

Tefke van Dijk & Marloes Morshuis

Psychologie van het boodschappenbriefje

+
RECEPTEN



Aantal	
2	dozen eieren
10	Blikken Tonijn
1	pot(ten) mayonaise
20	Blikken Knakworsten
2	ijsbergsla
15	zachte witte broodjes
1	komkommers
1	Tuibe mayonaise
1	netjes tomaten
3	zakken witte broodjes
1	zakken bruine broodjes
1	greek style salad cheese
2	pakken kaas

Voorgeprogrammeerd

Briefje van een logeerhuis voor moeilijk opvoedbare jongeren, vermoed ik. Iedere dag lunchen ze samen en soms mag een van de jongeren mee naar de supermarkt. Als ie een goed-gedrag-dag heeft. Een aantal boodschappen is standaard, daarom maken ze gebruik van voorbedrukte boodschappenbriefjes. Want ze eten altijd broodjes met kaas en een rijke salade met eieren

en feta. O nee, feta hebben ze niet bij Lidl. Daar noemen ze het greek style salad cheese. Wat een hippe, erotische jongerentaal is dat eigenlijk. En tussen de vaste regels door schrijven ze de extraatjes op, als het budget dat toelaat. Vandaag mogen de jongeren tonijn op hun witte of bruine broodjes, of een zacht wit broodje met knakworsten. Wat een bof.

brood
 melk
 kin der kaas
 durven
 bananen
 gehakt
~~knakworsten~~
 poedersuiker
 potten groenten
 spinazie
 koekjes

Kinderkaas

Een kinderbriefje. Als je kinderen hebt, ga je anders boodschappen doen. Of in ieder geval anders je boodschappenbriefje maken. Dan ligt er de hele week een papiertje in de keuken waar je als ouder dingen op schrijft als ze je te binnen schieten. En die weer doorstreept als blijkt dat je die nog hebt liggen. En je koopt spullen als kinderkaas, poedersuiker, bananen, spinazie (denk: Popeye) en koekjes.

8 ijskhee
2 cola
2 sch ham
4 yoghurt
melk

augurkenschijven
2 friet
wc verfrisser (bloemen roze)
wc papier

Vrijdag!

vlees
kerstbrood

Vrijdag!

Doordeweeks is deze boodschapper een nette dame. Ze werkt vijf dagen op kantoor als secretaresse en schrijft dan altijd rustig, geconcentreerd en zorgvuldig. Ze ontbijt standaard met yoghurt, luncht op kantoor met haar bammetjes schouderham-augurkenschijven en

drinkt 's avonds een glas melk, ijsthee of cola (als er bezoek is). En ze gebruikt veel wc verfrisser (die roze, met de geur van bloemen). Maar dan is het VRIJDAG! Dan gaat ze helemaal los en eet alleen maar vlees en kerstbrood.

Italiaanse kaas soorten 5 st
parmaarse kaas + schaad

boerderij eend, ~~tuin~~ ~~groent~~ ~~knoflook~~

parmaham, vlees voorgerecht, worstjes kleine kaart

gerecht menu.
bospaddestoelen, tauge, mango's, rode pepers
meloen voor soep, mandarijntjes.
vlees Tomaten

slagroompatronen, 16 zakken bak papieren,
termoskan dekadop, viltstiften, stekkers klein 2 st
Weckpotjes of pot, kladblokken
Rozijntjes, peren canth voor bav

Zoute hoekjes, Vis saus, Soja S

ciabatta's dv liefst klein, + broodjes voor de
bruschetta's
Limburgse mosterd

Restaurant

Water in de mond. Vlees voorgerecht, worstjes kleine kaart, groente menu (whatever that may be)... Dit is een restaurant! Want wie koopt er boerderij eend, meloen voor soep en slagroompatronen voor thuisgebruik? Smikkel. Smul. Lekker spul. En de kok valt niet door de mand;

er staat geen kant-en-klaar blikvoer op het briefje. Wel Italiaanse kaas (5 st zelfs!), parmaham en Limburgse mosterd. En smakelijk brood: liefst kleine ciabatta's en broodjes voor de bruschetta's. Mmmh. Waar kan ik reserveren?

+ RECEPT

“Mangochutney kun je op twee manieren maken: warm of koud. Hierbij een derde manier: warm én koud.”

Bospaddestoelenpakketjes

Met mangochutney

Dit is een ordelijk briefje! Ook een beetje lastig voor de briefjeskok, want dit briefje is ingedeeld in menu's. Het zou dus valsspelen zijn om de lekkerste ingrediënten van het voorgerecht en het groentemenu bij elkaar te gooien en daar iets fijns van te brouwen. Dus dat is geen optie. We gaan ons netjes aan het groentemenu houden. Met bospaddestoelenpakketjes met mangochutney is dat niet echt een straf. Mango's blijven lastig in de aanschaf: de kleur zegt weinig over de rijpheid, en van buitenaf kun je ook niet zien of de mango vol zit met vezelige draden. Zorg er in ieder geval voor dat de mango niet te zacht is, dan heb je meer kans op draderigheid. Een tikje aan de harde kant is voor dit recept voor mangochutney prima, maar echt onrijp moet de mango ook niet zijn.

AAN DE SLAG

Mangochutney kun je op twee manieren maken: warm of koud. Hierbij een derde manier: warm en koud. Maak de chutney liefst een (halve) dag van tevoren, zodat de smaken goed kunnen intrekken. Hak ui, gember en peper fijn met

keukenmachine of mes. Fruit het mengsel zachtjes aan in de olie. Voeg na tien minuten de helft van de blokjes mango en een bescheiden eetlepel suiker toe en laat een paar minuten doorwarmen. Laat afkoelen. Roer dan de rest van de mango-blokjes, de sap en rasp en koriander erdoor. Breng eventueel op smaak met wat zout en zet een tijdje weg.

Laat intussen het filodeeg ontdooien volgens de gebruiksaanwijzing. Warm de oven voor op 180 graden. Veeg de paddestoelen schoon en snijd ze in plakjes. Fruit de ui en voeg na een minuut of vijf de geperste knoflook en paddestoelen toe. Bak mooi bruin, roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout. Bestrijk 4 velletjes filodeeg met olie, en leg op alle vellen nog een vel. Verdeel de paddestoelen over het midden, en vouw de pakketjes dicht tot een enveloppe. Gebruik olie om de naden dicht te maken, en bestrijk de bovenkant royaal met olie. Bestrooi met de sesamzaadjes. Bak de pakketjes ongeveer tien minuten in de hete oven, tot ze mooi goudbruin zijn, en serveer met de mangochutney.

Wat heb je nodig?

Voor de paddestoelenpakketjes:

- 1 pakje diepvries filodeeg
- 500 gram bospaddestoelen (oesterzwammen en kastanje champignons kan ook)
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook
- olie
- 2 eetlepels sesamzaadjes
- 2 flinke eetlepels crème fraîche

Voor de mangochutney:

- 2 net rijpe mango's, geschild, in kleine blokjes
- 2 eetlepels olie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 cm fijngehakte verse gember
- 1 fijngehakte rode peper
- 2 eetlepels koriander, fijngehakt
- sap en rasp van 1 limoen
- 1 el suiker



*Pseudo-
psychoanalyses
en keukenrecepten*

'Als je een boodschappenbriefje écht leest, zie je zoveel meer. Wat iemand opschrijft, hoe iemand dat doet, de woordkeuze: het zegt iets over de persoon. Je wilt meer weten over de mens achter het briefje.'

Boodschappenbriefjes. Ze fascineren Tefke van Dijk. In korte tijd heeft ze dan ook honderden briefjes verzameld. Ze sprokkelt ze bij elkaar met hulp van vrienden, burens en collega's. Maar ook volslagen vreemden sturen haar gevonden briefjes. Onder het mom van 'boodschappenbriefjespsychologie' schrijft ze bondige pseudo-psychoanalyses van de mens achter het briefje. En wat had de briefjesmaker eigenlijk willen koken? Briefjeskok Marloes Morshuis maakt een aantal culinaire analyses en verrassende recepten.



TEFKE VAN DIJK (1975) is redacteur bij magazine Vox van de Radboud Universiteit. Ze verwondert zich dagelijks over ogenschijnlijk alledaagse dingen en twittert daarover, in beeld en tekst. Als briefjes-analist kan ze al haar wonderlijke creativiteit kwijt.



MARLOES MORSHUIS (1970) werkt met haar Bureau voor Goede Zaken aan campagnes en communicatie voor ideële organisaties. Haar hele leven al houdt ze van koken en recepten verzinnen. Het liefst tovert ze simpele ingrediënten om tot bijzondere gerechten: een handige eigenschap voor een briefjeskok.

- broodjes 2x
- melkjes 2x
- 2x toetje
- pak koffie
- 2x sap frie 2x
- k...

- fruit
- peerziebomen
- aardappelen
- prei
- paprika 2x
- tomaten
- champignons

ISBN 978 90 814838 6 5



9 789081 483865

Uitgeverij Palmslag
www.palmslag.nl