

SMAAKMAKERS

Nummer 5 - 2021

Bredemeijer
Group



HOE CAFEÏNE DE MODERNE WERELD VERANDERDE

*De kunst
van het
theedrinken*



Hans Kazan en Olga Commandeur
trots op hun kleinkinderen



INHOUD

- 4 Japanse theeceremonie: de kunst van het theedrinken
- 6 Zo organiseer je een high tea
- 7 De lekkerste theerecepten
- 8 Hans Kazan en Olga Commandeur trots op hun kleinkinderen
- 11 Shopping: Tea time!
- 12 Bredemeijer Group @ social media
- 14 Cocktails
- 16 Hoe cafeïne de moderne wereld veranderde
- 19 Shopping: Party time!
- 20 6 Tips om je kinderen te leren sparen
- 22 Shopping: Kids fun!




INSPIRATIEBRON

Thee tot kunst verheffen, hoe doe je dat? In Japan weten ze er wel raad mee. Al sinds de negende eeuw is deze drank enorm populair en is er een heuse theecultuur ontstaan met ontspannende theeceremonies. Hoe een Japanse theeceremonie in z'n werk gaat lees je in deze uitgave.

Over cafeïne zijn al heel wat verhalen geschreven. Het is het meest gebruikte legale oppeppende stofje ter wereld. De Amerikaanse journalist Michael Pollan stelt dat de concentratie en de focus die cafeïne geeft onze moderne wereld hebben gevormd. Zijn verhaal vind je op pagina 16.

Kleinkinderen. We spraken met Hans Kazan over hoe magisch het is om opa te worden, ook na negen keer. Ook Olga Commandeur is trotse oma en vertelt over haar band met haar kleinkinderen. Lees hartverwarmende verhalen over familie en speciale momenten.

Deze *Smaakmakers* hebben we weer met veel plezier gemaakt. Hij staat boordevol verhalen om inspiratie uit op te doen. We wensen je veel leesplezier!

Esther de Wit

Marketing Bredemeijer Group

P.S. De collecties van de merken Bredemeijer®, Leopold Vienna en Zilverstad zijn te zien in onze catalogus. Vraag hem aan via info@bredemeijergroup.com.

De in dit magazine getoonde prijzen zijn adviesverkoopprijzen. Prijspeil 2021.



JAPANESE THEECEREMONIE



DE KUNST VAN HET THEEDRINKEN

Japan kent een verfijnde theecultuur. In de negende eeuw na Christus waren het de Boeddhistische monniken Eichū, Siachō en Kūkai die zorgden voor de grote doorbraak van de populaire drank.

Werd thee eerst vooral om medische redenen gedronken, door de jaren heen werd het theedrinken verheven tot een ontspannende ceremonie, omdat het in verband gebracht werd met de ascetische levenswijze van Zen.

De Japanse theeceremonie wordt gehouden in een theepaviljoen dat zich in een theetuin bevindt. Voordat deelnemers de tuin betreden moeten ze zich eerst ontdoen van hun schoenen en zich vervolgens in

een soort kleedkamer omkleeden. Gasten krijgen een sobere kimono aan, witte teenkousen en slippers. Na alles achter gelaten te hebben wat tijdens de ceremonie overbodig is, vervolgen ze hun weg naar de

wachtkamer, waar ze wachten op een teken van de gastheer of -vrouw dat alle voorbereidingen gedaan zijn.

Paviljoen met tokonama

Als het zover is lopen de gasten door de theetuin naar het theepaviljoen. Onderweg reinigen ze in een speciaal waterbekken de handen en de mond. Het paviljoen is een bijzonder gebouw. Het is klein en sober van stijl. De toegang is laag en verplicht de gasten

om te knielen en buigen voordat ze naar binnen gaan. Deze houding toont nederigheid en respect en doet het verschil in rang en stand verdwijnen.

Het paviljoen kenmerkt zich door soberheid. Enkel een kleine alkoof, de zogeheten tokonama, is voorzien van decoratie en deze mag onder geen enkel beding betreden worden. Vroeger werd de tokonama gedecoreerd om de theeceremonie een speciale, persoonlijke touch te geven en om bijvoorbeeld de sociale status en politieke voorkeur van de persoon die de gasten ontvangt uit te drukken. Tegenwoordig is de deze ruimte vaak voorzien van bloemen en een Boeddhistische uiting.

De ceremonie

De theeceremonie wordt gehouden in een ruimte van het paviljoen die daar speciaal voor bedoeld is: de cha-shitsu. Alle gasten krijgen een plaats toegewezen waar ze geknield plaatsnemen en de belangrijkste gast komt met zijn rug naar de tokonama te zitten; een teken van bescheidenheid, want de gastheer of -vrouw wil niet

Theepot en -kommen
Pucheng



pronken met de decoraties die daar te zien zijn.

Voordat de thee gedronken wordt, worden vaak nog enkele hapjes en Japanse wijn geserveerd. De tijd die de gasten hiermee bezig zijn, wordt gebruikt om de laatste voorbereidingen te treffen. De gastheer of -vrouw maakt alles schoon en doet daarna groen thee-poeder in een kom. Hier wordt vervolgens water aan toegevoegd en met een theeborsteltje wordt alles gemengd.

Als alle handelingen, die met een groot gevoel voor toewijding en aandacht voor detail worden uitgevoerd, zijn verricht kan de thee gedronken

worden. En ook hier zijn weer regels voor. Je hoort de kom met je rechterhand op te pakken, hem vervolgens in de linkerhand te plaatsen en zo te draaien dat de mooiste bewerkte kant zichtbaar is voor de andere gasten. Vervolgens mag je een slok nemen. Het laatste beetje thee drink je met een luide slurp op als teken dat je genoten hebt van de thee.

Na afloop van het theedrinken worden alle benodigdheden gereinigd en weggezet. Afhankelijk van de gasten en de gastheer of -vrouw duurt een ceremonie één tot vijf uur.



Giftset Sendai met
dienblad Izumi



Theepot Tibet met
theedoos met blikjes



ZO ORGANISEER JE EEN HIGH TEA



Een 'high tea' - of een 'afternoon tea' - is van oorsprong een Engelse traditie. De dames van het hof organiseerden een high tea om de tijd te overbruggen tussen de lunch en het avondeten.

Bij een high tea worden allemaal lekkere zoete en hartige hapjes geserveerd in combinatie met verschillende soorten thee. In dit artikel geven wij je tips voor een onvergetelijke high tea!

Begin op tijd met plannen

Het organiseren van een high tea brengt best wel wat werk met zich mee. Zo moet je bedenken welke hapjes je wilt maken en serveren, welke thee je gaat schenken en hoe je de tafel wilt aankleden. Wij raden aan om hier ongeveer 2-3 dagen voor uit te trekken.

Hartige hapjes voor een high tea

- Belegde broodjes met bijvoorbeeld zalm en roomkaas, pittige kaas met rucola of tomaat-mozzarella.
- Koude soep uit een glas, zo-

als courgette-avocado-soep of een tomatengazpacho.

- Bladerdeeghapjes met bijvoorbeeld walnoot en geitenkaas of spinazie en zongedroogde tomaat.

Zoete hapjes voor een high tea

- Een fruitbakje met bijvoorbeeld aardbei, abrikoos, kers, meloen of nectarine.
- Chocoladefondue met verschillende soorten fruit om te dippen.
- Macarons.
- Zelfgemaakte cakejes of muffins (ook leuk om zelf te versieren tijdens de high tea).

Thee voor een high tea

Als je je high tea echt bijzonder wilt maken is het leuk om verschillende losse theesoorten neer te zetten op tafel. Dit kun je bijvoorbeeld doen in een

theedoos met blikjes voor losse thee, maar ook een leuk schaal-tje met daarop losse thee ziet er erg feestelijk uit. Voor losse thee heb je wel een theefilter nodig, of een theepot met een theefilter. Voor extra flair kun je ook verschillende theepotten neerzetten op je gedekte tafel, waar je verschillende theesoorten uit schenkt.

Lekkere theesoorten voor een high tea zijn:

- Oolong thee: een lichte thee met bloemige tot volle smaak.
- Thee van bloemen: lichte theesoorten met een natuurlijke, zoete smaak.
- Witte thee: een thee met fruitige of bloemige smaken en een frisse afdrank.
- Muntthee: verse muntthee met honing blijft een lekkere en frisse klassieker.

Traditionale Indiase kruidenthee 'massala chai' - bekend van de warme en zoete smaak - wordt gemaakt door theeblaadjes, kruiden en specerijen te laten trekken in een pannetje gevuld met melk en/of water.

Wat heb je nodig? 4 theelepels zwarte thee (of 2 zakjes zwarte thee) | 2 kardemom peulen | 2 kruidnagels | 1 steranijs | 1 peperkorrel | een halve theelepel kaneel | een halve theelepel gemberpoeder (of een stukje fijngesneden verse gember) | een half vanillestokje | een snufje nootmuskaat | 2 kopjes melk | eventueel een beetje honing

BEREIDING: 1. Doe de kardemom, kruidnagel, steranijs en de peperkorrel in een vijzel en zorg dat alle kruiden gekneusd zijn. 2. Verwarm de melk in een pannetje op laag vuur. 3. Als de melk verwarmd is, voeg je de thee, de gekneusde kruiden en specerijen, het gemberpoeder, het vanillestokje, de nootmuskaat en de kaneel toe. 4. Laat het geheel 10 minuten zachtjes trekken. Zorg dat de melk niet kookt! 5. Pak een mooi, hoog glas, leg er een zeefje op en giet er het mengsel in. Voeg eventueel nog een lepeltje honing toe.

Chai Latte



DE LEKKERSTE THEERECEPTEN

Ijsthee kun je natuurlijk gewoon kant en klaar kopen, maar wat is er leuker dan om je ijsthee zelf te maken!

Wat heb je nodig? 1 liter water | 8 tot 12 gram losse thee | vers fruit | suiker of honing naar smaak | eventueel wat ijsblokjes

BEREIDING: 1. Vul een grote kan met 1 liter water. 2. Voeg daar de losse thee aan toe en zet de kan in de koelkast. 3. Laat de thee een nachtje in de koelkast trekken (8-12 uur). 4. Haal de kan uit de koelkast en verwijder de theeblaadjes. 5. Snijd het fruit en doe het bij de ijsthee. 6. Eventueel kun je er nog een lepeltje honing of suiker naar smaak aan toevoegen. 7. Vul een glas met ijsblokjes en schenk je zelfgemaakte thee in. Genieten maar!



Ice tea maker 1,2L

De mogelijkheden zijn eindeloos als je zelf je ijsthee maakt. Dit zijn onze favoriete smaakcombinaties: witte thee met perzik, citroen en een klein beetje honing; groene thee met citroen, gember en munt; Earl Grey thee met sinaasappel en citroen; rooibos met mango, citroen en sinaasappel; verveine met gember, komkommer en sinaasappel.

Ijsthee





Hans Kazan | Illusionist | Trotse opa van negen kleinkinderen

Hans Kazan: "OPA WORDEN BLIJFT MAGISCH, OOK NA NEGEN KEER"

Hans Kazan woont al 21 jaar met zijn vrouw Wendy in Spanje. Inmiddels is Hans trotse opa van wel acht kleinzoons en één kleindochter. Hoewel bijna al zijn kleinkinderen in Spanje zijn geboren en vlakbij Hans wonen, praten ze thuis gewoon Nederlands.

Slechts één kleine spruit woont in Nederland. Maar gelukkig reist opa Hans voor zijn werk bijna wekelijks naar ons kikkerlandje en kan hij daardoor zijn kleinzoon Oliver toch regelmatig zien. De kleinkinderen in de familie noemen Hans geen opa. Hij staat bekend als 'Hans Kazan'. "Onze oudste kleinzoon

is mij spontaan zo gaan noemen en dat hebben we altijd zo aangehouden."

Magisch

"Tien jaar geleden werd ik voor het eerst opa; dat was een heel magisch moment. Maar nog steeds, negen kleinkinderen verder blijft zo'n geboorte

wonderlijk. En ondanks dat ik gewend ben aan magie door mijn vak, vind ik het toch keer op keer een bijzonder mooi moment om zo'n nieuw mensje in je armen te hebben."

Gek op én met

"Het mooiste aan de kleinkinderen vind ik dat wij niet alleen gek óp ze zijn, maar dat we vooral ook heel gek mét elkaar doen. Wij zijn actieve grootouders en ze komen graag bij ons thuis. Ons huis noemen de kleinkinderen 'de blokhut in de natuur'. Zij wonen zelf namelijk dicht bij de kust en wij meer in het binnenland. Hierdoor hebben wij een ruime tuin met een riviertje. Zodra de kleinkinderen bij ons zijn klimmen ze in de



Fotoalbum Kroon

bomen en pakken ze stoelen en dekens om hutten te bouwen. Ook vinden ze het heerlijk om langs het riviertje te lopen en insecten te spotten of om samen trucjes te doen zoals een suikerklontje laten verdwijnen. Het zijn kleine dingen, maar we genieten er samen enorm van."

Verjaardagen

In huize Kazan vieren ze de verjaardagen van de kleinkinderen op een speciale manier. Elk kleinkind heeft namelijk een eigen verjaardagstraditie. "Met onze kleinzoon Kenzo gaan we bijvoorbeeld altijd een dagje weg voor zijn verjaardag. Elk jaar verzinnen we een ander uitje. Het liefst een spannende activiteit, zoals naar een kabelbaan of wild life park. De jongere kleinkinderen zijn hier nu nog te klein voor, maar met hen lopen wij graag de 'Board Walk': een onwijs mooi, lang wandelpad langs de duinen en zee. Als zij ouder zijn, mogen zij ook hun eigen verjaardagstraditie kiezen."

Bijzonder geschenk

Ook krijgen alle kleinkinderen op latere leeftijd een bijzonder geschenk: een persoonlijk fotoalbum. "Dit hebben wij onze eigen kinderen vroeger ook gegeven en deze familietraditie zetten wij nu voort bij onze kleinkinderen. We kiezen voor een fotoboek van goede kwaliteit en laten de foto's mooi afdrukken. Vervolgens schrijft Wendy bij alle foto's met de hand een verhaal of anekdote. Wij vinden het belangrijk om de waardevolle herinneringen die we samen met hen opbouwen, aan onze kleinkinderen mee te geven. Een persoonlijk fotoboek is dan niet alleen

een origineel cadeau, maar ook een mooi aandenken voor later. Daar hechten wij veel waarde aan."

Herinneringen

"Het is vooral belangrijk om zo veel mogelijk van je kleinkinderen te genieten. Bouw

samen herinneringen op. Herinneringen zijn ongelooflijk waardevol. Daarnaast proberen wij onze kleinkinderen ook zelfvertrouwen mee te geven, zodat we over een aantal jaar kunnen zeggen: kijk eens wat een blijde en gelukkige personen ze zijn geworden."

Olga Commandeur: "HET MOOISTE AAN OMA ZIJN, IS DAT JE ER ZELF OOK NOG ZOVEEL VAN LEERT"

Van baby-peuterzwemmen tot wandelen en fietsen. Niet geheel onverwacht onderneemt Olga Commandeur het liefst actieve activiteiten met kleinzoon Jamairo (4) op haar vaste oppasdag.

"Mijn man en ik hebben drie kleinkinderen, waarvan de jongste twee dit jaar zijn geboren. Heerlijk die kleine, lieve hummeltjes. En het blijft een dolle boel, want er is nog een kleintje op komst!"

Bijzondere band

Met kleinzoon Jamairo heeft Olga vanaf dag één een hele sterke, speciale band. "Ik mocht bij zijn geboorte zijn, dat was zo'n bijzonder moment. Ik herleefde het gevoel van toen ik zelf voor het eerst moeder

werd, prachtig vond ik het. Wat was ik trots op mijn dochter én mijn kleinzoon. Vanaf het eerste moment dat ik zijn stralende, donkere ogen zag, is mijn liefde voor hem onvoorwaardelijk. Sinds de geboorte van Jamairo heb ik een vaste oppasdag, dat heeft onze band nog meer versterkt."

Quality time

"Als moeder moest ik mijn tijd verdelen tussen mijn werk en mijn kinderen. Met mijn kleinkinderen heb ik constant quali-



Olga Commandeur | Oud-atlete en presentatrice | Trotse oma van drie kleinkinderen

ty time. Wanneer ik ze over de vloer heb, staat de dag volledig in het teken van hen. Ook maak ik de ontwikkeling van de kleinkinderen heel bewust mee. Ik vind het gaaf om te zien hoe ze zich als kind ontwikkelen, groeien en opbloeien.”

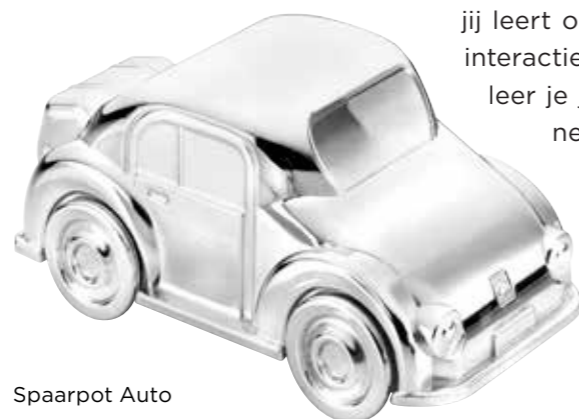
Actieve oma

Olga onderneemt vooral veel actieve activiteiten met haar kleinkinderen. “Beweging vind ik heel erg belangrijk, dat komt natuurlijk vanuit mijn achtergrond. Spelen en samen bewegen versterkt niet alleen je onderlinge band, maar is ook goed voor je eigen gezondheid. Jamairo is gelukkig een actief mannetje en vindt het heerlijk om samen op pad te gaan. Al vanaf jongs af aan ging ik één keer in de week samen met hem naar baby- en peu-

terzwemmen. Geweldig dat hij het vond! Nu hij wat groter is, gaan we graag samen wandelen op het strand of fietsen.”

Gewoontes

“Door mijn vaste oppasdag hebben Jamairo en ik ook onze eigen gewoontes ontwikkeld. Zo gaan we graag naar ‘onze’ speeltuin. Altijd op de fiets en bij aankomst rechtstreeks naar het klimrek. Op het klimrek



Spaarpot Auto

hebben we ons eigen spelletje ontwikkeld. Keer op keer voeren wij dit uit, maar hij vindt het nog steeds net zo leuk als de allereerste keer. Daar geniet ik enorm van. Ik hoop over een aantal jaar ook eigen tradities te hebben met alle kleinkinderen. De jongste zijn hier nu nog te klein voor.”

Grote voorbeeld

“Voor al onze kleinkinderen proberen we een fijne plek te creëren waar zij zich altijd thuis voelen. Mijn ouders zijn daarin mijn grote voorbeeld: alle kleinkinderen tegelijk over de vloer, een grote dolle boel. Feestdagen als Sinterklaas, Kerstmis of Pasen proberen we samen te vieren, daar verheug ik me altijd enorm op. Op deze dagen vinden wij het leuk om onze kleinkinderen te verwennen en geven we graag een mooi cadeau van goede kwaliteit. Het perfecte cadeau vinden kan soms best lastig zijn, maar bij Jamairo scoor ik bijvoorbeeld altijd met een cadeau met auto's. Daar is hij dol op! Hij noemt mij niet voor niets soms 'Oma Tesla', vernoemd naar mijn auto.”

Volg je hart

“Het mooiste aan oma zijn, vind ik dat je zelf ook nog zoveel leert. De kleinkinderen leren niet alleen van jou, maar jij leert ook van hen. Door de interactie met een kleintje leer je jezelf nog beter kennen. Aan onze kleinkinderen wil ik vooral meegeven dat zij de wereld moeten ontdekken. Doe wat je leuk vindt, volg je hart en je dromen.”

Duet® Design Boston
1,2L | RVS
111004 € 99,95



TEA
TIME!

Duet® Design Saturn
1,2L | RVS
111003 € 116,95



Duet® Bella Ronde
1,2L | RVS | Oxford Blue
101007 € 109,95



Duet® Bella Ronde
1,2L | RVS | Crèmewit
7304WC € 109,95



Duet® Bella Ronde
1,2L | RVS | Mat zwart
101006 € 109,95

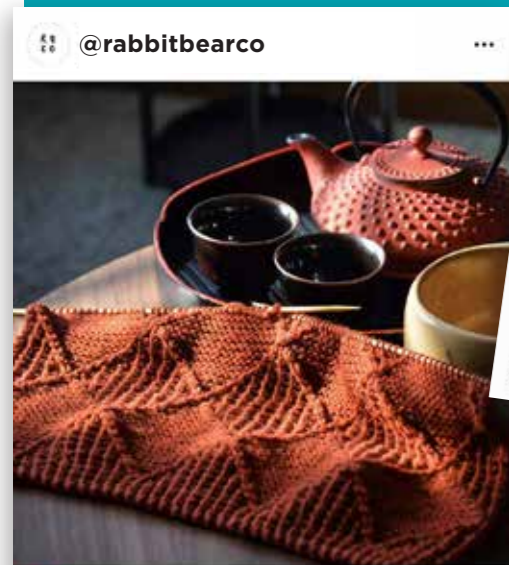


Silhouet Umea
0,5L | Keramiek
White **142007** € 32,95
Black **142008** € 32,95

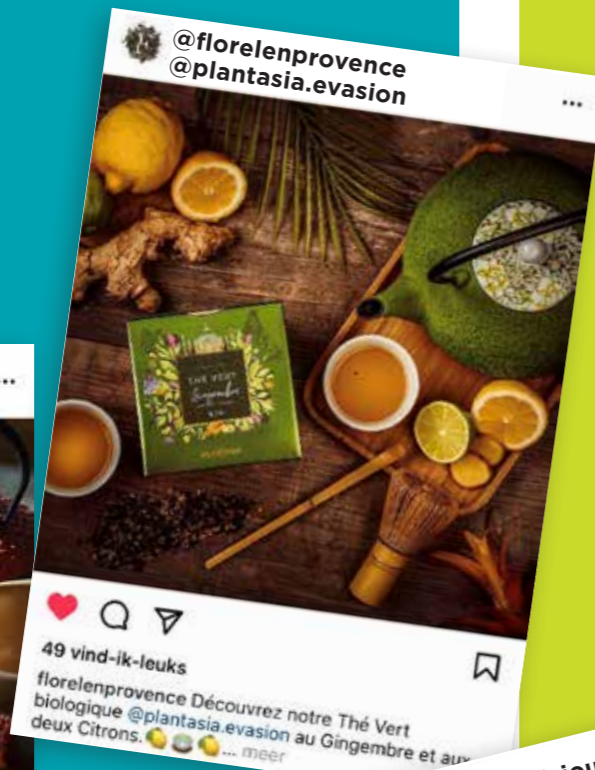
You are
beauteaful!



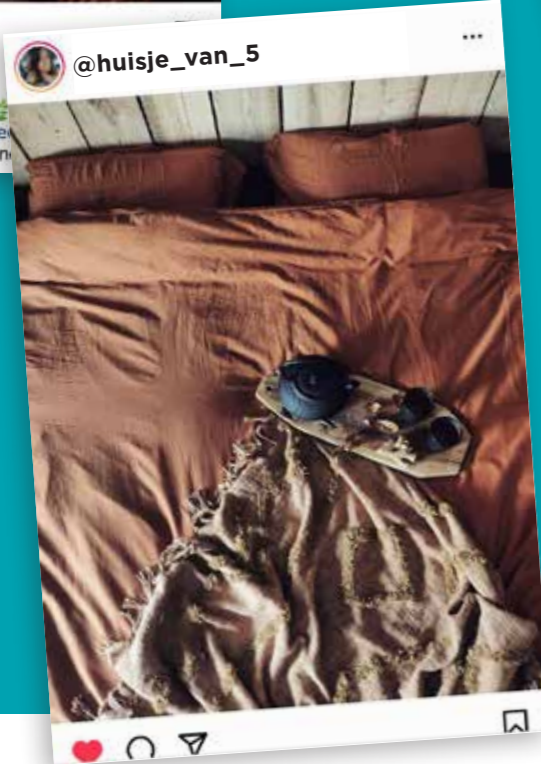
Bredemeijer Group @ social media



44 vind-ik-leuks
rabbitbearco My zen space
knitting up this @brooklyntwee
cabled diamond pattern design



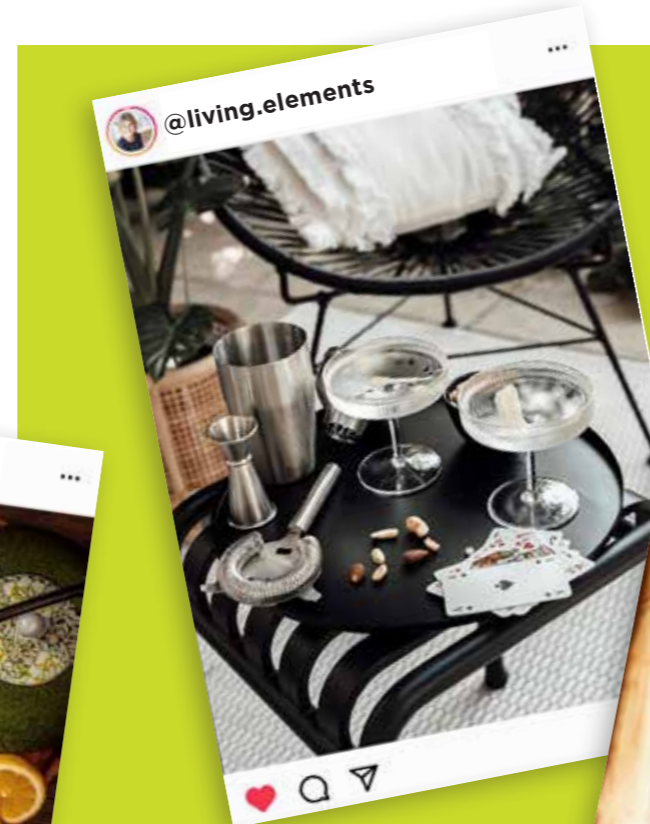
49 vind-ik-leuks
florelenprovence Découvrez notre Thé Vert
biologique @plantasia.evasion au Gingembre et aux
deux Citrons.



44 vind-ik-leuks
rabbitbearco My zen space
knitting up this @brooklyntwee
cabled diamond pattern design



brede-meijer en 142 anderen vinden dit leuk
cocktalicious PASSION CAIPIRINHA 🍹
Tropical vibes all over met deze zomerse
temperaturen. En dan maak ie niet een... meer



living.elements



wantcoffeede



bromojito inspiredbymaartje



120 vind-ik-leuks
casa_mi_su Vandaag dan eindelijk de deur en
plinten, mega happy! Probeer morgen foto's
maken 📸 Zo ook nog van de supergrote...



interieurvanmies



334 vind-ik-leuks
living.elements Werbung
Früher standen und hingen bei uns überall... mehr
Alle 37 opmerkingen bekijken
inspo_deko_more_Cool 🍷



57 vind-ik-leuks
babymimi_official Baby Mimi's Nursery
Alle 3 opmerkingen bekijken

COCKTAILS



Spicy Mango Margarita

Recept van @Cocktailicious

De Spicy Mango Margarita is een variant op de klassieke Margarita. Je kunt deze cocktail maken met verse mango.

In dat geval maak je hem met een blender. Ik heb deze cocktail geshaket waarbij ik mangolimonde van Mucho Mango

Ingrediënten: 45 ml Tequila | 20 ml Triple Sec | 10 ml limoensap van een halve limoen | 30 ml mangosap (Mucho Mango)

Benodigheden: cocktailshaker | barmaatje

Bereiding: 1. Begin met het rimmen van het randje van je margaritaglas met cayennepeper. 2. Voeg met een barmaatje 45 ml Tequila, 20 ml triple sec, 30 ml mangosap en 10 ml limoensap toe aan een shaker met ijs. 3. Even shaken tot je shaker frosty wordt aan de buitenkant. 4. Uitschenken uit de shaker zonder het ijs. 5. Garneer het glas met een mooi stukje mango.

Spice it up met rimrandje met cayennepeper

Deze Margarita met mango combineert heerlijk met cayenne of cayun. Cayun is iets minder hard qua pittigheid. Voor het rimrandje gebruik je een limoen die je uitsmeert over de rand van het glas. Vervolgens dip je de rand in de cayennepeper die je uitgestrooid hebt op een bordje of snijplankje.

gebruikt heb van het merk Arizona. Mucho Mango is op dit moment verkrijgbaar bij de Lidl en de Action.

Wil je een Frozen Mango Margarita? Vries dan de mango de dag van te voren in of voeg een glas crushed ice toe voor je gaat blenden. Je krijgt dan een mooi slushy effect.

Extra inspiratie

Met de Margarita kun je goed variëren. Naast de populaire Strawberry Margarita zijn de Blue Margarita en de Watermelon Margarita heel populair. Ook top is de Pineapple Margarita met tasty cajun randje!



Meer cocktailrecepten vind je op www.cocktailicious.nl



Cocktailbox: Thuisleuke cocktails maken!

De afgelopen tijd hebben we veel nieuwe dingen ontdekt. Zo kunnen we thuis net zo lekker uit eten als in een restaurant en maken we er een feestje van door bijzondere cocktails te maken. Je kunt tegenwoordig zelfs een cocktailbox laten thuisbezorgen waar alles in zit



om thuis leuke cocktails mee te maken! Wij bestelden een cocktailbox van J.D. Hospitality en probeerden hem uit. Benieuwd naar onze ervaring? Lees dan snel verder!

Wat is een cocktailbox?

Een cocktailbox is een luxe pakket met daarin alles wat je nodig hebt om thuis cocktails te maken. In een cocktailbox vind je vaak deze items: een shaker, een aantal cocktailrecepten plus bereidingswijze in de vorm van een instructiefilmpje, en de ingrediënten voor de cocktails (inclusief vers of gedroogd fruit en siropen). Je moet wel zelf al cocktailglazen hebben.

Hoe werkt het?

Als je zelf een keer thuis cocktails wilt maken is het bestellen van een cocktailbox een aanrader! Allereerst moet je nadenken over welke cocktails je lekker vindt. Oriënteer je op jouw smaken en kies een passende cocktailbox uit. Daarna hoef je eigenlijk niets meer te doen totdat de cocktailbox bij je thuis wordt bezorgd. Wat wij als positief ervaren toen we de cocktailbox bestelden, is dat je niet allerlei ingrediënten in huis hoeft te halen waar je

Moscow Mule

Een verfrissende cocktail met een kick: dat is de Moscow Mule. Het is een simpele cocktail om te maken en hij ziet er ook nog eens fantastisch uit. Zo maak je 'm!

Ingrediënten: 45 ml wodka | 120 ml gemberbier | 1 el verse limoensap | ijsblokjes | schijfje limoen

Benodigheden: cocktailglas of koperen beker | barlepel

Bereiding: 1. Pers een verse limoen uit. Het beste is als je het sap ook nog zeeft. 2. Voeg een halve eetlepel limoensap toe aan een groot glas met ijsblokjes. 3. Giet de wodka en daarna het gemberbier over het ijs. 4. Garneer het glas met een schijfje limoen.



maar een beetje van gebruikt en die na afloop in de kast verdwijnen. De box bevat namelijk afgestemde hoeveelheden.

J.D. Hospitality

De luxe cocktailboxen van J.D. Hospitality zijn compleet uitgerust. Het is aan te raden de box binnen een week te gebruiken en de verse producten in de tussentijd in de koelkast te bewaren. De visie achter deze cocktailboxen is dat je altijd van een mooie cocktail moet kunnen genieten.

"De kracht van de box zit hem niet alleen in de drankjes, maar juist ook in de 'ervaring'. Het leven is te kort voor matige drankjes!"
- J.D. Hospitality



Scan de code voor meer info over cocktailboxen



De concentratie en focus die cafeïne geeft, hebben voor een belangrijk deel onze maatschappij gevormd. Deze invloed van koffie gaat eeuwen terug. Dat is de prikkelende stelling van de Amerikaanse journalist Michael Pollan. Hij waagt zelfs te beweren dat de Fransen zonder koffie nooit de Bastille hadden bestormd.

Tekst Tony van der Giessen

Historici buigen zich al langer over de vraag hoe voedingsmiddelen onze beschavingen mede hebben gevormd. Cafeïne is zo'n middel. Maar zo'n alledaags product waarvan de werking heel subtiel is, kan toch geen grote greep hebben op de loop van de geschiedenis? Dat is echter wel precies de centrale stelling van **Michael Pollan**, gerenommeerd journalist op het gebied van voedsel, in zijn audioboek *How Caffeine Created the Modern World*.

De Amerikaanse journalist, bekend van zijn Netflix-serie *Cooked*, was niet gelijk over-

tuigd van de dominante invloed van cafeïne. Pas nadat Pollan op aanraden van experts stopte met koffie zag hij het 'onzichtbare' maar 'allesomvattende' effect van koffie. "Het voelt een beetje als een existentiële crisis. Is dit hoe je je voelt als je ADD hebt?", vraagt hij zich af. "Ik voel me als een ongeslepen potlood en kan me geen minuut concentreren." Herkenbaar. En een nogal penibele situatie voor een schrijver, merkt Pollan op. Hij kwam tot een belangrijk inzicht; 'onder invloed' staan van deze lichte psychoactieve stimulant is zo ongeveer het basisbewustzijn van de mensheid. Immers zo'n 90 procent van de wereldbevolking consu-

HOE CAFÈÏNE

meert regelmatig cafeïne. Dat moet wel zijn sporen nalaten.

Koffiehuizen als broedplaatsen

Via de Arabieren kwam koffie onze moderne wereld binnen. Niet alleen de koffieboon werd geïmporteerd, maar ook de koffiehuizen, die in de 16^{de} eeuw in het Ottomaanse Rijk als paddestoelen uit de grond schoten. Volgens Pollan waren dit 'opvallend liberale' plekken waar discussie en achterklap de boventoon voerden. Ook in Europa was koffiedrinken veelal een sociale aangelegenheid. Rond 1640 opende het eerste koffiehuis in Venetië en al gauw verspreidde het fenomeen zich naar grote steden als Parijs en Londen. Koffie werd snel populair: op het hoogtepunt bestond er één koffiehuis per tweehonderd Londenaren.

Koffiehuizen groeiden uit tot democratische broedplaatsen, die zelfs als een bedreiging voor de Britse monarchie werden gezien. "Deze ruimtes waren het internet van hun tijd", zegt Pollan. "Je betaalde een *penny* voor de koffie, maar kreeg een schat aan informatie terug in de vorm van kranten, boeken en tijdschriften." Het koffiehuis kreeg daarom de bijnaam *penny universities*. Historicus **Tom Standage** vat de rol van het koffiehuis kernachtig samen: "Koffiehuizen zorgden voor een geheel nieuwe omgeving voor sociale, intellectuele, commerciële en politieke veranderingen".

DE MODERNE WERELD VERANDERDE

De verandering die het koffiehuis voorstond, werd zo geveesd dat koning Charles II besloot om de koffiehuizen te sluiten. "Hij was bang voor complotten, gesmeed in de koffiehuizen. In zijn ogen waren het gevaarlijke opruiende plaatsen voor rebellie", zegt Pollan. In 1675 poogde de koning dan ook om de deuren voor altijd dicht te gooien. Maar niemand luisterde, de koffie-eigenaren kwamen in verzet, hielden hun zaakjes open en de koning staakte uiteindelijk zijn missie.

Aanjager verlichtingsdenken

Michael Pollan werpt het idee op dat cafeïne, met zijn stimulerende en verscherpende effect op de geest, een aanjager was van het verlichtingsdenken: "Al vroeg legde men de link tussen de opkomst van het rationalisme en koffie". Hij is niet de enige die er zo over denkt. Historicus **Wolfgang Schivelbusch** schrijft: "Met koffie doet de rationaliteit zijn intrede in de menselijke fysiologie." Waar de middeleeuwen werden gekenmerkt door het

mystieke, het droomachtige, bedwelmd door alcoholconsumptie, was daar contrastrend de moderniteit en zijn focus op het heldere, bijgestaan door cafeïne. Pollan vraagt zich af of de Fransen ook zonder koffie de barricaden tijdens de bestorming van de Bastille op waren gegaan. "Het is moeilijk om je voor te stellen dat de revolutie aangewakkerd werd in tavernes waar alcohol het dionysische *triggert*, terwijl koffie juist het apollinische aanspreekt."

Stephen Snelders, historicus die aan de Universiteit Utrecht onderzoek doet naar het effect van cafeïne op de Nederlandse samenleving, vindt die gevolgtrekking overdreven. "Hoewel er veel valt te zeggen voor de beschavingstheorie, ligt dat bij nader inzien toch anders." Het koffiehuis deed in de 17^{de} eeuw in Nederland zijn intrede. Omdat er nog geen regelmatige toevoer van koffiebonen bestond, werd via de naam 'koffiehuis' toch vooral alcoholconsumptie witgewassen. "Er werd in koffiehuizen veel gerookt en alcohol gedronken. En heel beschaafd ging het er ook niet aan toe." Rond de Dam in Amsterdam was er een concentratie aan koffiehuizen, waar veel beurshandelaren vertoefden. Een volatiele plek waar veel geld gewonnen en verloren werd. "Uit archiefmateriaal blijkt dat er regelmatig vechtpartijen uitbraken", stelt Snelders. Wel had koffie een bescheiden rol in het beschavingsoffensief



Koffie- & theemaker Koper

van het moderne leven, vindt ook Snelders. Zeker toen koffie in de tweede helft van de 19^{de} eeuw ingeburgerd raakte. Koffie maakte opkomende geheelonthouding-bewegingen mogelijk. Voor koffie was totale abstinentie ondenkbaar. Gezond water was niet te verkrijgen: slap gekookt, van ziektekiemen ontdaan bier gold als drinkwater. "Alle zuilen hadden hun eigen koffiehuizen. Die waren bedoeld om wanordelijk gedrag in te tomen. Koffie werd ingezet als disciplineringsmiddel, als burgerlijk gereedschap."

Bierpauze werd koffiepauze

Volgens Snelders moet je koffie niet zien als dé grote veroorzaker van ingewikkelde historische processen, maar meer als iets wat goed bij de moderne tijd past. Snelders: "Koffie paste goed bij het kapitalisme en de protestantse werkeethiek." Pollan beaamt dat: "Koffie kwam precies op het juiste moment in Europa aan." Gevaarlijk fabriekswerk, geïntroduceerd tijdens de industrialisatie, vroeg om precisie



Espressomaker Ancona

SHOPPING

en focus wat cafeïne op aanvraag bood. De bierpauze die voorheen gangbaar was, werd vervangen door de koffiepauze. Snelders legt juist meer nadruk op koffie als ondersteuning voor saai denkwerk in een stoel, achter een bureau: kantoorklerken konden zo de hersenen stimuleren.

Hoe het ook zij; cafeïne deed iets wonderbaarlijks. Het verhoogde de menselijke productiviteit 'dramatisch' door de toen begrepen natuurwetten van de thermodynamica te tartten. Menselijke energie werd in het begin van de 19^{de} eeuw beschreven in termen van calorieën. Een probleem: koffie bezit er geen. Dus hoe kan het dan zo'n productieverhogend effect hebben? Inmiddels begrijpen we dat goed; cafeïne blokkeert namelijk adenosine, het molecuul dat je slaperig

laat voelen. Maar toentertijd rees de vraag; is het mogelijk, een middel zonder keerzijde?

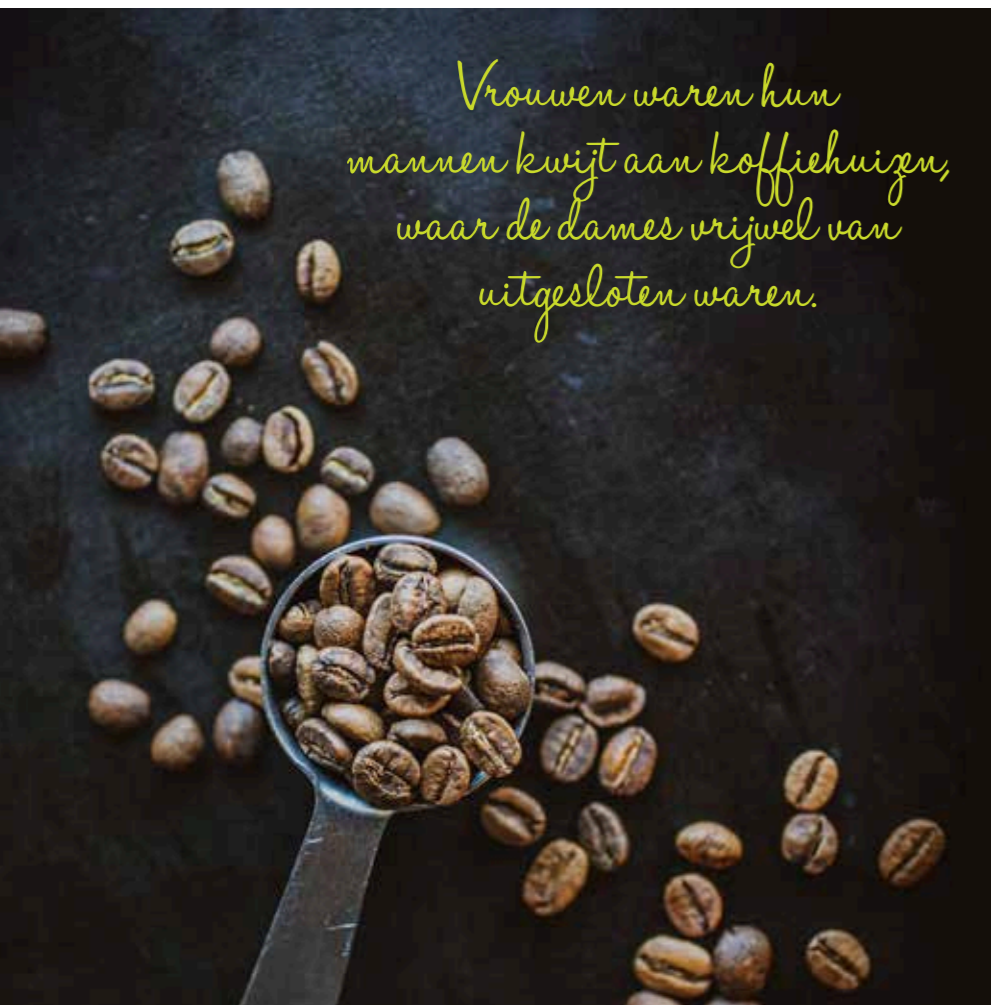
Als iets te mooi is om waar te zijn, dan is dat het meestal ook. Velen zijn bekend met de koffiedip die onvermijdelijk volgt na de lichte euforie. Wat heeft cafeïne te verbergen? Pollan: "De zegeningen van koffie waren vanaf het begin nauw verwickeld met de zonde van slavernij en imperialisme. Georganiseerd in een systeem van brute rationaliteit, dat bijna alleen maar door koffie aangewakkerd kan zijn." Ook hier trapt Snelders op de rem. Is koffie wel de boosdoener? Koffie werd veelal met suiker gedronken; wie zegt dat suiker niet de stimulans van onze begeerte was, vraagt de historicus zich af. Exact antwoord op die kip-en-ei-vraag zullen we waarschijnlijk nooit

krijgen. Maar koffie, al dan niet met suiker, wakkerde een begeerte aan die riep om door slaven bewerkte koffieplantages vervuld te worden.

Koffie castreert

Dat was niet het enige probleem. Koffie zou ook voor minder vuurwerk in bed zorgen, klaagden vrouwen en dokters. Britse vrouwen trokken hiervan in de 17^{de} eeuw aan de bel. Vrouwen waren hun mannen kwijt aan koffiehuisen, waar de dames vrijwel van uitgesloten waren. En als hun mannen dan thuis kwamen, was dat met weinig vriele kracht. Een pamflet met de titel *The Women's Petition Against Coffee* bevatte de volgende tekst: "Het verzwakkende drankje beroofde mannen van hun seksuele krachten, wat ze zo onvruchtbaar als een woestijn maakten."

Pollan maakt de balans op; is cafeïne 'a boon or a bane'? Oftewel, is de invloed van cafeïne op de moderniteit een zegen of een vloek gebleken? Koffie is een geluuksmoment; een ritueel; een goed begin van de dag; een sociaal bindmiddel. En het heeft ons in staat gesteld om in een druk modern werkleven op aanvraag te presteren. Maar heeft het productiviteitsverhogende cafeïne ook niet juist gezorgd voor de vraag daarnaar? Zeker in tijden dat de schreeuw om duurzaamheid harder wordt, is dat een interessante vraag. Zo bezien zorgt koffie voor een vicieuze cirkel. Michael Pollan geeft misschien wel de meest treffende beschrijving: "Cafeïne geeft ons het gereedschap om ons aan te passen aan een wereld die cafeïne creëerde."



Vrouwen waren hun mannen kwijt aan koffiehuisen, waar de dames vrijwel van uitgesloten waren.



Cocktail mixing set
5-delig
LV233023 € 32,95



Champagnekoeler
enkelwandig | RVS
LV223004 € 54,95



IJsemmer dubbelwandig
met deksel en tang | RVS
LV243002 € 44,95

*May all your joys
be pure joys and all your
pain champagne*



Champagnekoeler
dubbelwandig | RVS
LV223005 € 54,95



Wijnkoeler
dubbelwandig | RVS
LV213007 € 47,95



Gin Tonic set
5-delig
LV237000 € 29,95





6 TIPS OM JE KINDEREN TE LEREN SPAREN



Leren sparen is een proces dat tijd nodig heeft om zich te ontwikkelen. Daarom is het slim om kinderen vanaf jonge leeftijd al te leren wat belangrijk is op het gebied van geld, wat spaardoelen zijn en hoe je het beste kunt beginnen met sparen. Hoe jonger een kind leert hoe hij of zij met geld om moet gaan, hoe makkelijker het ze op latere leeftijd af gaat. **Wij geven je 6 tips om je kind te leren sparen!**



1

Leer het verschil tussen 'ik wil' en 'ik heb nodig'

Het belangrijkste om kinderen te leren is het verschil tussen 'ik wil' en 'ik heb nodig'. Bij 'ik heb nodig' horen de basisbehoeften zoals eten, onderdak, kleding en dergelijke. Al het andere, wat ze niet nodig hebben om te overleven, valt onder 'ik wil'. Zodra dit duidelijk is, kun je verder naar de volgende stap.

2

Bedenk spaardoelen

Zodra het verschil tussen 'ik wil' en 'ik heb nodig' wat duidelijker is, kun je beginnen met het bedenken van een spaardoel. Een spaardoel is iets wat valt onder de categorie 'ik wil', omdat leren sparen aantrekkelijk moet zijn voor het kind. Wil hij of zij bijvoorbeeld nieuw speelgoed? Neem dat dan als spaardoel.

3

Bedenk een beloonstelsel

Als je kind een heel groot spaardoel heeft bedacht, kun je aanbieden om een deel daarvan mee te betalen. Voorbeeld: bij een spaardoel van 50 euro, zou je als je kind halverwege is een bonus van 15 euro kunnen geven. Zo wordt sparen leuker en makkelijker!



4

Geef kinderen een plek om te sparen

Sparen wordt natuurlijk nog leuker als kinderen ook een fijne plek krijgen om hun geld te sparen. Zilverstad heeft een brede collectie aan spaarpotten in allerlei vormen. Zo heb je bijvoorbeeld een unicorn, een egel en een heftruck! Met zo'n leuke spaarpot komt dat sparen helemaal goed.

5

Laat kinderen geld verdienen

Wanneer je je kinderen leert sparen is het goed om ze te leren dat je geld moet verdienen. Je kunt ze bijvoorbeeld een klusje laten doen voor een klein bedrag (denk aan het speelgoed aan het einde van de dag allemaal weer in de speelgoeddoos doen, of iets schoonmaken in huis). Veel kinderen krijgen tegenwoordig ook zakgeld van hun ouders. Bij het geven van zakgeld kun je afspreken hoeveel uur per week ze thuis klusjes moeten



ZILVERSTAD



doen voor het bedrag dat ze krijgen. Zo leert je kind sparen én dat hard werken wordt beloond.



6

Geef het juiste voorbeeld

Leren sparen begint bij de ouders. Als ouders kun je het juiste voorbeeld geven door thuis een open gesprek te voeren over geld. Zo kun je bijvoorbeeld laten zien dat je elke maand geld opzij zet voor noodgevallen en zelfs al spaart voor jullie pensioen. Door het leren over geld deel te maken van de routine van je kind leer je ze vanaf jonge leeftijd al hoe ze om moeten gaan met geld. Je kunt ook een eigen spaarpot neerzetten waarin je – net zoals je zoon of dochter – elke week geld stopt waar jullie als gezin iets leuks van kunnen doen!

SHOPPING



Kinderbestek Huisdieren
4-delig | RVS
4256070 € 25,95



Spaarpot Kubus Huisdieren
Zilver kleur
6025060 € 26,95



Kinderbestek nijntje voertuigen
met voorleesboekje
4-delig | RVS
4257070 € 29,95

KIDS
FUN!



Fotoalbum Baby
Verzilverd gelakt
8108261 € 29,95

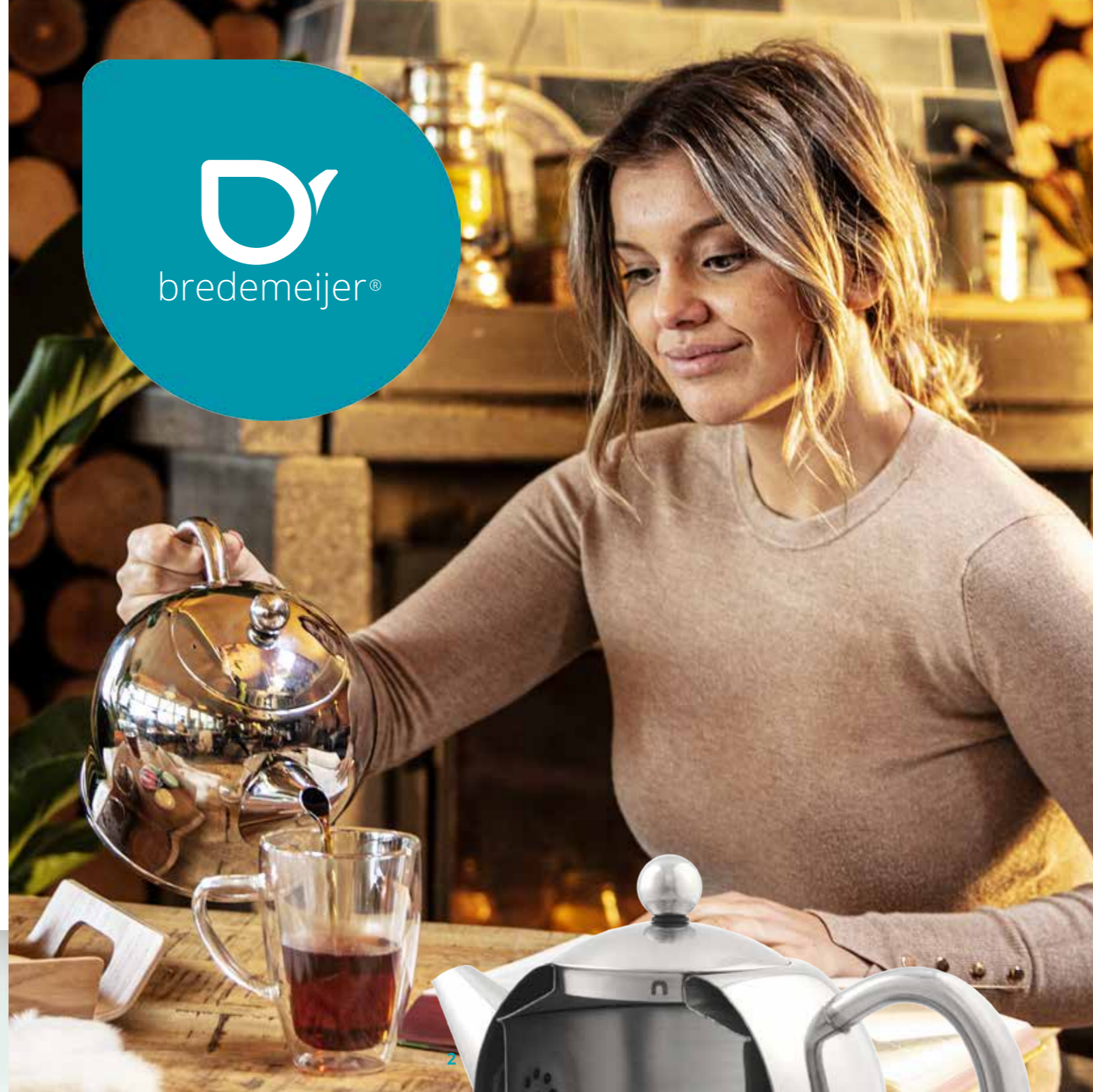


Muziekdoos Beer en maan
Zilver kleur
8107261 € 32,95

Dream big
little one



Spaarpot Egel
Zilver kleur
8110261 € 29,95



UNIEKE EIGENSCHAPPEN:

Dubbelwandige, isolerende constructie.
Thee blijft langer warm en op smaak.


Speciaal gevormde tuit om uit te schenken
zonder te druppelen.

Ergonomisch gevormde handgreep
maakt uitschenken gemakkelijk.

MAKE THE MOST OF TEA

www.bredemeijer.nl

Bredemeijer
Group

 bredemeijer

 LEOPOLD
VIENNA

 ZILVERSTAD

Colofon

Redactie: Laszlo van Beerendonk,
koffieTcacao magazine, Esther de Wit
Vormgeving: Liesbeth Thomas, t4design
Concept: Kega

Bredemeijer Group B.V.
Savannahweg 59
3542 AW Utrecht
Nederland
www.bredemeijergroup.nl

Tel.: +31 (0)88 - 730 29 00
E-mail: info@bredemeijergroup.com