

# EN NU MAAR LEKKE SUDDEREN!

Mijn column op 6 april jongstleden over het euvel dat op veel gastoestellen een sudderpitje ontbreekt, heeft de nodige huishoudemotie opgeroepen. Ik ontving bijna 75 reacties.

Het overgrote deel van de mensen gebruikt gewoon een sudderplaatje oftewel vlamverdeler. Meestal zijn deze van geëmailleerd gietijzer met een doorsnede van 18 centimeter in de kleur zwart. Deze trage warmtegeleider is bij elke kookwinkel te koop, maar ook bij Blokker. Sommige vlamverdelers, ook wel treefje genoemd, hebben een uittrekbaar handvat. Er zijn gebruikers die er twee op elkaar stapelen. Er zijn ook tal van andere gietijzeren verhogers, terwijl één lezer gewoon een siertegel gebruikt.

Diverse mensen met een gastoestel lieten de monteur langskomen die de pitten opnieuw instelde zodat de kleinste pit alsnog een sudderpit werd. Dat kun je ook zelf doen. De knoppen eraf halen en als je geluk hebt, zit er onderin een klein stelschroefje. De vlam aanzetten, klein zetten en draaien aan het schroefje,

## Huishoud tips

door  
**Emile Bode**



net zo hoog en laag als je wilt.

De platen worden door de fabriek standaard vrij hoog afgesteld omdat nog maar weinig mensen om een sudderstand vragen. Die willen zo snel mogelijk koken. Aan de andere kant wint slow cooking weer aan populariteit.

René Agterberg van Boretti reageerde ook. Ik schreef immers dat mijn dochter onlangs een kooktoestel zonder sudderpitje kocht. Haar probleem is ook opgelost. Bij Boretti kan een sudderplaat als accessoire worden aangeschaft. Bovendien kan de vlam bij deze for-



■ Marianne Muis-van Eekelen zet haar petroleumstel op de achterste pit. Daar staat hij veilig en stabiel. EIGEN FOTO

nuizen ook nog worden getrimd door middel van een stelschroefje. Deze procedure staat vermeld in de handleiding van een Boretti-fornuis en wordt aan de hand van een filmpje op de website uitgelegd.

Er zijn opvallend veel mensen die voor bijna niets op internet een gasfornuisje kopen

jes. Er zijn ook lezers die zweren bij de slow cooker, dat overigens een elektrisch apparaat is.

Tal van kookliefhebbers sudderen in de oven. Piety Pen schrijft: „Ik ben in het bezit van een gasfornuis zonder echt sudderplaatje, namelijk een SMEG met zes branders. Sudderren in een braadpan in de oven werkt perfect. Een stoofpot maak ik als volgt: het vlees aanbraden en de overige ingrediënten toevoegen. Daarna twee uur in de oven op 125 graden. Ik heb dan wel een braadpan die ovenvaste grepen heeft of een andere ovenbestendige pan.” Anderen zetten de oven op 100 of 90 graden.

Mevrouw J. van de Meij-Steelink is 88 jaar. Ze mailt er stevig op los en vertelt dat ze al sinds 1956 een snelkookpan gebruikt. „Je kunt er de heerlijkste bouillon in klaarmaken en alle gerechten kosten veel minder tijd en gas. Ik was begonnen met een 7-literpan, maar nadat de kinderen het ouderlijk huis verlieten, ben ik op een kleinere pan overge-

stapt. Om veiligheidsredenen kook ik nu op een keramische plaat, maar een snelkookpan gebruik ik nog steeds.”

Ook het ouderwetse petroleumstel is nog steeds niet vdweden, zij het dat in plaats van petroleum nu vooral goko- kope blanke en ongeparmeerde lampenolie wordt gebruikt. Marianne Muis-van Eekelen schrijft: „Een petroleumstel is fantastisch voor soep voor draadjesvlees, stoofpruttelpotjes.” Haar recepten zijn te vinden op Google, vervolgens 'mamma's goudrecepten' in de zoekopdracht invullen.

Op internet kunt u diverse tweedehands petroleumstels vinden. U kunt ook naar winkel van Nico van der Loo aan de Lange Haven 68b in Schiedam gaan, die helemaal in het teken van de olielampaccessoires staat.

Zie [olielamp.nl](http://olielamp.nl)  
Zie ook  
[www.kinderlines.nl/homepages/petroleumstel.html](http://www.kinderlines.nl/homepages/petroleumstel.html)  
ebode@telegraaf.nl