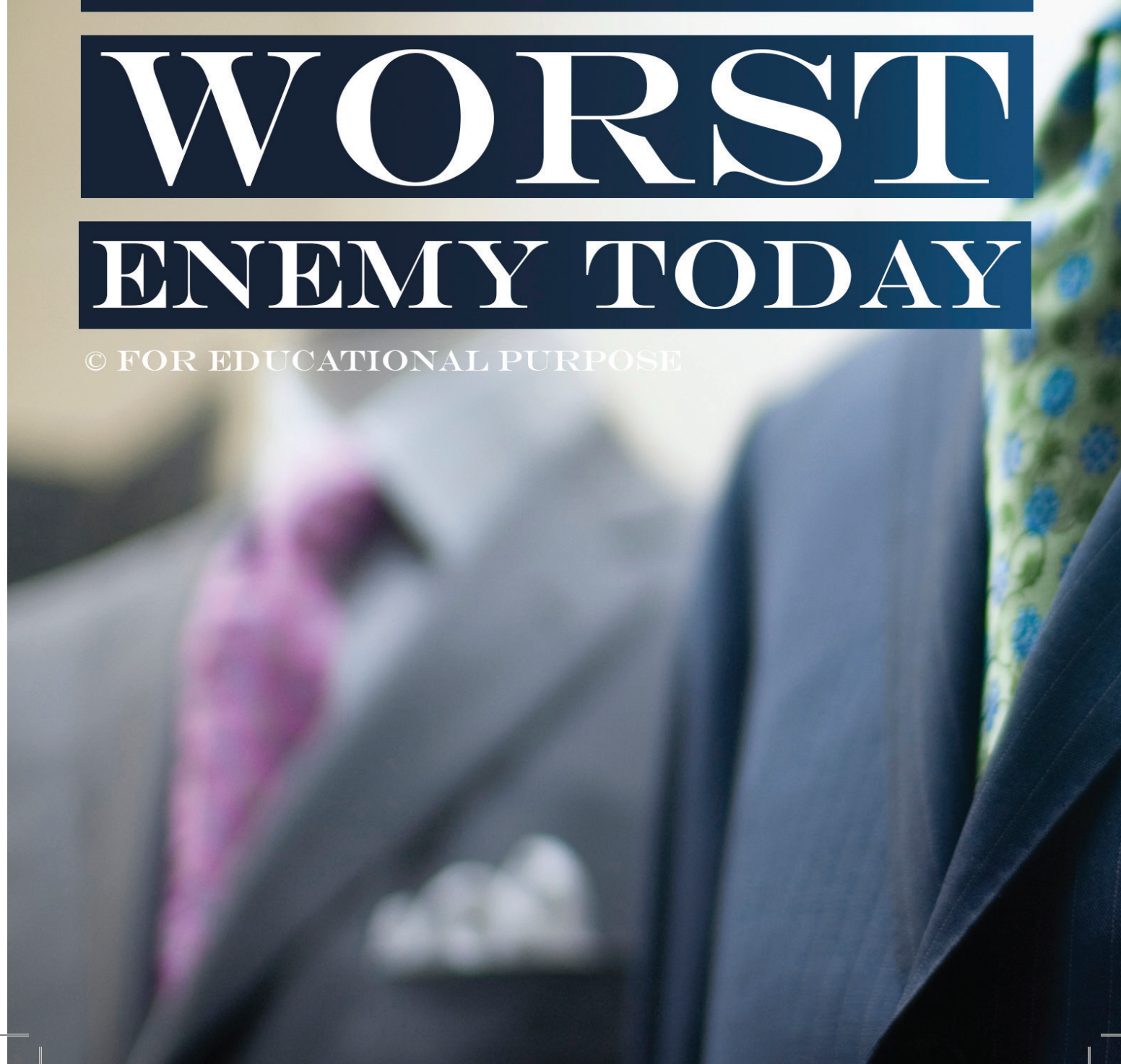




EDITIE 2 - 2015

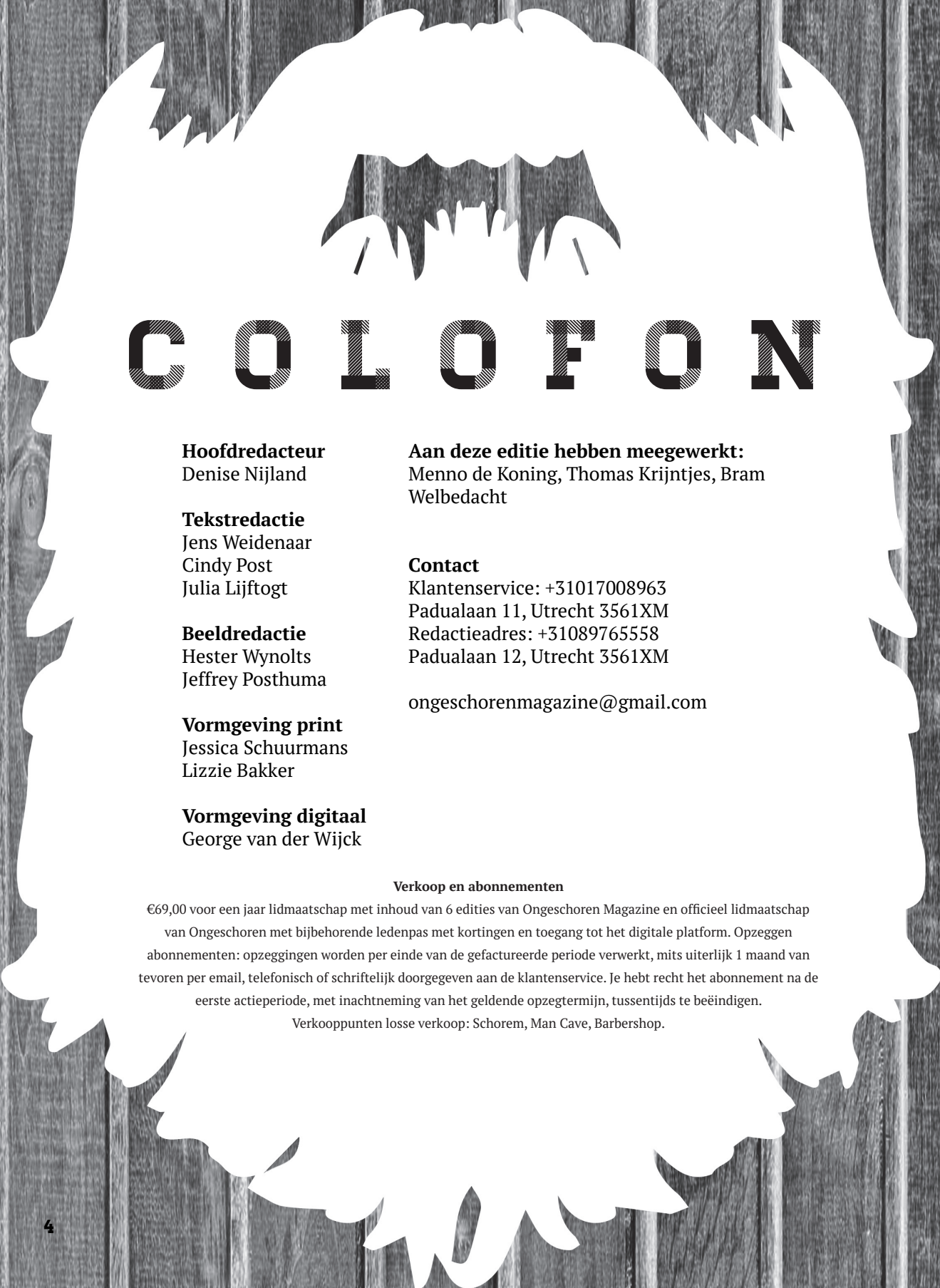
DRESS LIKE YOU'RE GOING TO MEET YOUR WORST ENEMY TODAY

© FOR EDUCATIONAL PURPOSE





JAC HENSEN



COLOFON

Hoofdredacteur
Denise Nijland

Tekstredactie
Jens Weidenaar
Cindy Post
Julia Lijftogt

Beeldredactie
Hester Wynolts
Jeffrey Posthuma

Vormgeving print
Jessica Schuurmans
Lizzie Bakker

Vormgeving digitaal
George van der Wijck

Aan deze editie hebben meegewerkt:
Menno de Koning, Thomas Krijntjes, Bram
Welbedacht

Contact
Klantenservice: +31017008963
Padualaan 11, Utrecht 3561XM
Redactieadres: +31089765558
Padualaan 12, Utrecht 3561XM
ongeschorenmagazine@gmail.com

Verkoop en abonnementen

€69,00 voor een jaar lidmaatschap met inhoud van 6 edities van Ongeschoren Magazine en officieel lidmaatschap van Ongeschoren met bijbehorende ledenpas met kortingen en toegang tot het digitale platform. Opzeggen abonnementen: opzeggingen worden per einde van de gefactureerde periode verwerkt, mits uiterlijk 1 maand van tevoren per email, telefonisch of schriftelijk doorgegeven aan de klantenservice. Je hebt recht het abonnement na de eerste actieperiode, met inachtneming van het geldende opzegtermijn, tussentijds te beëindigen.

Verkooppunten losse verkoop: Schorem, Man Cave, Barbershop.



RUTLEN?



cake voor aardappeltjes



TEKST: Denise Nijland
BEELD: Denise Nijland

Ik ben geen keukenprinses. Koken kan ik dan ook echt niet. Of nou ja, het enige wat ik kan koken zijn eitjes, maar dat is niet echt koken te noemen. Bakken hou ik dan weer wel van en dat kan ik beter. Vooral het bakken van cake. Heerlijk. Gelukkig ben ik de enige in huis die niet goed kan koken. Genoeg anderen dus die voor mij een lekkere maaltijd kunnen koken. In ruil daarvoor bak ik dan weer af en toe een cake. Prima ruil, toch?

Soms baal ik er echter wel van. Wanneer ik dan een keertje moet koken, moet ik al opzoeken op het internet hoelang de aardappeltjes moeten koken. Geef mij dan maar gewoon een kant-en-klare maaltijd van de Jumbo om in de oven of magnetron te doen. Dat lukt me nog wel, maar ideaal is anders. Misschien moet ik maar eens een kooklesje volgen bij Menno de Koning, die overigens in deze editie bij de baard gevat wordt.

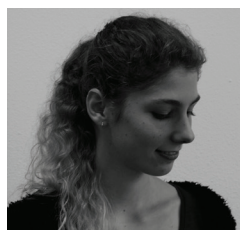
Deze tweede editie van Ongeschoren Magazine gaat, je raad het misschien al, over culinaire hoogstandjes. De culinaire hoogstandjes exclusief voor de mannen met snorren en baarden. Maak je klaar om een overheerlijk kookrecept (quiche met spekjes en prei!) uit te proberen en vergeet daarbij niet te smullen (mocht je er goed in zijn, kom ik graag meesmullen). Wellicht met een lekker drankje erbij. En vergeet daarbij de snorbeschermer niet te gebruiken, om je snor classy en in stijl te houden. Natuurlijk draait deze editie niet alleen om eten, maar zoals in iedere editie zal er ook dit keer weer genoeg lifestyle te vinden zijn.

Veel lees- en, uiteraard ook, eetplezier!

Denise Nijland, hoofdredacteur



ONGESCHOREN



“Laatst kreeg ik bij de wok een stuk vis waarvan ik de kop er nog af moest halen terwijl zijn ogen mij boos aankeken. Van rustig een visje eten was geen sprake”

Jessica Schuurmans Vormgeving



“Een poos geleden zat er bij een magazine een dode sprinkhaan. Mijn broertje heeft dat hele ding gewoon opgegeten, jakkes!”

Denise Nijland
Hoofdredactie

‘Gefrituurde sprinkhaan is extreem knapperig en verrassend lekker met een sausje!’

En andere culinaire avonturen van onze Ongeschoren redactie



“Ik heb ooit kwal gegeten. Dat had een hele vreemde structuur, maar was verder was de smaak eigenlijk verrassend lekker!”

Lizzie Bakker Vormgeving print

Jens Weidenaar - Tekstredacteur



“De koekjes die voor mijn hamster bedoeld zijn smaakten eigenlijk gewoon naar een soort heel droog crackertje, niet echt vies dus.”

Cindy Post Beeldredacteur





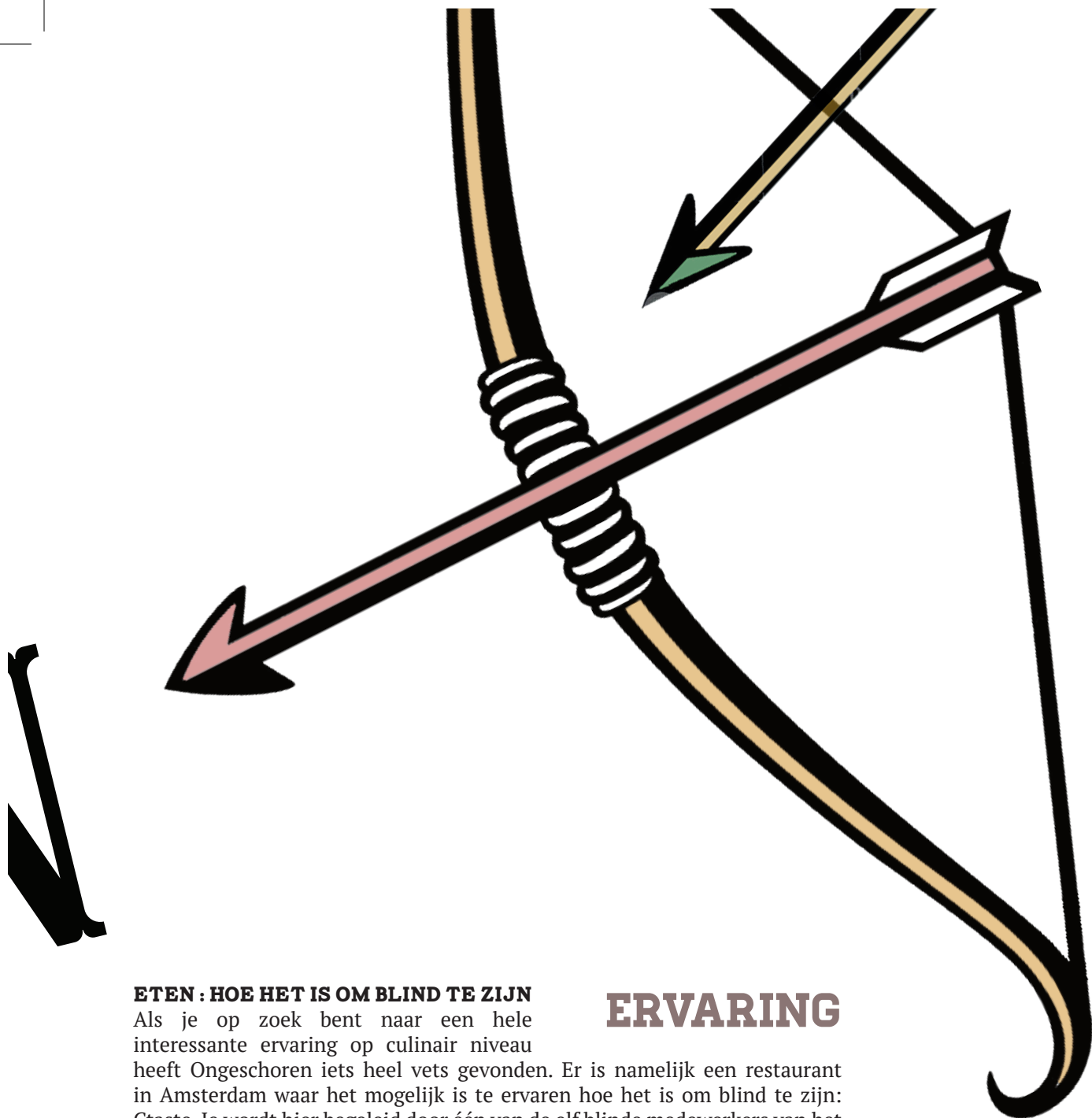
Gentleman
ALWAYS BE AT YOUR BEST

© for educational purposes

NIET TE MISSEN

TEKST: Jens Weidenaar
BEELD: Jeffrey Posthuma

Elke editie brengt Ongeschoren Magazine jou de leukste producten, ervaringen en geestverruimende momenten die jij dit seizoen niet mag missen. Tijdens het maken van het magazine, komen wij veel verschillende, interessante dingen tegen. Dit vonden wij de echte uitblinkers.



ETEN : HOE HET IS OM BLIND TE ZIJN

Als je op zoek bent naar een hele interessante ervaring op culinair niveau heeft Ongeschoren iets heel vets gevonden. Er is namelijk een restaurant in Amsterdam waar het mogelijk is te ervaren hoe het is om blind te zijn: Ctaste. Je wordt hier begeleid door één van de elf blinde medewerkers van het restaurant. Deze mensen kennen feilloos de weg, brengen jou naar je tafel en zullen je van een maaltijd voorzien. Deze maaltijd eet je dus ook volledig in het donker. Het klinkt misschien heel eng of raar, maar het is juist heel erg leuk. Aangezien je ogen geen werk meer hoeven te verrichten gaan de rest van de zintuigen harder werken: je neus ruikt interessante, nieuwe dingen en je smaakpapillen doen harder hun best. Dit heeft als resultaat dat je maaltijd nog beter tot je komt dan in een reguliere restaurant.

ERVARING

Ctaste
Amsteldijk 55
www.ctaste.nl

NIET TE MISSEN



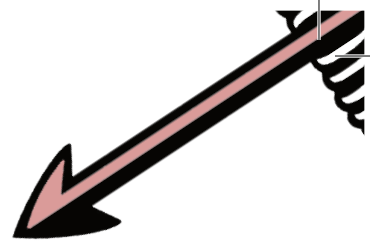
BOEKEN

BBQ VOOR BEGINNERS

Er is niets beschamender als man zijnde, dan het niet aankrijgen van de barbecue. De hele familie kijkt naar hoe jij wanhopig de kooltjes probeert aan te krijgen, zodat er eindelijk gegeten kan worden. Hierbij loop je ook nog eens het risico je baard te verliezen als hier iets te enthousiast wordt gehandeld. The Barbeque Bible is echt een uitkomst voor de man die iets minder skills heeft omtrent barbecueën. Het is namelijk onmogelijk nog een fout te maken als je de exacte stappen van dit boek opvolgt. Je gebruikt het boek zelf om zo voor jezelf en voor je gasten een onvergetelijke ervaring neer te zetten. Hiermee zal je gegarandeerd indruk maken. Je hebt een pagina om het vuur aan te maken; een pagina om een waaier te vouwen, om zo het vuur aan te houden; een snijplank-pagina; een pagina met zout; peperpagina... Je kan het zo gek niet bedenken of het zit erin. Het is spijtig genoeg zeer moeilijk om een van deze bijbels te bemachtigen. Het is in zeer beperkte oplagen gedrukt. Al zijn er op verschillende fora en in reacties op YouTube te vinden dat mensen het op eBay hebben kunnen bemachtigen. Check het digitale blad voor een filmpje over The Barbeque Bible en raak geïnspireerd.



NIET TE MISSEN



HANDIG DIE SNORBESCHERMER

Een van de meest voorkomende problemen bij baarddragende

mannen is het schoonhouden van je baard. Je komt net uit bed, lekker gedoucht, de baard is gekamd, geolied, voor-zien van wat parfum en tot in de puntjes afgewerkt. Je komt beneden, de koffie is al gezet. De eerste slok zorgt voor een waanzinnig vlekkenpektakel in jouw baard, de o



zo mooie blonde haar-tjes zijn volledig bruin geworden; kleine druppeltjes vormen zich aan de uiteinden van je perfect gekamde haartjes. Je vriendin kijkt vol afschuw naar het tafereel dat zich naast haar afspeelt. Je hebt geluk, Ongeschoren heeft een oplossing voor je gevonden: de snorbeschermer. Simpel, doch zeer effectief. Plaats dit zeer goed doordachte stukje metaal op je kopje voordat er een slok wordt genomen en je zorgen zijn voorbij. Het is natuurlijk te gebruiken bij al je favoriete dranken, zolang het maar uit een kopje, beker, mok of glas wordt geconsumeerd.

www.whiskerdam.com

GADGETS

KOKEN

EEN ECHTE MAN VERBOUWT ZIJN GROENTE ZELF

Je kent het wel, die voorverpakte groente en kruiden zoals basilicum, tijm en koriander in de supermarkt. Net niet meer

vers, een aantal blaadjes rotten weg terwijl je ernaar kijkt, en ook nog eens verpakt in een grandioze hoeveelheid plastic. Daar gaat je baard recht van overeind staan. Nu is er een pakketje met zaadjes, waarbij je met minimale inspanning, in je eigen keuken, deze zelfde groenten en kruiden kunt verbouwen. Het is letterlijk een kwestie van wat aarde in een bakje stoppen, zaadjes erbij, een paar drupjes water, paar weekjes wachten en je hebt je eigen tuin in je keuken. Zie je het al voor je? Je date komt thuis bij je eten en je hebt beloofd te koken. Het voorgerecht is al klaar: een heerlijke mosterdsoep. Vlak voordat jullie beginnen te eten, trek je nog even twee stengels koriander uit je keuken en legt ze als finishing touch op het soepje, perfect! De zeer culinaire indruk is gemaakt. Meer informatie is te vinden op www.seedforfood.com voor €2,99 kan je een zakje aanschaffen via Koken & Tafelen (www.kokentafelen.nl).



A man with a full beard and extensive tattoos on his arms is sitting at a wooden table in a cafe. He is looking off to the side. The background features a wooden wall with a circular pattern and framed pictures. On the table, there is a small bottle, a smartphone, and some papers.

*‘Er is hier nog
nooit iemand
geweest die
zei: “Hij is nu echt
te lang, je moet
nu echt naar de
kapper”,*

DE FAVORIETEN VAN



THOMAS KRIJNTJES

De ongeschoren kok die beregoede burgers bakt

In de binnenstad van Utrecht ontmoet ik de 31-jarige Thomas Krijntjes, een van de koks van de burgerbar Meneer Smakers in Utrecht. Thomas draagt al tien jaar zijn ronde, volle baard, waar hij elke dag zorg voor draagt. Wij vroegen hem zijn favoriete items te laten zien en lieten hem vertellen over zijn baard.

De baard van Thomas

“Net als alle mannen met baarden kom ik uit Rotterdam. Ik denk dat ik nu ongeveer 10 jaar lang een baard draag en hij gaat ook niet meer weg denk ik. Ik heb dus nooit echt hoeven sparen voor deze baard. Ik denk dat bij een goede baardgroei het gemiddeld twee maanden duurt voordat je echt iets een baard kunt noemen. Bij Meneer Smakers zijn we best wel coulant en is mijn baard eigenlijk nooit een probleem geweest. Ik heb nog nooit iemand gehad die zei: “Nu is hij echt te lang, je moet nu echt naar de kapper”.





2.

6.

1.

5.

4.

3.

DE FAVORIETEN VAN



1. Geen dag zonder iPhone

“Ik kan eigenlijk niet zonder mijn telefoon. Ik denk dat bijna iedereen tegenwoordig wel een mobiele telefoon heeft en dat het voor iedereen een belangrijk voorwerp is. Het is het eerste waar ik voor terugga als ik het vergeten ben.”

2. Met het mes in de keuken

“Ik werk eigenlijk elke dag met messen. Bij Meneer Smakers komt er hier ook wel een hoop gesneden binnen, maar alles wat niet gesneden is snijden we hier in de keuken en daar gebruik ik hem voor. Ook thuis heb ik wel een fijn mes, al is die niet zo bijzonder. Ik ben thuis wel vaak degene die kookt, al eet ik bijna nooit thuis, omdat ik dan vaak bij Meneer Smakers sta te werken.”

3. Elke dag Nudie Jeans

“Ik draag dit jasje echt elke dag. Misschien is het een slechte keus geweest omdat het niet echt geschikt is als winterjas, maar als het heel koud is dan draag ik er gewoon een jas overheen. Ik heb ook nog een spijkerbroek van Nudie Jeans die erbij hoort en die draag ik ook elke dag. Denim is net als leer en hout een materiaal die steeds mooier wordt naarmate je het langer gebruikt. Als je bijvoorbeeld onbewerkt leer koopt, gaat het leer naarmate je het vaker draagt helemaal naar jou staan, dat vind ik mooi.”

*‘Het mes in de keuken:
“Ik werk eigenlijk elke
dag met messen”*

4. Alle pasjes bij elkaar

“In dit hoesje zitten al mijn pasjes in waarmee ik kan betalen. Hier bij Meneer Smakers doen ze niet meer aan contant en ik eigenlijk ook niet meer. Als ik contant geld bij me heb is het vaak het eerste wat ik uitgeef en is het zo op.”



DE FAVORIETEN VAN



5. Olie voor in de baard

"In de Voorstraat in Utrecht heb ik een vaste barbershop waar ik elke maand kom voor mijn baard: Pappas. De baardolie van het merk 'She's lost control' smeert mijn kapper me altijd aan. Het is goed voor je baard om deze elke dag in te smeren. Aangezien ik geen aftershave gebruik en ook niet elke dag mijn baard ga wassen, heb ik deze olie zodat mijn baard niet vies ruikt. Ik gebruik deze olie eigenlijk iedere dag na het douchen om mijn baard in te smeren, zodat het goed te kammen is en er een fijne geur af komt. Bij het wassen van mijn baard gebruik ik altijd een conditioner, want daar wordt mijn baard ook lekker zacht van. Een baard moet je wel echt goed verzorgen. Het kan best een beetje grof zijn, maar ik sta hier toch te werken in een open keuken, dus het moet wel verzorgd zijn."

*'Thuis draai ik
vinylplaten en heb ik
geen cd-speler'*

6. Muziek voor onderweg

"Ik heb van jongs af aan meegekregen om elke dag muziek te luisteren. Thuis draai ik vinyl platen en heb ik verder geen cd-speler. Mijn muziekoortjes zijn er dus vooral om verder te kunnen luisteren als ik onderweg ben. In dit hoesje bewaar ik altijd mijn oordopjes waarmee ik muziek luister op mijn telefoon. Ik luister veel verschillende muziek, maar mijn voorkeur ligt wel bij gitaarmuziek. Op dit moment houd ik heel erg veel van de muziek van de Black Keys. Dat luister ik nu bijna elke dag."

TEKST: Julia Lijftogt

BEELD: Jeffrey Posthuma





Meneer Smakers

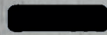
Thomas Krijntjes is nu zeven maanden in dienst als kok bij Meneer Smakers. In de open keuken van het restaurant kunnen klanten hem aan het werk zien in wanneer hij daar de beregoede burgers bereid. Inmiddels wordt hij in Utrecht al herkend door gasten, als de kok met de baard. Meneer Smakers is een hippe burgertent met twee vestigingen in de binnenstad van Utrecht. Het is een gezellig bar met een vintage interieur. Alle burgers die Meneer Smakers serveert worden gemaakt van ambachtelijke gedraaid vlees en belegd met de meest verse ingrediënten. Ook hun huisgemaakte friet is aan te raden en ook voor de vegetariër en de veganist is er een heerlijke burger te proeven.

*Nobelstraat 143
Twijnnstraat 62
Utrecht
www.meneersmakers.com*

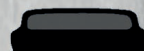
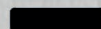
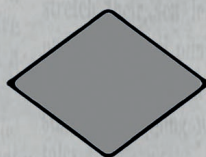


HOW TO FOLD A POCKET SQUARE

LE PUF LE PUF INVERSE



THE CAGNEY MOUCHOIR CARRE





DE VERLOREN STRIJD VAN HET AVG'TJE

Hoe het gebeurde dat het Hollandse potje ineens niet meer zo Hollands was



Bijna alle Nederlanders kennen de afkorting AVG. De simpele, maar vooral oer-Hollandse combinatie van producten: aardappelen, vlees en groenten. Denk weer terug aan de snelkookpan; het prakken van je eten en het gieten van de jus.

Ik kan me nog goed herinneren dat ik vroeger met mijn boertje op de Playstation aan het spelen was, op onze stoffige zolderkamer. Meestal rond een uurtje of zes wisten we dat we grofweg moesten afronden en naar beneden moesten komen. Dit werd een aantal dagen in de week ruimschoots gemerkt door het herkenbare geluid van de snelkookpan: nostalgie in huize Weidenaar.

Tegenwoordig valt mij echter iets op: ik ben, op een enkeling na, nog de enige in mijn studentenhuys in Utrecht die de traditie voortzet. Ik kan namelijk intens genieten van een geprakte aardappel, groene boontjes, afgewerkt met een runderworst waarvan ik de jus glimlachend over alles heen smijt.

Mijn huisgenoten koken de meest culinair verantwoorde combinatie van producten die je kan bedenken: pompoen met geitenkaas in dadelsaus met als kers op de taart, een blaadje basilicum. Het praten over het gerecht is meestal net zo culinair verantwoord als de smaak. Er is een onbewuste strijd ontstaan om de meest interessant klinkende producten met elkaar te combineren, om tot een zo complex mogelijk gerecht te komen. Het lijkt wel een

soort rage te zijn die als een regenwolk over jong Nederland trekt, en iedereen doet mee.

Misschien klopte de uitspraak van Máxima in september 2007 toch wel: "De Nederlandse identiteit bestaat niet." Misschien heeft deze ooit wel bestaan, in een ver verleden, toen het woord allochtoon nog niet bestond. Nederland loopt namelijk over van zeer diverse en prachtige culturen, welke allemaal, een eigen kookstijl hebben. En de Nederlanders? Die zijn goed in het opdoen van inspiratie om er zo weer een 'Hollands' pannetje uit te slaan.

Ik vraag me echter nog steeds af waar mijn aardappeltjes met vlees zijn gebleven. Ik krijg het nergens meer voorgeschoteld: niet bij mijn schoonouders, vrienden, familie en zelfs bij mijn ouderlijk huis eet ik nu 'culinair verantwoord'. Een verloren strijd voor het AVG'tje dat momenteel alleen nog in stand wordt gehouden door hele eigenwijze mensen of degenen met een leeftijd boven de 75. Ach, het maakt ook niet uit, schrijf ik aan de eetkamertafel terwijl ik terugdenk aan het jaar 2000 en mijn vader een dadel met geitenkaas aanbied.

THE BBQ BIBLE

VOOR MANNEN DIE WETEN
HOE VLEES
HOORT TE SMAKEN

© for educational purposes



MENNO DE KONING

‘Ik ben gewoon een beetje uitgebakken’

Menno de Koning: winnaar van het tweede seizoen van Heel Holland Bakt. Momenteel is Menno bezig met zijn eerste boek. Reden genoeg om Menno maar eens bij de baard te vatten om meer te weten te komen over zijn boek, zijn bakkunsten en, uiteraard, zijn baard.

TEKST:
Cindy Post
FOTOGRAFIE:
Jeffrey Posthuma

Den Haag, daar heb ik afgesproken met Menno de Koning bij lunchroom DeLuca. Na zijn werk komt hij aangesneld. Het interview begon over hetgeen waar je eigenlijk niet omheen kunt: zijn baard. Dit is te lezen in de digitale versie. Terug naar het bakken: wanneer ben je nou eigenlijk begonnen met bakken? “Eigenlijk al op jonge leeftijd. Ik ben op mijn vijftiende of zestiende in de horeca gegaan en daar heb ik altijd al wel dingen gebakken. Pas later ben ik dat op een MBO-opleiding gaan studeren. Na anderhalf jaar merkte ik dat het niks voor mij was, dus ben

ik gestopt. Ik werkte toen ook in de horeca en dan werk je vaak tot laat, wat moeilijk te combineren is met een studie. Ik was het niet gewend om om vier uur ‘s morgens weer in de bakkerij te staan. Ik was negentien jaar en ik wilde eigenlijk werken.”

Hoe vaak bak je eigenlijk? “Nou, één keer in de week... één keer in de maand... dat ligt er een beetje aan. De afgelopen weken heb ik heel weinig gebakken, omdat ik veel aan mijn kookboek heb gewerkt. Eigenlijk ben ik ook gewoon een beetje uitgebakken.



*‘Bij Heel Holland Bakt
was dat iedere week hard
werken, veel oefenen en
veel uren draaien. Dit was
ik op een gegeven moment
best wel zat.’*



Bij Heel Holland Bakt was het iedere week hard werken, veel oefenen en veel uren draaien. Dit was ik op een gegeven moment best wel zat, maar toen moest ik dat voor lief nemen.”

Waarom heb je dan uiteindelijk toch meegedaan aan het programma? “Ik vond het wel een uitdaging voor mijzelf, meedoen aan een tv programma. Ik wilde het gewoon gaan proberen.” Hoe ben je eigenlijk terechtgekomen bij Heel Holland bakt? “Ik heb het eerste seizoen gezien en vond het eigenlijk heel saai, maar later bedacht ik mij dat ik het toch best wel leuk vond. Ik kijk de The Great Britisch Bake Off wel graag. Uiteindelijk heb ik mij toch gewoon ingeschreven. Dit kwam ook door een vriendin die vond dat ik het gewoon moest doen.”

Hoe vond je het om mee te doen? “Ik vond het heel leuk om mee te doen. Het was heel stressvol, maar het was wel echt heel leuk om te doen.” Hoe waren je Heel Holland Bakt-collega's? “Die waren heel leuk en gezellig. Ik had af en toe wel strijdgevoelens, maar dat hoort erbij. Het blijft een wedstrijd natuurlijk. Over het algemeen was iedereen sportief, leuk en gezellig. We hebben veel gelachen en met sommige deelnemers heb ik nog contact.”

Wat doe je nu na het programma? “Ik ben net klaar met het maken van mijn eigen bakboek (Bakken met Menno, Red.). Dit boek komt over drie weken uit. Dit vind ik zelf heel bijzonder en het is denk ik wel het grootste wat ik tot nu toe heb gedaan.

Ook heb ik nog een paar keer tv-optredens gehad. Ik heb bijvoorbeeld bij Live for you staan bakken, heb bij Omroep Max in de studio gestaan en doe mee aan de Nationale Eettest. Ook wordt ik nog steeds gevraagd voor interviews en dat blijft bijzonder. Veel verschillende dingen dus.”

Heb je een favoriete bakker? “Ik heb niet echt één favoriete bakker. Ik heb wel meerdere mensen waar ik tegenop kijk. Julia Child vind ik bijvoorbeeld echt waanzinnig. Zij leeft niet meer, maar ze is in de jaren vijftig eigenlijk uit verveling een koksopleiding gaan doen in gezelschap van alleen maar mannen. Jamie Oliver is ook leuk, maar dan

‘Bakken is niet het enige dat ik doe’

wel in zijn jonge jaren.” Houd je dan ook van koken? “Ja, heel erg. Ik ben begonnen in de horeca met koken, dus dat is een ander onderdeel van mij. Bakken is niet het enige dat ik doe.”

Wat is je toekomstdroom? “Ik zou heel graag een eigen zaak willen hebben. Een mooie lunchroom. Een leuke hippe tent. Wel in Den Haag. Je zit hier dicht bij het strand en je hebt hier veel verschillende mensen. Van kouwe kak tot de duindorpers. Ik vind dat heel leuk.”

Ben je geïnteresseerd in het verhaal achter Menno's baard? Lees dan verder in de digitale versie van Ongeschoren Magazine!



QUICHE

MET SPEKJES EN PREI

WAT HEBBEN WE NODIG?

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 2 preien
- 250 g magere spekreepjes
- 3 eieren
- 250 ml slagroom
- 75 g geraspte belegen kaas
- lage taartvorm (Ø 24 cm)





BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat het deeg ontdooien. Vet de taartvorm in en bekleed met de plakjes deeg. Duw de naden van het deeg goed aan, zodat de bodem en randen helemaal bedekt zijn.

Prei goed wassen en snijd de prei in dunne ringen. Bak de spekreepjes in een droge koekenpan in 4-5 min. goudbruin. Laat de spekreepjes uitlekken op keukenpapier. Bak de prei in het achtergebleven spekvet 5 min. al omscheppend op hoog vuur.

Klop in een kom de eieren met de slagroom los en meng er de kaas, spekjes, prei en wat peper door. Schenk het eimengsel in de taartvorm. Bak de quiche in 25-30 min. gaar en goudbruin. Haal de quiche uit de oven en laat hem 5-10 min. staan voor je hem aansnijdt.



TEKST: Cindy Post
BEELD: www.lekkervanbijons.nl





THE REACTABLE

Music Technology

Begin your own
Reaction

© FOR EDUCATIONAL PURPOSE

KORTINGS PAGINA

WORDT NU LID VAN ONGESCHOREN MAGAZINE EN GENIET VAN VELE KORTINGEN BIJ O.A. STARBUCKS, SCHOREM, PALL MALL, REUZEL, DIESEL, THE MAN CAVE EN NOG VEEL MEER.



DIESEL®
FOR SUCCESSFUL LIVING





LID WORDEN VAN ONGESCHOREN?

Ongeschoren Magazine is onderdeel van Ongeschoren Mannen, een society voor mannen met snorren en baarden. Als lid van de Ongeschoren Mannen ontvang je 6x per jaar het Ongeschoren Magazine, heb je toegang tot het digitale magazine en krijg je korting bij geselecteerde winkels, barbiers en café's.



ONGESCHOREN INSCHRIJFKAART

IK WORD LID VAN ONGESCHOREN EN ONTVANG:

Ledenpas + 6x Ongeschoren Magazine eenjarig abonnement (automatische verlenging) + exclusieve content met 10% korting op mijn abonnement voor €69,95.

ALS WELKOMSTCADEAU NEEM IK IN ONTVANGST:

- ☐ 2 Gratis toegangskarten voor ONGESCHOREN FESTIVAL ter waarde van 2x €28,50
- ☐ Een gratis knipbeurt bij Schorum kappers ter waarde van €33,00

Achternaam:

Voornaam:

Adres:

Nummer:

Postcode:

Woonplaats:

IBAN/Rekeningnummer:

- ☐ Hierbij machtig ik Ongeschoren Magazine tot een automatische incasso van het abonnementsbedrag van €69,95
- ☐ Ik betaal het abonnementsbedrag in 6 termijnen van €11,65 per termijn

HANDTEKENING

BAARDARCHIEF



HET BAARDARCHIEF





Jägermeister

ALLEEN ALS IE IJS EN IJSKOUD IS

© for educational purposes



DIESEL
FUEL FOR MEN

© for educational purposes



REAL MEN USE
STAINLESS STEEL KNIVES

BY

Fontignac

Depuis 1926



**GA DE STRIJD AAN MET JE MEDE
BAARDSLODATEN & SNOROFFICIEREN**



**MAAK EEN SELFIE VAN JE BAARD OF SNOR ZOALS JIJ
DAT WIL EN PLAATS DEZE OP ONZE INSTAGRAM
#ONGESCHORENMAGAZINE**



**CHECK JOUW FOTO IN DE DIGITALE VERSIE VAN
ONGESCHOREN MAGAZINE!**



