



WIJNAND BOON

# IN DE KEUKEN VAN HET SPAANSE DORP POLOPOS

80 recepten en culinaire belevenissen  
vanuit Casa 3



MET ILLUSTRATIES VAN THYSA ZEVENBERGEN

WIJNAND BOON

**IN DE KEUKEN VAN  
HET SPAANSE DORP  
POLOPOS**

80 recepten en culinaire belevissen  
vanuit Casa 3

UITGEVERIJ LUITINGH-SIJTHOFF

Voor Thysa,

het vuur onder mijn pannen,  
het zout in mijn gerechten,  
de smaakmaker in mijn leven.  
jij bent het geheime ingrediënt  
in elk recept.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld.  
Noch de auteur, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor  
eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of  
onvolledigheden in dit boek.

© 2021 Wijnand Boon en uitgeverij Luitingh-Sijthoff bv, Amsterdam  
Alle rechten voorbehouden

Tekst en receptuur Wijnand Boon  
Illustraties Thysa Zevenbergen  
Fotografie Javier Peñas, Wijnand Boon blz. 11, 160, 173, Michael Housewright blz. 6-7, 92  
Ontwerp omslag en binnenwerk Robert Jan van Noort/Pankra

ISBN 978 90 245 9590 7  
NUR 440

[www.casa3polopos.com](http://www.casa3polopos.com)  
[www.lsamsterdam.nl](http://www.lsamsterdam.nl)  
[www.boekenwereld.com](http://www.boekenwereld.com)

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze  
met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van  
papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.



## INHOUD

Aperitivo   <i>Voorafje</i>	9
La cocina de Polopos   <i>De keuken van Polopos</i>	16
Del mercado   <i>Van de winkel</i>	19
Del chiringuito   <i>Van het terras</i>	56
De las montañas   <i>Uit de bergen</i>	93
De la huerta   <i>Uit de tuin</i>	137
Del mar   <i>Uit de zee</i>	189
Dulces   <i>Wie zoet is...</i>	226
Digestivo   <i>Dankwoord</i>	252
Register	254





# APERITIVO

## Voorafje

Arthur Rimbaud schreef op de lagere school al poëzie en werd door Victor Hugo de 'jonge Shakespeare' genoemd. Avicenna kende op tienjarige leeftijd de hele Koran uit zijn hoofd en Wolfgang Amadeus Mozart schreef als achtjarige zijn eerste symfonie. Er zijn voorbeelden te over van mensen bij wie al op heel jonge leeftijd duidelijk is welk pad zij later zullen bewandelen. Soms, zoals bij de drie hierboven, worden zij meesters in hun vak.

Als dreumes zat ik regelmatig bij mijn ouders in de auto. Als zij ergens stopten, al was het maar voor een stoplicht of een zebrapad, dan hoorden zij steevast vanaf de achterbank 'Happie happie!' Ik weet niet of het stoppen van de auto een verwachting of een wens bij mij opriep, maar dat eten al op heel jonge leeftijd belangrijk voor mij was, moge duidelijk zijn.

Wat ook meteen duidelijk zal zijn, is dat ik niet de Mozart van de culinaire wereld ben geworden. Ik heb nooit een Michelinster ontvangen en ik ben nooit genoemd in de *Bib Gourmand*. Ik heb ook nooit een eigen restaurant gehad. Toch ben jij op dit moment dit *aperitivo* aan het lezen, het voorwoord van mijn kookboek. Hoe zit dat?

Laat ik er geen doekjes om winden: een van de redenen dat ik dit boek heb mogen maken, is dat ik een paar maanden met mijn kop op de televisie ben geweest. Bijna 1 miljoen Nederlanders zagen hoe mijn vriendin Thyra en ik tot ereburgers werden verkozen van het Spaanse dorpje Polopos. Maar er is natuurlijk meer nodig dan de *fifteen minutes of fame* die ik aan het tv-programma te danken heb om een kookboek uit te mogen geven.

'Happie happie.' Het waren misschien niet de eerste woordjes die ik leerde spreken, maar volgens mijn ouders al snel de meest gehoorde. Wat ik in die periode van mijn leven precies te eten kreeg, weet ik niet, maar in een huishouden waar het geld verdiend werd met de verkoop van de beste Franse wijnen, met twee ouders die graag in de keuken stonden en met gezelschap urenlang zaten te tafelen, is het wellicht niet zo gek dat ik de maaltijd als het hoogtepunt van de dag beschouwde.

### Eerste stapjes

Toen ik drie was verhuisden we van de Randstad naar een woonboerderij in de Betuwe, met een eigen appel- en perenboomgaard. Mijn moeder houdt van dieren en voor mijn vader er erg in had, was hij omsingeld door kippen, Kaapse eenden, loopeenden, een geit, twee kalkoenen, twee pauwen, drie ganzen, een paar poelepetaten, tortelduiven, een hond en drie katten. Er lagen geen gastronomische motieven ten grondslag aan deze beestenboel, al heb ik mijn hele jeugd nooit een tekort aan eieren gekend. De weinige keren dat mijn vader voor meer dan eieren het kippenhok in ging, gaf hij de kip aan een boer bij ons in de straat met de vraag of die haar wilde slachten. Mijn ouders waren altijd verbaasd over het verschil in gewicht en omvang van de kip als ze 's ochtends een flinke hen hadden weggebracht en 's middags een mager geplukt kippetje terugkregen. De boer gaf ons waarschijnlijk een scharminkel uit zijn eigen ren. Ik geef hem geen ongelijk.

Na de middelbare school heb ik nooit serieus overwogen om kok te worden. Mijn oudste broer studeerde al aan de middelbare hotelschool en ik voelde er weinig voor om in de voetsporen van iemand anders te treden. Bovendien wilde ik naar de kunstacademie, al ben ik ook daar nooit terechtgekomen. In onze familie en in onze



omgeving kenden we geen professionele kunstenaars en mijn ouders vonden het riskant om vol in te zetten op een kunstopleiding. Ik denk dat ik door dit gebrek aan rolmodellen ook zelf niet helemaal zeker van mijn zaak was. Thysa heeft het wel aangedurfd en maakt nu prachtige kinderboeken en kunstwerken en krijgt regelmatig illustratieopdrachten, waaronder voor dit boek. Wie weet pak ik het potlood of de kwast ooit nog eens op. Dankzij Thysa is die stap vrij gauw gezet.

### Op eigen benen

Ik ben uiteindelijk rechten gaan studeren in Leiden. God mag weten hoe ik tot dat besluit ben gekomen. Ik denk dat ik het wel een fijn idee vond dat je na die studie nog alle richtingen op kunt. Na drie jaar hield ik het voor gezien en werd het politicologie en filosofie. Ondertussen werkte ik twee avonden per week als barman en kookte ik veel voor mijn zeventien huisgenoten. In mijn studentenhuis is de basis gelegd voor mijn liefde voor koken. Studietoewijkend gedrag zal daar ook mee te maken hebben gehad, zeker in de periode dat ik nog rechten studeerde, maar belangrijker was dat het absoluut uit den boze was om uit zakjes of pakjes te koken. We kookten alleen met verse ingrediënten en ik had een aantal huisgenoten die ook graag en goed kookten. We leerden van elkaar en haalden het beste in elkaar naar boven.

De volgende stap was werken bij een koffie- en thee-importbedrijf in Amsterdam, Wijs en Zonen. Het zat in een oud pand op de Warmoesstraat en bij binnenkomst was ik direct verkocht. De geuren van vers gebrande koffiebonen en wel honderd verschillende soorten thee kwamen me tegemoet. Ik begon achter de toonbank met de verkoop, maar al gauw deed ik de theeproeverijen en koffiewerkshops. Hier leerde ik ook koffiebranden, op een indrukwekkende door gas aangedreven vijfkilobrander van Probat. Ik heb in deze periode veel geleerd, maar ik miste het sociale element van de horeca.

Vervolgens werd ik bedrijfsleider van een lunchroom in Leiden, Café Midi. De Marokkaanse kok en eigenaar verzorgde ook de catering voor Museum Volkenkunde en hij wist als geen ander zijn Marokkaanse culinaire traditie te vertalen naar hapjes en gerechten die keer op keer aansloegen bij zijn Nederlandse gasten. Hij had daarnaast de ambitie om de lekkerste koffie van Leiden te serveren, dus mijn kennis kwam van pas. Dit was in 2005, toen de professionalisering van de koffiecultuur in

Nederland nog in de kinderschoenen stond. Terwijl ik mij als barista ontwikkelde en meedeed aan het Nederlands Latte Art Kampioenschap, leerde ik tegelijkertijd veel over smaakcombinaties en hoe je voor meer dan honderd mensen de catering verzorgt.

Na het Latte Art Kampioenschap kreeg ik van Friesche Vlag de opdracht om een boekje te schrijven over het bereiden van espresso en het schenken van *latte art* met daarbij een instructie-dvd voor de professionele barman. Ik startte mijn eigen zaak en verzorgde workshops voor horecaprofessionals in restaurants en cafés en in de kenniscentra van Segafredo en Illy. Dit heb ik twee jaar gedaan, maar uiteindelijk realiseerde ik me dat ik het schrijven van dat boekje veel leuker vond.

## Na anderhalf jaar nam ik in mei 2010 een rigoureuus besluit

Ik ging bij Het Nationale Toneel op de marketing- en communicatieafdeling werken. Daar schreef ik interviews en artikelen voor hun maandblad en organiseerde ik talkshows met schrijvers, wetenschappers en toneelspelers. Het was een inspirerende organisatie, maar het echte creatieve werk gebeurde natuurlijk op het podium als het rode doek opzij werd getrokken. Na anderhalf jaar nam ik in mei 2010 een rigoureuus besluit. Inmiddels was ik 32 jaar oud en ik had geen vriendin, kinderen of hypotheek; feitelijk was ik zo vrij als een vogel. Ik had altijd de droom gehad om een tijd in het buitenland te wonen of te reizen, dus dit was het moment.

### Te voet door Europa

Koningin Beatrix hielp mee om mij de weg te wijzen. In 2009 sprak zij in haar kersttoespraak over hoe het internet en de sociale media de afstand tussen mensen eerder vergrootten dan verkleinden. We zouden alleen nog maar contact met elkaar hebben via computerschermen en mobiele telefoons. Inlevingsvermogen en hulpvaardigheid werden daarmee het kind van de rekening, vond de toenmalige koningin. 'Godsdiensten en levensovertuigingen wijzen op verantwoordelijkheid voor de naaste. Vroeger was er vrijwel overal burenhulp en vormde nabuurschap de basis van de samenleving. Men kende elkaar. Maar de moderne mens lijkt weinig aandacht te hebben voor de naaste.'



Ik besloot het tegendeel te bewijzen. Ik ben niet gelovig, maar vanwege de christelijke boodschap die ze tijdens de kersttoespraak benoemde, besloot ik de drie christelijke pelgrimstochten te gaan lopen, naar Santiago de Compostella, Rome en Jeruzalem. In plaats van bij herbergen en kerken zou ik aankloppen bij mensen via Facebook, Couchsurfing en Twitter. Ik schreef een brief aan koningin Beatrix en stuurde die ook naar de pers. Op 11 september 2010 leverde ik in Leiden de sleutels in van mijn appartement en ging ik op pad. Ik had geen idee of het me zou lukken, maar ik stapte met goede bedoelingen, vertrouwen in de mensheid en een smartphone in de hand de wijde wereld in.

Ik ben uiteindelijk drie jaar onderweg geweest en er zijn heel veel verhalen te vertellen over mijn voettocht, maar dan had ik een ander boek moeten schrijven. Ik vertel over deze tocht omdat ik tijdens mijn reis bij bijna driehonderd gezinnen te gast ben geweest en overal heb meegegeten. Op weg naar Santiago de Compostella at ik *pintxos* in San Sebastian, leerde hoe je *fabada asturiana* kookt in Castro-Urdiales en proefde voor het eerst *zorza* in Caldas de Reis. Ik vervolgde mijn reis door Portugal,

werkte een halfjaar als kok in een hostel in Lissabon en ontdekte de vlamme chorizo, die ik tijdens een van de afleveringen van *Het Spaanse dorp: Polopos* klaarmaakte. Door Extremadura liep ik naar Córdoba – de stad waar *salmorejo* vandaan komt – en verder naar de Alpujarra, waar ik op slag verliefd werd op deze regio en waar ik nu woon. Mijn gastheer in Alicante leerde mij paella maken en ik moet wel honderd verschillende tortilla's gegeten hebben onderweg. Kortom, mijn Spaanse culinaire opleiding begon op deze reis, en een aantal van deze gerechten vind je in dit boek terug. Op 11 september 2013, exact drie jaar nadat ik vanuit Leiden was vertrokken, zette ik in Istanbul een punt achter mijn voettocht. Door de oorlog in Syrië was het niet mogelijk om Jeruzalem lopend te bereiken en Istanbul vond ik een mooi alternatief. Na 8000 kilometer lopen had ik de grens tussen Europa en Azië bereikt. Dat sprak mij meer aan dan een nietszeggende badplaats aan de zuidelijke Turkse kust of een grensovergang bij Syrië. Ik trok mijn wandelschoenen uit en vloog in vier uur terug naar Nederland, en als ik dat besluit toen niet had genomen, dan had ik Thysa nooit ontmoet.





# DEL MERCADO

## Van de winkel

Wie emigreert komt vele uitdagingen tegen: een nieuwe taal, andere wetgeving, cultuurverschillen, ver weg zijn van familie en vrienden. Maar er zijn ook praktische zaken waar je misschien niet direct aan denkt, die je leven in meer of mindere mate kunnen ontregelen. Iets wat in Nederland in elke supermarkt ligt, vliegenvangers bijvoorbeeld, vind je hier bij de ijzerwarenwinkel. En als je iets niet weet te vinden waar je de Nederlandse naam al niet van weet, hoe ga je dit dan aan een Spanjaard vragen?

Ook als kok loop je tegen problemen aan. Zo zijn veel Aziatische producten die in Nederland heel gewoon zijn in Spanje vaak niet te krijgen, laat staan boerenkool, of een specifieke aardappelsort. Vlees wordt op een andere wijze geslacht, zodat je niet zonder voorstudie naar de slager kunt om iets te kopen. Er zwemmen andere vissen in de zee. Wat is in hemelsnaam *borraja* of *chirimoya* en wat doe je met een *ñora*?

In dit hoofdstuk deel ik een aantal recepten van traditionele Spaanse gerechten die je in de supermarkt in blik kunt vinden. Net zoals je in Nederland boerenkool met worst, zuurkool, hutspot en andere typische Hollandse maaltijden kant-en-klaar kunt kopen in de winkel, verkopen ze in Spanje maaltijden zoals de *cocido madrileño*, *fabada asturiana* en *garbanzos con espinacas*. En net als met de Nederlandse stampotten zijn de Spaanse streekgerechten die je ingeblikt kunt kopen veel lekkerder als je ze zelf maakt.

Verder beschrijf ik in dit hoofdstuk een aantal typische Spaanse producten die je in de Spaanse supermarkt kunt vinden. Op de vleeswarenafdeling blijken tientallen verschillende worsten te hangen die allemaal 'chorizo' heten. Hoe maak je je keuze? Wat zijn de verschillen tussen al die Spaanse hammen en waarom lopen ze zo uiteen in prijs? Wat voor Spaanse kazen zijn er en hoe kun je weten welke je lekker vindt? Kortom, er valt voldoende te ontdekken en te leren over de Spaanse gastronomie als je een tijdje rondloopt in de supermarkt!













# DEL MAR

## Uit de zee

De eerste keer dat wij de berg op reden naar Polopos hadden we camera's aan boord en zouden we onze mogelijke toekomstige woonplaats gaan zien, de mensen die er wonen en de huizen die RTL4 voor ons had uitgezocht. Na een halfjaar anticiperen en allerlei selectieronden die we moesten doorkomen, was nu het moment aangekomen om volmondig ja te zeggen tegen dit avontuur – of nee – en heel Nederland kon meekijken. Er ging van alles door ons heen en er waren voldoende redenen om alleen maar omhoog te kijken, bergop, daar waar het dorp ergens moest liggen. Wij zagen vooral de zee.

Zoveel zee! In Nederland reikt de Noordzee ook tot aan de horizon, maar daar sta je met je neus praktisch op zeeniveau, dan is die horizon maar 5 kilometer verderop. Polopos ligt op 800 meter. Dan kun je 110 kilometer ver kijken en omdat de bergen steil naar beneden gaan en de zee in duiken, is het meeste van wat je ziet zee. Een muur van water, daar lijkt het op.

Afrika ligt op 150 kilometer van Polopos, maar vooral in het najaar kun je de bergen van Marokko zien, die dan boven de horizon uitsteken. De Middellandse Zee voelt dan wat minder enorm, minder onneembaar, alsof we aan een meer wonen. De zee kan ook glad zijn als een spiegel, wat bijdraagt aan deze illusie.

Op de visafslag in Motril legde een Spanjaard mij trots uit waarom de vis hier zo lekker smaakt. Dat zou komen doordat de Middellandse Zee zouter is dan de Atlantische Oceaan. Dit klopt – tenminste, dat de zee zouter is. De Middellandse Zee verliest ieder jaar ongeveer 1 meter aan water door verdamping door de hitte en het zout blijft achter. Dit is ook de reden waarom je je lichter voelt als je bij ons een duik neemt dan in Scheveningen. Het zeewater in Nederland bevat tussen de 34 en 35 gram zout per liter; het water in de Middellandse Zee tussen de 37 en 39 gram. Dat scheelt ongeveer 4 gram zout op 1 liter water. Zou je dat proeven? Is het waar dat vissen als ze rondzwemmen, eigenlijk al 'voorgepekeld' worden? Ik heb geen idee, maar dat de vis hier fantastisch smaakt is zeker.

Spanjaarden zijn dol op gefrituurde vis. Wij hebben ons een paar keer laten verleiden om een schotel met gefrituurde vis te bestellen, maar we komen steeds weer tot de conclusie dat dit met kleine visjes en inktvisjes het lekkerst is. Ik start dit hoofdstuk daarom met een recept voor *boquerones fritos*, gefrituurde ansjovisjes. Veel van de recepten in dit hoofdstuk eten we regelmatig aan de kust. Ze zijn vaak zo verschillend van wat wij in Nederland eten, dat ze je stuk voor stuk mee zullen nemen naar Spanje. Een vreemde eend in de zee lijkt misschien de *migas de sémola de trigo*, maar dit gerecht wordt hier vaak geserveerd met gefrituurde vis.



# DIGESTIVO

## Dankwoord

Ik wil graag het glas heffen op de volgende mensen, zonder wie ik dit kookboek nooit had kunnen maken. Om te beginnen onze dorpsgenoten in Polopos. Niet alleen geven zij ons dagelijks het gevoel oprecht onderdeel te zijn van deze gemeenschap, maar allemaal waren zij bereid om recepten en verhalen te delen. Zoals ik in het boek meerdere keren heb aangegeven, worden wij vrijwel wekelijks overstelpt met groenten en fruit uit hun moestuinen en met advies over hoe we die het beste kunnen bewaren, verwerken of in recepten kunnen gebruiken. In het bijzonder Fernando, een van de herders in het dorp, die regelmatig met een zak eieren op de stoep staat, kaas met ons komt maken en uitleg geeft over kruiden en planten, bereidingswijzen en tradities in het dorp. Onze buurman Pepe die als geen ander connecties weet te leggen met de geschiedenis van Spanje en de Alpujarra en als afgestudeerd historicus een betrouwbare en onuitputtelijke bron is gebleken om zaken in perspectief te plaatsen. Dorpsgenoten die een speciale vermelding verdienen, omdat zij ons meer dan wie dan ook in het dorp geholpen hebben aan recepten en ingrediënten zijn José, Mariquita, Fede, Tina, Vicente, Pepita en Mariceli. Onze burgemeester Matías González Braos heeft ons in de afgelopen tweeënhalve jaar altijd gesteund en met dit kookboek was het niet anders. We hopen nog vele jaren met hem samen te werken om Polopos op de kaart te zetten.

Vervolgens, en zeker niet in mindere mate, mijn agent Willem Bisseling, die na Thysa als eerste geloofde in mijn idee. Hij bracht mij in contact met Marike den Brok van uitgeverij Luitingh-Sijthoff. Haar enthousiasme en het feit dat ze schijnbaar instinctief meeding in mijn opzet, direct waardevolle suggesties deed en mij alle vrijheid gaf om mijn eigen visie voor het boek uit te werken, maakten dat ik me vanaf het begin vrij heb gevoeld om te onderzoeken, te experimenteren en om mijn eigen stem te laten horen in de teksten en de recepten. Ik ben haar er misschien nog wel het dankbaarst voor dat ze foodfotograaf Javier Peñas en creatief ontwerper Robert Jan van Noort aan dit project gekoppeld heeft. Javier heeft acht dagen lang intensief met ons samengewerkt om de gerechten op de gevoelige plaat vast te leggen en het was een groot genoegen om hem bij ons te gast te hebben in Casa 3. Zijn enthousiasme was aanstekelijk. Robert Jan heeft Javiers foto's, Thysa's illustraties en mijn recepten en verhalen prachtig bij elkaar gebracht. Zonder de onvermoeibare hulp van Marc Bolle, Laura Sleumer, maar vooral Josephine Bennekom zou dit boek praktisch onleesbaar zijn geweest. In goede doen ben ik een redelijke zelfcorrector, maar ik weet nu dat als ik een nacht doorhaal om wat teksten af te schrijven, het aantal grammaticale fouten met ieder extra uur exponentieel toeneemt.

Verder wil ik Oliver, Nata en Agnes, Dirk en Feikje en hun kinderen Jep, Siem en Bo, Eugenie, John en Juani, Mark en Donna, Suus en Bart, Veronica en David, Patience, Alex en alle kunstenaars die we in dit gebied hebben leren kennen bedanken. Ons leven in Polopos zou niet hetzelfde zijn zonder jullie. Fotograaf Michael Housewright en zijn vrouw Juliet waren een van onze eerste vrienden die ons bezochten, nog tijdens de opnames van *Het Spaanse Dorp: Polopos*.

De prachtige luchtfoto's in dit boek zijn van Michael, maar het is vooral hun niet-aflatende betrokkenheid en belangstelling waar wij ons voortdurend door gesteund voelen. Ik ben Patrick Balleur eeuwige dankbaarheid verschuldigd voor het in bruikleen geven van zijn fantastische espressoapparaat.

Ik wil Angel Vera en Ingrid Vermulst bedanken voor het uitlenen van hun voortreffelijke keramiek. Mijn gerechten zijn nog nooit zo mooi geserveerd als op de foto's in dit boek en hun serviesgoed is daarvan een van de belangrijkste oorzaken. Dan zijn daar nog de eigenaren en koks van restaurant Lancemar en Bar Caferini, Carnicería José, chef Roger Felip van Mas Trucafort, de familie Pérez van Mas Martinet, de familie Fernandez in Castro-Urdiales, die allemaal op eigen wijze hun bijdrage geleverd hebben aan dit boek. Ik wil Susan Aretz en Frederik van Emstede bedanken voor het meelezen en hun positieve beoordeling.

Om bijna af te sluiten, wil ik onze beider families bedanken. Vanwege de coronacrisis zijn zij nooit fysiek aanwezig geweest terwijl dit boek tot stand kwam, maar in gedachten zijn zij nooit ver weg en in vele opzichten zouden wij zonder hen nooit in staat zijn om ons leven te leiden zoals wij dit nu doen. Pien en Willem, Anke en Peter, Gert Jan en Margaret en al onze broers en hun families, we kunnen niet wachten tot we weer samen om de tafel kunnen zitten!

Als laatste, maar eigenlijk als allereerste, wil ik Thysa bedanken. Ik schrijf dit dankwoord, terwijl zij al ligt te slapen – en dat is niet voor het eerst tijdens het schrijven van dit boek. Zij heeft me bijgestaan, ondersteund, van advies voorzien, meegekookt, meegegeten, liefde gegeven, geduld gehad, begrip getoond en keihard meegewerkt om dit project te doen slagen. Zonder haar zou ik dit niet bedacht hebben, niet gedaan hebben en niet volbracht hebben, zoals dat eigenlijk voor alles geldt in de tijd dat wij samen door het leven gaan. Ik schreef het al vooraan in dit boek: Thysa, je bent de smaakmaker in mijn leven. Dat we nog vele jaren samen mogen ontdekken, ondernemen, proosten, proeven en elkaar liefhebben!

*¡Un abrazo muy fuerte a todos!*

Wijnand Boon

Polopos, 19 juli 2021