

Dagelijkse kost – Jeroen Meus

Dit was de eerste aflevering van Dagelijkse Kost na de aanslagen in Brussel en Zaventem. Beluister het fragment en volg mee de transcriptie om de typische spreektaalelementjes te zien

Zeer goede avond

Welkom bij Dagelijkste Kost

Rare avond, donkere tijden, maar: we kunnen troost vinden in lekker eten.

Schaart u rond de tafel, pot **in't** midden, en **maakt** gewoon het lievelingsgerecht van **uw klein mannen**, **pakt** die **ne** keer tegen **uwe gilet**, en **zegt** dat **ge ze graag ziet**.

Lievelingsgerecht van **Georgeke** staat op het menu: wortelpuree en een **chipolatake**. Da(t) gaan we doen!

Ik maak dat in **ene** pot, altijd. Da's **keigemakkelijk**, en ook lekker, want alle smaken blijven in **dieje** pot. Dus **ge** moet **niet uw** aardappelen eerst afkoken, **uw** wortelen apart afkoken en dat samen pletten, want dan **verliest ge eigenlijk** heel veel smaak. We gaan dus, met andere woorden, onze puree een beetje braiseren. We maken **ne** stampot en allemaal in **ene** pot. **Ene** pot afwas en een pan voor uw **chipolatakes**.

Die aardappelen, die gaan we wel **'is** wassen. We gebruiken daar **ne** loskokende(n) aardappel voor, met veel zetmeel... en we zijn vertrokken!

Patatten met zand, **jong**. Zo moet het zijn. En heel veel groenten! Als **ge ne** stampot maakt, dan den drager is een beetje, is altijd de aardappel. Dat zorgt ook voor de smeugheid meestal. Ma(ar) daar moeten veel groenten in **hè**.

Als ik da(t) thuis maak: **garantie** bordje leeg!

We gaan beginnen met een **ajuintje**, dat we moeten versnipperen. Mijn klassiek recept van wortelpuree, dat **ge** op de site kunt vinden (aflevering 2 van dagelijkse kost) is met gebakken **ajuin**.

Maar als het voor mijn zoontje is, is dat gestoofd: dan is het met gestoofde(n) **ajuin**. Dan is het de vereenvoudigde versie. Dan ben ik zeker dat **'em** het lust. Want ook ik zit met een probleem soms, thuis. Een zoon die niet alles eet.

Fijn versnipperen, aanstoven. Dan gaan we de **wortelkes** schillen ondertussen. De **patatjes** schillen ondertussen. En da(t) gaan we lichtjes bevochtigen met een beetje water, onder een deksel laten garen, en dan is da(t) klaar. Dan moet daar ook nie(t) nog eens extra veel boter of zo bij, dan **kunde** het **eigenlijk** redelijk gezond houden.

Past op: Er mag nog wel een **klonteke** boter in hè. 😊 **Verwent** ze maar eens goed!



Ik heb mijn boter een beetje laten bruinen. Hoeft niet per se. Zolang dat het maar niet verbrand is. Da's wel lekker **hè**, da's een beetje noisette nu. Hazelnootboter. Die gaan we zacht stoven, en dat maakt eigenlijk **uwe** wortelpuree een beetje zoet. Wortel is van zichzelf ook een zoete groente... en daarom dat ze dat graag eten, waarschijnlijk **hè**.

En **hier se**, liggen mijn **chipolatakes** uit. Heel belangrijk: haalt die op tijd uit **hè**, dat die temperatuur **pakken**. Kamertemperatuur. En dan springen die minder makkelijk.

En trouwens, lusten we dat niet allemaal: wortelpuree met een **chipolatake**?

'k heb dat zelfs vaak op restaurant, dat ik de kinderkaart **eigenlijk** aantrekkelijker vind. **Hebt gelle** dat ook nie(t)?

Goe(d) wa(t) wortel. En als ik zeg: "**goe wa**", dan bedoel ik "veel" **hè**. **Goe wa** zout, **goe wa** peper, **goe wa** boter. Comfort food.

Een mooier woord bestaa(t) nie(t), **hè**. Hoe kleiner de **stukskes** da(t) **ge snijdt**, hoe sneller uw eten gaat **gereed** zijn. Zo simpel is't. dus...

We gaan ook niet overdrijven. We gaan onze snijtechnieken hier niet op uitoefenen. Maar mensen die avondschoon of bijvoorbeeld thuis school volgen. Zo was dat op school **hè**. **Nen** hele knolselder in zo'n fijne brunoise, om dan te koken en de mixer (d)erin te zetten. Voor een **soepeke**. Ja...

Voilà.

En nu... schat ik **eigenlijk** pas in hoeveel aardappel ik **daar** moet **bij doen**. Want ik wil toch zo'n twee derde worteltjes. Twee derde, of minstens 50-50. Zacht vuurtje nog altijd. Dus **eigenlijk** ook om een beetje te vermijden dat ik da(t) ga bakken. Maar dat mag wel **eigenlijk hè**. **Ge moogt** dat een beetje aanbakken. Wa(t) gaat er dan gebeuren? **Uw** puree gaat niet zo mooi oranje zijn. Da(t) gaat een beetje meer grizig zijn. Ma(ar) da's wel lekker.

Aardappelen...

Dat is een topmanier **hè**, om **uw** kinderen dingen te doen eten. **Stoempkes** maken. Da(t) **marcheert hè**.

Wa(t) is **uw** lievelingseten, Len?

- Andijviestoemp

Ah, comfort food **hè**. Da(t) hebben we nodig **hè man**.

Het zijn de **patatjes** die gaan zorgen voor de **stoemp** **hè**, de smeuïgheid **hè**. Die gaan **platkoken**. Als **ge** da(t) alleen me(t) wortel doet, dan **zoudt ge** het **eigenlijk** moeten mixen.

Hola!

We doen er nog maar een **patatje** bij!

Ja, ja.

Dat gaat weer zo'n tijdstip zijn dat iedereen weet waar 'em was.

Da's meestal niet veel goe(ds) **hè**.

Nee. Ma(ar) ja, kijk, **we moeten erdoor hè**. Samen. Punt.

Gij trekt u dat ook neig aan hè?

Ikke? Ik ben daar kapot van. Wie nie(t)? dat moet toch. **Ge** moet van **nen** andere wereld zijn als **ge u dat niet aantrekt**. Verschrikkelijk. Ma(ar) ja. Nogal pragmatisch. We komen (d)er wel uit.

Voilà, we gaan dat een klein beetje kruiden. Een snuif zout bij. En een beetje peper. En eventueel ook wa(t) tijm. Maar pas op **hè**, als het voor **de klein mannen** is, moeten we **zien da(t)** we het er kunnen uithalen **hè**. Ma(ar) ze mogen wel smaak krijgen **hè**. Ze moeten wel een beetje leren eten **hè**.

Ik verstopte da(t) vroeger. Waar is nu **mijne** laurier?

Ik verstopte dat vroeger al in **Georgeke** zijn fruitpap, ah nee, fruitpap nie(t), groentepap. Zo, **wortelkespap**, een klein beetje komijn. Zodat **dieje dat gewoon werd**.

Dan at **dieje** dat allemaal heel flink op... en voor de rest is dat mislukt. (lacht)

'k ga **ne** kleine bouquet garni maken. 'k ga hem wel opbinden. Da'k 'em (d)er kan uithalen. Want groene **spikkelkes**, dat wekt al argwaan soms. Da's al genoeg.

Ma(ar) ik mag nie(t) klagen, 'k mag echt nie(t) klagen. Hij eet soms goed en soms... iets minder. Ma(ar) **ik maak daar eigenlijk nooit een spel van**. Ik had 'is op tv gezien, van een psychologe, en die zei " **ge moet** het take it, or leave it concept toepassen. Als 'em **genen** honger heeft, er geen straf van maken, geen strijd van maken, van " **ge moet**" en " **ge zult**".

Neem het gewoon af, maar voor de rest, **geeft** hem **niks nimeer**. En 's avonds, dus geen snoep ondertussen of zo, geen koeken. En 's avonds gewoon nog 'is. 't **Zal wel binnen zijn**.

Voilà. Wat gaan we nu doen? We gaan da(t) bevochtigen, ongeveer tot in de(n) helft. **Hè?** Nie(t) volledig onderzetten. Gewoon met een beetje water, deksel (d)erop en halverwege **haalde** 't deksel (d)erap. Ongeveer dat die groentjes zo wa(t) half onderstaan. Deksel erop. Nu gaan die garen.

Halverwege, als we het worstje gaan bakken, mag het deksel (d)erap en dan gaat het water verdampen. En dan: pletten. En dan is het eigenlijk al smeugig genoeg. Ma(ar)... het kan misschien nog smeugiger.

Het worstje gaan we bakken, heel traag hè. Ook in boter. Pan warm laten worden, dan zacht zetten en gewoon rustig laten garen. Echt, niet te hevig, want dan barsten ze open.

Welke elementen van de tussentaal kan ik hier horen?

- typische informele woorden en tussenwerpsels
 - **Ge / gij (u)** in plaats van **je / jij (je/jou)** en speciale vervoeging van de werkwoorden
 - diminutief met -ke
 - verbuiging van **het mannelijk demonstratief** pronomen: **diejen**
 - **gelle** in plaats van **jullie**
 - imperatief met "t"
 - dubbele negatie
 - lidwoord **ne(n)** met mannelijke woorden en daaraan gelinkte verbuigingen => **gene(n), mijne(n), ene**
- woord woorden worden niet volledig of anders uitgesproken