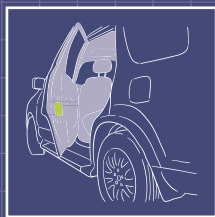
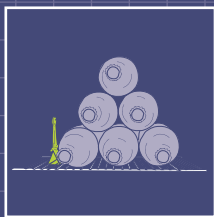
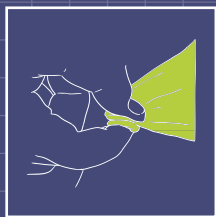
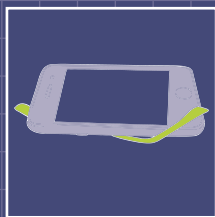
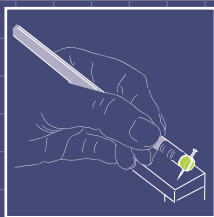
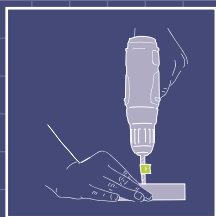
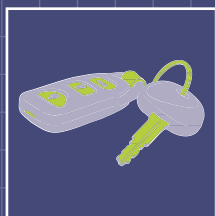
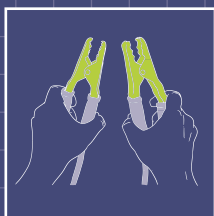
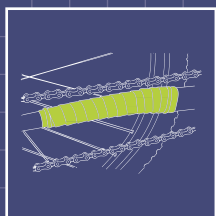
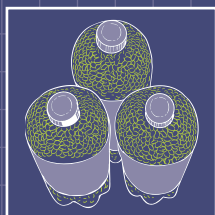
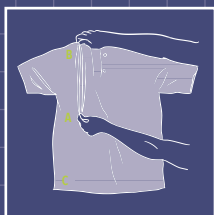
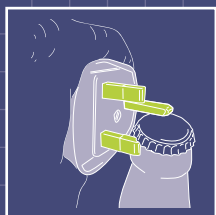


INHOUD

Inleiding	5
Foodhacks	6
Drankhacks	18
Huishoudhacks	25
Kledinghacks	34
Fiets hacks	44
Voertuighacks	58
Doe-het-zelfhacks	74
Bodyhacks.....	96
Modehacks.....	107
Gadgets hacks	118
Survivalhacks	132
Register	142



INLEIDING

Dit is het ideale boek voor mannen die hun leven willen vereenvoudigen door minder te doen en meer te krijgen. Of je nu als een volleerde survivalmeester kunt overleven in de vrije natuur, alle mogelijke knopen kent of een kei bent in doe-het-zelfen, je vindt in dit handige boek vast en zeker nieuwe manieren om nog mannelijker te worden. We behandelen alle basisonderwerpen (eten, drank, mode, doe-het-zelf) en doen er een gezonde dosis survival-trucs en gadgethacks bij om het af te werken. Blader gewoon naar het relevante gedeelte, bekijk de tekening(en) en ziedaar, je bent aan het hacken. Wat je ook doet, dit boek zal je erbij helpen.

FOOD- HACKS

Waarom heb je hier hacks bij nodig, hoor ik je zeggen? Het is voedsel: je kookt het en je eet het op. Als je dat nog altijd niet kunt, heb je meer dan een boek nodig om je te helpen. Toch zijn er nog steeds manieren om dingen sneller, slimmer en smakelijker te bereiden, zelfs als je culinaire vaardigheden hebt.

GEEF JE BBQ-KOLEN MEER PIT

Er gaat niets boven bakken op hete kolen voor die geweldige, langzaam gegaarde, gerookte smaak. (Dat is uiteraard iets minder het geval wanneer je een halve fles aanstekervloeistof op je barbecue hebt leeggespoten.)

Leg een paar takjes verse kruiden als natuurlijke smaakversterker boven op je kolen als ze eenmaal aan het gloeien zijn. Rozemarijn, basilicum, salie, tijm, munt, verse knoflook, laurierblaadjes en venkel geven je voedsel allemaal meer smaak.

*Hete kolen,
klaar om op
te bakken*

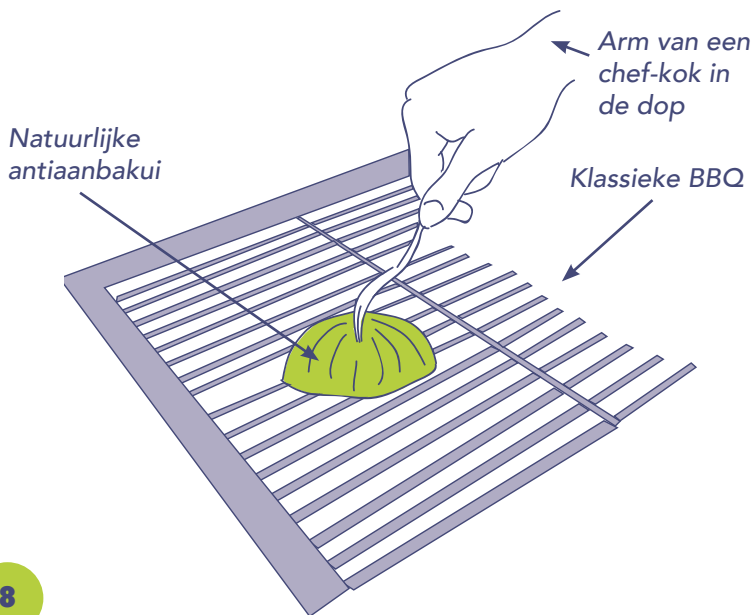


*Smaakvolle
kruiden om je
eten meer pit
te geven*

ANTIAANBAKGRILL

We blijven even plakken, of in dit geval juist niet, bij het koken in de openlucht. Hier volgt nog een hack om je barbecuecapaciteiten te verbeteren. Wanneer je werkt met een grillrooster met weinig ruimte tussen de spijlen, merk je waarschijnlijk dat je voedsel vrij snel blijft plakken. Je kunt dit op de volgende manier voorkomen.

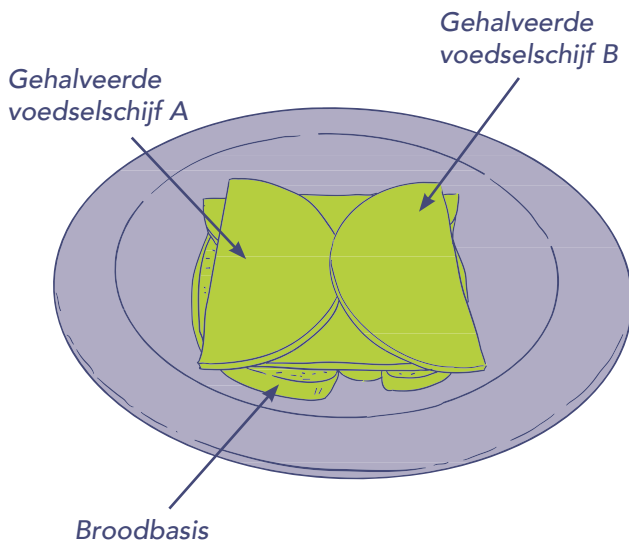
Snijd een ui doormidden, prik een vork in de bolle kant en wrijf voorzichtig met de vlakke kant over het grillrooster. Wanneer het grillrooster helemaal bedekt is met uiensap, kun je gaan bakken... en je zult zien dat er niets aan je rooster blijft vastplakken!



SLIMME BOTERHAM

Ben je een fan van vlees dat met een machine is vermalen en van andere soorten voedsel in een vaag cirkelvormige portie? Dan is hier een hack waarmee je ervoor zorgt dat je broodbeleg echt tot aan de randen van je boterham komt.

Het is eigenlijk een soort van basismeetkunde: snijd je cirkels in tweeën en lijn de rechte kanten uit met de buitenkanten van je boterham. Het wordt nog beter als je de plakken scheurt en ze gelijkmatig verdeelt. Nu is je boterham optimaal belegd!



PERFECTE STEAK

Als je voor je gasten een steak bakt, moet je aan hen vragen hoe ze die gebakken willen hebben. Dat is wel het minste wat je kunt doen voor zo'n duur stukje vlees (laat staan voor je deftige vrienden). Zo doe je het goed.

Voor *saignant* steak moet de textuur van het vlees op de zachtheid van je wang lijken. Voor *à point* raak je je kin aan en voor *bien cuit* (kreun!) voel je aan je voorhoofd. Als ze iets daartussenin willen, herinner je gasten er dan aan dat dit je huis is en geen duur restaurant met een Michelinster.

Bien cuit —————→

Saignant —————→

À point —————→

