

materialen die in aanraking komen met rauw en gaar vlees te scheiden. Leg dus geen gebraden vlees of vis terug op de schaal waar het voor de bereiding lag, was je mes af als je er eerst het rauwe materiaal mee sneed en nu het eindresultaat te lijf gaat, en kijk vooral uit met snijplanken. Overigens staat nu vast dat hout daarvoor een ideaal materiaal is, beter dan kunststof. Bacteriën leggen er rap het loodje op, zeker als je hem na het wassen even in de zon legt.

Varkensvlees, kip en ander gevogelte moet altijd gaar worden gemaakt. Dat geldt gelukkig niet voor rund-, lams en kalfsvlees.

Verhit klikjes altijd heel goed door. Door de te hoge temperaturen in camping- en andere koelkasten ontwikkelt zich daarin een grotere populatie aan mogelijke ziekteverwekkertjes dan thuis.

Handige links

www.spanjewinkel.nl – uitstekende Spaanse ingrediënten en artikelen, van brandy tot ibericoham en van de echte aardewerken **cazuelas** tot laarzen.

www.vinosdejerez.nl – informatie over sherry

www.vinos-de-espana.nl – informatie over Spaanse wijnen

www.spaansverkeersbureau.nl – spreekt voor zich, dunkt mij