



Inhoud

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 3 | Geachte leden | 29 | 't Halve werk
Viking gasfornuizen en rangetops |
| 3 | Besturalia | 30 | Dank aan onze adverteerders |
| 5 | Boekenpraat: over worst
Meneer Wateetons & Sjoerd Mulder | 31 | Eten in ... Anna
<i>Cilinder van wit en zwart sesamzaad,
gevuld met tonijntartaar waarbij wasabi
roomkaas en soyadressing</i> |
| 6 | Eten en drinken: bottarga
<i>Pasta met bottarga</i> | 35 | TestKees (15) |
| 7 | Vloeibare liefde: moeder bellen | 37 | De mens achter de pollepel
Ferran Adrià |
| 13 | Eten & Drinken: Mangalica varken | 41 | Wat voor vlees hebben we in de kuip (4) |
| 15 | De Chinezen gaan wijn maken,
op zijn Chinees | 43 | Op bezoek bij Lazeron Plagdieren-
bestrijding en Dienstverlening |
| 17 | Het zoutvat en een nieuwe zondeva | 46 | En wat doe jij? Johan Gemser |
| 20 | Zwavelzwam en zadelzwam
<i>Sate van boskip "Chicken of the woods"</i> | 47 | Antwoorden TestKees |
| 23 | Lunchkoken: aangenaam relaxed | 48 | Het geheim van risotto |
| 25 | Uit de oude doos
Van de Kook juni/juli 1996 | 48 | Engel in een krokant jasje |
| 25 | Foto: de kookavond van Kees Faas | 49 | <i>Garnaalkroket van Cees Holtkamp</i> |
| | | 52 | Kookagenda |

Bestuur

Jasper Beenakker
Geert Jan Haan
Dirk Hoogerwerf
Ank Lely
Rob Loewenstein
Marcel Vos

Voorzitter

Dirk Hoogerwerf
B. Toussaintstraat 24
1054 AR Amsterdam
t 020 618 2498
dhoogerw@xs4all.nl

Secretariaat

p/a Gerard Konijn
Factotum
Weerdenstein 46
1083 GC Amsterdam

Penningmeester

Geert Jan Haan
Rijperweg 3, 2061 BG Bloemendaal
t 023 527 38 59
gjgzh@planet.nl

Menucommissie

Julia Krom
Willem van Liere
Jack Tazelaar

Inkoop/gebouwbeheer

Pim van Groningen
Singel 130, 1381 AT Weesp
t/f 0294-417244
pimvangroningen@hotmail.com

Keuken

Koggestraat 9a, Amsterdam
t 020-6246130

Redactie

Joop Beerlage
Kees Faas
Jaap Hollenberg
Peter Luijsterburg
Leon Maas
Ben te Raai

Redactiesecretaris

Joop Beerlage
Dr. M. ten Oeverlaan 19
3648 XA Wilnis
t 0297-287148
jmbeerlage@casema.nl

Eindredactie

Jaap Hollenberg
Kookgoed
Noorderstraat 79
1135 TR Edam
t 06-53361995
jaap@kookgoed.nl

Vormgeving

Ben D. te Raai
Te Raai Textcare
Kwartaalstraat 13
1335 KD Almere
t 036-5213930
ben@teraa.nl

Druk

Leon Maas
Print 2000
Admiraal de Ruyterweg 462
1055 NG Amsterdam
t 020-6841406 f 020-6860289
info@print2000.nl

Advertenties

Joop Beerlage
(zie bij redactiesecretaris)

Geachte Leden,

Wij zijn dit jaar op zondag 8 Januari met een zeer geanimeerde Nieuwjaarsreceptie van start gegaan. Met ongeveer 80 aanwezigen hebben wij mogen genieten van een door onze confrère Casper de Groot en zijn team bereid en geserveerd 10 gangen amusemenu. Alle aanwezige leden en hun partners hebben dit culinaire hoogstandje zeer gewaardeerd. Hierbij dan ook namens het voltallige bestuur onze dank voor de geleverde kwaliteit en inspanning.

De Nieuwjaarsreceptie was mede aanleiding alle commissies nog eens onder de aandacht te brengen en te bedanken voor hun inbreng. Want de Cuisine Culinaire Amsterdam functioneert mede en dank zij de inzet van alle betrokkenen.

De waardering van het bestuur gaat uit naar o.a. :

De menucommissie onder de bezielende leiding van Willem van Liere met zijn team Julia Krom en Jack Tazelaar die ons elke maand met creatieve menu's weten te verrassen.

De wijncommissie bestaande uit Hans Melissen en Duco Luitse die ons intussen al jaren met de mooiste wijnen weten te verwennen.

De activiteitencommissie bestaande uit Kick Klimbie, Dolores de Groot, Jan Akker Franny Blauwendraat en Marielle van Elderen. Zij zijn intussen volop bezig meer en meer workshops te organiseren en die verlopen zeer succesvol.

Tevens de confrères die de workshops verzorgen o.a. Andre van de Woude, Cees Holtkamp en anderen verdienen lof. Kok Enfant onder leiding van Marcel Moerbeek en zijn team blijkt na de herstart een

doorslaggevend succes.

De voltallige redactie van ons clubblad Van de Kook die keer op keer kans ziet het blad met wetenswaardigheden, beschouwingen en interviews de nodige allure te geven.

Pim v. Groningen die zich het hele jaar inzet om alle kookavonden van de nodige ingrediënten te voorzien om de avonden zo soepel mogelijk te laten verlopen.

Rob Loewenstein die constant als een soort vliegende keep alle apparatuur en keukenmaterialen in de gaten en op orde houdt.

Het bestuur spreekt zijn dank uit aan alle betrokkenen voor hun welwillende medewerking en hoopt in de toekomst op hun inzet te mogen blijven rekenen. Gedurende dit jaar neemt het bestuur zich voor om met de verschillende commissies rond de tafel te gaan zitten en van gedachten te wisselen.

Wij kunnen ons voorstellen dat een wederzijds gesprek tot nieuwe ideeën en inzichten kan leiden, waarmee wij de ontwikkelingen van de C.C.A. op een positieve manier kunnen beïnvloeden.

Uw voorzitter,
Dirk Hoogerwerf

Het nieuwe jaar is op het moment dat dit geschreven wordt een maandje oud. Inmiddels heeft het bestuur een keer vergaderd. Het is goed om op zo'n eerste vergadering weer eens de klokken gelijk te zetten, van een afstandje naar de vereniging te kijken en mooie nieuwe voornemens te maken. Te bezien wat we bereikt hebben en wat ons te doen staat. Hieronder volgt een opsomming: Wij waren het er over eens: 2011 was een

mooi kookjaar, volledig te danken aan de inzet van onze enthousiaste leden, chefs en commissies. Culinair hoogstaand, creatieve menu's, mooie gerechten, bijzondere ingrediënten, avontuurlijke wijnen en een goeie sfeer. Ik wil nog wel eens een andere dan mijn eigen avond bezoeken en ik zie dan overwegend tevredenheid onder de leden, over gerechten, wijnen, materialen, receptuur, ambiance etc. Er zijn natuurlijk wel wat zorgenkindjes in de keuken: het bier, de ventilatie in de spoelkeuken, kleine materialen die ontbreken, apparatuur die stuk gaat. Wij (met name onze Rob Loewenstein) zijn veel tijd kwijt met het aanvullen van glazen, weegschaaltjes, tuitjes, pannen, reparaties regelen et cetera. Dat is jammer want al die schades kosten ons veel geld, nog afgezien van de ergernis voor iedereen.

In financieel opzicht hebben we de boel aardig onder controle. Het aantal leden is gegroeid en inmiddels zitten de meeste brigades op het vereiste minimum aantal van 18. We hebben voldoende liquiditeiten, er wordt goed, gelukkig niet overmatig, wijn geconsumeerd en de vooruitzichten voor 2012 zijn goed. Er zijn voldoende obligatieleningen uitgegeven om onze hypotheek maximaal af te lossen. Hou er overigens rekening mee dat we bij aanvang van het volgende kookjaar weer een nieuwe tranche zullen uitgeven. Een aantal onderwerpen blijft wat slepen. Nu we vooralsnog de huishoudelijke zaakjes redelijk op orde hebben, zal onze aandacht in de eerste helft van 2012 vooral gaan naar de volgende onderwerpen:

De vernieuwing van de website: hoewel de leden al een tijd lang niets hebben vernomen over www.ccnafd-amsterdam.nl ligt het nog steeds in de bedoeling om de website zowel inhoudelijk als voor wat betreft vormgeving te vernieuwen. Denk daarbij verbeterde zoekmogelijkheden, een marktplaats, de mogelijkheid om gemakkelijk in contact te komen met culicollèga's via chat en mail, het posten, aanbevelen en "liken" van restaurant-tips, technieken, materialen, ervaringen,

aanbiedingen en zo voorts. Met behulp van een paar deskundigen uit eigen gelederen hopen we nu binnen afzienbare tijd wat te kunnen laten zien.

Het keukenprotocol: ook het voornemen om voor chefs, bestaande en nieuwe leden een handzaam overzicht te hebben hoe wij te werk gaan, welke materialen je gebruikt en hoe dan, zaken als hygiëne, veiligheid, basis ingrediënten, bouillons, do's, don'ts. Het kost tijd en veel denkwerk. Wij vinden echter dat het nodig is om zo'n naslagwerkje te hebben. Om op terug te vallen, om onzorgvuldig en onoordeelkundig gebruik te voorkomen. Dagkoken: de vereniging groeit. Vooral dankzij de inspanning van Piet Hein Bloemer en een aantal collega-chefs zitten we inmiddels op een paar steady dagkookgezelschappen. Experiment geslaagd, en in ieder geval de moeite waard om mee door te gaan en te zien of we meer dagbrigades kunnen samenstellen.

De commissie en de chefs: wij hebben ons voorgenomen om het contact met de commissies en met de chefs te intensiveren. Zoals bekend mag worden verondersteld draait onze vereniging zo goed dankzij de inzet van een aantal zeer actieve leden, georganiseerd in een menucommissie, wijncommissie, redactie Van de Kook, evenementencommissie, de chefs van onze brigades. Dit alles met als doel hen zo goed mogelijk te faciliteren en het culinaire gehalte van onze vereniging naar een nog hoger niveau te brengen.

Er ligt voor ons als bestuur weer voldoende werk, dat moge duidelijk zijn. Maar als je bij het lezen van bovenstaande nou zin krijgt om ook een actieve rol te spelen in een commissie, in het bestuur of als je nog denkt dat je op een andere manier een bijdrage kan leveren aan onze geweldige vereniging, aarzel dan niet om één van ons aan te spreken, even te mailen of te bellen.

Marcel Vos
namens het bestuur



Over worst Meneer Wateetons & Sjoerd Mulder

Over worst: alle slagersgeheimen ontrafeld in het ultieme lees-, kijk- en doe-boek voor iedere worstliefhebber en ambachtelijke doe-het-zelver van bloggende culinisten Meneer Wateetons en Sjoerd Mulder kan je afgelopen jaar haast niet ontgaan zijn. Het is in veel media lovend besproken - check Sjoerd Mulder's website. Nu vraag je je misschien af waarom ik er dan ook nog even aandacht aan besteed. Nou, in eerdere recensies lag de nadruk vooral op de vorm en toon van het boek, en werd de inhoud een beetje onder

het tapijt geveegd. Dat is niet vreemd, want het is een plezierig boek, het grappigste kookboek dat ik in jaren heb gelezen. Het is een stampot van speelse Doe-Het-Zelf bouwplannen en infotaining worstfeitjes. Wist je bijvoorbeeld dat een Deens spreekwoord als volgt gaat: 'Alles heeft een einde. Behalve een worst, die heeft er twee'. Dat is nog eens een waarheid als een kalfje. De toon van het boek is humoristische mannentaal. De auteurs beginnen als tijgers hun territorium af te bakenen door wat mannelijke woorden rond te sproeien. Worst maken is voor mannen wat cup cakes bakken is voor vrouwen - maar dan zonder de mutsencultuur. Worst maken is hip. Als dat maar duidelijk is. Wateetons en Sjoerd Mulder hebben een wat jolige en brutale manier van schrijven. En dat levert een probleem op: door de grappen en grollen lijkt het erop alsof de heren weinig van worst maken afweten en/of het niet serieus nemen.

De lezer kan het gevoel krijgen dat Over worst alleen maar vluchtige en modieuze kookramsj voor mannen is.

Maar dat is het niet! Inhoudelijk is het boek verbazingwekkend sterk. Dat blijkt ook uit de literatuurlijst, waar verwezen wordt naar parels van boeken als Marianski & Marian-ski's *The art of making fermented sausages* (2008). De heren kennen hun klassiekers. Ik bezit bijna alle boeken uit hun lijst en na wat fact-checking kan ik beamen dat ze er goed in zijn geslaagd om een praktische dekking te geven van alle belangrijke worstfeiten, zowel kooktechnisch en op hygiënegebied.

Het fijne aan Over worst is dat ze niet overmatig precies zijn zodat worst maken tenminste nog doenbaar en plezierig blijft. De professionelere boeken daarentegen zijn over het algemeen zo precies dat ze ontmoe-digend zijn - de luchtstroom, luchtvochtigheid, temperatuur en type bacterie worden vaak exact per recept gespecificeerd. De auteurs schrijven overtuigend dat die exacte procesbeheersing niet noodzakelijk is om lekkere worst te maken, maar vooral om consistente worst te maken. Consistentie is één van de belangrijkste culinaire deugden voor kookprofs, maar gelukkig niet voor de worst Doe-Het-Zelvers onder ons.

Een ander voorbeeld van de praktische inslag van de heren auteurs is om yoghurt als startcultuur voor gefermenteerde worst te gebruiken (je kan je startcultuur ook bestellen bij bijvoorbeeld Brouwmarkt.nl). Tenslotte, voor mij persoonlijk zat er ook nog een gouden tip in over roken. In mijn tuin heb ik een rookton gebouwd van twee Ikea-afvalbakken en een kookplaatje, maar doordat het kookplaatje teveel hitte produceert heb ik wat moeite om koud te roken. De oplossing die in Over worst wordt voorgesteld is om een soldeerbout als hittebron te gebruiken. Simpel en ingenieus, net als het boek.

Maurits de Klepper



Bottarga

(deel 1)

In het Kerstmenu van dit jaar kwam bottarga voor: "Blini met tomatenconfit en bottarga" van Thomas Keller.

We hebben het ook eens gebruikt in een menu van maart 2002: "Pasta met bottarga", zoals de Italianen het eten simpel en puur. In het verleden heb ik eens een dag mogen meekoken bij ** sterren Restaurant Vermeer van Pascal Jalhaij, hij is volgens mij de enige Chef-kok in Nederland die zijn eigen bottarga maakte. Hij liet mij een speciale droogkast zien waar hij het in liet drogen.

Soorten

Bottarga is een visspecialiteit van Sardinië, maar komt ook voor in andere gebieden langs de Middellandse zee zoals Sicilië. Het ontstaat door het conserveren van viseieren. De eitjes van de harder (Italiaans: bottarga di muggine), de tonijn (in de goedkopere versie afkomstig van het tonijnrijke eiland Sant'Antioco) (Italiaans: bottarga di tonno) of soms zelfs de zwaardvis worden, nog in de zak waarin ze in de vis zitten ((kuit), gezouten en tussen houten planken geperst om vervolgens op koele, luchtige plaatsen te drogen.

Gebruik

Bottarga wordt meestal verkocht in een stuk dat geraspt wordt en samen met knoflook en olijfolie spaghetti begeleidt. Ook wordt het vaak in dunne plakjes gesneden en met olijfolie gegeten op geroosterd brood. Daarnaast wordt bottarga ook verkocht in potjes waarin het al geraspt is. Dit is de vorm die je meestal tegenkomt als je bottarga in Nederland koopt. Doordat de bottarga al is geraspt droogt hij sneller uit en gaat er meer van de smaak verloren, zoals ook het geval is met geraspte kaas. Koop dit dus niet, truffel koop je ook vers en niet uit een potje.

Bottarga is in Italië al vrij duur, maar in Nederland vragen de verkopers hele hoge prijzen doordat bottarga hier een 'exotisch' product is. In veel gevallen wordt bottarga van tonijn verkocht zonder dit erbij te zeggen, terwijl het een inferieure bottarga is ten opzichte van die van harder.

Een goede bottarga is donkerrood van kleur en in het midden lichter, tegen oranje aan. Naarmate de bottarga ouder wordt en blootgesteld wordt aan lucht (na openen van de vacuüm verpakking), ontwikkelt zich schimmel op de bottarga. Echter, deze schimmel zit aan het buitenste vliesje van de bottarga, dat gemakkelijk eraf gehaald kan worden alvorens de bottarga te raspen.

Recept: Pasta met bottarga zoals de Italianen het eten: simpel en puur.

Pasta koken, teentje knoflook, wat mooie olijfolie en dan wat bottarga er over heen raspen, hoe simpel kan koken zijn.

Mangiare gustosi!
Leon Maas



Moeder bellen

Het jaar opent voor de werkers in de wijn steevast feestelijk met de WineProfessional, een beurs die altijd tegelijkertijd wordt gehouden met de Horecava in een apart gedeelte van de RAI.

En daar zag ik de grote wijnschrijver weer lopen, zijn hoofd gebogen en de klippen van gezelligheid handig ontwijkend, hier en daar een knik gevend, waarna hij zich vol aandacht weer op het proeven van een nieuwe wijn wierp.

Voor de meesten onder ons is dit niet alleen een beurs om nieuwe wijnen te leren kennen, maar bovenal de gelegenheid om oude contacten fris leven in te blazen. Dat dit meestal gepaard gaat met het gezamenlijk genieten van een plezierige champagne of andere wijn spreekt natuurlijk voor zich.

Maar de grote wijnschrijver zag je niet clusteren bij groepjes collegae, sommeliers, chefs, of andere pretmakers, maar nam een slok, gorgelde kort maar aandachtig, spuugde met een charmant boogje de wijn in de spittoon, zette de bril wat steviger op de neus, pakte een fles op, bestudeerde het etiket en schreef daarna in zijn schriftje een notitie.

Vijftien jaar geleden had ik deze kenner voor het eerst in levenden lijve ontmoet op de eerste officiële, professionele proeverij die ik ooit meemaakte. Ik kende hem alleen van verschillende geschriften en de columns die hij in wijnbladen schreef. Met een lijdende blik in de ogen en een glas wijn met tegenzin in de hand houdend stond hij steevast naast de kritische, maar immer poëtische beschrijvingen, afgebeeld.

Op de uitnodiging van een bevriende wijnhandelaar, was ik gretig ingegaan. De proeverij vond plaats in een grote zaal van

Viking gasfornuis 30"

model **EVGCC530-4B SS**



- 4 gaspitten: **0,12 - 4,8 kW**
- waarvan 1 PowerPlus brander **5,5kW**
- sudderen & wokken op elke pit
- volledig gesloten bovenblad
- automatische (her-)ontsteking
- ProFlow convectie gasoven 113 liter
- GourmetGlo gas-infraroodgrill 800°C
- royaal formaat: 75,9x65,4cm (bxd)
- in hoogte verstelbare poten

Normale prijs: 6.230,-

4.990,-

KOM NAAR ONZE NIEUWE VIKING STUDIO!

DUIKELMAN FERD. BOLSTRAAT 68 AMSTERDAM
WWW.DUIKELMAN.NL 020-6712230



Wijnkoperij Wesseling

Torenlaan 33a, 1251 HG Laren, Pays - Bas

Tel.: +31(0)35 5311311, fax: +31(0)35 5334909

info@wijnkoperijwesseling.nl www.wijnkoperijwesseling.nl

Vente en gros et au détail

een statig hotel in het midden van het land. De kroonluchters waren op volle sterkte gedraaid, zodat we goed konden zien wat er in onze glazen werd geschonken.

Serieuze mannen liepen zwijgend over het dikke, rode tapijt langs de tafels waarachter hoopvolle wijnboeren en boerinnetjes met de flessen in de aanslag op onze kritische monden stonden te wachten. Opvallend was dat het proevende publiek voornamelijk uit het mannelijk geslacht bestond, terwijl toch algemeen bekend was dat vrouwen betere smaak- en geurherkenners zijn.

We hadden bij de ingang een badge gekregen met onze naam en uit welke hoedanigheid we hier waren beland. Achter mijn naam stond wijnjournalist. Een wat overdreven quotatie voor iemand die toen nog alleen wel eens een stukje tekst voor Van de Kook schreef, maar ik was te laf om te protesteren.

We kregen ook nog een boekwerkje waarin alle gepresenteerde wijnen waren opgenomen. Achter elke vermelde wijn was een ruim hok open gelaten waarin we proefnotities konden maken met de bijgeleverde relatiefpen van het chique hotel.

Ik was van plan de volgorde aan te houden zoals die keurig werd aangegeven door het boekwerkje, maar bij de eerste tafel stond het erg vol. Bij de tweede tafel zag ik de beroemde schrijver staan en ik besloot met mijn lege glas me daar bij te voegen.

Ik groette beleefd, maar de beste man was in diepe concentratie, zoals je van een echte wijnjournalist kon verwachten. Hij liet de wijn aandachtig door de mond spoelen en na het uitspugen krabbelde hij in het meegeleverde boekwerkje enige notities, maar deed het zo, alsof hij zijn commentaar angstvallig voor anderen verborgen wilde houden. Met een vriendelijke knik naar de producent verliet hij de tafel en meldde zich bij de volgende, hoopvolle wijnproducent. Ik wilde graag in zijn voetspoor blijven, om te leren hoe je je op zulke gelegenheden

moest gedragen en sloot me ook al snel aan bij de tafel waar de crack zich over een rood glas Rioja boog. Hij hield het tegen de achtergrond van het witte tafelkleed en kon zo beter de kleur bepalen.

Achter de tafel stond een man met borstelige wenkbrouwen en een touwachtige baard waarvan de haren in de oren als wild gras doorliepen. Bovendien staken enkele sprietjes uit zijn geblutste neus. Ook mij schonk hij ruimhartig een glas van zijn rode instapwijn in.

“Dos anos in barricada...”, verstond ik.

Dat kon ik nog wel begrijpen: twee jaar in eikenhouten vaten. Maar toen de man na mijn “si, si” er vanuit ging dat ik net zo goed Spaans sprak als zijn hele familie en vlot begon te oreren over de wijn, onderbrak de ervaren collega de uiteenzetting door zelf in rap Spaans vragen te stellen aan de wijnboer, daarbij mij totaal negerend.

Omdat ik wel wilde laten blijken dat ik ook niet van de straat was stelde ik de wijnboer in mijn beste Engels een vraag naar het type hout dat er gebruikt was in de kelder. De beste man begreep niet wat ik bedoelde en de kenner naast me vertaalde mijn vraag in het Spaans. Het korte antwoord van de wijnmaker werd door mijn collega vertaald. “Hij gebruikt allier en troncais, als je dat wat zegt, wijnjournalist.” Hij keek me daarbij aan alsof er poep op mijn badge zat.

“In dit vak is het wel raadzaam om je talen te spreken,” voegde de geleerde wijnschrijver er nog aan toe.

Vanaf dat moment volgde ik de man maar op een ruimere afstand en toen hij wat langer bij de tafel van een producent uit de Ribera del Duero bleef staan sloeg ik die maar even over. Van een afstand bleef ik hem in de gaten houden. Hij draalde lang aan die ene tafel die bezet werd door een vader met waarschijnlijk zijn ondernemende dochter. Mooi strak gekapt haar, koket brilletje en een strak truitje met V-hals, zwart met witte

Plaagdierenbestrijding

Bestrijding van plaagdieren en houtworm



Tel. 035-525 60 51



www.plaagdieren.nl



Wijnhandel Van Krimpen is ook dit jaar weer uitgeroepen tot wijspecialzaak van het jaar.

In de categorie €5 tot €10

En dat voor de 3e keer op rij!

Tevens zijn wij trotse eigenaar van het gerenommeerde huis Villa Trasqua uit Toscane!

Kom gerust een keer langs en maak kennis met ons assortiment.

Graag tot ziens in onze winkel!

Met vriendelijke groet, Team Van Krimpen

Wijnhandel Van Krimpen

Frans Halsstraat 67, 1072 BM Amsterdam

T 020-6716130 - I www.vkwijn.nl - E info@vkwijn.nl

horizontale strepen. Daaronder een Lois spijkerbroek. Die kende ik goed, omdat mijn buurman indertijd die jeans rechtstreeks uit Spanje importeerde. De vader had een kleine, maar vriendelijke krulsnor, waardoor zijn mondhoeken ook voortdurend in de vrolijke stand leken te staan.

De geleerde schrijver noteerde na elke wijn wat in zijn boekje, maar bij de laatste fles keek hij gespannen naar zijn glas, proefde nog eens uitgebreid, staarde met lege blik naar de kroonluchters en krabbelde toen een enkel woord neer en verliet de tafel. Nieuwsgierig geworden naar de vloeibare wonderen van deze familie voegde ik me bij de tafel. De eerste wijnen waren best aardig maar voldeden niet aan de hoge verwachtingen die ik bij wijnen uit deze beroemde streek had. De mooie dochter sprak uitstekend Engels en was buitengewoon behulpzaam bij het inschenken, lachte me voortdurend toe, prees zelf de wijnen als de mooiste van Spanje, maar ik kon de schoonheid nog niet zo ontdekken. Ik vond ze te zwaar en te veel hout hebben, waardoor ze als sap van geperste trapleuningen overkwamen. Het meisje benadrukte dat iedereen enorm enthousiast was over deze wijn en mijn collega in het bijzonder. Ze knikte daarbij met haar hoofd in de richting van de grote kenner.

Ik was enorm nieuwsgierig geworden naar wat de echte wijnschrijver hier over te melden had. Het geluk was me welgezind, want bij het verlaten van de proeverij liepen we beiden gelijktijdig de garderobe binnen. Daar bedacht hij dat hij nog even de toiletten moest bezoeken en liet de stapel documentatie met zijn schriftje op een zijtafel liggen. Er was niemand anders in de ruimte aanwezig, dus durfde ik het aan het boekje op de bladzijde van de Ribero del Duero open te slaan. Bij de eerste wijn stond “mooi meisje, lelijke snor”

Nu was ik wel erg nieuwsgierig naar wat hij

bij de laatste wijn geschreven had, die ik veel te zwaar in het hout vond zitten. Achter de deur hoorde ik nog gekletter, dus sloeg ik naar de desbetreffende pagina waar tot mijn verbazing een tekst stond die ook maar weinig met de wijn te maken had: “moeder bellen!” en dat met een duidelijk uitroepeteken. Meer stond er niet. Ik had het boekje weer snel weggelegd en was vertrokken voordat ik met de attente zoon geconfronteerd zou worden.

Toen ik deze wijnwetenschapper op de beurs zag lopen moest ik er weer aan denken. We kenden elkaar zo langzamerhand en waren wel eens aan de zelfde tafel geplaatst bij een proeverij met begeleidende lunch, maar in tegenstelling tot andere wijnschrijvers was onze band nooit innig geworden.

Bij de stand van Hongaarse wijnen wilde hij net weglopen toen ik binnenkwam. Ik knikte en zowaar groette hij terug: “Hoe is het nu met de wijnjournalist?” In de toon lag nog steeds een lichte vorm van sarcasme. “Prima,” antwoordde ik, zoals gebruikelijk in dit soort situaties. “En hoe is het met uw moeder?” voegde ik er meteen aan toe, als een soort freudiaanse vergissing. “Wat aardig dat u me dat vraagt; toevallig dacht ik er net nog aan, dat ik haar weer eens moest bellen. Maar kent u haar dan?” “Nee dat niet, maar ik heb gehoord dat u altijd erg goed voor haar bent.” Hij keek mij met grote ogen aan. “Van wie dan wel?” “Nou...” nu moest ik snel iets verzinnen. “Dat zeg ik niet; een journalist moet zijn bronnen beschermen, nietwaar?” Totaal verward liep hij weg en pakte zijn telefoon.

Hans Melissen



WIJN EN RELATIEGESCHENKEN

- Speciaalzaak met service en advies voor topwijnen in elke prijsklasse
- Proeverijen en cursussen
- Let op: kookleden 10% korting (excl. reclamewijnen)

Nan wijnéquipe Joke, Ria, Sjaak en Loek

Nan Wijn en Relatiegeschenken | Valeriusstraat 88 | 1071 MN Amsterdam
telefoon 020 6623897 | e-mail info@nan-wijn.nl | website www.nan-wijn.nl



Kookgoed is de internetwinkel voor de bijna professioneel kokende amateur-kok.



www.kookgoed.nl



Mangalica varken

deel 2

Onze eerste varkentjes arriveerden vorig jaar oktober bij Boerderij Hartstocht aan het Gein bij Abcoude.

Hun tijdelijk onderkomen was een potstal met als bodem compost van gemaaid onkruid uit natuurgebieden met uiteraard koeienmest. Het eerste wat die beestjes deden nadat ze uit de veewagen kwamen was dat ze met hun lange snuiten de grond in gingen, lekker wroeten. Smikkelen van de plantenwortel resten en wormen. Wij mensen gaan natuurlijk uitgebreid om ons heen kijken als wij ergens voor het eerst zijn. Varkens hebben slechte ogen, dus dat zal hun een worst zijn.

Snuffelen waar het eten is. Dat is belangrijk. Al snel constateerden we dat ze allemaal schurft hadden, wat veel voorkomt bij dieren die in een bedompte omgeving ondergebracht zijn. Daar zijn ze nu gelukkig vanaf. Nu ze vrij en blij buiten lopen behoort schurft tot de verleden tijd. Eén varkentje bleek ook nog eens longontsteking te hebben. We hebben hem apart in een kleinere ruimte laten opknappen met een soortgenoot voor de gezelligheid bij hem.

Van de twaalf beesten waarmee wij gaan fokken, lopen er inmiddels twee als experiment in een natuurgebied, in de buurt van de boerderij. Aangrenzend bij de overbuurman. Een kleine twee hectare met wilde begroeiing met een brede sloot erom heen. Er staat een schuilhokje ter bescherming tegen regen, storm en koude. Al met al een paradijs voor hen. Als bijvoeding ligt er een baal hooi, maar daar eten ze nauwelijks van want ze

Na het eten, de moraal

Wist je dat Van de Kook altijd een positieve financiële bedrijge aan de clubkas van de CCA heeft geleverd?

Dat is mede te danken aan leden die adverteren in ons kookblad. En, positieve dingen... die willen we graag zo houden.

Ben jij een ondernemend lid?

Dan zijn de kosten aftrekbaar!

Adverteer in van de kook

Bel of mail Joop Beerlage
0297-287148
jmbeerlage@casema.nl

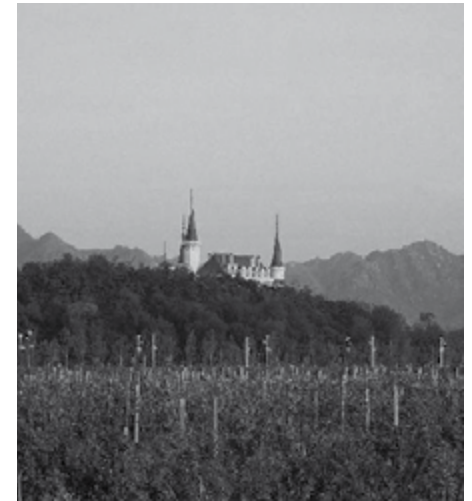


hebben meer dan genoeg aan de planten, de wortels daarvan en aan het rijke bodemleven. De boerin daarnaast geeft ze af en toe om ze mak te houden “snoepjes” in de vorm van kleine brokjes vol met vitaminen en mineralen. Dat heeft dus zo z'n voordeel, maar kan ook een nadeel zijn zoals op een gegeven moment bleek. Ze waren ontsnap! Langs het hek en een beetje door het water de boerin achterna. Achter een rammelende blik “snoepjes” konden ze als makke schaapjes weer teruggebracht worden naar hun eiland. Zo gemakkelijk ging het natuurlijk niet, maar het hielp wel veel.

Met een aantal natuurbeheerders is overleg om groepen in een beschermd en goed afgesloten gebied te laten lopen. Daar zij er persoonlijk geen ervaring mee hebben, zal het nog wel een tijd duren hun van het nut en plezier te kunnen overtuigen. In de tussentijd lopen de andere varkentjes op een grasland van ongeveer 1.500 vierkante meter. Trouwens over grasland kan je niet meer spreken. Binnen één maand werd het één grote modderpoel.

Toen de varkens arriveerden was hun gemiddelde leeftijd tien maanden. Gangbare varkens zijn na 5 à 6 maanden geslachtsrijp om gedekt te worden. Bij de Mangalica's is de leeftijd 1 jaar en 2 maanden. Medio januari zijn de eerste gedekt. De dracht duurt drie maanden, drie weken en drie dagen. En als de mannetjes biggetjes na één jaar op een levend gewicht zitten van 100 kg worden ze geslacht. De zeugen zijn voor de fokkerij. Dat betekent dat pas in mei 2013 ons eerste Mangalica varkensvlees bij de slager ligt.

Sándor Schiferli
<http://biodiversblog.wordpress.com/>



De Chinezen gaan wijn maken, op zijn Chinees

Er zijn heel wat mensen die een blog bijhouden, waarvan sommige zeer informatief zijn. Deze tip kregen we toegestuurd over een blog van Zef Hemel, een bekende in de wereld van de ruimtelijke ordening, maar blijkbaar ook een trendwatcher als het om wijn gaat.

Niet alleen stijgt de Chinese suikerconsumptie explosief, ook de consumptie van wijn groeit sterk in China. Afgelopen jaar met liefst 16,7 procent. De inname is nog altijd veel minder dan het wereldgemiddelde van 7 liter per persoon, maar dat verandert snel. Thee wordt verdrongen door wijn. Het zijn allemaal effecten van de snelle verstedelijking en de daarmee gepaard gaande welvaartsgroei. Veel wijn in China wordt uit Australië geïmporteerd, maar in de autonome provincie Xinjiang worden ook steeds meer druiven verbouwd. Druiven vervangen daar de katoen. In het noordelijk gelegen Changuyu bijvoorbeeld zijn inmiddels 4666 hectare



Wij zijn gespecialiseerd
in alle soorten drukwerk.
Van brochure tot complete
huisstijl, visitekaartjes,
full colour posters,
kleurkopieën en printen.

Zelfklevende memoblokjes.

Wij ontwerpen en programmeren
QR-codes voor uw bedrijf op maat



www.qrcoodedesign.nl
www.print2000.nl

Admiraal de Ruijterweg 454-456
1055 NG Amsterdam
T 020 - 684 1406 F 020 - 686 0289
E info@print2000.nl

als wijngaard in productie. Het klimaat is er droog, de bodem gunstig en met 2700 uur zon per jaar blijkt het een van de beste plekken op aarde om wijn te verbouwen. Het water komt over een afstand van 200 kilometer uit de Tainshan bergen. "The sunshine and huge day-night temperature differential result in grapes with more sugar content, according to Wang Jianguo, manager of the Xinjiang vineyards." Het suikergehalte vorig jaar was zelf hoger dan die van de beste Bordeaux wijnen.

De nieuwste trend is zelfs om organische, niet bespoten druiven te kweken. De eerste 26 hectare zijn al in bedrijf. Neem de 8ste Divisie van de Xinjiang Production and Construction Corp. Volgend jaar denkt men daar 5330 hectare in productie te hebben genomen.

In het Chinese landschap rond Changyu worden inmiddels complete Franse kastelen nagebouwd. De China Daily: "It has also built iconic chateaux at its vineyards, with another in Xinjiang – Chateau Changyu Baron Balboa – now under construction."

De tekening bij het artikel toont niet alleen een nepkasteel à la Viollet Le Duc, maar ook een Franse kathedraal. Met zijn barokke tuinaanleg wil het communistische 'kasteel' uitgroeien, zo lees ik, tot een van de meest prestigieuze wijnhuizen van West China. In de Grote Hal van het Volk in Peking, meldt de krant vervolgens trots, wordt uitsluitend nog wijn uit Changyu geschonken. In 2015 denkt men hier 400.000 ton wijn te produceren van de allerbeste kwaliteit. Wat schrijft Jonathan Watts over deze westelijke wijnstreek in 'When a Billion Chinese Jump' (2010): "It is not far from heaven to hell in Xinjiang."

Dit moet dan de hemel zijn. Wat is de hel?

Zef Helmel (<http://www.zefhemel.nl>)



Het zoutvat en een nieuwe zondeval

Ooit heeft het zoutvat een belangrijke religieuze betekenis gehad (zie de vorige Van de Kook). Leonardo da Vinci wist dat en maakte er in zijn muurschildering het 'Laatste Avondmaal' gebruik van.

Da Vinci had bij leven een enorme status, en daarna ook. Voor een nu lopende tentoonstelling in London National Gallery staan mensen urenlang in de rij. Kaartjes, die normaal 18,50 euro kosten, worden op internet aangeboden voor 350 euro.

In Londen is het Laatste Avondmaal niet te zien. Dat is op een muur geschilderd van een eetzaal in een klooster in Milaan, en dus moeilijk te verplaatsen. Hoewel, toen het klaar was maakte het zoveel indruk dat de koning van Frankrijk zelfs serieus heeft laten onderzoeken hoe hij het kunstwerk naar Frankrijk kon verplaatsen.

Helaas is het werk er, om een aantal rede-

Een deel van het Laatste Avondmaal, naar Giacomo Raffaelli. Judas leunt met zijn arm op tafel en heeft het zoutvat omgestoten.

nen, technisch gezien zeer slecht aan toe. Da Vinci experimenteerde en dat heeft het werk geen goed. Sommige details waren kort na voltooiing al niet meer herkenbaar. De fraters dominicanen lieten vervolgens in het onderste deel van de muurschildering een deur uithakken (voor een kortere route naar de eetzaal, zodat hun eten niet afkoelde), er werden verkeerde restauraties uitgevoerd, Franse troepen gebruikten de ruimte als gevangenis en in de Tweede Wereldoorlog raakte een bom de zaal. Gelukkig is Da Vinci's werk veel nageschilderd, onder andere door Giacomo Raffaelli, van wie een deel van zijn schilderij in Van de Kook is afgebeeld (het werk inspireert nog steeds: mensen laten zich in de opstelling van het Laatste Avondmaal fotograferen, soms zo getrouw mogelijk, soms met een eigen interpretatie).

Da Vinci begon aan het Laatste Avondmaal in 1495 en voltooide het in 1498. De compositorische kwaliteit, de realistische gelaatsuitdrukkingen en lichaamshoudingen, de symboliek en de detaillering, het maakt



ASSURANTIËN
WONING- EN BEDRIJFSMAKELAARDIJ
TAXATIES
HYPOTHEKEN

Op één adres!



Prins Hendriklaan 10, 1404 AT Bussum
tel.: 035-694 5142 (algemeen) tel.: 035 699 11 88 (makelaardij)
fax: 035-694 92 14 Postbus 446 1400 AK Bussum www.albers.nl



RUIM 650 GASTRONOMISCHE WIJNEN
DIRECT VAN DE WIJNBOER

VOOR DE HORECA EN
ZAKELIJKE MARKT

OOK VOOR UW RELATIEGESCHENKEN

FORT BENOORDEN PURMEREND: 0299 68 91 11
FOOD CENTER AMSTERDAM: 020 449 60 60
info@wijnimportbart.nl
www.wijnimportbart.nl



bij zijn tijdgenoten een enorme indruk toen het werk klaar was. "Zelfs het weefsel van het tafelkleed was in detail herkenbaar" schrijft Giorgi Vasari in 1568 in zijn 'Vite'.

Vasari vertelt ook over de prior van het klooster, die op een heel vervelende manier Leonardo aanspoorde het werk snel af te maken. Dat Da Vinci wel eens een halve dag alleen maar nadacht over wat hij schilderde, stoorde de prior zo dat hij bij hertog Ludovico Sforza van Milaan (opdrachtgever voor het werk) ging klagen. Die zag zich genoodzaakt Leonardo bij zich te laten komen en hem op diplomatieke wijze aan te sporen harder te werken.

Leonardo schijnt een goed causeur geweest te zijn. Hij vertelt de hertog dat hij nog twee hoofden moet schilderen: dat van Christus en het hoofd van Judas. Voor de schoonheid en hemelse gratie van Jezus denkt hij geen model te kunnen vinden. Judas stelt hem voor problemen want hij denkt geen vorm te kunnen bedenken die de gelaatstrekken kan weergeven van de man die Jezus verraadt. Hij wil voor het hoofd van Judas nog naar een

model zoeken, maar mocht hij niets beters kunnen vinden, dan kan hij toch nog altijd het hoofd van die onheuse, aanmatigende prior gebruiken. De hertog schatert het uit. De arme prior heeft daarna Leonardo met rust gelaten. Da Vinci maakte het hoofd van Judas af. Dat van Christus bleef onvoltooid.

Van de apostelen in het Laatste Avondmaal spuit de emotie van de gezichten als Jezus ze meedeelt dat één van hen hem zal verraden. De verwarring, het ongeloof en de vertwijfeling zijn zo groot dat geen van de apostelen ziet wat de toeschouwer ziet, de geldbuidel in de handen van Judas Iskariot, die hem ontmaskert als de verrader van Jezus.

Maar er is meer, iets wat misschien nog wel erger is. Judas heeft in alle opwinding het zoutvat dat op tafel staat omgestoten. Zout is een symbool voor de goddelijke bescherming van de mens, zoals het vlees tegen bederf beschermt. Met het omgevalen zoutvat haalt Da Vinci er een symbool bij dat even beladen is als de appel: Judas verraadt in het Laatste Avondmaal ook de schepper. Het zoutvat is symbool geworden voor een tweede zondeval.

Een moderne variant van het Laatste Avondmaal, geen zoutvat maar wel met uien.

Ben te Raa





Zwavelzwam en Zadelzwam

Aangezien het weer voorjaar is wil ik deze keer twee op hout levende paddenstoelen bespreken: de zwavelzwam (*Laetiporus sulphureus*) en de zadelzwam (*Polyporus squamosus*).

Het bijzondere van deze soorten is dat deze paddenstoelen in meerdere seizoenen een groeipiek vertonen. De zwavelzwam groeit vanaf april met een groeipiek in juni en vervolgens in september-oktober. De zadelzwam groeit vanaf april met een groeipiek in mei en vervolgens in september.

De zwavelzwam is in zeer jonge toestand fel geel gekleurd en wordt al snel fel oranje geel. Later wordt de paddenstoel oranje tot baksteenrood. De paddenstoel is met name

Zwavelzwam, doorsnede circa 30 cm

in jonge toestand (geel-licht oranje gekleurd) zacht, veerkrachtig en het vlees is sappig. Later wordt de zwam bros en taai. De zwavelzwam groeit op verschillende bomen in een 'console'. De zwam heeft een voorkeur voor eik, wilg, tamme kastanje en ook taxus. De zwavelzwam is een veelvoorkomende paddenstoel die goed gegeten kan worden. De smaak en de textuur van deze paddenstoel komen overeen met kippenvlees. De Engelse naam 'chicken of the woods', letterlijk vertaald: 'boskip' geeft dit ook aan. De zwavelzwam heeft dan ook een draadjesachtige structuur. In verse toestand kan de zwavelzwam worden ingevroren waarbij de smaak en de textuur bewaard blijven. Bij drogen wordt de paddenstoel echter taai.

Het is bekend dat deze paddenstoel wel eens allergische reacties bij mensen kan veroorzaken. Als je deze paddenstoel wil proberen, eet dan eerst een kleine hoeveelheid. De exemplaren die gevonden worden op taxushout moeten vanwege accumulatie van het gif van



de taxus niet gegeten worden. De exemplaren die voorkomen op wilgen en tamme kastanje zijn vanwege hun lage bitterheid favoriet.

Wanneer een zwavelzwam een boom aantast dan ontstaat rode rot, een schimmel waardoor het hout in het midden van de stam krimpt en deze tot roodachtig bruin verkleurt. De aantasting gaat verder door en de stam van de boom wordt langzamerhand geheel uitgehold.

Een van de bekendste bomen met zwavelzwam in Amsterdam is de wilg in het midden van het Vondelpark. Hier zijn vruchtlichamen van de zwavelzwam met een omvang van 6 kilogram aangetroffen!

De zadelzwam is een trechter- tot rond of ovaal waaiervormige paddenstoel die net als de zwavelzwam "consoles" maakt. De steel staat vaak zijdelings, waardoor de paddenstoel lijkt op een dameszadel of het zadel van een oude tractor, en dan niet alleen qua vorm maar ook qua omvang, want de hoed kan wel 60 cm doorsnede worden. Aan de bovenzijde

Zadelzwam, doorsnede 50 cm

zijn concentrische ringen van vezelige, donkerbruine schubben, crème tot okergeel, met een scherpe rand goed zichtbaar. Kenmerkend is de geur van de zadelzwam, deze ruikt naar meel.

De zadelzwam heeft aan de onderzijde duidelijke zichtbare buisjes, deze "gaatjes" zijn ongeveer 1 mm groot. De gaatjes zijn onregelmatig hoekig-ovaal, wittig tot crème-okerkleurig.

De zadelzwam komt regelmatig voor in houtstruwelen en is hier veel te vinden op stronken, stobben, stammen en stamwonden van levende en dode loofbomen. Hij is vaak te vinden op es, iep, beuk, wilg, esdoorn en populier.

Ook de zadelzwam is een parasitaire zwam die zijn gastboom aantast.

Van de paddenstoel wordt alleen de hoed gegeten van redelijk jonge exemplaren. Deze hoed wordt in dunne repen gesneden, door een beslag gehaald en vervolgens snel gefri-

WIJNKOPERIJ **De Gouden Ton** ANNO 1870

Weet u dat u als lid van Cuisine Culinaire Amsterdam altijd 10% korting krijgt op het gehele assortiment in onze winkel? Bovendien ontvangt u eenmalig bij besteding van minimaal € 50,- een fles van onze huiswijn Corette naar keuze cadeau.

Tot ziens in onze winkel!

Wijnkoperij De Gouden Ton
Willemsparkweg 158, 1071 HS Amsterdam
Tel. 020 67 96 231 www.degoudenton.nl



Restaurant De Dames Haring
Openingstijden maandag t.m. zaterdag vanaf 12.00 uur, zondags gesloten
's Gravenlandseweg 46, 1211 BT Hilversum, www.dedamesharing.nl

tuur (te lang frituren maakt de paddenstoel taai). Daarna wordt deze op smaak gebracht met wat zout en citroensap. Een eenvoudig maar zeer smakelijk gerecht. In tegenstelling tot de zwavelzwam zou deze paddenstoel geen allergische reacties veroorzaken.

Hieronder de receptuur van een bijzonder gerecht. De vleesachtige structuur van de zwavelzwam kan tot verwarring leiden, aangezien men denkt dat deze saté gemaakt is met kip:

Sate van boskip "Chicken of the woods"

(4 personen)
350 g verse jonge zwavelzwam
75 g geroosterde hazelnoten
1 sjalot
50 g wittebrood zonder kost
2 eetlepels hazelnootolie
500 ml groentebouillon
1 mespunt kaneel
2 theelepels honing
gerasppte schil en sap van een halve sinaasappel
1 theelepel selderiezout
1 mespunt cayennepeper

Snij de zwavelzwam in blokjes en bedek de blokjes met kokend water en laat ze 2-3 minuten zacht worden. Prik ze op sateprikkers en zet ze even weg.

Maal de hazelnoten in een keukenmachine met de sjalot. Draai dit goed fijn. Voeg vervolgens het brood, olie, bouillon, kaneel, honing, sinaasappelschil en -sap toe. Breng de marinade op smaak met selderiezout en cayennepeper.

Giet de helft van de marinade over de saté en laat deze minimaal 30 minuten op kamertemperatuur trekken. Rooster de saté onder de grill gedurende 8 minuten en draai deze een keer om. Verwarm de overgebleven marinade. Serveer de saté met wilde waterkers of op een bedje van couscous met de marinade als saus.

Gaston Dolmans



Lunchkoken: aangenaam relaxed

In VdK nr. 73 van december 2009 verscheen het eerste artikel over lunchkoken van Piet Hein Bloemer en Casper de Groot. Een verslag van de opstart. Een tevreden terugblik en een hoopvolle blik in de toekomst: de vorming van drie vaste brigades en een beroep op ons, CCA-leden, aan werving onder vrienden en bekenden te doen. Dat gold voor 2010.

Het is inmiddels eind 2011, hoe is de stand van zaken nu? Van de Kook ging eens kijken.

Het is dinsdag 22 november 2011. Piet Hein heeft mij uitgenodigd om mee te koken. Hij maakt de balans op. De situatie heeft zich gestabiliseerd. Er is op papier een vaste groep van 22 leden, waarvan er meestal tussen de twaalf en vijftien aanwezig zijn, begeleid door Piet Hein en/of Casper.

Ze zijn voor het merendeel afkomstig uit het bedrijfsleven. Daarnaast is er een vrouwengroep en wordt er een nieuwe groep in februari 2011 opgestart. De groep bestaat nu reeds uit ca. vijftien personen, waaronder twee dames die drie keer gaan proefkoken.

Goed voor de club

CCA heeft overdag capaciteit over. Vanuit die constatering is het lunchkoken geboren. Ieder lid kan een lunch groep starten, dat is goed voor de financiën van de club. Bloemer is teleurgesteld dat er tot nu toe weinig van de grond is gekomen.

Ook het "groepje van de twee lunchkookchefs met Frans Versluis en Kees Faas (...) om nog meer initiatieven voor overdag koken te onderzoeken" (VdK nr. 73 december



2009) is op een dood spoor geraakt. Maar hij blijft optimistisch en appelleert aan ons, leden van de club, om een lunchgroep te ontwikkelen: "Kijk rond in je vrienden- en kennissenkring. Er is een kennismakings-aanbieding: drie keer koken all-in voor 175 euro. Kom daar eens om in een restaurant!"

De start

We koken het kerstmenu. Tegen 10:15 uur is iedereen aanwezig, sommigen zijn al bezig: er moeten tomaten geconfijt worden. Dat vergt veel tijd. Anderen hebben een kopje koffie genomen en kletsen bij. We zijn met z'n twaalf.

Piet Hein en Casper bespreken de ins en outs van de gerechten en delen de mannen in. Je kunt je voorkeur melden. Ik kom op de 'Kreeft met prei en bieten'. Om 11:00 uur is iedereen aan het werk.

Aan de slag

Opvallend is de rust waarin wordt gekookt. Dat komt waarschijnlijk ook omdat we maar met twaalf man zijn, maar toch. Tijdens het koken wordt niet gedronken. De mannen zijn relaxed, maken zich niet druk, het gaat zo z'n gangetje. De sfeer is gemoedelijk, er

Lunchkoken

is geen stress. Komt het door de leeftijd en het tijdstip van de dag? De mannen zijn 'op leeftijd', pensionado's, ze nemen niet meer deel aan de rat race en hebben geen drukke dag achter de rug en hoeven ook niet meer de laatste trein te halen. Een belangrijk verschil met 's avonds koken. Maar als grootste voordeel geven sommigen die ook 's avonds gekookt hebben, aan dat ze de volgende dag niet hoeven te werken: "Want het werd altijd laat en de drank vloeide rijkelijk en dan moest je er 's ochtends weer vroeg uit."

Ritueel

Om 13:00 uur komt het eerste gerecht door. Daarna gaat het in een rustig tempo verder. Piet Hein en Casper verlenen hand- en span-diensten. Er wordt geproost op 'de makers' en de gerechten worden kort nabesproken.

Het is net als 's avonds koken. In het begin had de groep niet veel kennis en was ook niet zo vaardig. Moest sterk begeleid worden, maar inmiddels is dat aanzienlijk verbeterd en is het een hechte groep geworden. De kritiek op de gerechten is mild, er wordt

goed gekookt. "In ieder geval beter dan op de chefsavond", klinkt het van alle kanten. Tja, de chefsavond, op veel kookavonden hoor je die opmerking als running gag. Tevreden zijn de bezoekers ervan niet. Het is een chaos. Zoals iemand schalks opmerkt: "Er wordt veel 'uitgeprobeerd' " en "ze werken niet samen, het ego-gehalte is erg groot."

Afloop

Zo rustig als het lunchkoken begonnen is, zo rustig loopt het af. De mannen hebben de boel goed bijgehouden. De werkbanken zijn schoon, de afwas is in het spoelhok, de afwasser zorgt voor de rest. Het is 15:30 uur, de lunch zit erop, verbaasd en onwennig sta ik buiten, het is nog licht en de dag is nog niet voorbij. Tevreden en op mijn gemak loop ik naar de trein. Lunchkoken? Aangenaam relaxed!

Peter Luijsterburg



Uit de oude doos

Van de Kook juni/juli 1996

Ben te Raai opent de editie met een verslag van een zalmfestival in onze grote overbuur, het Renaissance Hotel. Nu zalm, na drie-maal een kreeftenfestival.

Zalm heeft vanwege zijn massaproductie veel van prijs-exclusiviteit verloren. Het is bijna weer volksvoedsel geworden zoals het dat vroeger was. Het zalmbuffet bewijst de oneindige culinaire mogelijkheden met deze vis. Meer dan die van kreeft. De uitvoering van de hoofdgerechten bewijst nog eens hoezeer zalm in onze contreien thuis hoort.

Gastchef Henk Savelberg

Ben te Raai schrijft: De furie uit Voorburg.

Zijn collega's plaatsen hem op nummer 2 in het lijstje van beste koks van Nederland. Ruim een uur te laat komt Savelberg, gast-chef, binnen op de Koggestraat. Voor het eerst maken we mee dat de gastkok mensen naar de wastafel stuurt en gebiedt de werkbladen schoon te maken. Hij voldoet helemaal aan het clichébeeld van de grote chef. Savelberg hanteert de ouderwetse beproefde methoden om de smaken aan de ingrediënten te ontfutselen.

Peter Luijsterburg won de menuwedstrijd en beschrijft zijn ervaringen bij het samenstellen hiervan. Hij realiseert zich hoe moeilijk en tijdrovend het is. Hij brengt hulde aan de menucommissie!

De Chef

is dit keer Jan Brouwer. Hij is lid geworden rond 1980. Op een avond parkeerde hij zijn auto op het Singel. Hij zag daar kerels lopen in kokskleding. Wilde daar meer van weten en ging op informatie uit. Het gevolg is bekend. Begin jaren 90 werd hij chef. De wijnen van Peter Luijsterburg komen dit keer uit Chili en Italië.

Nieuwe rubriek 'Van de schaar'

In deze rubriek gaat de redactie met de schaar in de hand door wat recente kranten en tijdschriften. Verder gaat de CCA digitaal en krijgt een eigen homepage op het World Wide Web. Jaap Hollenberg is de initiatiefnemer. Overigens is het 300ste lid binnen. Het is Ron Cornelissen. De kookagenda besluit deze editie.

Joop Beerlage



Foto van de kookavond van Kees Faas

Bovenste rij van links naar rechts: René Klick, Frank van Biemen (fotograaf), Cees Holtkamp, middelste rij (l naar r) Barry van de Leur, Peter Luijsterburg (redactielid), Duco Luitse (wijncomm.), John Groen, Tom Verheijden, Rinse Merkus, Marius Tas, Arnoud Wiezer, Leo Gerritsen, onderste rij: (l naar r) Michel de Kok, Kees Faas (chef), Anton Wever (chef)



**2011-20 jaar
Chabrol Wines**

Winkels in Amsterdam:
Haarlemmerstraat 7
Overtoom 444 – 446

Activiteiten en nieuws: www.chabrolwines.com
Nieuw in de Haarlemmerstraat, Bistrot Neuf
– de buurman van Chabrol –
met veel wijnen per glas
www.bistrotneuf.nl – Tel.: 020-4003210



't Halve werk

Deze rubriek in Van de Kook gaat over het gebruik van apparaten, instrumenten en hulpmiddelen in de keuken. Ieder kwartaal gaan Casper de Groot (CCA) en Hans Appelboom (fa. Duikelman) op zoek naar een keukenhulp die een bespreking in ons blad verdient. In de keuze laten zij zich leiden door wat nieuw en actueel is en door wat beproefd en goed is, maar nog wel eens een extra toelichting op het gebruik mag hebben.

Viking gasfornuizen en rangetops

Mijn Pelgrim gaskomfoortje was absoluut aan vervanging toe en ik ben daarom op zoek gegaan naar een waardige opvolger. Na een uitgebreide zoektocht heb ik besloten voor

een Viking rangetop met zes branders. De afgelopen zes maanden heb ik ruime ervaring opgedaan met de Viking rangetop om er nu over te kunnen vertellen.

De branders zijn zonder meer het paradepaardje van Viking. Alle gaspitten, of het er nu 4, 6 of 8 zijn, hebben dezelfde diameter en zijn voorzien van het "VariSimmerTM systeem" dat met een regelbaar vermogen van 0,12 kW tot maar liefst 4,8 kW een uiterst precieze en gelijkmatige verwarming van de gehele panbodem garandeert. De gietijzeren pannendragers zijn zo gevormd dat ook hele kleine pannetjes op het vuur kunnen. Alle pitten zijn dus even goed geschikt voor het gebruik van een boterpannetje van 2 deciliter tot een gamel van 30 liter of meer, dat heen en weer schuiven van pannen overbodig maakt. Ondanks het feit dat alle pitten al een wokvermogen hebben, is de capaciteit van de pit rechts voor nog hoger, namelijk 5,5 kW. De branders ontsteken automatisch, ook op de laagste stand, na vijf seconden. Als een vlam uitwaait, dan herontsteekt de brander automatisch.

In het begin was het behoorlijk zoeken naar de juiste stand van de vlam. De gewoonte om groot vuur te geven, was snel afgeleerd en hoe laag moet het vuur staan om het beroemde petroleumstelletje van oma te evenaren voor het bereiden van draadjesvlees.

Gewoon veel koken, uitproberen en proeven natuurlijk. Om meer inzicht te krijgen in het verhittingsproces van zowel de pannen als de inhoud daarvan, maak ik veel gebruik van een infrarood oppervlakte warmtemeter.

Het is dan aardig om te zien dat een pan of een wok gelijkmatig verwarmd wordt. Als dat niet zo is, dan staat de pan niet goed in het midden op het vuur. Het is ook interessant om te zien hoe pannen of vloeistoffen sterk kunnen afkoelen als er producten in gedaan worden.

Hiermee ben ik geen Harold McGee geworden, maar ik heb wel een veel beter inzicht gekregen in wat temperatuur bij koken doet. Intussen gebruik ik de simmerfunctie als een precisie-instrument bij het koken op lage temperaturen.

Viking heeft een heel groot assortiment waar- onder uiteraard ook ovens die ik hier niet bespreek (<http://www.vikingrange.nl/>).

Ik wil wel noemen dat de gasoven ook laag kan tot een temperatuur tussen de 50 en 60 graden, wat voor een gasoven uniek is. Wat Viking interessant maakt, dat zijn vooral de branders. Bij lage standen blijven de vlammetjes onder de vlamverdelers waardoor er alleen indirecte warmte afgegeven wordt. Pas bij hogere standen komen de vlammen onder de verdelers vandaan.

Omdat de vlammetjes op lage stand nauwelijks te zien zijn, schuilt daar het gevaar in dat men niet ziet dat het gas (nog) aanstaat. Goed opletten dus en geen kookboeken, ovenwanten of deksels op schijnbaar niet in gebruik zijnde pitten leggen. Het voorkomt

een binnenbrandje of een paar pijnlijke blaren aan de vingers na het oppakken van het deksel.

Casper de Groot

De beschreven Viking gasfornuizen en rangetops zijn op vertoon van deze Van de Kook met 10% korting bij de firma Duikelman (zie advertentie elders in dit blad) verkrijgbaar. De korting geldt alleen voor de hier beschreven Viking gasfornuizen en rangetops.



Dank aan onze adverteerders

De redactie Van de Kook dankt onze adverteerders voor hun spontane bijdrage in de exploitatiekosten van ons clubblad. Zonder hun geste zouden wij ons clubblad niet in haar huidige uitvoering kunnen uitgeven. Ook Frans Versluis zijn we zeer erkentelijk voor zijn sponsorbedrag. Sponsoring van leden die geen advertentie kunnen plaatsen omdat ze geen bedrijf hebben zijn zeer welkom. In dat geval gaarne melden bij Joop Beerlage (jmbeerlage@casema.nl).



Eten in ... Anna

In de Warmoesstraat op nummer 111 zit sinds april 2011 restaurant Anna. Eigenaar Michiel Kleiss is ook de eigenaar van Brasserie Harkema. Michiel die ook eigenaar van Roxy is geweest is van oorsprong DJ, een hobby die hij uitvoerde naast zijn studie.

Harkema heeft in het weekend vaak 400 tot 500 gasten en men vond dat er in Amsterdam nog ruimte was voor een restaurant zoals Anna, waarbij een goede prijs/kwaliteitsverhouding een belangrijke rol speelt.

Vaak is men volgens Stephan Knecht, de bedrijfsleider meer geld kwijt in het centrum voor iets dat goed en betaalbaar is. Stephan is zes jaar sommelier geweest bij

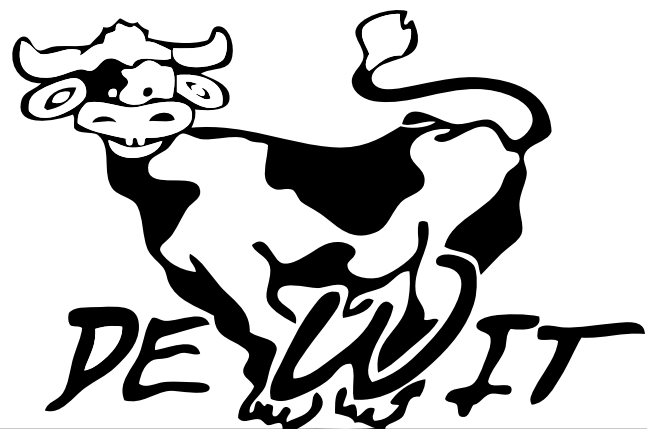


Vermeer en is met Pascal Jalhaij meegegaan naar het Palace Hotel in Noordwijk. Stephan is vooral praktijkgevoerd, maar heeft in de wijnen zijn specialisatie gezocht en de vinologenopleiding succesvol afgerond. Ook de oenologische cursussen bij Oinos hebben bijgedragen aan zijn kennis. Na de periode Pascal is Stephan nog een jaar maître geweest bij Ron Blaauw Restaurant en is ooit zijn carrière gestart bij de Kastanjehof in de Lage Vuursche.

Het restaurant loopt van de Warmoesstraat door tot aan het Ouderkerksplein, wat een schitterend uitzicht oplevert. De inrichting is strak, maar warm met een open keuken. De warme houten vloer is de originele vloer van de drukkerij die erin gezeten heeft. Voor de rest zijn de kleuren overwegend zwart met veel grijs tinten. Restaurant Anna biedt plaats aan ongeveer 115 personen.

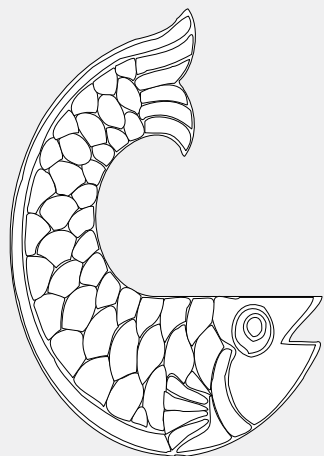
Greep uit de kaart:

Voorgerechten:
(zie recept) Cilinder van wit en zwart sesamzaad, gevuld met tonijntartaar waarbij wasabi roomkaas en soyadressing € 15,-.



AMBACHTELIJKE SLAGERIJ

Wakkerstraat 13, 1097 CB Amsterdam, telefoon 020 665 3074



HANS MELISSEN
ADVISEUR IN (GE)SCHENKEN
hans@melissen.tv



Truffelrisotto met gebakken kalfswang, gepocheerd ei en schuim van bospaddenstoelen € 17,-

Hoofdgerechten:

Gebakken zeeduivel gelardeerd met vanille, daarbij gratineerde knolselderij met sereh, haricots verts en saus van flespompoen € 27,-

USA beef met gebraseerde witlof, salade van witlofpunten en bitterbal van kaas, met aardappelblokjes met nootmuskaat en saus van gekookte ham € 24,-

Nagerecht:

Limoenmousse met merengue en honing ijs € 11,50

Het is mogelijk een viergangendiner voor € 47,50 en een vijfgangendiner voor € 55 te nemen. Een tweeganglunch kost € 30,-

Een sympathiek gebaar: zowel plat als bruisend tafelwater is gratis.

Chef-kok Andres Delpeut heeft voor ons een recept voor 4 personen van:

Cilinder van wit en zwart sesamzaad, gevuld met tonijntartaar waarbij wasabi roomkaas en soyadressing



62,5 g wit sesamzaad
62,5 g zwart sesamzaad
100 g jus d'orange
120 g gesmolten boter
200 g poedersuiker
60 g bloem
1 eetlepel sambal
600 g tonijn
Alle droge stoffen mengen in een bekken.

Gezakt voor de remtest?

Typisch een (on)gevalletje voor ASN Almere



ASN   Autoschade Service Almere  Quick Repair.

Markerkant 11-31 (ind.terr. Markerkant), 1316 AN Almere, tel.: (036) 53 34 626, www.asngroep.nl



B O L E N I U S
L U C A & X A V I E R

Maandag t/m vrijdag
 Lunch binnenkomen
 12.00 tot 15.00 uur
 Diner binnenkomen
 18.00 tot 22.00 uur

Zaterdag
 Lunch binnenkomen
 12.00 tot 16.00 uur
 Diner binnenkomen
 19.00 tot 22.00 uur

GEORGE GERSHWINLAAN 30, 1082 MT AMSTERDAM, 020 40 444 11, WWW.BOLENIUS-RESTAURANT.NL

Boter en sambal zachtjes oplossen in de jus d'orange. Beide mengen. Minimaal een dag in de koelkast laten rusten. Afbakken op bakmatjes of vetvrij papier.

Dun uitstrijken met de achterkant van een lepel en na het bakken even laten afkoelen op het bakmatje of vetvrij papier, zodat het hard kan worden. Tonijn zonder vliezen in kleine blokjes snijden en deze aanmaken met iets sesamolie en fijn gesneden bosui. Roomkaas losroeren met wasabi (naar smaak toevoegen). Deze in dunne banen op het bord spuiten en de cilinder voorzichtig met de tonijn vullen en op de banen roomkaas dresseren.

Eet smakelijk, Kees Faas

Restaurant Anna
 Warmoesstraat 111, 1012 JA Amsterdam
 020-4281111
info@restaurantanna.nl
www.restaurantanna.nl



TestKees (15)

Vraag 1

Welk van onderstaande beweringen over steenvruchten is NIET juist?

- Steenvruchten danken hun naam aan de steenharde "schaal" rond één enkele pit in het midden
- Steenvruchten slaan geen zetmeel op en worden daarom na de oogst niet zoeter, wel zachter en krijgen meer geur
- Steenvruchten zijn niet seizoensgebonden

Vraag 2

Welk van onderstaande beweringen is JUIST?

- De vijf algemeen herkende smaken zijn:

zout, zoet, zuur, hartig en bitter
 2. Vruchten ontwikkelen een zoete smaak om aantrekkelijk te zijn voor de dieren die het zaad verspreiden.

- Bewering 1 is juist
- Bewering 2 is juist
- Beide beweringen zijn juist

Vraag 3

Welk product behoort NIET tot de familie van de nachtschade?

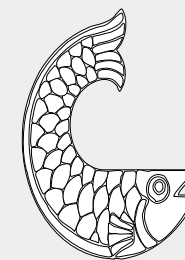
- aubergines
- aardappelen
- courgettes

Vraag 4

Welke bewering over zuurkool is ONJUIST?

- Zuurkool wordt uitsluitend van witte kool gemaakt
- Fijngesneden kool wordt met zout in vaten gelegd, afgedekt met plastic en een laag water
- Door de gisting van melkzuurbacteriën wordt de kool omgezet in zuurkool

Culinaire webstekken



Cuisine Culinaire Amsterdam:
<http://www.ccnafd-amsterdam.nl/>
Cuisine Culinaire Nederland:
<http://www.c-c-n.nl/>

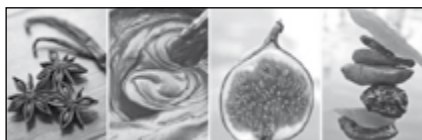
VAN SOEST AMSTERDAM CHOCOLATIER

Van Soest is gespecialiseerd in de heerlijkste huisgemaakte bonbons. Deze worden bereid met de meest verse en zuiverste ingrediënten.

Naast bonbons verzorgt Van Soest ook maatwerk voor de feestdagen, verjaardagen of relatiegeschenken. Alle producten kunnen worden voorzien van een logo of tekst die de chocolade een persoonlijke uitstraling geeft.

Voor persoonlijk advies, vragen of bestellingen kunt u altijd contact met ons opnemen of een bezoek aan de winkel brengen.

Utrechtsestraat 143, 1017 VM Amsterdam, Tel.020-6208025
www.vansoest-amsterdam.nl



E-mail nieuwsbrief van de Kook

Van de Kook verschijnt vier keer per jaar. Om de leden nog frequenter op de hoogte te brengen van actueel nieuws op gebied van eten, drinken en verenigingszaken wordt deze elektronische nieuwsbrief verspreid.

Ontvang je de e-mailnieuwsbrief nog niet?

Mail Jaap Hollenberg:

hollenberg@sara.nl



MENSEN

De mens achter de pollepel: Ferran Adrià

In september 2000 aten we in de Koggestraat voor het eerst een menu naar Ferran Adrià: Artisjok met krab, Gebraden lamstong met kleine roodbaars en maïspuree, Tomatengranité met oregano en blanc manger, Konijnenvout met inktvisjes en Honingkaramel met verse geitenkaas en frambozen.

Ik had over deze kok gelezen en op het internet vond ik een (1) boek van hem in een tweedehands-boekwinkel in München. Die neue Küche Kataloniens was de titel, met als ondertitel Mediterane Esskultur zwischen Tradition und Phantasie. Bovengenoemd menu kwam uit dat boek. Daarna kwam er nog het een en ander, bijvoorbeeld amuses als Gekarameliseerde foreleitjes en Aardappel met koffie in 2003 en de Tortilladeconstructie in 2008.

Toegegeven het was wennen, de combinaties leken raar maar op het bord, of liever in de

mond, klopten ze wel.

Wie was die Adrià? Hij is geboren in 1962 in het Hospitalet de Llobregat (een voorstad van Barcelona). Op 14-jarige leeftijd ging hij bedrijfskunde studeren. In 1980, op de leeftijd van 18, verliet hij de school uit verveling. Adrià begon zijn culinaire carrière in 1980 als een bordenwasser. Maar hij klom op en ging als kok werken. Zijn dienstplicht vervulde hij bij de marine, hij kwam terecht in de keuken van een hoge piet (kapitein-generaal of zoiets) en uiteindelijk had hij voor de eerste keer in zijn leven de leiding over een keuken. Adrià zwaaide in augustus 1983 af. Al snel kreeg hij een stageplaats bij het restaurant El Bulli. De naam slaat op de bulldogjes die de oorspronkelijke eigenaars hielden. Blijkbaar zag de chef-kok wat in hem en hij werd Chef de Partie; Adrià was 22 jaar oud op dat moment. Achttien maanden later zou hij er de chef-kok worden.

Voor de komst van Adrià, was El Bulli relatief onbekend. Geen wonder, het is gelegen in het kleine plaatsje Roses aan de kust van Catalonië, ongeveer twee uur ten noorden van Barcelona aan het einde van een smalle, bochtige bergweg.



**Lekker uit eten
geweest?**



**Grote kans dat wij het vlees
hebben geleverd.**

Als mensen lekker eten, heeft men er een uitstekende kok en vrijwel altijd vlees van Fontijn.
Fontijn is al jarenlang een gerenommeerde naam bij de betere Horeca gelegenheden.
Koks vinden alles over het veelzijdige assortiment vlees en vleeswaren op onze website:

fontijn.eu

El Bulli stond bekend als een traditioneel Frans restaurant. In een later boek van Adrià staat een fotografische terugblik naar die jaren - ik kan niet uitleggen waarom, maar de obertjes in een soort jurkje ... het is op het randje.

Op aanraden van restaurantmanager Juli Soler ging Adrià naar enkele van de beste restaurants van Frankrijk, waar hij een enorme verzameling van technieken overnam van veel van de grote culinaire meesters. Ferran Adrià, kocht het restaurant in 1990. In dat jaar kreeg het restaurant ook de tweede Michelinster. In 1995 volgde de 19 punten-waardering van Gault Millau, als eerste restaurant in Spanje. In 1997 volgde de derde Michelinster en werd het bedrijf een van de drie restaurants met drie Michelinsterren in Spanje in dat jaar. Restaurant Magazine noemde El Bulli vijf maal achtereenvolgend het beste restaurant ter wereld: in 2002, 2006, 2007, 2008 and 2009; in 2010 was het tweede achter Noma (zie een vorig nummer van Van de Kook)

In de late jaren 1980, begon Adrià met experimenten die het koken voor altijd zouden veranderen en El Bulli een plaats in de culinaire geschiedenis geven. Adrià's experimenten worden vaak geassocieerd met toepassing van de wetenschap in de culinaire praktijken. Dat klopt, maar zijn creaties zijn ontworpen om te verrassen en zijn gasten te betoveren en het belang van de smaak is altijd het uiteindelijke doel. In Europa ging de mare rond dat er in een afgelegen plek aan de Spaanse kust een iemand aan het werk was die de gastronomie op zijn kop zette. Tientallen gangen, allemaal verrassend, hartig ijs, warm schuim van eendenlever en noem maar op.

Hij is vooral bekend geworden door het creëren van wat in het Spaans Espuma heet (culinair schuim). Dit wordt nu wordt gebruikt door chef-koks over de hele wereld. Het is room met een smaakje, van stokvis tot chocola, dat uit de slagroomspuit. Dat het tijdelijk te pas en te onpas op het bord

kwam, deerde hem allerm minst. Hij wees naar de minirok, toen die een rage was droeg "iedereen" zo'n brede centuur; nu is het een onderdeel van het repertoire van de couturier. Zo zullen meer ideeën van Adrià beklijven is het algemeen gevoelen.

In december 2002 kwam Adrià naar Nederland. In het Barbizon hotel gaf hij een presentatie en in de avond werd er een diner gepresenteerd in zijn stijl, gekookt door de brigade onder leiding van Pascal Jalhai. Jalhai had kort daarvoor in de Cuisine gekookt en had mij een toegangskaartje voor de presentatie gegeven. Ik zat naast Robert Kranenburg, met Jonnie Boer achter mij en daar weer schuin achter Cees Helder. De presentatie was in één woord opmerkelijk. Ik weet wel wat van spreken in het openbaar, vaak gedaan, vaak slachtoffer, cursus gevolgd, boeken gelezen, enz. Adrià overtrad zo goed als alle regels, stond met z'n rug naar de zaal, sprak te lang zonder grapje of plaatje als onderbreking, noem maar op. En dan de simultaanvertaling uit het Catalaans door iemand die "eitjes van een of andere vis" zei in plaats van "kaviaar". Toch wist Adrià de zaal (150 man) uren geboeid te houden. Dat was de passie die er vanaf straalde en hoe hij liet zien hoe hij nadacht over eten.

Ik liet hem toen zien dat ik een van zijn vroege werken had (zie boven). Daar had hij kennelijk gemengde gevoelens bij. Die neue Küche is uit 1993 en is een "gewoon" kookboek. Heel iets anders dan de prachtwerken van een paar kilo met veel foto's, schema's van smaak en textuur plus een cd met recepten. Daar werd hij, denk ik, liever mee geassocieerd.

Adrià's El Bulli met 50 zitplaatsen was slechts zes maanden per jaar open. Ongeveer 2 miljoen mensen per jaar probeerden echter een plaats te reserveren, maar slechts 8000 gelukkigen mochten voor 270 euro per persoon, van Adrià's kookkunsten genieten. Een pittig bedrag, maar omdat er meer koks in

Klein, maar raak

Van de Kook heeft geen
miljoenenoplage maar wel lezers die
houden van eten, koken en uit eten
gaan. Ze weten tijd en geld voor hun
keuken, apparatuur, ingrediënten, wijn
en maaltijden goed te besteden.
Een uitgekiende doelgroep dus, altijd
uit op ontdekkingen en kwaliteit.
Helpt u ze aan goede ideeën?

Adverteer in van de kook

Bel of mail Joop Beerlage
0297-287148
jmbeerlage@casema.nl



de keuken werkten dan er gasten dineerden, draaide zaak toch met verlies. Door merchandising met de naam El Bulli werd dit verlies gecompenseerd.

In de CCA zijn een paar geluksvogels die er toch in slaagden een tafel te bemachtigen, Ad Bink en Frans Versluis; de laatste bracht verslag uit in dit blad.

In 2011 heeft Ferran Adrià voor de laatste keer een diner gekookt in El Bulli. 50 vrienden en werknemers kregen 50 gangen voorgeschoteld. Het restaurant maakt plaats voor een culinair onderzoekscentrum dat naast de zaak wordt gebouwd en naar verwachting in 2014 opengaat.

Bijschrift: In 2007 is Ferran Adrià door de Universiteit van Barcelona tot ere-doctor verheven. De scheikundefaculteit liet zo de waardering blijken voor de verdiensten van hem voor "chemie en voedsel". Hier spreekt de kersverse dr. hc. zijn gehoor toe. Adrià heeft een lange lijst van prijzen en ere-titels.

Jaap Hollenberg



Wat voor vlees hebben we in de kuip (4)

Vleesartsen

Tot omstreeks 1850 ontbrak de wetenschappelijke basis voor de vleeskeuring en waren er nauwelijks veeartsen bij betrokken. De leken-keurmeesters die in de grote steden waren aangesteld, waren volledig op empirische kennis aangewezen. Vanuit de gezondheidscommissies adviseerden de veeartsen over allerlei kwesties met betrekking tot veterinaire aspecten van de volksgezondheid. Zij richtten zich op de ontwikkeling van een wetenschappelijk en wettelijk gebaseerde vleeskeuring, het onderzoek naar de etiologie van voedselvergiftigen met vlees, het verbeteren van het

welzijn van slachtdieren en op een wettelijke regeling voor de destructie van kadavers en slachtafval.

Vleeshygiëne pas na een proces

Traditioneel hielden vooral medici zich met vleeshygiëne bezig, maar vanaf 1850 nam het aantal publicaties van veterinairen sterk toe. Hierin eisten zij de vleeshygiëne als nieuw domein van hun professionele activiteiten voor zichzelf op. De pogingen van de veeartsen om veterinaire volksgezondheid als een nieuw beroepsdomein te veroveren, werden sterk ondersteund door de Maatschappij ter Bevordering der Veeartsenijkunde in Nederland, die in 1862 werd opgericht.

In 1894 bracht zij een lijvig rapport over de deplorabele toestand van de vleeskeuring uit. Slechts in de helft van de gemeenten vond een geregelde vleeskeuring plaats. In 14% van de gemeenten werd de keuring voldoende geacht. In 22% was een veearts bij de keuring betrokken en in het totaal waren er slechts vijf openbare slachthuizen. Veterinairen konden pas taken op het terrein van de volksgezondheid uitoefenen nadat eerst een proces van verwetenschappelijking en professionalisering had plaatsgevonden.

Runderpest

In de pasopgerichte 18de-eeuwse veeartsenijsscholen werd al onderzoek gedaan op gebied van vleeshygiëne. Hieruit bleek dat vlees van dieren met runderpest - een besmettelijke dierziekte die destijds regelmatig heerste - geen bedreiging voor de gezondheid van de mens betekende.

Dit leidde tot de eenzijdige overtuiging dat al het vlees van zieke dieren onschadelijk was, zolang het maar goed verhit werd en dat vleeskeuring feitelijk overbodig was. Hierdoor verslapte de aandacht en het gebrek aan hygiënisch besef leidde tot massale uitbraken van voedselvergiftigen en infecties met parasieten.

Joop Beerlage

wijn & catering **Pasteuning**

Willemsparkweg 11
1071 GN Amsterdam
t: 020 6622455
f: 020 6715175
e: info@pasteuning.nl
www.pasteuning.nl

23^{ste} Proefschrift Wijnconcours
Officiële verkiezing
Wijn van het Jaar

Wijn van het Jaar 2010
Wijnspecialzaak | Slijterij
€ 5,05 t/m € 7,50 | Rood

Median Petit Verdot, Vic,
IGP Pays d'Oc, Frankrijk 2010

Prijs per fles € 6,50 **Importeur Pasteuning, Amsterdam**

KRANENDONK & HUPKES advocaten

Mr. L.Chr. Kranendonk

Advocaat en Procureur
Ondernemingsrecht, Arbeidsrecht, Familierecht

Office Center
Jozef Israëlskade 48-b
1072 SB Amsterdam

Postbus 22762
1100 DG Amsterdam

Tel: +31(0)20 6963000
Fax: +31(0)20 6964008
info@khp-advocaten.nl
www.khp-advocaten.nl

Bestrijding
van
plaagdieren en houtworm

www.plaagdieren.nl

Tel. 035-525 60 51
Mobiel 06-51342773



Zonder advertenties zou Van de Kook een ander aanzien hebben en waarschijnlijk een kort leven beschoren zijn. Reden genoeg voor de redactie de trouwe adverteerders eens nader in het zonnetje te zetten.

Lazoner Plaagdierenbestrijding en Dienstverlening

"Ik vind het heel leuk, iedere dag is weer anders."

Verscholen in het industrieterrein Gooimeer Zuid aan de A1 ligt LPD, Lazoner Plaagdierenbestrijding en Dienstverlening. Ondergebracht in wat er uitziet als een kleine garage. Maar schijn bedriegt, bij binnenkomst sta je

opeens midden tussen de attributen van de plaagdierenbestrijding. Nooit geweten dat het zo veelomvattend was.

Plaagdieren, een mooi woord. Een eufemisme voor ongedierte? Nee, leert de website, het gaat verder. Je moet 'plag' letterlijk nemen, in de zin van "iets dat voortdurend hinder veroorzaakt" (van Dale). Afgezien van het bekende ongedierte zoals ratten, muizen, kakkerlakken vallen daar ook bijvoorbeeld mollen, vogels en spinnen onder.

Ed Lazoner, eigenaar en enige firmant werkt al 30 jaar in de business. Hij verzorgt de plaagdierenbestrijding in de keuken van CCA. Zo'n vier à vijf keer per jaar komt hij in de Koggestraat. Hij spreekt gedreven en met veel passie over zijn vak.

Gecertificeerd

De advertentie maakt ook gewag van 'dienstverlening'. Lazoner: "Voor aannemers en grotere bedrijven zijn wij soms ook



Keuken huren

De keuken is op de 'vrije' avonden en middagen (tot 16:00 uur) voor de leden beschikbaar. Contact: Geert Jan Haan, Rijperweg 3, 2061 BG Bloemendaal t 0235273859; e 0653379158 GJGZHaan@planet.nl

Lunchkoken

Heb je interesse voor lunchkoken? Informeer bij Piet Hein Bloemer, e bloemer@xs4all.nl. t 062 88 77 887.

Leuke foto voor Van de Kook?

Heb je een leuke foto van de kookavond die je wilt publiceren in Van de Kook?

Mail de foto naar redactie Van de Kook, Ben te Raai, e-mail vdk@teraa.nl. Geef aan wie de fotograaf is, om welke kookavond het gaat en de datum waarop de foto genomen is. Vertel ook in het kort waarover de foto gaat.

onderaannemer. Onze dienstverlening is dan heel breed. Wij kunnen bijvoorbeeld als wij werkzaamheden hebben verricht, zorgen voor een schilder, loodgieter of een stukadoor als de klant dat wil." LPD is een gecertificeerd bedrijf: Stichting Vakopleiding Ongedierte (SVO) en EVM, een vernieuwde vorm die daar bij aansluit en volgens die norm moeten de diploma's worden bijgehouden en onderhouden. Lazeron: "Iedere vijf jaar moet je dat bijhouden. Toevallig loopt mijn pas dit jaar af en de afgelopen vier, vijf jaar heb ik cursussen en nascholingen moeten volgen om weer vanaf januari 2012 een nieuwe pas voor vijf jaar te krijgen."

Nieuwe methodes en nieuwe middelen. De middelen worden steeds minder. Het ligt in de bedoeling bijvoorbeeld muizen te gaan bestrijden met non tox, niet giftig. Volgens Lazeron is dat "een beetje krom". Hij is een ouderwetse ongediertebestrijder, een bestrijdingsdeskundige. Dat predicaat is hem zo'n vijftien jaar geleden afgenomen. Toen waren alle ongediertebestrijders alleen technici. Hij heeft in de jaren tachtig zijn papieren gehaald.

Toen waren er twee opleidingen: een voor bestrijdingstechnicus en een voor bestrijdingsdeskundige die als uitvoerder ook leiding kon geven. De laatste heeft hij gedaan. Lazeron: "Op een gegeven moment ga je over je werk nadenken. Als je destijds deskundig was, mocht je van het ministerie uit bijvoorbeeld amandelen giftig maken om daarmee in een bakkerij muizen te vangen. Nu mag dat niet meer. Nog wel met andere middelen, maar zeer beperkt. Voor rattenbestrijding bijvoorbeeld mag ik van zonnepitten een lokaas maken." Dat heeft allemaal te maken met Europese richtlijnen. LPD is nu zelfs zover dat het bedrijf de biocide richtlijnen voor Europa in Nederland opzet.

Kennis en ervaring

Lazeron Plaaagdierenbestrijding en Dienstverlening is gekend in Nederland door mond op mond reclame en via de website. Het

meeste werk omvat de bestrijding van ratten, muizen en kakkerlakken bij instellingen, bedrijven, horeca etcetera. De bestrijding van plaagdieren is verschillend. Een spuitbehandeling tegen ratten en muizen werkt niet. Lazeron: "Je werkt met vaste stoffen waarvan ze moeten eten. Vroeger hadden we ook nog drinken, maar dat mag niet meer, dat was te zwaar." In Nederland zijn voor de ratten- en muizenbestrijding maar vijf stoffen toegestaan, waarvan er een uitsluitend buiten mag worden gebruikt. En wat doe je dan, als zo'n muis of rat onder de vloer of op zolder of waar ze ook zitten niet wil eten? "Dan heb je een probleem en daar moet je op in weten te spelen en dat is de kennis en de ervaring die wij in huis hebben," gaat Lazeron verder, "Iemand die net komt kijken snapt daar niks van."

Inventief

LPD is een eenmanszaak, maar met grotere klussen kan hij een aantal medewerkers inschakelen. Hij heeft klanten in heel Nederland en is veel onderweg, zo'n 50.000 à 60.000 km per jaar. De kracht van LPD, waardoor het bedrijf zich onderscheidt van andere, is de directe service, directe contacten, korte lijnen en heel veel ervaring en dienstverlening die niet standaard in het pakket zit. Lazeron geeft een voorbeeld: "Een begraafplaats in Amsterdam heeft problemen met konijnen die de bloemen op de graven opeten. Maar konijnen zijn beschermd. En dan moet ik een oplossing geven. Dan ga ik rondbellen - inmiddels heb veel connecties opgebouwd. En dan kom ik bij een collega in Rotterdam die toevallig ook jager is. Die weet dat er ontheffingen zijn voor begraafplaatsen om op konijnen te jagen. Als ik die te pakken kan krijgen, kan ik die dienst aanbieden."

Peter Luijsterburg

Lazeron Plaaagdierenbestrijding en Dienstverlening
Nikkelstraat 14 A, Naarden
www.plaaagdieren.nl



EN WAT DOE JIJ?



Johan Gemser

Wie is Johan Gemser? “Ik ben Johan Gemser, 44 jaar. Woon al heel lang samen met mijn vrouw die ik heb leren kennen op een stage toen ik op de Hogere Hotelschool zat. We wonen al meer dan 20 jaar samen. In het dagelijks leven ben ik interim manager. Op dit moment werk ik aan een opdracht van de Universiteit van Amsterdam.”

Hoe lang zit je bij de club en hoe ben je bij de club gekomen? “Ik ben in 2007 lid geworden via één van de leden die op mijn werk een wijnproeverij had georganiseerd, daarmee kwam ik aan de praat en hij introduceerde mij op de club.”

Je vertelde net dat je interim manager bent.

Wat houdt je werk in? “Op dit moment werk

ik bij P&O van de UvA waar het werk slecht georganiseerd was, geen HR beleid en binnen de organisatie was er weinig vertrouwen in de afdeling P&O. Personeelsdossiers waren bijvoorbeeld niet correct. Ik heb vandaag bijvoorbeeld de hele dag met onze pepercure advocaat aan de lijn gezeten over een slepende kwestie van een personeelslid die nu bezwaar maakt tegen zijn ontslag die hij nota bene zelf heeft ingediend “

Wat vind je leuk in jouw werk en wat niet?

“Wat ik leuk vind, is dat ik constant met mensen bezig ben en daarbij structuur kan aanbrengen in het werk van mensen, mensen enthousiasmeren, op gang helpen. Maar het komt ook voor dat je een nare boodschap moet brengen aan iemand die bijvoorbeeld ontslagen wordt. Dat zijn geen leuke gesprekken.”

Een goeie interim manager zorgt ervoor dat hij snel ingewerkt is. “Het scheelt als je het vaker gedaan hebt. Ik zit voornamelijk in de non-profit: universiteiten en gemeen-

ten. daardoor ken je de werkprocessen, de arbeidsvoorwaarden etc.”

Wat is je opleiding en hoelang ben je al interim manager? “Ik heb de Mavo, Havo, middelbare hotelschool, hogere hotelschool gedaan. Ben daarna aan de UvA organisatie en beleid gaan studeren. De hotelschool was leuk, maar daar wilde ik niet mijn beroep van maken.

Waarom niet? “In die tijd werkte ik in de bediening van een klein restaurantje, zo’n papa/mama zaak. De eigenaar had de leerling weggestuurd en vroeg aan mij of ik in de keuken wilde komen werken. Toen heb ik gezegd: ‘Dat wil ik op één voorwaarde: dat je niet zo schreeuwt en scheldt als je op je leerling deed. Daar heeft hij zich dapper aan gehouden. Ik daar waanzinnig veel geleerd, maar ik zag ook mensen stuk ga: 7 dagen in de week. Dat geldt ook voor hotels.’”

Johan, je kookt graag. Wat is in de horeca je topervaring? “Het Japanse restaurant in het Kuurhotel. Dat vind ik het allerbeste, het hoogst haalbare. Ik heb een tijd geleden een diner-around menu gedaan: beneden vier gangen en boven (Ciel Bleue) vier gangen. Fantastisch!!”

Wat is je diepte-ervaring in de horeca? “Dat is meestal slechte bediening en bijna nooit slecht eten. En dat voornamelijk in Amsterdam.”

Johan, wat beschouw jij als jouw culinaire topprestatie? “Het kerstmenu dat ik vorig jaar thuis gemaakt heb, waaronder het bonensoepje dat we een keer als amuse op de club hadden. Ook de terrine van zalm, heel veel werk en ook die kip die in de olie gaarde. Ik heb me drie dagen de pleuris gewerkt, maar de familie heeft het er nog over.”

Wat is je favoriete gerecht en wat lust je persé niet? “Dat laatste is erg makkelijk: ik lust absoluut geen kaas, al sinds mijn geboorte. Ik heb het dapper geprobeerd, maar krijg het niet weg. Ik heb het op de chefsavond nog een keer geprobeerd: geitenkaas met bietjes, de tranen stonden in m’n ogen. Mijn favoriete gerecht is moeilijk te zeggen: steak tartaar vind ik wel erg lekker en ook de

Japanse keuken, die koks zijn tovenaars.”
Wat is je favoriete ingrediënt? “Olijfolie”.
Nu heb je zelf een horecaopleiding gedaan, maar wat heb je op de club geleerd? “Samen werken aan een gerecht en samen eten. Het is meer ervaren dan leren. Dat is wat ik hier leuk vind. Toch probeer ik hier technieken te doen, die ik nog niet ken, hoewel er mijns inziens niet veel aan technieken gedaan wordt.”

Heb je suggesties ter verbetering van de gang van zaken op de club? “Nee, zoals het nu gaat ben ik erg tevreden over de menucommissie. Wat me stoort is dat er opmerkingen gemaakt moeten worden over spullen die kapotgemaakt worden. Terecht worden daar de chefs op aangesproken. Toch kan ik me voorstellen dat een chef niet alles kan zien op zijn avond, zeker niet als iemand iets stuk maakt en het wegmoffelt achter het gordijn.”

Peter Luijsterburg
Kees Faas



VARIA



Antwoorden TestKees (15)

Vraag 1

Antwoord c. Steenvruchten zijn sterk seizoengebonden, omdat hun interne weefsels bij langdurige koude opslag melig worden of uiteen vallen. Zie ook Harold McGee blz. 359.

Vraag 2

Antwoord c. Beide beweringen zijn juist. Zie Harold McGee blz. 274

Vraag 3

Antwoord c. Courgettes behoren niet tot de familie van de nachtschade, aubergines en aardappelen wel.

Vraag 4

Antwoord a. Zuurkool wordt niet alleen van witte kool maar ook van spitskool gemaakt.



Het geheim van risotto

Bepalend voor het succes van een goede risotto is het gebruik van de juiste rijst. Wat de supermarkten op dit gebied te bieden hebben is niet echt toereikend.

Benodigd is de echte Italiaanse rijst, waarvan de Arborio in ons land het meest wordt verkocht, doorgaans in speciaalzaken. Kenners geven de voorkeur aan de dure Carnaroli die vooral in de risotto's van Milaan wordt gebruikt.

Er zijn in het aanbod van risottorijst verschillende soorten, afhankelijk van de lengte en de breedte van de korrel. De mooiste korrel is lang en een tikje half rond.

Een perfecte risotto is romig en niet plakkerig en papperig. Laat de korrel in zijn waarde, dus niet met een beetje 'beet'. Je moet de korrel proeven. Risotto wordt bereid met kippenbouillon, boter, sjalot, liefst wat merg, saffraan en witte wijn.

Mengen

Het komt er op aan de zacht kokende bouillon en de rijst met een houten lepel zo te mengen - in een rustig tempo - dat al roerende het vocht in de rijst wordt opgenomen totdat de rijst romig smaakt en toch nog 'beet' heeft.

Er zijn talrijke recepten om de risotto te verrijken met bijvoorbeeld vis, vlees, groenten en kaas. Beroemd is de risotto nero met inkt van inktvis die in zakjes verkrijgbaar is.

Joop Beerlage



Engel in een krokant jasje

Zaterdag 14 januari gaf gerenommeerd patissier en CCA-lid Cees Holtkamp een cursus in de keuken van de CCA. Op het programma stonden het maken van champagnetruffels, bladerdeeg en garnalenkroketten.

Het was een fantastische bijeenkomst. Het voldane gevoel werd nog eens versterkt door de dozen met zelfgemaakte champagnetruffels, pakketjes bladerdeeg en de vijftien garnalenkroketten die de deelnemers onder hun armen mee naar huis namen.

Cees Holtkamp doet niet geheimzinnig over de receptuur die hij gebruikt. Je kunt Holtkamps recepten terugvinden in het kookboek 'De banketbakker, van tarte tatin tot garnalenkroket' dat hij samen met Jonah Freud heeft geschreven.



Hieronder staat de receptuur voor garnalenkroketten zoals we die hebben gebruikt op de patisseriecursus. Deze receptuur van Holtkamp is uiterst accuraat. Dus hou je aan de hoeveelheden en de werkwijze. Het zijn geen moeilijke ingrediënten, je kunt ze in gewone winkels krijgen. Sommige handelingen vergen handigheid. Over het paneermeel is ook wel wat te zeggen. Dat zal ik ook doen met wat afsluitende tips aan het eind van dit verhaal.

Garnalenkroketten van Cees Holtkamp

Hoeveelheden voor circa 15 kroketjes op

Garnalenbouillon
1 sjalotje
10 gram roomboter
300 gram water
1 kilo ongepelde Hollandse garnalen

Roux
80 gram roomboter
100 gram bloem

250 gram melk
250 gram garnalenbouillon (uit de ingrediënten hierboven)

6 gram gelatine, geweekt in koud water

2 eidooiers
50 gram slagroom
witte peper
zout
cayennepeper
paar druppels tabasco
2 eetlepels bladpeterselie, gehakt

paneermeel, fijn
5 eiwitten
10 gram bloem
paneermeel, grof
zonnebloemolie om te frituren

Pel de garnalen (er blijft ongeveer 300 gram over) en bewaar de doppen.
Fruit het sjalotje in een beetje boter. Roer de garnalendoppen erdoor en voeg 300 gram water toe. Breng dit aan de kook. Haal de



pan van het vuur. Giet de bouillon door een zeef, vang het vocht op (gooi de garnalendoppen weg). Er is nu 250 gram bouillon over; laat afkoelen.

Smelt voor de roux de boter in een pan met dikke bodem. Laat de boter bruisen maar voorkom dat hij bruin wordt. Roer met een garde de bloem erdoor. Laat 1 à 2 minuten doorgaren tot het goudgelijk van kleur is en de massa loslaat van de pan. Giet geleidelijk de bouillon en de melk bij de roux, steeds wat toevoegend als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Blijf roeren.

Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. Proef, en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt. Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor.

Klop de eidooiers los met de room en roer dit mengsel door de ragout. Maak die op smaak af met de peper, het zout, cayennepeper en een paar druppels tabasco.

Roer de gepelde garnalen door de ragout en tot slot de gehakte bladpeterselie.

Laat de ragout een nacht afgedekt in de koeling staan.

Schep met een ijsbolletjestang bollen ragout van ongeveer 60 gram. Rol deze op de werkbank door het fijne paneermeel tot een kroketje.

Klop de eiwitten los en roer de bloem erdoor. Haal de kroketten door het eiwit, en rol ze daarna door het grove paneermeel.

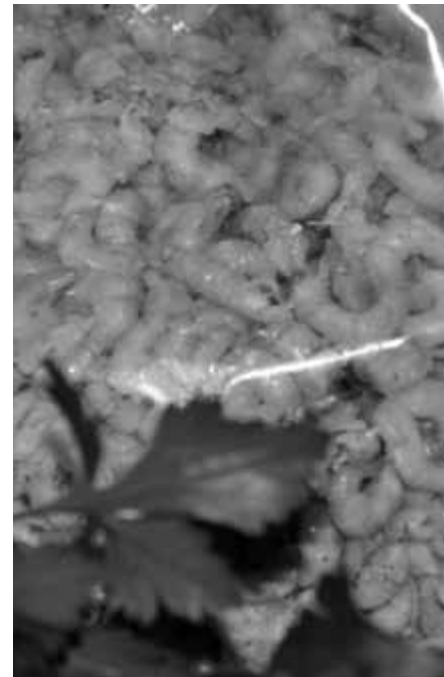
Frituur de kroketten 3 minuten in olie van 180 °C.

Garnalenkroketten kunnen ongebakken in de vriezer 2 maanden bewaard worden.

Paneermeel

Een goede garnalenkroket is een fragiel evenwicht tussen het krokante korstje en de zachte textuur en smaak van de warme, bijna vloeibare vulling. Als je het goed hebt gedaan stroomt de smaak van de zee, uit een doosje van het land, zo je mond in.

Alle ingrediënten zijn gewone ingrediënten



die je overal kunt krijgen, behalve het paneermeel. Holkamp betreft zijn paneermeel van een leverancier die niets anders doet dan oud brood bij bakkers inzamelen. Het brood wordt van de korst ontdaan, geroosterd en gemalen tot de gewenste dikte. Tegen deze 'versheid' kan paneermeel uit de winkel niet op. Bovendien hebben winkels geen paneermeel van verschillende korrelgrootte.

Je kunt het groffe paneermeel vervangen door het Japanse broodkruim Panko, dat een betere kwaliteit heeft dan het gewone paneermeel.

Het fijne paneermeel kun je zelf maken door wat Panko fijn te malen in de mixer. Wat je vervolgens moet doen is het 'poeder' uit het paneermeel zeven, dat doet Holkamp ook met het aan hem geleverde paneermeel. Je wilt alleen knapperige grote en kleine kruimels paneermeel.

Paneermeel kun je ook helemaal zelf maken door brood te ontdoen van korsten en het te roosteren. Zorg wel dat het echt droog is, anders kun je niet goed malen.

Het eiwit met het bloem en de twee lagen paneermeel geven een uiterst licht maar voldoende sterk jasje voor de kroket. Meer eiwit of zelfs eidooier gebruiken en nog een keer door de paneer rollen, het brengt het delicate evenwicht om zeep.

Het formaat van de kroket is essentieel in dat fragiele evenwicht. De Holkamp-kroketten zijn veel kleiner dan de gangbare versies.

Paar tips

Je kan in de receptuur de verhouding melk en garnalensbouillon veranderen als je bijvoorbeeld een sterkere of minder sterke garnalensmaak wilt hebben.

Kook de garnalendoppen niet, dan wordt de bouillon bitter. Aan de kook brengen, van het vuur halen en tien minuten laten trekken.

De toevoeging van cayennepeper en tabasco aan de vulling is een idee van John Halve-maan; als tegenhanger van de neutrale smaak van de eiwitten en de bloem.

Vermijdt bloem onder het eiwit, dat wordt niet meer gaar tijdens het frituren.

Het kroketje niet te lang rollen. Eerst het ronde bolletje paneren en dan in één beweging uitrollen tot een cilindervorm.

Dankzij de gelatine kan de roux meer vocht vasthouden waardoor de inhoud van de kroket vloeïend wordt na het frituren.

De roux (boter en bloem) moet bruisen in de pan om het meel echt gaar te krijgen. De boter- en bloemmassa ziet er couscousachtig uit tijdens de bereiding. Altijd koud bij warm doen, in dit geval koude vloeistof bij warme roux.

Ben te Raa

Kookagenda 2012

Kookagenda 2012											
	jan 2012	feb 2012	mrt 2012	apr 2012	mei 2012	jun 2012	sept 2012	okt 2012	nov 2012	dec 2012	
Herbert Zwanen	ma	09-jan	06-feb	05-mrt	02-apr	07-mei	04-jun	27-aug	24-sep	22-okt	19-nov
Bloemer/Groot 10:30 u	di	10-jan	07-feb	06-mrt	03-apr	08-mei	05-jun	28-aug	25-sep	23-okt	20-nov
Cees Kochx	di	10-jan	07-feb	06-mrt	03-apr	08-mei	05-jun	28-aug	25-sep	23-okt	20-nov
Leon Maas	wo	11-jan	08-feb	07-mrt	04-apr	09-mei	06-jun	29-aug	26-sep	24-okt	21-nov
Antoon Weyer / Kees Faas	do	12-jan	09-feb	08-mrt	05-apr	10-mei	07-jun	30-aug	27-sep	25-okt	22-nov
Franny Blauwendraat	vr	13-jan	10-feb	09-mrt	06-apr	11-mei	08-jun	31-aug	28-sep	26-okt	23-nov
	za										
Willem van Liere	zo	15-jan	12-feb	11-mrt	08-apr	13-mei	10-jun	02-sep	30-sep	28-okt	25-nov
Rob de Haas	ma	16-jan	13-feb	12-mrt	09-apr	14-mei	11-jun	03-sep	01-okt	29-okt	26-nov
Jack Tazelaar	di	17-jan	14-feb	13-mrt	10-apr	15-mei	12-jun	04-sep	02-okt	30-okt	27-nov
Areti Botoraki 10:30 u	wo	18-jan	15-feb	14-mrt	11-apr	16-mei	13-jun	05-sep	03-okt	31-okt	28-nov
Rob Berkhout	wo	18-jan	15-feb	14-mrt	11-apr	16-mei	13-jun	05-sep	03-okt	31-okt	28-nov
Chesavond	do	19-jan	16-feb	15-mrt	12-apr	17-mei	16-aug	06-sep	04-okt	01-nov	29-nov
Ben te Raai	vr	20-jan	17-feb	16-mrt	13-apr	18-mei	15-jun	07-sep	05-okt	02-nov	30-nov
	za										
	zo										
André van der Woude	ma	23-jan	20-feb	19-mrt	16-apr	21-mei	18-jun	10-sep	08-okt	05-nov	03-dec
Bert Faessen	di	24-jan	21-feb	20-mrt	17-apr	22-mei	19-jun	11-sep	09-okt	06-nov	04-dec
Paul van Krecel	wo	25-jan	22-feb	21-mrt	18-apr	23-mei	20-jun	12-sep	10-okt	07-nov	05-dec
Hans Melissen	do	26-jan	23-feb	22-mrt	19-apr	24-mei	21-jun	13-sep	11-okt	08-nov	06-dec
Rob v.d. Mark	vr	27-jan	24-feb	23-mrt	20-apr	25-mei	22-jun	14-sep	12-okt	09-nov	07-dec
	za										
Julia Krom	zo	29-jan	26-feb	25-mrt	22-apr	27-mei	24-jun	16-sep	14-okt	11-nov	09-dec
Wim Kuifjik	ma	30-jan	27-feb	26-mrt	23-apr	28-mei	25-jun	17-sep	15-okt	12-nov	10-dec
Piet Hein Bloemer	di	31-jan	28-feb	27-mrt	24-apr	29-mei	26-jun	18-sep	16-okt	13-nov	11-dec
Casper de Groot	wo	01-feb	29-feb	28-mrt	25-apr	30-mei	27-jun	19-sep	17-okt	14-nov	12-dec
Johan Gemser	do	02-feb	01-mrt	29-mrt	26-apr	31-mei	28-jun	20-sep	18-okt	15-nov	13-dec
Tom Kapreijn	vr	03-feb	02-mrt	30-mrt	27-apr	01-jun	29-jun	21-sep	19-okt	16-nov	14-dec
ALV	za									03-nov	