

## Opposites attract? Check het met de liefdestest!

Opposites attract, zeggen 'ze'.  
**Maar of dat echt zo is?**

De een heeft altijd geld, de ander is altijd blut.  
De een gaat graag uit, de ander blijft liever thuis. Voor de een is het glas altijd halfvol, voor de ander bijna leeg. Lastig in de liefde? Nee, hoor, leuk juist, zeggen 'ze'. Want tegenpolen trekken elkaar juist aan. Maar is dat wel zo? Het antwoord is: ja en nee. In de eerste fase van een relatie, die van de verliefheid, kun je zomaar je hart en hoofd verliezen aan iemand waarvan je dat nooit gedacht had. Iemand die helemaal jouw type niet is. Die bijvoorbeeld klein en donker en druk is, terwijl je eerder altijd op groot en blond en rustig viel. Die aantrekkracht kan allereerst onbewuste oorzaken hebben, zo basaal als lichaamsgeur. Het gevoel van verliefheid neemt (meestal) geleidelijk af. Dan zie je je geliefde voor wat hij of zij echt is: een mens met plussen én minnen. Hoe spannend en anders je tegenpool in het begin ook was, nu komt het erop aan. Wil je er een gezin mee stichten? Zullen jullie je samen vermaaken in het bejaardentehuis? Als dat je bedoeling is, is het handiger om een relatie met iemand te hebben die dezelfde dromen en waarden heeft. Want eigenlijk (en dit klinkt een beetje saai) blijken mensen zich uiteindelijk het meest aangetrokken te voelen tot mensen die op ze lijken.

### MEER SMAKEN

Wist je dat we in totaal slechts vijf smaken kennen? Zoet, zuur, zout, bitter en umami. **Bitter** profje bijvoorbeeld terug in grapefruit, koffie, witlof en rabarber. Denk bij **zoet** aan – natuurlijk – suiker, honing, stevia (een zoet plantje) en fruit. Zout profje bijvoorbeeld in kaas, sauzen en ansjovis. **Zuur** vind je terug in yoghurt, tomaat, azijn en zuur fruit zoals citroen en bessen. **Umami** ten slotte is een Japans woord voor 'hartig'. Denk bijvoorbeeld aan: Parmezaanse kaas, bouillon en spek.

Je tong bezit chemoreceptoren voor elk van deze smaken; alle andere smaaksensaties zijn in feite reuksenaties of een combinatie van deze basismaakken. En **pittig** dan, zul je denken? Maar dat is geen smaak, maar een sensatie. Die wordt veroorzaakt door de stof in een peperjetje die een branderig gevoel in je mond, tranende ogen en een lopende neus veroorzaakt. Het is het branderige gevoel dat je constateert, maar niet proeft met je smaakorganen.

**Meest a**  
Julie zijn echte oppositie! Maar of jullie goed bij elkaar passen? De aantrekkingskracht is daar maar probeer elkaar eens wat beter te leren kennen. Pas dan heeft jullie relatie een goede kans van slagen.

**Meest b**  
Of jullie echt goed bij elkaar passen zal de tijd leren. Julie zijn wel op je gemak bij elkaar, maar of dat voldoende is? Een relatie is niet alleen vriendschap en gezelligheid, maar 100% voor elkaar gaan.

**Meest c**  
Wat lijkt jullie goed bij elkaar te passen. Dezelfde achtergrond, passies en dromen. Maar pas op, verveling ligt op de loer. Doe eens iets onverwachts om een beetje vuurwerk in je relatie te brengen. Daar wordt die alleen maar beter van!



## ZOET EN ZUUR: TEGENPOLEN IN DE KEUKEN

**1) De helft bereid je buiten: je gaart de kip, rijst en ananas in een pakketje op de buitenbarbecue.**

**2) En riks kant-en-klaar uit een potje, die zoetzure saus maak je in de tussentijd zelf.**

**Kip met ananas & zelfgemaakte zoetzure saus**  
Zorg dat de kooltjes in de buitenbarbecue op temperatuur zijn. Wrijf **500 g kipfiletblokjes** in met zout, peper en paprikapoeder. Leg twee grote stroken **aluminiumfolie** kruislings over elkaar en leg in het midden de kipblokjes, **2 paprika's** (in reepjes gesneden), **250 g champignons** (in plakjes), **2 bosuitjes** (in stukjes) en **biologische ananas** (van 6 schijven op sap – bewaar het sap). Wikkel het aluminiumfolie er zorgvuldig omheen (neem eventueel nog een strook extra). Rol het pakket in een natte krant en rol dat pakket weer in een flink stuk aluminiumfolie. Leg alles ca. 45 minuten in de gloeiende houtskool. Keer regelmatig.

Een kwartiertje voordat de kip klaar is, maak je de zoetzure saus. Hier voor heb je nodig:

- 1 teentje knoflook
- olie om in te bakken
- 3 el tomatenketchup [zuurte]
- 2 el (witte wijn)azijn [zuurte]
- 2 el sojasaus
- ½ el basterdsuiker [zoetje]
- snufje chilipoeder
- 75 ml ananassap uit blik [zoetje]
- 1 tl maïzena
- 300 g rijst

Snipper de knoflook fijn. Verhit een beetje olie in een pan en fruit hierin de knoflook. Voeg de tomatenketchup, azijn, sojasaus, basterdsuiker en

### Passen jullie bij elkaar?

- |  |   |
|--|---|
| <b>1. Waar kennen jullie elkaar van?</b>                     | <b>6. Wat vinden jullie ouders van jullie relatie?</b>            |
| a. Het uitgaansleven   | a. Niets, ze weten niet dat wij een relatie hebben                |
| b. School of werk  | b. Prima. Maar ze vonden mijns ex heel leuk                       |
| c. Scouting  | c. Geweldig! Ze horen de bruidsklokken al luidden                 |
| <b>2. Lijken jullie op elkaar?</b>                           | <b>7. Vertrouwen jullie elkaar?</b>                               |
| a. Gelukkig niet!  | wel, in andere weer niet  |
| b. In sommige opzichten                                      | c. Van binnen en van buiten, we zijn net een enige tweeling       |
|  | a. Niemand is te vertrouwen                                       |
|  | b. Daar denk ik nooit zo over na                                  |
|  | c. 100%!  |
| <b>3. Wat doen jullie het liefst samen?</b>                  | <b>8. Waatover praten jullie met elkaar?</b>                      |
| a. Elkai buiten leren kennen...                              | a. Uit eten gaan, chillen, met vrienden afspreken...              |
| b. Uit eten gaan, chillen,                                   | b. Fantaseren over onze toekomst...                               |
|  | c. Praten doe ik wel met anderen                                  |
|  | b. Vrienden, series, muziek, vakanties.                           |
|  | c. Onze toekomst vooral   |
| <b>4. Hebben jullie weleens ruzie?</b>                       | <b>9. Wat zouden jullie aan elkaar willen veranderen?</b>         |
| a. All the time! Om het daarna weer spetterend goed te maken | a. Een beetje gespierder mag wel                                  |
| b. All the time! Om het daarna weer spetterend goed te maken | b. Een beetje op tijd komen mag wel                               |
|  | c. Hoe bedel je?  |
|  | c. Nee, nooit. We zijn het gewoon altijd met elkaar eens          |
| <b>5. Kennen jullie elkaar goed?</b>                         | <b>10. Hebben jullie veel gemeenschappelijke vrienden?</b>        |
| a. Hoe bedel je?   | a. Nee  |
| b. Best wel  | b. Ja   |
| c. We weten alles van elkaar!                                | c. Alleen maar. We vormen één grote gezellige kliek met z'n allen |

