

ZICHTBAARHEID VAN BEZIT IS RISICOVOL

“Monero beter dan Bitcoin op gebied van privacy”

Ondernemer en digitaal privacy-expert Wesley Feijth maakt zich zorgen over de veiligheid en privacy van cryptocurrency. Hij verkijst de nog relatief onbekende munteenheid Monero boven Bitcoin. Bij privacy-experts Edward Snowden en John McAfee is Monero eveneens geliefd. Wat zijn de voordelen van deze cryptomunt en waarin verschilt hij van Bitcoin?

Corine Lepoutre

Met Bitcoin zijn we sinds 2009 bekend, toen de munt operationeel werd met de creatie van de allereerste blok in de blockchain. Bitcoin voldoet aan een aantal belangrijke eigenschappen zoals schaarste met maximaal 21 miljoen munten, toegankelijkheid voor iedereen met internet en decentralisatie. De rekenenheid is gemakkelijk te verdelen en de munt wordt geaccepteerd, omdat bijna iedereen de waarde kent.

Monero verbergt bedragen en identiteiten

Monero is, net als Bitcoin, een gedecentraliseerde open source cryptocurrency, maar richt zich daarnaast op het waarborgen van de privacy en anonimiteit van gebruikers. De munt werd in 2014 gelanceerd onder de naam BitMonero en werd later omgedoopt tot Monero, wat ‘munt’ of ‘valuta’ betekent in het Esperanto. Monero is gebaseerd op het Cryptonoteprotocol. De ontwikkelaar daarvan, Nicolas von Saberhagen, is net

als Satoshi Nakamoto, die Bitcoin ontwikkelde, volledig anoniem, waardoor de kans groot is dat hij een nep-identiteit heeft gebruikt. Monero voldoet aan alle voorwaarden van ‘eerlijke cryptolancering’, wat inhoudt dat de release publiekelijk is aangekondigd. Veel ontwikkelaars die in de begindagen bij Monero betrokken zijn geweest zijn anoniem, maar enklen hebben hun identiteit naar buiten gebracht, zoals Ricardo Spagni alias Fluffypony en David Latapie.

De belangrijkste tekortkoming van Bitcoin is volgens Wesley Feijth de privacy. “Bitcoin is, net als het grootste deel van crypto, gebouwd op een volledig transparante ledger. Dit houdt in dat alle transacties op de bitcoin blockchain tot het einde der tijden zichtbaar zijn.” De Bitcoin-gebruiker heeft weliswaar zelf de controle over de privéleutels en de fondsen van zijn cryptocurrency-portemonnee, toch is daarmee de privacy volgens Feijth niet gewaarborgd. “Dankzij blockchain analytics kunnen bedrijven als Chainalysis en Elliptic de bitcoins aan jouw identiteit koppelen. Deze surveillancedata worden voornamelijk aan overheidsinstanties verkocht. Het zou me dus niet verbazen als in de toekomst ook je bitcoins standaard bij je belastingaangifte ingevuld staan. Als iedereen kan zien wat je bezit, opent dat ook de deur voor andere gevaren. Overvallen, financiële discriminatie.

Privacy is veiligheid. Als niemand weet dat je iets bezit, kan het ook niet worden afgenomen.”

Monero is juist ontworpen om de identiteit van afzenders en ontvangers te verbergen, evenals de transactiebetrageden, stelt Feijth, die bekend is als ondernemer en verkoper van de Snowden Smartphone, een mobiele telefoon die geheel onafhankelijk is van big tech. Dit wordt bereikt door het gebruik van geavanceerde cryptografische technieken, waaronder Ring Signatures, de bescherming van de verzender en Stealth Addresses, de bescherming van de ontvanger. De transactiegesciedenis blijft dus verborgen. Zo voorkom je dat centrale instanties specifieke coins kunnen blacklisten, omdat ze bijvoorbeeld in aanraking zijn geweest met de mafia. Dat zijn de zogenaamde *tainted coins*, besmette munten. Daarnaast past Monero met RingCT de bescherming van het bedrag toe en met Kovri de bescherming van de locatie.

Volgens de Nederlandse cybercrimelme-onderzoeker Rolf van Wegberg is het overgrote deel van het darkweb (deel van het internet dat niet is geïndexeerd en ook niet rechtstreeks toegankelijk is – red.) de afgelopen jaren geswitched van Bitcoin naar Monero. Monero, waarvan net als bij Bitcoin ook maximaal 21 miljoen stuks gemined kunnen worden, is dan ook groter dan de meeste mensen denken. Een belangrijk onderdeel



van Monero is het RandomX mining algoritme. De meeste bitcoins worden door mensen met veel vermogen. Monero handhaaft met RandomX de originele *One CPU one vote*-belofte, een concept dat voortkomt uit de vroege dagen van Bitcoin. Het idee achter *One CPU one vote* is gebaseerd op de gedachte dat het delven van nieuwe blokken en het valideren van transacties op een blockchain een gedecentraliseerd proces zou moeten zijn. Het is dus voor iedereen mogelijk Monero op zijn computer te minen, net als in de begindagen van Bitcoin. Hierdoor vindt een enorme decentralisatie van het netwerk plaats.

Wat betreft snelheid en transactiekosten presteert Monero ook beter dan Bitcoin, volgens Feijth. “Dit komt door de flexibele blocksize van Monero. Op het moment dat meer mensen Monero gebruiken, wordt de blocksize automatisch vergroot. Hierdoor kun je met Monero gemakkelijker microtransacties doen. Even je koffie afrekenen is dus geen probleem. Belangrijk wanneer je cash geld wilt vervangen. Hoewel de

marktcapaciteit van Monero is het RandomX mining algoritme. De meeste bitcoins worden door mensen met veel vermogen. Monero handhaaft met RandomX de originele *One CPU one vote*-belofte, een concept dat voortkomt uit de vroege dagen van Bitcoin. Het idee achter *One CPU one vote* is gebaseerd op de gedachte dat het delven van nieuwe blokken en het valideren van transacties op een blockchain een gedecentraliseerd proces zou moeten zijn. Het is dus voor iedereen mogelijk Monero op zijn computer te minen, net als in de begindagen van Bitcoin. Hierdoor vindt een enorme decentralisatie van het netwerk plaats.

Wat betreft snelheid en transactiekosten presteert Monero ook beter dan Bitcoin, volgens Feijth. “Dit komt door de flexibele blocksize van Monero. Op het moment dat meer mensen Monero gebruiken, wordt de blocksize automatisch vergroot. Hierdoor kun je met Monero gemakkelijker microtransacties doen. Even je koffie afrekenen is dus geen probleem. Belangrijk wanneer je cash geld wilt vervangen. Hoewel de

Wesley Feijth geeft via zijn bedrijf [Android-Privacy.com](https://www.Android-Privacy.com) een Crypto Privacy Cursus om je wegwijs te maken in de cryptomunt Monero. Het eerste deel van de cursus is gratis. Informatie [cryptoprivacy.nl](https://www.cryptoprivacy.nl)

RECEPT VOOR SPANAKOPITA MET SCHAPENZURING

Benodigdheden

- +/- handvol schapenzuring blaadjes
- Spanakopita recept

Spanakopita zijn filodeegflapjes gevuld met spinazie, fetakaas en ei. Wie in Griekenland is geweest kent ze wel. Superlekker en eenvoudig klaar te maken, maar wel met een te uitgebreide bereidingswijze in deze plukagenda. Daarom: gebruik een bestaand recept voor spanakopita en voeg hierbij 1/10 deel schapenzuring blaadjes aan toe, en 9/10 deel spinazie. Nu krijg je een heerlijke spanakopita met die lichtzure smaak. Aangezien de blaadjes nogal klein zijn, ben je wel even aan het plukken.

De Plukagenda – Schapenzuring

Belinda van Doorn

Schapenzuring, ofwel *Rumex acetosella*, is klein maar fijn van smaak. *Rumex*, Latijn voor zuring, waarvan rabarber het bekendste gewas is. *Acetosella*, afgeleid van ‘acetum’, betekent azijn. De plant smaakt namelijk zuur, daarom ook de Nederlandse naam ‘Schapenzuring’, ook omdat hij veel op plekken voorkomt waar schapen worden gehouden. Die schijnen er trouwens veel last van te krijgen.

Deze tot 40 cm hoge plant heeft een dunne, rechte of kruipende stengel en spiesvormige bladeren, verspreid op de stengel. De langstellige bladeren kunnen iets variëren van vorm. Net als veldzuring hebben ze onderaan puntige bladslippen, maar deze zijn nu opzij gericht in tegenstelling tot veldzuring. De weinig tot niet vertakte bloempluim, roodbruin aangelopen, heeft tot 2 mm kleine 3-kantige vruchtjes.

Schapenzuring komt voor op droge, zanderige plekken, in bosranden, bermen en duinen.

De jonge bladeren en scheuten, oogsten maart tot oktober, voordat de bloemstengel zich heeft ontwikkeld, hebben een frisure smaak en zijn rauw erg lekker als smaakmaker in een aardappel-groentesalade, dressing, smoothie, kruidenkwark, op brood. Eet ze bij voorkeur rauw, want

na verhitting blijft er niet veel over. Of warm in soepen, door een groentegerecht, stampot, omelet, bakken in boter, in een spinazietartaar/quiche, en goed bij vette vis en vlees. Bloemknoppen, mei en juni, bereiden als blad, of decoratie. Zaden, oogsten juli tot september, kun je roosteren of later in de winter als kiemgroente gebruiken.

Veldzuring en bloedzuring, beide met grotere bladeren, zijn ook zeer smakelijke zuringsoorten. Schapenzuring bevat oxaalzuur, dat de opname van calcium belemmert. Overmatig gebruik

Schapenzuring bevat o.a. veel vitamine C, caroteen, flavonoiden, hyperoside, kalium, looistoffen, mangaan, oxaalzuur, silicium, etherische olie, ijzer en in de wortel anthranoiden.

Toepassing (net als veldzuring) o.a.: bloedreinigend, bloedproductiebevorderend, eetlustbevorderend, immuunsysteemversterkend, ontstekingswerend, spijsverteringsbevorderend, urinedrrijvend en verkoelend, Anthranoiden (wortel) laxerend en urinedrrijvend, bij gal- en nierstenen, inwendige bloedingen.

Alle planten die ik beschrijf zijn wijdverspreid en staan niet op de Rode lijst (beschermd). Met een plantenboekje met foto's en eventueel een plantendeterminatie app, kom je een heel eind.

► **Meer weten over wildplukwandelingen en kookworkshops:** wildeplukwandelingen@protonmail.com | **Telegram:** t.me/Wildplukbibliotheek

NIEUW PERSPECTIEF (11)

Glibberige stenen

ARJEN PASMA

“Als je ergens goed in wilt worden, zorg dan voor een goede oefening, zo nodig met creatieve ondersteuning. Je bent dan voorbereid als het echt moeilijk wordt. Van wie ik dat geleerd heb, vertel ik je een volgende keer.” Zo eindigde mijn vorige column. Lees verder.

In de dagen die volgden deed Ronja niets anders dan oppassen voor wat gevaarlijk was en proberen niet bang te zijn. Ze moest zorgen dat ze niet in de rivier viel, had Mattis (haar vader) gezegd. Daarom huppelde ze naar hartelust over de glibberige stenen aan de oever van de rivier. Precies op de plek waar die het allergerst tekeer ging. Het had geen zin het bos in te lopen als je moest leren oppassen voor de rivier. Nee, dat moest je juist bij de allergevaarlijkste watervallen oefenen!

Om bij die watervallen te komen moest Ronja langs de steile bergwand omlaag klauteren. Zo kon ze tegelijk leren niet bang te zijn. De eerste keer was het moeilijk. Toen was ze zo bang dat ze haar ogen dicht moest doen. Maar ze werd steeds moediger en weldra wist ze precies waar de spleten waren voor haar voeten en waar ze zich met haar tenen vast moest knippen om niet achterover in de rivier te tuimelen. “Wat een bof”, dacht ze, “dat ik een plek heb gevonden waar ik twee dingen tegelijk kan doen: ervoor zorgen dat ik niet in de rivier val en proberen niet bang te zijn.”

De prijs van Monero ligt op dit moment rond de 150 euro, waar dat begin 2016 nog zo'n 50 cent was. Wat zijn de vooruitzichten? Wesley Feijth, lachend: “Stel dat Monero dezelfde marktcapaciteit als die van Bitcoin zou bereiken, dan bereikt Monero dus dezelfde prijs (ruim 25.000 euro). Dit slechts ter illustratie, want er zijn geen beloftes. Je moet ook nooit beleggen met geld wat je niet kunt missen. De waarde van een project zit hem in de achterliggende technologie. Als een project werkelijk functioneert en gebruikt wordt, kan dit op de lange termijn alleen maar goed zijn voor de prijs.”

Zo bracht Ronja haar dagen door. Ze oefende nog vlijtiger dan Mattis en Lovis (Ronja's moeder) konden vermoeden. Al gauw was ze heel lenig en sterk. En ze was nergens meer bang voor. Niet voor de aardmannen, niet voor de vogelheksen, niet voor verdwalen in het bos en niet voor verdrinken in de rivier. Ze had nog niet geprobeerd haar angst voor de Hellepoel te overwinnen, maar daar zou ze gauw mee beginnen.

Op 7 augustus 2018 kwamen we terug van een mooie camperreis door het zuiden van Noorwegen. We bleven twee nachten bij boer Niels in Hirthals om daar het plan te maken voor de rest van de thuisreis. *Ronja de Roversdochter* lag in de camper en ik had het (kinder)boek nog nooit gelezen. Dat deed ik deze dag. Halverwege hoofdstuk 2 kun je bovenstaande tekst lezen. Het is precies wat ik bedoel met mijn columns. Oefen je lijf en je immuunsysteem en probeer niet bang te zijn voor het onbekende. Door oefening leer je het en door oefening leert je immuunsysteem het. Ga in het bos lopen en je leert nooit hoe het is om bij de rivier te zijn. Verhinder je het oefenen, leer je nooit met een wilde rivier om te gaan. Vaccineer je, dan leert je immuunsysteem nooit creatieve reacties te maken wanneer het er echt om spant. Kijk goed om je heen en je ziet wat het niet mogen oefenen onze soort heeft opgeleverd. In hoofdstuk 14, van het boek kun je lezen hoe het Ronja en Birk vergaat wanneer het uiterste gevraagd wordt:

Toen lagen ze allebei in de schuimende draaikolken. Nu moesten ze echt voor zichzelf strijden, ze moesten voor hun leven vechten tegen de woeste stromen die hen mee wilden sleuren naar de waterval. Het kalme water bij de oever was nu niet ver meer.

“De waterval gaat het toch nog winnen”, dacht Ronja angstig. Ze had bijna geen kracht meer. Maar juist toen ze de strijd op wilde geven zag ze Birk vlak voor zich. Hij draaide zijn hoofd om en zag haar. Keer op keer draaide hij zich om en dat gaf haar toch telkens een beetje moed. Tot ze werkelijk niet meer kon. Maar toen had ze het rustige water bereikt en Birk trok haar met zich mee naar de oever. Daarna was ook hij volledig uitgeput.

“Maar we moeten... Je moet”, hijgde hij. Ze hesen zich op het droge zonder te beseffen dat ze gered waren.

Toen ze terugkwamen bij de Berengrot zat Moeder Lovis op de steen voor de ingang op hen te wachten.

Miljoenen ouders lezen dit kinderboek voor aan hun kinderen. Miljoenen kinderen lezen dit boek zelf. Eén der toppers uit de literatuur voor kinderen. Ronja is hun heldin. Maar als het aankomt op zelf mogen oefenen van het immuunsysteem, bestaat Ronja ineens niet meer, mag koorts het lichaam niet onschonen, liggen de vaccinatiesputten klaar, barst de PHARMAceutische industrie los en drukt alles de kop in wat zo heilzaam is aan onze vermogens het zelf te (willen en kunnen) doen. Het valse bericht luidt alom: “Een mens is een zak vol onvermogen”. (Men leze mijn voorgaande column.)



► Arjen Pasma is natuurgeneeskundige en homeopaat.

► Dit is deel 11 in een serie columns met als thema: Nieuw perspectief.



DOE HET ZELF

Zuur verdiend

Salade verdient een goede dressing. En jij ook! Geen windowdressing, maar indoordressing. Slasap voor de inwendige mens. Met een mengsel van olie en azijn geef je je salade én gezondheid een boost. En geen cent teveel, dus driedubbel voordeel. Andersom kan ook: jij boostert je azijn. Met smaken als knoflook, kruiden en sinaasappelschil, of wat je maar wilt, maak je het verschil. Kortom: maak van je azijn een smaakfestijn!

Saskia Frederiks

Een salade met wat balsamico en een scheutje olijfolie doet het altijd goed. Maar een beetje keuze of afwisseling is nog beter. En als de zomer zich even niet laat zien, leg je 'm gewoon op je bord. Met salades valt oneindig te variëren, nog leuker wordt het te spelen met azijn. Door kruiden, specerijen of andere smaakmakers aan azijn toe te voegen en in te laten trekken, kun je je smaakpapillen en je gasten verrassen.

Een zetmeelrijke maaltijd kan bloedsuikerspiegels laten stijgen. Door er een salade bij te eten die rijkelijk besprenkeld is met azijn, kan dit stijgende effect worden tegengegaan. Gunstig, voor bijvoorbeeld diabetici. Ongepasteuriseerde azijn, zoals rauwe appelazijn, heeft zelfs microbiële voordelen. Sommige mensen gebruiken appelazijn bij maagzuur. Anderen gebruiken het als haarconditioner. Er valt eigenlijk veel over azijn te vertellen, maar hier gaat het nu over smaak.

Azijn is lang houdbaar en wordt daarom ook vaak gebruikt als conserveermiddel. Maak je kruidenazijn, of breng je azijn op smaak met andere ingrediënten, dan blijft het zeker maanden goed als eventuele toevoegingen er goed uitgezeefd zijn. Welk soort azijn je neemt voor je azijninfusie is aan jou. Je kunt hiermee experimenteren. Je kunt witte of donkere azijn nemen, je kunt kiezen voor biologisch, voor rode of witte wijnazijn, balsamico of appelazijn. In editie 41 van de krant kun je zelfs lezen hoe je zelf azijn kunt maken van appelklokhuisen.

Onderstaand een leidraad met wat smaakideeën. De werkwijze is voor alle drie de recepten hetzelfde. Op smaak gemaakte azijn is ook leuk om weg te geven. Varieer en experimenteer naar smaak!



WERKWIJZE

- Neem de schone, droge ingrediënten.
- Doe deze in een schone pot en sluit af met liefst een glazen, plastic of rvs deksel.
- Laat drie à vier weken op smaak komen.
- Zeef de ingrediënten eruit met een schone kaas- of theedoek.
- Ter decoratie kun je eventueel dezelfde, maar verse, smaakmakers toevoegen.
- Bewaar en gebruik de azijn.

KRUIDEN-KNOFLOOKAZIJN

- 2 takjes rozemarijn
- 4 à 5 takjes tijm
- 1 à 2 knofooltentenen
- 250 ml witte wijnazijn

KRUIDENAZIJN

- 1 laurierblaadje
- 2 kruidnagels
- 1 takje tijm (of half theelepeltje)
- zwarte of witte peperkorrels
- 250 ml rode of witte wijnazijn

SINAASAPPEL-VANILLEBALSAMICO

- sinaasappelzest (schil met een aardappelschilmesje of fijnschiller het oranje gedeelte van de schil) van 1 à 2 sinaasappels
- 1 vanillestokje in stukjes
- 250 ml witte balsamico

CITROEN-KRUIDENAZIJN

- 1 theelepel basilicumblaadjes
- eventueel een half takje tijm (of half theelepeltje)
- 2 blaadjes citroenmelisse
- 1/2 à 1 eetlepel citroensap
- een paar sliertjes citroenzest (het gele deel, schil met een fijnschiller)
- witte peperkorrels
- 250 ml witte wijnazijn

