

Z



▲ De tapijtreiniger spuit water met reinigingsmiddel in de bekleding en zuigt dat, samen met het losgeweekte vuil, weer op. FOTO'S GETTY IMAGES

Werk in banen en niet te nat: zó krijg je de bank lekker fris

Een bank die muf ruikt, vlekken heeft of een opfrisbeurt kan gebruiken? Dan kan een dieptereiniging met een tapijtreiniger uitkomst bieden. Schoonmaakexpert Anna Dobber legt het uit.

Een tapijtreiniger, ook wel sproei-extractie-reiniger genoemd, wordt nog weleens verward met een stoomreiniger. Maar het principe is anders: je spuit met het apparaat water met reinigingsmiddel in de bekleding en zuigt dat, samen met het losgeweekte vuil, weer op. Sproei-extractie-reinigers zijn te koop, maar ook te huur bij veel bouwmarkten.

Niet elke bank is geschikt. „Gebruik een tapijtreiniger alleen op stoffen bekleding die tegen vocht kan”, adviseert Dobber.

Denk aan polyester, katoenmixen of microvezel. „Heb je een leren bank, suède of een bank met een andere delicate stof? Dan kun je dit beter niet doen. Twijfel je? Controleer het waslabel. Kun je de hoezen van je bank eraf halen? Dan zou ik ze gewoon wassen volgens het label.”

Ga je met een tapijtreiniger aan de slag, kies dan een moment waarop de bank goed kan drogen. „Begin ’s ochtends en zet de ramen open. Er komt veel vocht vrij tijdens het reinigen, dus ventilatie is belangrijk. Met een beetje geluk kun je ’s avonds weer op een droge bank zitten.” Voor je aan de slag gaat, moet je de bank een grondige stofzuigbeurt geven. „Zodat het apparaat niet verstopt raakt met haren, kruimels en stof.” In

het reservoir doe je water en een speciaal reinigingsmiddel dat geschikt is voor het apparaat. „Gebruik echt alleen het middel dat bij het apparaat hoort”, adviseert Dobber. „Anders kun je het apparaat én je bank beschadigen. Maak de stof eerst goed vochtig, zodat het middel z’n werk kan doen.”

Werk bij het reinigen altijd van boven naar beneden. „Werk in banen, net als bij stofzuigen”, adviseert Dobber. „Zo zie je wat je hebt gedaan en voorkom je dat sommige plekken veel natter worden dan andere.” Zet dan de sproei-functie uit en trek het mondstuk langzaam over de stof, zodat het apparaat het water en vuil weer opzuigt. „Ga daar liever een paar keer rustig overheen dan één keer te snel en te ruw. Stop pas als je ziet dat er helemaal geen vocht meer wordt opgezogen.”

Bij hardnekkige vlekken kun je de behandeling herhalen. „Liever meerdere rondes dan in één keer je bank veel te nat maken”, zegt de schoonmaakexpert. „Te veel vocht kan in de vulling trekken, en dan kan er schimmel in je bank ontstaan.” Voor mufte geurtjes gebruikt ze het liefst baking soda. „Strooi wat baking soda op je bank, laat het een paar uur liggen en zuig het dan op. Dat helpt echt.”

– Sandra Moerland

Kies wel een moment waarop de bank goed kan drogen

Voor u geproefd: eierkoeken

‘Mooie kleur,

Er gaat niets boven een eierkoek op zijn tijd. Lekker klef, zacht en gezellig om te zien. Alsof de zon doorbreekt op een grijze dag. In aanloop naar de lente proeven drie ‘koekenbakkers’ acht naturel koeken uit de supermarkt.

ELLEKE VAN DUIN

De buitenkant is vochtig, de binnenkant is zacht”, constateert Jos Wassenaar, docent aan de culinaire vakschool Hubertus & Berkhoff, als hij een eerste hap neemt van de uitgeserveerde eierkoek voor hem. Hij trekt er een serieus gezicht bij. „Maar de smaak is best oké en de nasmaak is niet onprettig”, vindt Jacques Hermus, culinair auteur.

„Stevig om te zien, tikje droog qua smaak. Ik zeg: prima voor een dagje uit naar de dierentuin”, besluit Wilfred Bronswijk, facilitair manager van deze krant en fervent eierkoekbakker.

Daarmee heeft de telg uit een bakkersgeslacht dat al vijf generaties brood- en banketbakkers aflevert – vader Jan Bronswijk stond wijd en zijd bekend om zijn eierkoeken – een punt. Eierkoeken zijn vooral kindlekkernij. Als tussendoortje of opkikker na een lange schooldag. Zou je denken tenminste.

Dieetgoeroe

Maar niets is minder waar. Toen diëtiste Sonja Bakker, geliefd vanwege haar crashdiëten, in 2006 beweerde dat eierkoeken een ‘verantwoord tussendoortje’ waren omdat ze zo vetarm zijn, werd het baksel een hype onder volwassenen.

Bakker bleek echter niet zuiver op de graat: ze kopieerde ‘haar’ recepten uit tijdschriften, van buitenlandse sites en rivaliserende foodbloggers. Meermaals werd ze beschuldigd van plagiaat. Toen de Universiteit van Wageningen in 2008 diverse afslankmethoden onderzocht, eindigde Bakker ergens onderaan. Na een nieuwe aanklacht stopte ze in 2021 als schrijfster en vluchtte naar Ibiza.

Tot zover de val van de dieetgoeroe. Waarmee ook de eierkoek van zijn gezonde voetstuk kukelt. Want er zitten maar liefst vijf suikerklontjes in een koek. Tenminste, als je ze in de supermarkt koopt – zo’n zak vol plakkerige gele schijven.

Bak je ze zelf dan mogen ze minder zoet. „Ei moet de boventoon voeren, met een vleugje citroen, luchtig gebakken. Droog is uit den boze. Taai ook”,

HET PANEL



Jos Wassenaar (63), docent aan Hubertus & Berkhoff, culinaire vakschool



Jacques Hermus (67), culinair auteur van o.a. Aardappelbijbel, Het Wildkkookboek en het binnenkort te verschijnen Eibijbel.



Wilfred Bronswijk (57), facilitair manager bij het Algemeen Dagblad, fervent eierkoekbakker.

‘Deze kun je beter gebruiken bij het beschuit fluiten op Koningsdag’



somt Molenaar de eigenschappen van een smakelijke eierkoek op.

Al 33 jaar leert hij de fijne bak-kneepjes aan leerlingen van Hubertus & Berkhoff, een vakschool voor horeca, brood & banket en recreatie voor het vmbo en kaderberoepsgericht onderwijs. De vakman hapt enthousiast in de zachte gele schijven die blind worden geserveerd. Is hij aanvankelijk nog mild, nummer drie komt niet door zijn ballotage. „Deze kun je beter gebruiken bij het beschuit fluiten op Koningsdag. En hij is nog bitter ook, dat betekent dat de citroen te dik geschild is.”

Katholieke eieren

Medepanellid Hermus is een stuk milder. „Eierkoeken kunnen niet vies zijn, want ze zijn suikerig, dus zoet en dat vinden we lekker. En dat bittertje, dat vind ik niet hinderlijk. Dat geeft een beetje smaak.”

Hermus, die opgroeide op een boerderij met een moeder die altijd aan het koken en bakken was met de producten die op het land groeiden, stond ook graag in de keuken. Hij ging geschiedenis studeren, maar de liefde voor eten bleef hem achtervolgen. „Eten is cultuur”, vindt hij.