaam heeft wel gewoon een hoog nummer (E962).

E999-1300: de diverse hulpstoffen
Dit is heel divers.

E1400-E1500: de gemodificeerde zetmelen
Het gaat hier niet om genetisch gemodificeerde zetmelen, maar om natuurlijke zetmelen die in de fabriek wat aangepast zijn. Op deze manier werken ze bijvoorbeeld als bindmiddel in soepen.

E1500-1525 Kunstmatige smaakstoffen en oplosmiddelen voor aroma's
De laatste categorie. Vooral Benzylgroepen (de technische naam voor aroma) hebben de eigenschap van het geven van een kunstmatige smaak. Een al eeuwen bekend middel is E1503 (wonderolie), gemaakt van de vrucht van de wonderboom, de wonderboon. E1503 helpt ook om weeën op te wekken en is van oudsher gebruikt als haargel.

PLASTICHUIS/BORDUURSHOP
LANGE MARE 55-57 LEIDEN
TEL.: 071-5132862 WWW.PLASTICHUIS.NL

* Uw matrassenspecialist
- voor een matras dat in elk bed past. Polyether in alle maten en dikten
* Stofferen van boot-, bank- en caravankussens
* Diverse handwerkartikelen
* Voor al uw borduurpakketten
- o.a. Pako, Lenarte, Permin, Maria von Scharrenburg
* Uw borduurspecialist:
- voor al uw borduurwerk op blouses, truien, caps, handdoeken, enz., enz.

** vraag vrijblijvend een prijsopgaaf

#Je snapt wat je hapt

door Erwin Dijkstra

"Welkom terug!" begroette Johnny Hairs de kijkers thuis. Het grootste deel van zijn leven had hij Jan van Haren geheten maar zijn management koesterde de hoop dat deze showbizz-naam kon verhullen dat hij zijn houding, zijn Prodent-glimlach en het idee van zijn praatprogramma regelrecht uit de Verenigde Staten had gejat.

Johnny deed heel hard zijn best om zijn lippen niet te laten trillen rond zijn verkrampte grijns terwijl de camera van hem uitzoomde. Gelukkig draaide het beeld al snel naar de zaal om aan te tonen dat ook het publiek niet was weggelopen tijdens de reclame en kon hij ontspannen teruglopen naar zijn stoel.

Tegenover hem zat de ware uitdaging die de cameraploeg deze avond onder ogen zag, een man die zo gezet was dat men hem op een bank had gezet in plaats van de gebruikelijke artistiekerige krukken.

Johnny schudde enthousiast zijn hand, "Onze gast van vanavond heeft menig hart gestolen – tenminste als we aannemen dat liefde door de maag gaat. Hij is de kok van de sterren en promoot vanavond zijn nieuwste boek, Een gezond leven ligt op je bord: Robert Pierre!"

De presentator klopte de kok nog even op zijn schouder (voor het geval zijn jovialiteit niet duidelijk genoeg over was gekomen) en trachtte niet te grimassen terwijl hij op zijn kruk klom.

Pierre bulderde van het lachen. "Je bent welkom op de bank, Johnny!"

"Deze stoelen zijn inderdaad leuker om naar te kijken dan op te zitten." Johnny knipoogde naar de camera. "Hoe is het met je?"

De kok bromde genoeglijk in zijn onderkinnen: "Het is een spannende tijd, Johnny, het boek moet gepromoot worden! Niet alleen vanwege de gastronomische genoegens die ondertussen van mij verwacht worden, maar omdat het een revolutie in voeding teweeg zal brengen."

"De eerste recensies roemen vooral de gezonde eetstijlpatronen die het boek aandraagt en de doortimmerde wetenschappelijke onderbouwing die de lezer echt overtuigt. Klopt het dat dit boek net zozeer een product van je vrouw is als van jouzelf?"

"Jep, anders zagen we elkaar helemaal nooit meer." Pierre bulderde weer van het lachen, "Aan de eettafel vertelt Tirza vaak wat ze in Wageningen uitvreten – no pun intended – en ik dacht dat in deze tijd van overgewicht en de bedroevende kwaliteit van kantines juist een gedegen betoog voor de juiste voeding de mensen net dat laatste zetje kan geven!"

Johnny keek quasi-verslagen in de camera. “Besef wat je op je geweten hebt, ik krijg de laatste weken alleen nog maar groenvoer voorgezet!”

Tot zijn genoegen lachte de hele zaal nu met de kok mee.

Het moment inschattend wipte de presentator van zijn stoel en ging onder luid gejoel op de armleuning van Robert Pierre zitten.

“Robert, als mannen onder elkaar – hoe kan iemand die al jarenlang de voorvechter is van een gedegen voeding er zó bijlopen?”

“Dat is heel simpel, Johnny, ik houd werk en privé strikt gescheiden!”

Het stak de presentator maar een beetje dat het publiek nu ook met de grap van de kok meelachte.

Robert vervolgde: “Ik ben overtuigd van het belang van een goede voeding. Het is noodzakelijk voor het opgroeien van de jeugd, de ontwikkeling van iemands intellect en de esthetiek van onze medemensen. Maar ik vind mijn eigen recepten niet te vreten!”

De manager van de sterkok leek in de coulissen een kleine hartaanval te krijgen en terwijl hij met het boek in de hand naar de camera spurtte kondigde Johnny het volgende reclameblok aan.

Het voordeel van liveshows was dat de regie de opnames niet eindeloos kon rekken. Het nadeel was dat avondprogramma’s steeds vermoeiender schenen. Althans, dat vond de sterkok terwijl hij zich uit de auto worstelde en het tuinpad op slofte. Vissend naar zijn sleutels drong zich de gedachte op dat hij wellicht iets meer van zijn eigen hersenspinsels moest proberen – al was het alleen al omdat de schuurplekken érg irritant werden. Door zijn gemelijkheid merkte hij het briefje pas op toen de deur openzwaaide.

Lieve Robert,

Hoewel liefde onvoorwaardelijk is, zeker van onze dochters, kan ik niet toestaan dat jij je doodvreet voor hun ogen.

Het ga je goed
Tirza.

Het huis was leeg en opgeruimd, de drukproeven van Een gezond leven had ze keurig opgestapeld naast het dressoir. Terwijl hij twijfelend in de deuropening stond vochten twee katten om een weinig begeerlijk plekje bij de lantaarnpaal, meer vanwege de lol van het stoeien dan iets anders.

Toiletlectuur

door Francine Maessen

Al dat heerlijke eten moet er ook ooit weer uit, en volgens mij kan dat het beste op de damestoiletten bij de kantine van het Lipsius. Waarom? Omdat je je daar nooit hoeft te vervelen. De muren van de toilethokjes tonen hier een grote verscheidenheid aan interessante teksten. Na een kleine inventarisatie lijken de meeste teksten op te delen in drie hoofdcategorieën: populaire cultuur, relaties en poëzie. Ik zal elke kort behandelen.

De categorie populaire cultuur geeft mooi aan welke acteurs en series op het moment populair zijn. Zo zijn bekende teksten "Sherlock lives," "Bad Wolf" en "Silence will fall"; bij de laatste tekst is men vervolgens gaan turven, hetgeen mij een erg ongemakkelijk gevoel gaf, alsof ik iets was vergeten. Blijkbaar zijn enkele bezoeksters ook Pegasisters, want na een tekening van een vrij herkenbare pony stond ook de tekst "This door is now 20% cooler." Bij alleen dit soort fanuitingen blijft het echter niet. Soms loopt het uit tot hele discussies. Dit is bijvoorbeeld het geval geweest bij de volgende tekst: "I used to love Game of Thrones but I started to hate the series the moment Khaleesi fell in love with her rapist. It's NOT romantic or even realistic! GoT made a huge mistake there. I'm not even raped myself but my friend is and I feel for her, even though we never talk anymore. Fuck rapists!" Dit bericht maakte verschillende reacties los, enerzijds van enkele mensen die tekeer gaan tegen verkrachters ("Literally and figuratively," "In the butt with a pineapple," "Don't fuck them, that's what they want") en anderzijds natuurlijk een reactie van iemand die het boek heeft gelezen – en vervolgens op z'n plek wordt gezet: "read the book for fuck's sake," "In the book she's not even 14 (!) for fuck's sake".

Interessanter is echter de categorie relaties. De dames van het Lipsius zijn in hun anonimiteit erg openlijk, zoals wel blijkt uit teksten als "Ach heerlijk, ik heb zondag een date met een man van 43" en "I've got a Danish boyfriend and nothing hurts". Gelukkig gaan de bezoeksters hier serieus op in, waardoor er een prachtige discussie ontstaat over wat belangrijker is: dat oude mannen beter in bed zouden zijn of dat jongere mannen het langer vol zouden houden. Sommige mensen proberen juist filosofisch te doen, met als gevolg teksten van het niveau Hallmark-kaart. "Know who you are and know it's enough" is hier zo'n voorbeeld van. Ik ben het er niet mee oneens, maar ik denk wel dat als je issues hebt met je zelfvertrouwen dat niet opgelost gaat kunnen worden met een tekst op een wc-deur. Bij dit soort teksten

overheerst vooral de abstractie, zoals duidelijk wordt uit het volgende bericht en de reactie daarop: “Love is a strange thing, it controls my… my… my… everything. Yours too? Everyones?” “Yep. It sometimes feels very degrading, if you know what I mean… As in, it controls too much and takes over from time to time.” Misschien begrijp ik gewoon niet wat ze bedoelen maar ik kon niks zinnigs uit deze teksten opmaken.

De laatste categorie, poëzie, valt op te delen in twee subcategorieën, enerzijds citaten van al bestaande poëzie, meestal songteksten, en anderzijds zelfgeschreven teksten. De songteksten variëren van kinderliedjes, zoals het introliedje van “Ovide en zijn vriendjes” met de Engelse vertaling erbij, tot liedjes die gekoppeld worden aan recente films zoals “I See Fire” van *The Hobbit* en, mijn persoonlijke favoriet, het eerste Latijnse couplet van “In Noctem” uit *Harry Potter en de Halfbloed Prins*. De zelfgeschreven teksten zijn echter van een hele andere categorie: “De beer danst / de maan is de kroon / een vorkheftruck / een decaan / en een rijwielspecialist / hebben dezelfde samenhang / als de aarde en het heelal / de printer lacht je toe / een vuilzak danst / knoop goed in je oren / asbest verschuilt zich / in de kleinste hoeken en kieren.” Ik ben heel benieuwd in welke staat dit soort mensen haar colleges doorbrengt.

Twee dingen zijn mij opgevallen. Ten eerste het vele gebruik van de Engelse taal, hetgeen erop kan duiden dat de universiteit zich geen zorgen hoeft te maken om haar internationale karakter. Ten tweede zouden we ook kunnen concluderen dat de gemiddelde studente een mediavoorkeur heeft voor fantasy, door de grote hoeveelheid verwijzingen naar series en films zoals *Game of Thrones*, *Harry Potter*, *The Hobbit* en nog enkele anderen. De voorliefde voor Benedict Cumberbatch vormt hierop een uitzondering, als je er rekening mee houdt dat het hier om zijn uiterlijk draait en niet om zijn rol als draak in *The Hobbit*.

Oplossing lettersudoku

door Gerard Spaans

P	R	O	M	E	T	H	U	S
H	U	M	O	R	S	P	E	T
T	E	S	P	H	U	M	R	O
M	T	P	R	U	H	O	S	E
R	S	E	T	M	O	U	H	P
O	H	U	E	S	P	T	M	R
S	M	T	H	O	E	R	P	U
U	P	R	S	T	M	E	O	H
E	O	H	U	P	R	S	T	M

Over de omslag

door Eden Zhang

Op de omslag voor deze Pyros heb ik ten eerste mijn eigen indruk op het woord 'culinair' verwerkt. Voor mij is culinair eten afstandelijk. Het genot van de gerechten wordt verzwakt door het volgen van de etiquette waardoor ik me ongemakkelijk voel. Dit gevoel uit ik in de vervreemde gerechten: ze zijn vervormd en zitten niet in een logische proportie. Daarnaast heb ik tot nu toe ontdekt dat hoe duurder het restaurant, des te groter en leger de borden zijn. Dit heb ik letterlijk uitgebeeld.

Maar Prometheus zorgt ervoor dat verschijnselen die mij normaal gesproken nerveus maken zoals culinair eten opeens op een ontspannende, levendige en leerzame manier overkomen. Mijn gevoel voor Prometheus heb ik naast mijn indruk op culinair eten in de omslag bewerkt. De omslag is bijvoorbeeld in de vorm van een collage, die in het jaren '20 de dikke muur van de saaie, taaie verbeeldingstechniek van de academische kunst doorboorde. Het bestek onderaan de pagina is vooral anders dan de andere collagestukken. Het is immers niet realistisch en daarnaast staat zelfs de uitleg ersbij. Ook is het woord 'PYROS' gevormd door gemorste saus die de sfeer echter niet stoort.