

Protagoras: de filosoof die stelde dat de mens, de maatstaf is van alle dingen.  
Een ingewikkeld probleem: zeker in deze moderne tijd.  
Immers: wij zijn maatstaf van alle dingen.

Wij scheppen onze zeeën leeg met Iglo. Vis uit de zee: vooral op vrijdag ... tegenwoordig weer een plan. Vissticks op vrijdag, maar vooral vetvrij en zonder suikers ... zonder vet: vet is giftig: ook suiker, suiker is helemaal niet meer verantwoordelijk, laat staan zout ... ook al zoiets.

Vet, suiker en zout zijn ongeveer de gevaarlijkste stoffen geworden in ons hedendaagse bestaan.  
Contemplary: contemplaait in Nederlansch: ... je mag álles eten: behálve VET, SUIKER en ZOUT ...  
Laten dit nou juist de belangrijkste zaken zijn die een mens op de been houdt. Je wordt gefopt waar je bijstaat. = echt waar. Ow, ook proteïnen: die hebben ze nog niet. Maar dat komt wel: ook dat wordt ons glutenvrij afgenomen.  
Met veel geld: moeten wij eten: - ik geef het u aan:

Glutenvrij brood  
Zoutloos aardappelen  
Zonder suiker drinkbaar vocht  
Zonder vet, vleesch ...

De meest essentiële bestanddelen die ons door de dag helpen.

Ik bak mijn eigen brood: héél slecht: gluten!  
Aardappelen, vooral niet bakken of koken, zéker niet stomen: Aardappelen in de schil is al helemaal goddeloos: immers, met room boter, met zout: het zou zomaar kunnen smaken!  
Spek en vet: nou als je dit vandaag de dag nog doet: dan ben je in feite bezig met zelfmoord.

( vergeten dat generaties dit smikkelden, er groot mee zijn geworden )

Ik heb het vandaag weer gedaan: dat spek ...

Als u het niet leuk vindt, kunt u beter stoppen met lezen ... misschien is het toch wel leuk om door te lezen. Misschien smaakt u iets van mijn leven.

Ik had bij slager mooie deal gejoept: hier begint mijn verhaal:  
2x 2 kilo spek: aan één stuk: dus 2x 2 kilo: géén dunne lappies: maar een écht 2x stuk.  
Van een varken zeg ik dan maar. Gekeken op dat "onvolpreezen" internet.

2 kilo (spek aan één stuk) zouten, pekelen: ik wil dit weten hoe dat werkt.  
2 kilo (spek aan één stuk) smurfen, rustig gaarkoken: ik wil weten hoe dit gaat.

Dát moet ik ook kunnen. Zoals Zeeuws Spek, gelezen op smulweb: hoe doe je dat.  
Om te beginnen: dat was wel grappig: rustig laten smurfen op 140 graden – 4 uur minstens.  
Kijk dáár hou ik wel van: rustig laten garen: daar hoef je niet bij te zijn. Niet naast te zitten.  
4 UUR: rustig doen. ( laten smurfen dus ... lekker laten garen )  
Het is geweldig gelukt: in de rug van het spek sneedjes maken: kruiden erin, omkeren, kruiden erin wrijven ... goed gedaan ... MAAR BELANGRIJK!  
Nu niet haastig worden: sneedjes gedaan kruiden erin en erop en dán: lekker 4 uur laten smurfen op 140 graden: kost niet eens veel stroom in mijn perfecte blazende oven. Verdomd: dit werkt écht.  
Ik was te haastig ( vroeger ) altijd moest het meteen klaar! Ik heb allang geen magnetron oven meer: en dat bevat meer dan geweldig – vroeger moest altijd alles meteen klaar en gereed zijn: op tijd en punt. Niet te ( vreten ) ... maar op tijd! Da's wat telt!  
- tegenwoordig gaat het véél beter-. Zélf met brood bakken. Rustig aan! En goed je temperatuur kiezen. Het lijkt wel op het leven zèlf: verdomd ... rustig aan, vuur als het nodig is: verdomd: het leven zèlf.

Opstoken als het moet! (na rijpen van het spek op 140 graden 4 uur lang, een beetje hard vuur voor dat korstige smaakje en de kruiden) Maar rust heeft geduld. Klopt zelfs met het brood bakken. Beetje smurfen, garen van het gerezen deeg: omkeren en nabakken = ff het vuur na aan de schenen leggen: verdomd ... het klopt nog ook. ( vandaar de verhalen met de man met de hoed en eitje tikken op vers brood, meneertje merel op de hoek van de vergeten tuintafel ... het is allemaal echt waar)

Is als het leven zèlf,

Smurfen ( garen ) en vuur ( ná aan de schenen ), koken is een ingewikkeld plan van temperatuur en vuur. Maar als het lukt: dan is god op aarde, als was het maar door de tong en de maag.

Tja, en meneertjes merel op de hoek van de vergeten tuintafel.

Die moeten het doen met wormen enzo: wil ik niet eens weten: maar merels smikkelen blijktbaar ook. Daarover vertel ik een volgend keer.

Tja, zo gaan die dingen... © 2018