

DWING JE GELUK AF

Een beetje meer geluk en een beetje minder pech, hoe dwing je dat af? Door een amulet of talisman te dragen!

In Ghana (Afrika) dragen vrouwen die zwanger willen worden soms maandenlang een **akua'ba** bij zich, die ze verzorgen als een echt kind.

Voor Ronaldo het veld opgaat, kust hij het kruisje dat altijd om zijn nek hangt. Zo is hij verzekerd van hulp van boven. Een talisman brengt geluk en een amulet beschermt tegen onheil. Meestal worden ze om de nek gehangen, maar je vindt ze ook neergezet of opgehangen op plaatsen waar geluk of bescherming nodig is, zoals een oud hoefijzer boven een deurpost.

De soldaten in het Oude Rome droegen vaak een **fascinus**, een penis in erectie, om hun nek voor ze ten strijde trokken.



Heb je een **christoffelpenning** bij je op reis, dan weet je zeker dat je weer veilig thuiskomt.

Bijgeloof, zeg je? Tja, eigenlijk wel. Maar wel een eeuwenoud bijgeloof, dat overal ter wereld wordt gepraktiseerd en mensen het gevoel geeft er niet altijd alleen voor te staan. En dat is ook wat waard, toch?

Is het linkerpootje van de Japanse **Maneki neko** opgeheven, dan nodigt je uit om binnen te komen. Het wenkende rechterpootje brengt rijkdom en geluk.



Als je over zijn dikke buik wrijft, vergroot je de kans op geluk en rijkdom. Met de **lachende boeddha** zit je altijd goed!



Je moet al veel geluk hebben om überhaupt een **klavertjevier** te vinden, maar is het eenmaal zover, dan, nou ja, krijg je nog meer geluk.

In veel culturen wordt het boze oog gevreesd. Gelukkig kan je er wat tegen doen, bijvoorbeeld door de **mazar**, die je in het hele Midden-Oosten vindt, bij je te dragen.



Vaak worden geschreven teksten als amulet of talisman gebruikt. In Chinese tempels kan je **fulu's** kopen; deze beschermen bijvoorbeeld tegen boze geesten.

MAAK JE EIGEN AMULET

Help het geluk een handje en maak je eigen talisman of amulet. Traditioneel worden ze gemaakt van alles wat je in de natuur vindt: hout, steen, bot, kruiden en schelpen bijvoorbeeld. Vaak zijn het holle kokers, die gevuld worden met bijvoorbeeld aarde of zand, of geschreven teksten. Hoe ziet jouw talisman of amulet eruit? Wat zijn z'n krachten? Kun je hem dragen, of zet je jouw talisman of amulet ergens neer? En is-ie alleen voor jou bedoeld, of voor je hele stam?

Maak een foto van jezelf of je stam met je talisman of amulet en stuur die naar: redactie@scouting.nl. Wie weet sta je in het volgende nummer van Scouting Magazine of op de Facebookpagina van Scouting! Veel geluk!

DAT VARKENTJE WASSEN WE EVEN....

Zin in een slow-cooking-uitdaging op hete kolen? Dan is dit jouw recept. Het kost wat precisie en tijd, maar hierna ben je voor jouw groep altijd 'mister' of 'miss BBQ'.

Laat het speenvarken schoonmaken door de slager. Maak met briketten een vuur aan. Dit kan in een barbecue, schaal, bak of op de grond. Belangrijk is dat het varken gelijkmatig gaart en dat de uitstekende delen (poten, snuit, oren en staart) niet verbranden. Voor de zekerheid kun je deze inpakken met aluminiumfolie. Ook belangrijk is hoe je de briketten neerlegt. Leg een deel aan de linker kant van het spit en een deel aan de rechterkant. Doe dat op de plaats waar de hammen en de schouders van het varken zitten. Dat zijn de dikste delen. Zijn de kolen goed heet? Steek het braadspit recht door het varken. Laat het spit langzaam draaien en braad het varken in vijf tot zes uur gaar. Door het draaien, verdeelt de hitte zich en verbrandt het speenvarken niet. Zorg er wel voor dat er geen vlammen tegen het speenvarken komen. Laat ondertussen de reuzel in een potje in het vuur smelten en bestrijk het varken hier regelmatig mee. Zo blijft het vlees sappig. Gooi af en toe wat tijd en

Nodig (voor 10 personen):

- 1 speenvarken van zo'n 7 kg *
- 300 g reuzel (varkensvet wat je hoog en lang kunt verhitten) **
- flink wat takken rozemarijn en tijm
- zout en peper
- olijfolie

Verder: braadspit (zie kader), 7,5-10 kg briketten, 10 kg houtskool en wat grove aanmaakhoutjes

Tijd: voorbereiden: 1 uur, garen: 5-6 uur ***

* Heeft de slager geen heel speenvarken? Een varkensrug is een prima - maar wel minder spectaculair - alternatief. ** Te koop bij de slager, Aziatische toko of online. *** Ander gewicht? Als richtlijn kun je denken aan: ca. 25 min. per pond gewicht.

rozemarijn in het vuur voor het aroma. Als het vel van het varken begint te barsten, is het vlees gaar.

Zeker weten of het varken overal gaar is? Gebruik dan een kernthermometer. Prik 'm in een dik stuk vlees (raak geen botten). Is het vlees 65 °C (ham) tot 77 °C (gevulde buikholte), dan is 'ie gaar.

Activiteit

- Maak tijdens een opkomst twee stevige haken waarop het spit kan hangen (en waaronder het vuur kan worden aangestoken).
- Een afdakje is ook handig; dit weerkaatst de warmte van het vuur en zorgt zo voor een gelijkmatiger garen.
- Maak een schema wie wanneer 'spit-draai-dienst' heeft. Vijf uur aan een spit draaien: je zou er lamme armen van krijgen.