

Door Thea Palte

Men neme een lied...

Kortjakje mag geen brandewijn, wel jenever.

Dat staat in het liedje.

Dus hieronder een recept met jenever.

Altijd is Kortjakje ziek

is een kinderliedje dat teruggaat op een volksliedje uit het begin van de achttiende eeuw. De oudste bron in de Nederlandse Liederbank van het Meertens Instituut met een voorloper van het huidige kinderliedje, is een liedblad in de collectie Nijhoff (ca.1650-1750). Het liedblaadje van begin achttiende eeuw heeft als titel 'Een nieuw lied, van Ragel Valderappus, eersaeme en seer secreete vrouw, zittende op 't raedhuys van de Markus brug'.

*Kortjakje seer hups en fijn
Is de meeste tijd beschonken,
Kortjakje mag geen Brandewijn
Maer het moet Jenever zijn
Altijd is Kortjakje ziek,
Midden in de week en Zondags niet
Dan gaet zy haer hert versterken
Midden in de week wil zy niet werken,
Altijd is Kortjakje ziek.
Midden in de week en Zondags niet.*

De melodie van het lied gaat terug op het Franse lied **Ah! vous dirai-je, maman**, gepubliceerd in 1761 (waarschijnlijk daterend van rond 1740). Mozart schreef in 1778 12 variaties op de melodie (KV 300e), waardoor soms ten onrechte wordt gedacht dat hij de melodie gemaakt heeft. Ook andere componisten hebben het thema gebruikt, zoals Theodor Baron von Schacht in een **Klarinettenkonzert in B-dur**.



Russische stoofschotel met jenever

Ingrediënten 4 personen

- * 4 ons reepjes varkensvlees
- * 2 ons gesnipperde ui
- * 2 ons schouderham
- * 2 ons champignons
- * boter
- * paprikapoeder
- * tomatenpuree
- * ansjovis
- * 2 potten gekookte bieten of verse gekookte bieten
- * tomatenketchup
- * knoflook
- * yoghurt
- * dille
- * scheutje jonge jenever

Bereidingswijze

Reepjes vlees met paprikapoeder bestrooien en bakken in de boter. Ham, champignons en de uien meebakken, ca 40 minuten. Daarna de tomatenpuree, ansjovis, gekookte bieten, tomatenketchup en de knoflook erdoor roeren. Aan het eind van de kooktijd de yoghurt en de jonge jenever mengen en aan de stoofschotel toevoegen. Als het gerecht klaar is wordt de dille erover gestrooid. Dit gerecht kan worden gegeten met aardappelpuree of aardappelschijfjes.