



roeren, want het poeder moet echt goed over de hele vloeistof verdeeld worden.

Tenslotte gaat de klos er in en maken we weer ons 100-meter rondedansje rond de palen. We moeten nu wel oppassen voor de vingers. Rol bij het door de vingers vieren de draad heen en weer, alsof we geld tellen. Desondanks zullen de vingertoppen toch wel aardig door het glas gehavend worden. Gebruik ter bescherming bijvoorbeeld afwashandschoenen.

Nu snijdt de glasdraad alleen in de richting waarin je hem hebt getrokken. Beter is de draad nog een keer door de lijm te halen, maar dan de andere richting op trekken. Zo ontstaat een glasdraad, die zowel bij vieren als bij halen kan snijden.

Na dit uitputtende karwei hebben we dan ons eigen glasdraad.

Terwijl we zo druk bezig zijn ons te verdiepen in een oosterse sport is het aardig om de inwendige mens op passende wijze te versterken, namelijk met een snack uit de Indische keuken.

Naast het pannetje water en de lijmkorrels nemen we:

recept van wim

Verse klapper. Rasp hem en maak er santen van, ongeveer 1 liter. Laat de santen een poosje staan, schep er de dikke santen af, die voor de saus wordt gebruikt.

Maak van de rest van de santen beslag, iets dikker dan voor pannenkoeken (3 kopjes santen 2 volle kopjes meel en 3 goed opgeslagen eieren en wat zout). Bak in een poffertjespan puffers. De holten worden tevoren ingevet met uitgeperste droge klapper, die voor het gemak in een dun doekje wordt gebonden. Dek telkens de pan af.

Zijn de poffertjes aan de onderkant donker van kleur en vertonen ze aan de oppervlakte putjes, neem ze er dan met een vork uit en leg ze op een schaal.

Voor de saus die er bijgegeven wordt: verwarm de afgeschepete dikke santen met een stuk Javaanse suiker naar smaak. Klop 1 ei goed schuimig en meng er van het vuur de hete santen goed door. Niet meer koken.

We hebben nu heerlijke Javaanse poffertjes.

Zijn we al aardig in de stemming? Dan gaan we nu verder met de haspel.