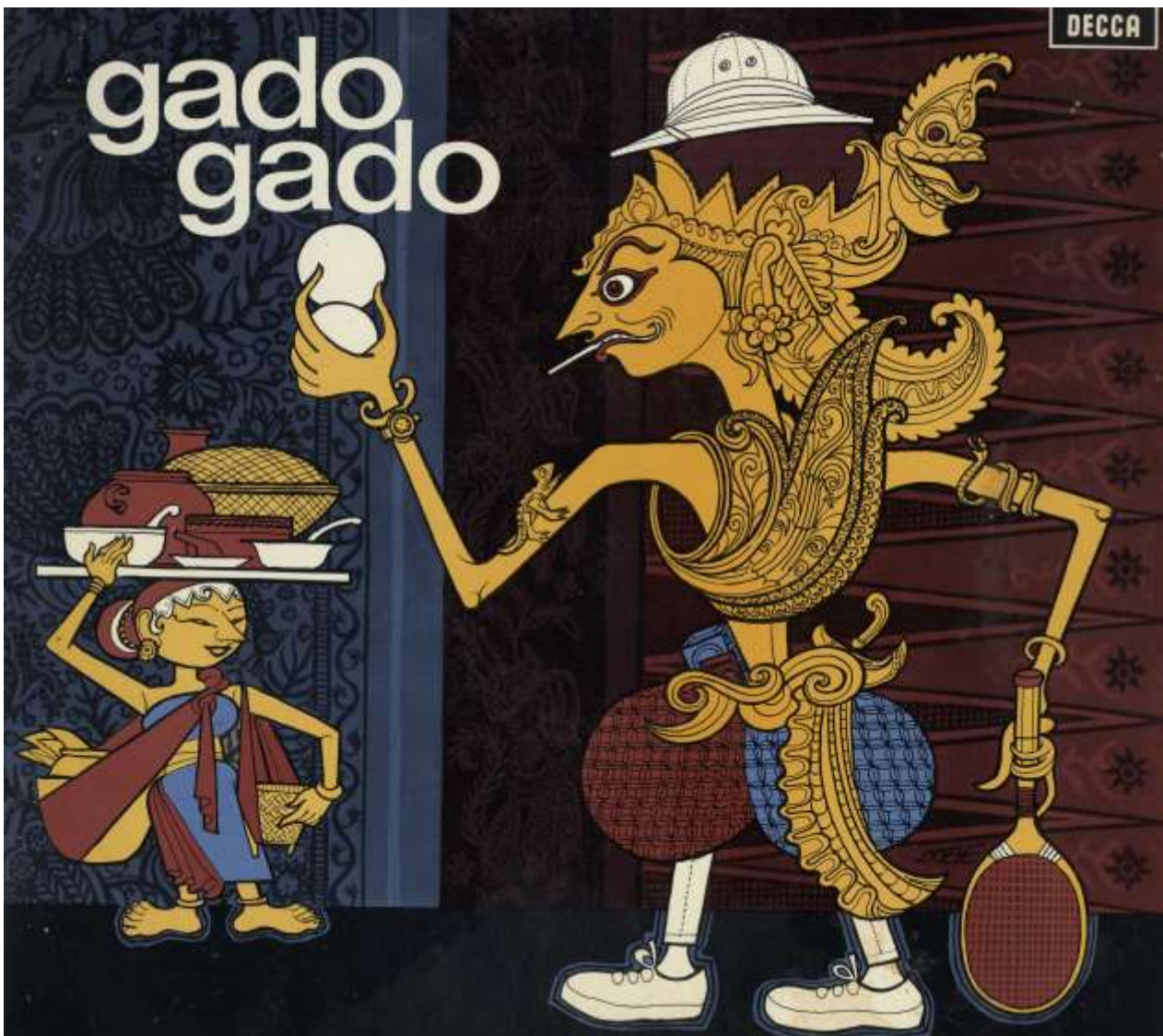


DOEPAK



DuPAK DoePAK POPPENSPE(E)LMUSEUMKRUIJELKRANTKRABEL DoePAK DuPAK
Nr. 215



Gado Gado: een gerecht uit de Gordel van Smaragd

Gado Gado: vegetarische maaltijd bestaande uit groenten en pittige pindasaus. Gordel van Smaragd: bijnaam van het vroegere Nederlands-Indië. Een smaragd is een doorzichtige, heldergroene edelsteen met een glasachtige glans. Men zegt dat smaragd de liefde stimuleert en uitnodigt tot het genieten van het leven. Selamat makan! Eet smakelijk!

Doepak is hét Poppenspe(e)lmuseumcadeau. Doepak is gratis voor iedereen die de vragen van een Poppenspe(e)lspeurtocht goed beantwoord heeft. Verzamel alle afleveringen van de Doepakruimelkrant en -krabbels! Een dupak (spreek uit: dgepak) is een stang- en trucpop. Het nummer met de dupak wordt in het Tsjechische en Slowaakse volkspoppentheater met marionetten en stangpoppen altijd als toegift opgevoerd. De pop maakt sprongen waarbij zijn lijf beurteelings lang en kort wordt. Het is een truc die overeenkomt met het uitrekken en weer inkrimpen van de hals van de Dood van Pierlala in de poppenkast. Pierlala is een stokpop en wordt van onderaf gemanipuleerd; de dupak wordt als stangpop van bovenaf bewogen. Terwijl het rijzen van Pierlala's hals heel langzaam en onder doode stilte geschiedt, gaat het strekken en krimpen van de dupak razendsnel en met veel tumult. Dupak betekent 'stampend'. De houten voeten zijn met lood verzwaard. Het lijf van de pop is een zak van stof. De stang waaraan de dupak hangt, gaat door het hoofd en het lijf en zit vast aan de houten heup. Het gat in het hoofd is wijder dan de dikte van de stang, waardoor de kop soepel op en neer gaat. Aan weerszijden van de kop van de dupak is een touw vastgemaakt. De touwen gaan omhoog en zijn bevestigd aan een speelhout. Door dit op en neer te bewegen, rekt en krimpt het lijf. De pop gaat als het ware door de knieën en veert weer op. Behalve springen kan de dupak ook om zijn as draaien; daarbij zwieren de armen wijd uit.

Gado Gado



Wat heb je nodig?

Pannetjes (voor de groenten, rijst, aardappelen en eieren). Koekenpan (voor gebakken aardappeltjes en pindasaus). Vergiet. Houten lepel, spatel of garde (voor de pindasaus). Drie schalen (voor groenten, saus en rijst). Rijst (pandan). Aardappelen (krieltjes, of gewone, in blokjes gesneden). Eieren. Groenten (om te koken) naar keuze: taugé, spinazie, wittekool, kleine spruitjes, boontjes en wortels. Groenten (rauw): ijsbergsla en komkommer (ketimoen). Voor de pindasaus: slaolie, sambal oelek, water, santen (kokosmelk), pindakaas, bruine basterdsuiker, zout, ketjap medja (zoete ketjapsaus), azijn of sap van een halve uitgeknepen citroen, een ui en een teentje knoflook. Kroepoek en/of emping.

Aan de slag

Maak de groenten schoon. Snijd de kool, de wortel en de boontjes in hapklare stukjes. Snijd de komkommer in stukjes of reepjes. Kook de spruitjes, de taugé, de kool en de spinazie in aparte pannetjes. De boontjes en de wortels mogen bij elkaar gekookt worden. Tijdsduur: ongeveer 7 minuten. Kook de taugé korter, de sliertjes moeten knapperig blijven! Spoel de groenten af met koud water en laat ze uitlekken in een vergiet. Kook vervolgens de eieren hard in 10 minuten, laat ze schrikken en pel ze. Halveer de eieren in de lengte of snijd ze in plakjes. Kook de rijst en giet deze af. Kook de (kriel)-aardappelen en giet ze af. Halveer de aardappelen of snijd ze in blokjes. Bak de krieltjes of blokjes in de koekenpan of frituur ze eventueel.

Pittige pindasaus

Rasp de ui en snijd het teentje knoflook in kleine stukjes. Verwarm een flinke scheut olie op een zacht vuur in een saus- of koekenpan. Voeg de ui, de knoflook en twee flinke eetlepels sambal oelek toe. Fruit dit prutje in ongeveer twee minuten en voeg een beetje water toe. Doe er vervolgens een stuk of vier – of meer – eetlepels pindakaas bij.

Roer dit alles goed toe. Breng de saus op smaak met santen, bruine basterdsuiker, zout, azijn of citroensap en de ketjap. Proef af en toe. Is de saus naar wens, laat deze dan nog even pruttelen op een zacht vuur totdat er een olielaagje bovenop zichtbaar wordt. Dan is de pindasaus klaar.

Je lah je kripoet

Rangschik, als alles klaar is, de groenten op een schaal en garneer met de eieren, de komkommer en de ijsbergsla. Schep een portie op je bord en doe de warme pindasaus over de groenten; niet over de rijst! Eet er eventueel nog wat gebakken aardappeltjes, kroepoek of emping bij. Extra lekker: verkruimel de kroepoek over de saus. 'Je lah je kripoet' (Indo-Maleise uitdrukking die betekent: 'lachen met pretrimpeltjes'; 'kripoet' betekent 'gerimpeld').

Afbeeldingen: logo Poppenspe(e)lmuseum met Jan Klaassen en Semar; 'Gado Gado': grammofoonplaat – merk Decca Records – met een wayang-kulit-figuur. Muziek en tekst: Tante Pim en haar Sobats ('vrienden'). Illustratie: Eppo Doeve (Den Haag, 1968). Concept: Otto van der Mieden © (2014). Dit document op internet, zie: www.poppenspelmuseumbibliotheek.nl/pdf/Doepak215.pdf. Hyperlinks: klik op de vet gezette woorden. Wil je meer informatie over eten en drinken in de poppenkast en wayang? Zie: www.poppenspelmuseumbibliotheek.nl/Wayang.aspx.

Bijlage bij Doepak nr. 215. Applaus!

Poppenspe(e)lmuseum

Kerkweg 38 8193 KL Vorchten NL

Tel.: +31(0)578 - 56 02 39 Fax: +31(0)578 - 56 06 21 Info: +31(0)578 - 63 13 29

www.poppenspelmuseum.nl www.poppenspel.info www.poppenspelmuseum.nl/onderwijs www.geheugenvannederland.nl/poppenspel2

www.poppenspelmuseumbibliotheek.nl info@poppenspelmuseum.nl