

CBU

HOT SPOT Tingieterij Leerdam – Kapel-Avezaath

Duurzame geschenken

Sebelan Kilic

Het uit 1910 daterende bedrijf is de laatste oud-Hollandse tingieterij. In 1965 heeft de familie Zwarteboel het overgenomen. Tingieterij Leerdam is in Nederland enig in haar soort omdat verschillende technieken worden gebruikt en de gieterij haar eigen mallen maakt. Achter de grijze, onopvallende gevel ontvouwt zich het productieproces in al zijn facetten. Het eindresultaat valt te bewonderen in het inspannende winkeltje, waar bijna vierduizend voorwerpen – de meeste decoratieve huisartikelen – te

koop zijn. Bij binnenkomst valt het oog direct op de tinnen roos die samen met sfeerlichtjes en een fruitmand het dressoir siert.

Voor belangstellenden wordt er ook een rondleiding door de gieterij gegeven en is er een demonstratiefilm van het gietproces. Maar bezoekers kunnen ook zo binnenlopen en een kijkje nemen. 'Wij maken voornamelijk veel relatiegeschenken voor bedrijven en verenigingen, maar ook persoonlijke cadeaus voor huwelijken of verjaardagen,' zegt Bert Zwarteboel. Een ideale oplossing. Net zo duurzaam als zilver, maar dan goedkoper.

Bijzonderheden Unieke tingieterij annex handel in allerlei tinnen voorwerpen

Locatie Bergakker 64, Kapel-Avezaath (gemeente Tiel)
Info Tel. 0344-661942; lavieren.tin@tiscali.nl
Open Ma t/m do 8.00-16.45; vr 8.00-15.45; za 8.30-12.30 uur
Prijs Sfeerlicht € 10; lepeltjes € 3 of € 4



Tin wordt in een ijzeren mal gegoten

WIJN

Het mooiste glas

Nicolaas Klei

De Nederlandse Wijnbeurs, een postorderbedrijf voor wijnen, kondigde groots The Breathable Glass aan. Schenk er wijn in, en al na paar minuten smaakt die als wijn die uren in een karaf zuurstof heeft liggen happen. Dat klonk als kul, los van het feit dat de meeste wijn helemaal geen behoefte heeft aan 'ademen' of 'luchten'. Navraag leverde de verklaring op dat het glas was

behandeld met 'oxidatiegolven', een kreet die bètavrienden de wenkbrauwen deed fronsen.

Bij een uitvoerige dubbelblinde test, zonder uitleg dezelfde wijn in het Breathable Glass en een nagevoelbaar gelijk glas, proefde niemand verschil. Een serieus laboratorium mat ook niks opvallends qua zuurstofopname. Hou het dus op gewone glazen. Lekkere wijn is belangrijker dan mooie glazen, dus Duralex kan ook, maar heeft u wat over voor het beste en het mooiste: neem die van de Oostenrijkse firma Riedel.

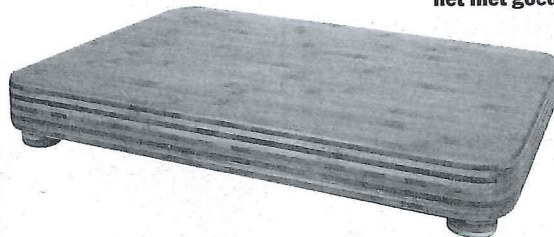
Riedelglazen vanaf € 15,90 via De Gouden Ton, tel. 0174-270202, riedel@residence-wijnen.nl



GASTRONOMIE

Snijplank

Bamboe heeft veel voordelen, ook al is het niet goedkoop



De controverse over wat de beste snijplank is, woedt al maar door. Voor de professionele kok is er geen ontkomen aan: die zit wettelijk vast aan een kunststof plank, voor elke voedselgroep in een andere kleur: rood voor vlees, blauw voor vis, groen voor groente, enzovoort.

Of die kunststof planken het meest hygiënisch zijn, is de vraag, maar de beste (en dikste) kwaliteit kun je in een (professionele) vaatwasser wassen, waarmee het gevaar van de beruchte kruisbesmetting is uitgesloten – daar zorgt de afwasmachine met zijn hete water en chemicaliën wel voor. Je kunt je alleen afvragen of koks zich wel aan die kleurcodes houden en of ze na elk gebruik de planken smetvrij maken. Ik betwijfel dat. Een doekje even snel over een plank halen is geen alternatief: kunststof planken krijgen snel groeven en oneffenheden waar bacteriën welig tieren. Die doek maakt het misschien alleen nog maar erger.

Thuis ben je niet aan dergelijke voorschriften gehouden. Maar aangezien je mag aannemen dat veel maag- en darmklachten worden veroorzaakt door kruisbesmetting, is een hygiënische snijplank wel degelijk belangrijk. Het is overigens de vraag of je in de praktijk met een houten plank slechter uit bent dan met een van kunststof. Aan hout wordt door sommigen zelfs een bacteriedodende werking toegeschreven. Eén ding is zeker: hout kun je makkelijk schuren en schrapen om bacteriehoudende oneffenheden weg te werken.

Sinds enige tijd is er een 'nieuw' materiaal voor planken in de winkel: bamboe. Dunne latjes van deze plant worden tot een plank verenigd. En dat heeft voordelen. Om te beginnen is bamboe hard, harder dan de meeste houtsoorten, zodat je niet snel groeven krijgt – maar het is ook weer niet zo hard dat het je messen beschadigt. Het is makkelijk schoon te maken en trekt niet krom. Bovendien is bamboe decoratief.

Echt goedkoop is een bamboeplank niet, maar wie een inferieure plank koopt, moet vaak een nieuwe aanschaffen en is uiteindelijk duurder uit. En dan is er nog iets: bamboe is milieuvriendelijk. Het groeit harder dan welke houtsoort ook en produceert daarbij 30 procent meer zuurstof dan hout. En – waar u niet aan denkt – bamboe wordt niet, zoals veel houtsoorten, met insecticiden bespoten. Dat dat een voordeel kan zijn, bewijst het verhaal van de vieze eieren: kippen van een bepaalde fokker legden vieze eieren. Na onderzoek bleek dat te komen door de krullen en het zaagsel in de hokken. Hij betrof dat van een naburige houtbewerker, die kennelijk bespoten bomen verwerkte. Kippeneieren zijn daar gevoelig voor. Nu zal het met de meeste planken niet zo'n vaart lopen, maar ik raad toch af zomaar een stukje mooi hout te kopen om er een snijplank van te maken. Gebruik liever bamboe.

Johannes van Dam