

## Een liedje, een versje en de rest met als beginletter een K

*Kleine waterdrupp'len, kleine korr'len zand  
vormen zaam de trotsche zee en het schoone land.  
Kleine liefde daden, woordjes teer en zacht  
hebben vaak in 't kleinste huis 't grootst geluk gebracht.*

Ik ken dit gedichtje als een poeziealbumversje, maar het blijkt een liedje te zijn, en is bekend onder de titel: "De macht van 't kleine".

De muziek is van Catharina van Rennes (1858-1940). In totaal componeerde Van Rennes meer dan 150 liederen en die werden in verschillende bundels uitgegeven. Een van haar bekendste kinderliedjes is "Een babbeltje", beter bekend als "Drie kleine kleutertjes die zaten op een hek". Dit van oorsprong Engelse gedichtje, "Three little girls were sitting on a rail", van de illustrator Kate Greenaway werd door Van Rennes vertaald en op muziek gezet. Verschillende van haar liederen werden opgenomen in de populaire liedbundel "Kun je nog zingen, zing dan mee (1906)" en in het daarvan afgeleide kinderliedboek "Kun je nog zingen, zing dan mee! Voor jonge kinderen" (1912). Ook had ze samen met Jacoba Mossel en Hendrika van Tussenbroek in 1920 de bundel "Ons Lied" samengesteld, een vrijzinnige bundel voor de zondagsschool.

*Jacoba Mossel (1859-1935) vertaalde het uit het Engels. Jacoba Mossel schreef vele liederen, die vaak op muziek werden gezet door Catharina van Rennes.*



### Uit de trotse zee:

#### Huisgemaakte vissticks

Deze huisgemaakte vissticks zijn een stuk gezonder dan die vette, sompige varianten uit de supermarkt. De vissticks zijn simpel en snel te bereiden. Ze worden gemaakt van kabeljauw of koolvis met een jasje van panko, dat is Japans broodkruim. Lekker met wat patat of gebakken aardappels en een klodder mayonaise, net als vroeger!

### Vissticks

Vorbereidingstijd 25 minuten.

#### Ingrediënten

- 1 verse kabeljauwfilet/koolvisfilet
- 5 el panko of paneermeel
- 2 el bloem
- 2 eieren
- sap van een halve citroen
- ½ tl dille
- snuf paprikapoeder
- zout en peper
- olijfolie met een klontje boter om in te bakken

#### Instructies

1. Verdeel de bloem en panko beide over een schaal of diep bord. Kluts de eieren in een derde schaal los.
2. Snijd de vis in repen. Bestrooi met zout en peper, dille, paprikapoeder en citroensap.
3. Verwarm een koekenpan op het vuur met een beetje olijfolie. Voeg ook een klontje boter toe en laat dit even smelten, hierdoor kleuren de vissticks straks mooi bruin.
5. Haal de repen vis eerst door de bloem, daarna door het ei en vervolgens door de panko.
6. Bak de repen vis aan beide kanten goudbruin.

#### Eet smakelijk!