

## Gloeiwijn

“Zo, dus jij bent eigenlijk een fascist”, hoor je mensen nog wel eens denken als je vertelt dat je kinderen op de Vrije School zitten. Of: “Bah, vieze luizebol.” Nou moet ik zeggen, van dat fascisme heb ik nooit iets gemerkt, zelfs niet iets wat ook maar herinnert aan die paar zinsneden van Rudolph Steiner die enigszins naar Blut und Boden ruiken. Maar dat van die luizen, ja dat klopt: gek word je er van als de kinderen weer eens hoofdluis hebben opgelopen. Alleen schijnt het op normale scholen net zo erg te zijn. Verder ligt het percentage rare vogels er ietsje hoger dan gemiddeld en doen ze er allerlei fantastische dingen. ‘s Maandags ruikt het er bijvoorbeeld in de kleuterklas (ja, kleuters zijn daar nog niet zoals op andere scholen afgeschaft) heerlijk naar pannenkoeken en dinsdags bakt de juffie er brood van het deeg waar de kleuters met schortjes voor eerst lekker mee hebben zitten prutsen. Donderdagochtend hult het schoolplein zich in de geur van houtvuur, want dat is de dag dat klassen (nee geen groepen) brood en soms vlaaien bakken in de houtoven die ze zelf hebben helpen bouwen. “Tjongejonge wat een archaisch gepruts”, hoor ik nu denken, maar het is mij als groen-conservatief natuurlijk uit het hart gegrepen. En ik durf er wel iets bouds over te beweren: brood bakken is stukken beter voor de kinderen dan achter de computer zitten. Een grof schandaal is het dat er zoveel geld wordt uitgegeven aan computers in het basisonderwijs. Wat voor echt zinnige dingen er allemaal niet mee gedaan zouden kunnen worden. Klasse-assistenten bijvoorbeeld, of jaarfeesten, want daar zijn ze goed in op de Vrije School: St. Michaël, St. Maarten, St. Klaas, Advent, Kerst, Drie Koningen, Carnaval, Pasen, Pinksteren, St Jan. Het hele jaar door happenings, geklonken aan de seizoenen. En elke keer weer met eigen gebakken koeken en cakes. En, voor de feesten van de komende anderhalve maand, glühwein. Hier het recept, ook voor degenen die zich moeten behelpen met enkel Sinterklaas en Kerst. Schenk een fles wijn in een pan (geen aluminium), plus zes kruidnagels, de schil van een biologische sinaasappel (alleen het oranje, geen wit meeschillen), een kaneelstokje, vier peperkorrels, paar scheppen suiker of lepels honing en laat een half uur trekken tegen het koken aan. Serveer in bekertjes (in glas koelt het te snel af) en ga er lekker archaisch walnoten bij zitten kraken. Ik heb altijd het idee dat al de alcohol verdampft is uit de glühwein, en dat het roezige effect (das glühen) veroorzaakt wordt door de warmte en kruidige smaak, en misschien ook wel de sfeer en het lekker thuis zitten, maar mijn lief, die al aangeschoten raakt van een kersenbonbon, beweert dat er gewoon nog alcohol in zit. Dus dat ook nog eens. Liggen de kinderen nog niet in bed, maak dan voor hun een variant met appelsap (of diksap), zonder de pepers en, warm vinden ze heet genoeg.

Michiel Bussink