



## Inhoud

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 3  | Van uw voorzitter  | 26 | Foto's: kookclub in Duitsland  |
| 3  | Besturalia: keukenprotocol, website, ALV, lustrum, wedstrijd                 | 29 | Geslaagd<br>Ewout Karel en Tom van Kuijk   |
| 4  | Workshop sauzen  | 30 | Op bezoek bij<br>Wijnhandel B.J. de Logie, wijnkopers<br>sinds 1848                |
| 6  | Boekenpraat: IJstijd – Kees Raat   | 33 | Russula's  |
| 8  | Vloerbare Liefde<br>De regisseur van het Muiderslot & La<br>Dame de Montrose | 35 | <i>Gegratineerde russula's met spinazie<br/>(Gratin de russulles aux épinards)</i> |
| 13 | Van de Kook december editie 1996   | 39 | Schilderen met zout (2)  |
| 15 | TestKees ( 17 )  | 41 | Eten in... Rijsel  |
| 17 | Als je voor voedsel gaat   | 43 | <i>Bourgignonne van wild zwijn<br/>Zalm met oestervinaigrette</i>                  |
| 19 | En wat doe jij? Ben te Raai  | 44 | Antwoorden<br>TestKees   |
| 21 | De SEB Snelkookpan   | 48 | Kookagenda<br>2012-2013  |
| 23 | Wat voor vlees hebben we in de kuip  |    |  |
| 24 | Saffraan eetbaar goud  |    |  |

*Foto op deze pagina: Hugo van den Broeke*

**Zondag**  
**27 januari**

**2013**  
**lustrumfeest**  
**CCA**

**Lees alles in de**  
**speciale bijlage bij deze**  
**Van de Kook**



**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  
 gjgzhaan@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 Raa

**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 Raa  
 Te Raa 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,

Gezien de uitgebreide informatie in de rubriek Besturalia en de Nieuwsbrieven die u heeft ontvangen of nog zult ontvangen wil ik mijn verhaal in deze rubriek beperken. Ik wens u een heel gezellig en smakelijk kookseizoen.

Uw voorzitter,  
 Dirk Hoogerwerf



## Keukenprotocol, website, ALV, lustrum, wedstrijd

Als u dit leest, staan we aan de vooravond van het nieuwe seizoen. De keuken is weer op orde alles is klaar om het septembermenu te gaan bereiden. Ikzelf kook in de brigade van Chef Rob van der Mark wat later in de maand, maar ik kijk al weer reikhalzend uit naar wat me te wachten staat. Voor vele leden zal gelden dat zij op vakantie zijn geweest en daar nieuwe culinaire ervaringen hebben opgedaan: opvallende producten, ongewone menucombinaties, excellente restaurants en bijzondere wijnen.

Ik kook nogal eens mee met een andere dan mijn eigen brigade en het valt mij steeds weer op hoe ongelooflijk veel onze leden houden en genieten van koken, eten en drinken en vooral ook: hoe lang ze er over kunnen praten en hoeveel zij weten. Sommigen hebben hele specifieke kennis: van wild, of paddenstoelen. Anderen hebben een enorme hoeveelheid ervaring opgedaan met technieken en smaken. Zo veel, dat ik me vaak afvraag waar en hoe je dat allemaal leert

en onthoudt. Elke keer als ik weer naar huis fiets, enigszins beneveld (understatement), mijmer ik dan dat onze vereniging toch wel iets bijzonders heeft: 400 leden die samen een enorme hoeveelheid kennis en ervaring hebben, waarvan de meesten hun eigen vrienden, familie en kennis ruimhartig laten meegenieten.

Ik gebruik mijn ervaringen op de kookclub vaak tijdens etentjes met het eigen gezin, voor kleine en grotere gezelschappen. Ik kies een bepaald gerecht, durf het aan om een voor mij geheel nieuw ingrediënt te gebruiken of een nieuwe techniek toe te passen. Ik praat ook veel over de club, over de mooie ingrediënten, ook over wat er mis kan gaan tijdens onze avonden. Inmiddels schud ik vele anekdotes uit mijn mouw en heb ik tijdens veel etentjes wel een mooi verhaal dat te maken heeft met de club. Dit zal voor alle leden gelden en zo heeft de vereniging niet alleen impact op onze eigen leden maar gaat die veel verder. Ik durf best te stellen dat indirect vele duizenden mensen meegenieten van wat er op onze club aan kennis aanwezig is. Ik vind dat een mooi gegeven, want op deze manier bevorderen wij als vereniging dus de kunst van het koken en ik vind het best een voorrecht om daar deel van uit te maken.

OK, back to business, want naast prachtig koken moet er ook georganiseerd worden: Het bestuur zorgt er, dankzij de commissies voor dat wij de komende maanden weer kunnen aanschuiven. Dat vraagt wat van ons op het gebied van beheer: financieel, materiaal, organisatie. Wij werken in dit tweede half jaar aan onder meer aan een keukenprotocol, voor een efficiënter gebruik van ingrediënten, voor hygiëne en veiligheid, tegen materiaalbreuk en verspilling. Met de chefs hebben we binnenkort een bijeenkomst over dit protocol.

Ook de restyling van de website hopen we nu, na veel vertraging, te kunnen realiseren.

Over het beheer, de integratie met de Van de Kook en de taakverdeling hebben we gesprekken gevoerd met de redactie. De activiteitencommissie doet geweldig werk, zit weer vol ideeën voor workshops en bijeenkomsten en levert zo een grote bijdrage aan de kennisuitwisseling en de samenhang binnen de club. Let op de aankondigingen want wat deze commissie allemaal organiseert is zeer de moeite waard.

Het lustrum nadert en Frans Versluis en Rob Berkhout beginnen het druk te krijgen: ze voeren gesprekken met sponsors, locatie, en ze zorgen er voor dat alle belangstellenden straks een topevenement gaan beleven.

Voor de vereniging en het bestuur staat de ALV op de agenda. Hopelijk heeft iedereen, na mijn vorige oproep de datum, 3 november, vrijgehouden. Van drie bestuursleden, Dirk Hoogerwerf, Rob Loewenstein en mijzelf loopt de termijn af en er moeten dus verkiezingen komen. Hopelijk zijn er nieuwe kandidaten die zich willen inzetten als bestuurslid. Die kunnen zich aanmelden bij onze secretaris Ank Lely. De drie genoemde bestuursleden zijn overigens herkiesbaar voor een tweede termijn en stellen zich waarschijnlijk kandidaat

De wedstrijden om de CCN-bokaal zijn begonnen. Een tweetal wedstrijdsessies wordt in onze keuken georganiseerd. Volg deze culinaire competitie op de website van CCN. Het wordt spannend want drie topteams uit Amsterdam dingen mee naar deze prestigieuze prijs. Wij zijn er van overtuigd dat we dit jaar wel in de prijzen vallen en we wensen Tom Kaptein, Gaston Dolmans en Bart van Loon (team 1), Wim Hees, Dries Frenks en Marcel Moerbeek (team 2) en Ernst van Lamoen, Maurits de Klepper en Raymond Janssen (team 3) veel succes.

Marcel Vos,  
namens het bestuur



## Workshop sauzen

De thuisblijvers hadden weer eens ongelijk.

Met de aankondiging kon het nog alle kanten op: “Workshop klassieke sauzen” door Ad Bink en Maurits de Klepper. Beurre blanc, lauwwarme vismayonaise, kaas-béchamel, paddenstoelen-kalfsroomsaus, crème anglaise, fruitcoulis.

Toen ik me inschreef had ik daar bepaalde verwachtingen bij: vier uur lang, zes sauzen. In een volle keuken: luisteren, kijken, snijden, koken en inkoken, roeren en kloppen en proeven. Het zou een middagje hard werken worden maar ik verheugde me er op om van ervaren clubgenoten van gedachten te wisselen over hoe het eigenlijk hoort, waarom een saus het predicaat ‘klassiek’ krijgt en welke saus hoort waarbij? Waarom gaat het vaak mis, wat doe je als het mis gaat?

Bij aanvang was er dan ook heel even sprake van wat teleurstelling toen bleek dat we maar met zijn negenen waren. Ervaren kokers, een paar chefs, een maître of twee, die binnen de club inmiddels een goede culinaire reputatie hebben, dat wel! Op het eerste gezicht niet echt personen waarvan je zou zeggen dat ze nog wat bij kunnen leren tijdens zo’n workshopje.

Ad was in zijn introductie zoals we hem kennen: kort en duidelijk: “Maurits en ik hebben bedacht dat we jullie niet zomaar saus willen laten maken en hier wat uitleg over geven, maar we willen ook laten zien hoe je met saus de losse elementen en smaken aan elkaar verbindt, waarom je voor een bepaalde saus kiest, en waarom de sauzen van vandaag ook echte klassiekers zijn”. Klinkt goed, daarvoor was ik gekomen. En toen: “Er is ruimte en tijd voor iedereen om alle zes de sauzen ook



echt zelf te maken. Maar dat niet alleen, er is ruimte om wat met de smaken te “spelen” en ieder gaat zijn zelfgemaakte saus ook gebruiken in een vijftal gerechten, vaak met asperge, die Maurits en ik zullen bereiden” aldus Ad.

En zo bij verrassing veranderde het koken in de klas in een culinaire middag die nauwelijks onderdeel voor de gemiddelde kookavond. Uitstekende gerechten, mooie ingrediënten, bijpassende wijnen, goeie deskundige leiding door Ad en Maurits.

Terwijl we echter gewend zijn om ons op een kookavond te beperken tot één gerecht, konden in dit geval zeven personen zich concentreren op het bereiden van hun eigen sauzen voor maar liefst vijf gerechten. Minstens zo arbeidsintensief en tijdrovend, maar ongelooflijk leerzaam om mee te maken hoe in dezelfde keuken, met dezelfde ingredi-

enten de resultaten zo van elkaar kunnen verschillen.

En dat maakt een workshop zoals deze een aanrader voor elk lid. We menen allemaal de wijsheid in pacht te hebben en we kennen onze klassiekers, vinden we. We kunnen het boodschappenlijstje wel dromen en we beheersen allemaal de techniek van om elk van de aangekondigde sauzen probleemloos met de juiste binding op het bord te krijgen. En toch.. voor elk gerecht stonden uiteindelijk zeven tot negen varianten van dezelfde saus klaar. Soms waren de verschillen klein, nuances, maar vaak was duidelijk de hand van de kok merkbaar. Interessant om te zien, te proeven en aan elkaar uit te leggen en te begrijpen waarom een saus van sommigen een weldadige smaak en mondgevoel geeft en in andere gevallen totaal geschikt in de vetbak (in ieder geval die van mij!) gekieperd kon worden.



De workshop was gepland van één tot vijf uur. Nou was dat wat optimistisch ingeschat door Ad en Maurits. Na gezellig, maar hard werken, werd pas na drie uur een voorge-recht opgediend: asperges, verse doperwtjes en lamsoren, gamba in beurre blanc. En zoals dat gaat, wordt zo'n gerecht uitgebreid besproken en, in dit geval, geanalyseerd, waarom de ene saus beter "werkte" dan de ander.

Daarna: Zalmtartaar, asperge me lauwwarme vismayonaise. Aansluitend: asperge gegratineerd met kaas-béchamel (Parmezaans), zwezerik met paddenstoelen-kalfsroomsaus (en asperge) en een dessert van aarbeien, -ijs, bosvruchten, in crème anglaise, afgemaakt met bosvruchtencoulis.

Mooie, lichte gerechtjes, die zich goed leenden om begrip te krijgen van de werking van saus. En die ook ons de gelegenheid gaf om van elke saus, ook de "eigen" versie, terug te redeneren naar samenstelling en bereiding, gemaakte fouten. Zo werd dat dus een zeer leerzame middag. Ik trok, als ik het me goed herinner, om zeven uur mijn jas aan.

Ik heb er veel van opgestoken: van het zelf doen, zeer zeker ook van de grote kennis en ervaring van Ad en Maurits en van de uitgebreide bespreking na afloop van elk gerecht. Daar kwam bij dat de middag perfect verzorgd was dankzij Mariëlle van de Elderen van de activiteitencommissie.

Ik had deze middag voor geen goud willen missen en ik weet zeker dat dit ook voor de andere aanwezigen gold. En zo kwam ik dan ook op die wat oubollige ingeving: de thuisblijvers hadden weer eens ongelijk. Gelukkig hebben we Ad Bink en Maurits de Klepper al tijdens de workshop kunnen overhalen om deze in september nogmaals te geven.

Marcel Vos



## Ijstijd – Kees Raat

Acht maanden geleden is Ijstijd verkozen tot Winnaar Kookboek van het Jaar 2011 (categorie Gouden Garde Publieksprijs), dus met deze bespreking ben ik wellicht een late adopter van het boek.

Maar dat heeft een reden. En dat is de volgende beschrijving van de Kookboek van het Jaar-website: "De titel spreekt voor zich. Prachtige sobere fotografie, ontdaan van overbodigheden. Vernieuwend, leuke weetjes, verrassend minimalisme. Passie voor de allerbeste producten. Uitmuntend vormgegeven.

Eén heel boek over één product! Je koopt er meteen een ijsmachine voor!". Toen ik dit las concludeerde ik (onterecht) dat Ijstijd alleen een enthousiast geschreven plaatjesboek is, aangezien er helemaal niets gezegd wordt over de kwaliteit van de receptuur – voor mij de belangrijkste eigenschap van een goed kookboek.

Natuurlijk begrijp ik dat verleidende vormgeving en fotografie ook een belangrijke eigenschap is, maar verleiding komt wel erg vaak in de buurt van misleiding.

Ik had dit boek dus het nadeel van de twijfel gegeven, totdat Ad Bink (kookavond Casper de Groot) mij erop wees dat de receptuur toch wel degelijk goed was. Ad gaf me het boek ter verkenning mee en kort daarop heb ik dus wat recepten uitgetest, aardbeien sorbet en vanille-roomijs, en ze werken feilloos.

Ze zijn makkelijk uitvoerbaar en het ijs is hoog op smaak en heeft een fijne luchtige structuur. De basisverhouding roomijs die Kees Raat hanteert is wat culinair icoon Harold McGee als 'Franse huisstijl' bestempelt, ijs met een laag vetgehalte – tussen de 5-10%. Amerikaanse icecream en Italiaanse



gelato zijn vaak een stuk vetter en op basis van room, maar Raat's recepten zijn op basis van voornamelijk melk. Het voordeel van melk is dat het lage vetgehalte de smaakmakers niet zo verdoezelt als room dat doet, aldus de auteur.

Maar om toch een volle romige smaak te krijgen wordt nog wat magere melkpoeder in de receptuur opgenomen (gewoon verkrijgbaar bij de supermarkt).

Voor de sorbetecepten geeft Kees Raat ons ook nog de gouden tip om gedeeltelijk geleisuiker te gebruiken. De pectine in geleisuiker zorgt ervoor dat het sorbetijs een smeuïge en fijne textuur heeft, luchtig wordt en stand houdt als je het serveert. Daarnaast krijgen we nog een zilveren tip om voor sorbetijs gedeeltelijk dextrose - druivensuiker of glucose in poedervorm - te gebruiken (wederom gewoon te verkrijgen bij de supermarkt).

Dextrose is een suikervorm die minder zoet is dan gewone suiker (sucrose) en dat betekent

dat je wel de textuurvoordelen hebt van suiker zonder dat je sorbet mierzoet wordt. Het is overduidelijk dat de receptuur technisch goed in elkaar zit. Maar Ijstijd heeft nog wel wat eigenaardigheden.

Zo bevatten de meeste sorbetecepten witte wijnazijn en zout - tot 1 theelepel voor zijn citroenijs-basilicumijis!

Maar het meest onorthodoxe ingrediënt zit toch wel in Black Mamba-ijs (amarenekersen met cacao): 3 tabletjes norit, voor de kleur.

De conclusie is dus: ik heb een vergissing gemaakt. Ijstijd is een uitstekend boek met een solide technische basis, met klassieke recepten en genoeg spannende ijsoorten – sereh, mojito of rijstijs – om jezelf te inspireren en gasten mee te verrassen.

En als je geen zin hebt om zelf ijs te maken, kan je Kees Raat's recepten proeven bij Metropolitan Deli in de Warmoesstraat in Amsterdam.

Maurits Klepper



## De regisseur van het Muiderslot & La Dame de Montrose

Bij het bestuderen van de wijnkaart in restaurant le Baou in Ramatuelle viel mijn oog meteen op La Dame de Montrose. Toen ik mijn vriendin voorstelde deze wijn bij het hoofdgerecht te nemen, vroeg ze of ik aan één dame niet genoeg had. Ik vertelde dat ik deze dame nog gekend had, waarna er een diepe zucht van haar kant kwam: het zal eens niet zo zijn. Ze wilde eens een avond verschoond blijven van mijn avonturen uit een verleden waarin zij nog aan de basisschool moest beginnen. Toch bestelde ik de wijn, omdat de prijs enorm meeviel en uitstekend zou passen bij

de noisette d'agneau en croûte d'herbes en haar tatin d'endives et roquefort. Dit was de tweede wijn van Château Montrose, een 2e cru, maar minstens zo mooi en bijzonder als een Mouton en Lafite. Door Robert Parker menigmaal met 100 punten toebedeeld.

Op mijn allereerste grote wijnreis ging ik met mijn toenmalige vriendinnetje Albertine, die zuiverzingend haar best deed op het conservatorium, midden jaren zeventig op weg richting Médoc. Omdat we de kustlijn hadden gevolgd waren we overgestoken met de veerboot bij Royan en kwamen zo vanuit het noorden de Médoc binnen. De eerste plaats die we zouden aandoen was Saint Estèphe. Langs de Gironde lag een smalle weg die naar Pauillac leidde, waar de wereldberoemde huizen Mouton en Lafite Rothschild waren gevestigd. Even na het begin van de smalle weg, die langs de Gironde liep, stond aan het begin van een lange laan een klein bruin bordje met Château Montrose erop vermeld. Impulsief stuurde ik de laan in en brutaal de binnenplaats op van het kasteeltje dat met

vele bijgebouwen en een mooi aangelegde tuin was omringd.

Naast een zwartglanzende Citroën DS stond een chauffeur met zijn pet te spelen, die hij snel opzette toen hij ons zag naderen. Hier was geen bezichtiging of proeverij voor toeristen, vertelde de magere man met bleke ingevallen wangen op norse toon. Onze teleurgestelde blikken maakten geen indruk, maar op het moment dat we alweer in de wagen wilden stappen, kwam een statige dame het kasteel uit, duidelijk van plan op reis te gaan. De chauffeur haastte zich haar koffertje over te nemen en achterin de limousine te leggen.

De dame groette ons met een wuivend gebaar die een filmster uit de jaren dertig niet had misstaan. Wij bogen uit eerbied voor deze grande dame in haar zwarte japon en zilvergrijze permanent. We wachtten even met instappen. Zij schreed naar ons toe met Koninklijke tred, waarbij haar zijden sjaal met vele tinten rood licht wapperde in de warme zomerbries. Ze wilde weten waar we vandaan kwamen. Ook al sprak de vrouw

*Het Muiderslot gefotografeerd in maart van dit jaar. Foto: Ben te Raa.*

haar moederstaal op statige en niet al te snelle toon, de nuances ontgingen ons op essentiële momenten. Op de gok antwoordde ik met oui en non, wat meestal redelijk goede scores opleverde.

“Uit Nederland? En u bent geïnteresseerd in wijn?”

“Zeker, tres...”

“Wat is uw professe?”

“Moi? Je suis regisseur.” Zei ik met enige trots. Ik was nog maar net van de filmacademie en had op het gebied van regie nog geen imponerende staat van dienst, maar dit zou misschien wel indruk kunnen maken. Haar mond viel open en ze herhaalde met mooi omfloerste stem: “regisseur, in Pays Bas? Op welk château dan wel?”

Wat bedoelde deze dame?

“Je moet een kasteel noemen in Nederland, maakt niet uit,” zei Albertine. Het eerste wat me te binnen schoot was het Muiderslot. Ook dat sprak ik zo mooi moge-



# SEB snelkookpan

## Cocotte Minute



- befaamde snelkookpan uit Frankrijk
  - al ruim 50 jaar een begrip
- de beste snelkookpan volgens journalist Wouter Klootwijk
- zeer degelijk & uiterst veilig
  - roestvrijstalen uitvoering
  - voor alle warmtebronnen

### CCA AANBIEDING

op vertoon van deze advertentie

- 4,5 liter: van 98,- voor **85,-**
- 6 liter: van 108,- voor **95,-**
- 8 liter: van 115,- voor **99,-**
- 10 liter: van 123,- voor **105,-**

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



## Wijnkoperij Wessling

Torenlaan 33a, 1251 HG Laren, Pays - Bas

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

info@wijnkoperijwessling.nl www.wijnkoperijwessling.nl

**Vente en gros et au détail**

lijk op z'n Frans uit. "Muuderslotte."  
"Château Muuderslotte... ah oui, vous êtes  
regisseur au Château Muuderslotte." Ze keek  
me aan alsof ze precies wist wat er door me  
heen ging bij het noemen van het Muider-  
slot.

Toen eind jaren zestig het Maagdenhuis door  
opstandige studenten werd bezet, werden  
wij als Gooische scholieren geïnspireerd  
ook een daad te stellen. Iemand uit ons  
groepje langharig tuig bedacht dat we op  
een zaterdagmiddag het Muiderslot moes-  
ten gaan bezetten. Welk diepliggend motief  
eraan te grondslag had gelegen om deze  
vesting in te nemen is mij tot op de dag van  
vandaag totaal duister, maar we togen op  
onze Puchs, Tomossen, Berrini's en Solexen  
richting Muiden en vroegen een bezichtiging  
aan. Het lag in de bedoeling tijdens de rond-  
leiding de macht over te nemen en te roepen  
dat het kasteel bezet was.

De juffrouw die ons rondleidde was zo aardig  
en vertelde zo aanstekelijk over Floris de  
Vijfde, de artistieke bende van P.C. Hooft  
en de pruimentijd, dat we het moment van  
overname steeds maar uitstelden.

Bovendien was het grote spandoek dat wij  
uit een van de vensters zouden hangen en dat  
met grote letters moest duidelijk maken dat  
de burcht bezet was, in de zijtas van de Ber-  
rini blijven zitten.

Voor we het goed en wel beseften hadden  
we een zeer leerzame rondleiding gehad en  
stonden we weer buiten, zodat we uitein-  
delijk maar weer gewoon op de brommers  
terug naar het Gooi toerden en ons gingen  
bezatten in de plaatselijke stamkroeg, alwaar  
een enorme ruzie uitbrak over wie het meest  
laf was geweest.

Misschien moest ik er ooit een film van  
maken. Dan was ik echt de regisseur van het  
Muuderslotte. "Regisseur de Château Muu-  
derslotte" herhaalde ik nog maar een keer.  
Haar ogen begonnen licht te twinkelen. Of  
ik nu ook haar regisseur wilde ontmoeten?  
Ze wenkte naar haar chauffeur.  
Zie je wel, zei ik tegen mijn vriendin, ze is  
actrice.

De chauffeur zou ons naar haar regisseur  
brengen. De situatie werd wat absurd. Zou  
de chauffeur ons naar het Franse Hollywood  
brengen? Maar waar lag dat?

De magere man maakte met tegenzin duide-  
lijk dat we hem moesten volgen. De vrouw  
gaf ons een hand en vroeg bij het afscheid  
nog wat mijn vriendin deed.

"O, chanteuse! Dat was een mooi beroep.  
Dat had zij ook altijd willen worden, maar  
helaas, het château had veel te veel van haar  
gevraagd. Nu haar zoon de leiding had  
overgenomen, was ze te oud om er nog aan  
te beginnen.

We volgden braaf de chauffeur die ons de  
kelders in leidde. We gingen een trap af  
en kwamen in een duister hol, waar een  
gebogen man een vatmonster nam en zich  
bijlichtte met een looplamp.

We werden aan hem voorgesteld. De chauf-  
feur verduidelijkte met tegenzin dat ik ook  
regisseur was, maar de naam van het kasteel  
verbasterde hij tot "Wiedersleute"  
"Muuderslotte" zei ik tegen de man die we  
duidelijk van zijn werk hielden. "Château  
Muuderslotte."

Zou deze man de plaatselijke toneelvereni-  
ging onder z'n hoede nemen, of een klein  
clubje 8millimeterfanaten aanvoeren?

De man begon mij allerlei vragen te  
stellen, waar ik geen fluit van begreep. Hoe  
wij op Muuderslotte werkten? Wat voor  
hout? En vragen over fruit. Ik probeerde te  
vertellen van de pruimen in de tuin naast  
het kasteel, die rijp waren in september en  
dat in die maand de Muiderkring van P.C.  
Hooft bij elkaar kwam en dus elke keer na  
afloop werd gezegd: Au revoir à pruimentijd.

De man begreep mij niet en ik hem nog  
minder.

En u bent ook regisseur? Vroeg ik nog maar  
een keer. Nu werd de man bijna boos. Ik zag  
toch waar hij mee bezig was.

Het kwartje begon langzaam te vallen en  
mijn vriendin had het als eerste door.

Een regisseur was de Franse benaming voor  
de man die de kelder bestiert. Die regisseert  
de wijnen. Hij bepaalt hoe lang de wijnen in



## 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](http://www.kookgoed.nl)

het vat moeten rijpen en met welke percentages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc en Petit Verdot de wijn zijn grootsheid krijgt in de fles.

Nu was ik dus keldermeester van het Muider-slot. Ik schaamde me diep en besefte dat zijn bijna onverstaanbare gebabbel te maken had met puur technische vragen over de wijnbe-reiding op mijn kasteel in Nederland.

We probeerden de man in de juiste stemming te brengen door een kist met twaalf flessen Montrose te kopen van het jaar 1970. (In mijn eerste boek Château Poeha staat uit-gebreid beschreven hoe deze kist leeg raakte door medewerking van een groep zigeuners) Deze wijn van hetzelfde jaargang kwam tijdens de beroemde Judgement of Paris (blindproeverij tussen Grote Amerikaanse en Franse wijnen), als beste Franse wijn uit de bus. Montrose versloeg de premier cru's Mouton, Haut Brion en Lafite ruimschoots. Later vernam ik dat de dame die ons zo vriendelijk ontvangen had Yvonne Char-moluë geweest moest zijn. Zij had in 1944, nadat haar man op jonge leeftijd was gestor-ven, de leiding over het door de oorlog totaal verwaarloosde château op zich genomen. In 1960 had ze de directie overgedragen aan haar zoon Jean-Louis. Deze heeft in 1983 uit grote eerbied de tweede wijn vernoemd naar zijn moeder, La Dame de Montrose. En aan deze wijn zaten we op een schil-derachtige plek in Ramatuelle. Prachtig robijnrood, een zware kersen smaak, een he-melse geur van donker fruit en net geslepen Bruijnzeelpotloden.

“Leeft ze nog?” vroeg mijn huidige geliefde. Ik wist het niet. Nooit een kaart gehad, of hij moest naar de regisseur van het Muuderslotte gestuurd zijn.

“In ieder geval leeft ze voort in deze wijn,” zei ze zonder een spoor van jaloezie en hief het kristallen glas waar een rode gloed uit straalde. Ze nodigde mij uit het voorbeeld te volgen. “En zo weer in ons. Laten we daar op proosten.”

Hans Melissen



## Van de Kook december editie 1996

### Uit de oude doos

Deze 28 pagina's tellende uitgave begint met een interview door Kees Faas en Peter van Luijsterburg van 'De Chef' Leo Heukelom. Geboren in 1936. Zijn vrouw, die de PR deed voor Dikker en Thijs maakte hem enthousiast voor het koken. Leo werd lid in 1990. In de rubriek 'Wijnen rond een tientje' bespreekt Peter Luijsterburg enige Chileense en Italiaanse wijnen. Alle geproefde wijnen kunnen dit keer de test goed doorstaan. Lex Hage bespreekt zijn ervaring met het behalen van zijn Grand Maître examen. Dit examen, zo schrijft hij, zou hij zonder de me-dewerking van de perfecte inzet van Jaap van Bergen en Ton Verheijden en niet te vergeten de onvermoeibare inzet van Do Knops niet hebben behaald.

### De beste koks van Nederland

In het blad 'Lekker 97' worden de beste koks van Nederland vermeld. De chef-koks van de top-100 restaurants worden elk gevraagd een ranglijst van collega's op te stellen. Nummer 1 krijgt 10 punten, nummer 2 negen punten en zo verder. Zie hieronder het resultaat:

1. Lucas Rive (De Bokkedoorns) 361
- 2.2. Robert Kranenburg (La Rive) 300
3. Toine Hermsen (Toine Hermsen) 262
4. Cees Helder (Parkheuvel) 233
5. Cas Spijker (De Swaen) 209
6. Emmanuel Mertens (l'Auberge) 189
7. Constant Fonk (De oude Rosmolen) 134
8. Martin Kruidhof (De Lindenhof) 117
9. André van Doorn (De Hoefslag) 111
10. Henk Savelberg (Savelberg) 110

### Wedstrijd.

Het bestuur schrijft een wedstrijd uit. De

# 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

leden worden uitgenodigd hun creativiteit bot te vieren op een 4-gangen menu. De voorwaarden zijn niet mals. De jury bestaat uit de menucommissie plus Fred Koster en Willem van Liere. Bekendmaking van de winnaar, de prijsuitreiking en voorkoken van het winnende menu op 20 maart 1997.

Joop Beerlage



## TestKees ( 17 )

### Vraag 1

Wat is juist?

- Jonge kaas moet minimaal 4 weken oud zijn
- Belegen kaas moet minimaal 8 weken oud zijn
- Oude kaas moet minimaal 16 maanden oud zijn.

### Vraag 2

Welke bewering over spelt tarwe is ON-  
JUIST?

- Tot 1930 was spelt in Zwitserland en Zuid-Duitsland het meest verbouwde graan
- Spelt kan niet zo goed als tarwe tegen kunstmest
- Spelt is minder licht verteerbaar als tarwe

### Vraag 3

Welk van de volgende beweringen is juist?

- Enzymen kunnen koolhydraten en eiwitten afbreken
  - Enzymen kunnen alleen werken in waterrijke omgeving
- Bewering 1 is juist
  - Bewering 2 is juist
  - Bewering 1 en 2 zijn beide juist

### Vraag 4

Welk van de volgende kenmerken van vet is NIET juist?

- Vet is lichter dan water
- Vet kan zeer hoog worden verhit
- Vet is oplosbaar in water

Kees Faas

Zondag 27 januari 2013  
Iustrumfeest CCA



Lees alles in de speciale  
bijlage bij deze Van de Kook





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](http://www.qrcoodedesign.nl)  
[www.print2000.nl](http://www.print2000.nl)

Admiraal de Ruijterweg 454-456  
1055 NG Amsterdam  
T 020 - 684 1406 F 020 - 686 0289  
E [info@print2000.nl](mailto:info@print2000.nl)



## Als je voor voedsel gaat

Als je voor voedsel gaat dat lekker, puur en eerlijk is, word je al gauw voor elitair uitgemaakt. Dat je tot een kleine, besloten groep behoort van vooraanstaande, bevoorrechte mensen. Smulpapen die zich het financieel kunnen permitteren om voor smaak te kiezen. Dat is bezijden de waarheid.

Als ik vanuit mezelf redeneer (want ik behoor uiteraard ook tot die groep) ga ik voor puur. Puur natuur, zonder onnodige toevoegingen. Puur is ook dat de producten in de landbouw via een economische en ecologische kringloop geproduceerd worden. Wat ik daarmee bedoel is dat het ecosysteem niet verstoord moet worden met pesticiden en chemische gewassenbescherming. In de tweede helft van de vorige eeuw zijn wij wereldwijd doorgeschoten naar monoculturen zonder landbouwdiversiteit. Na WO II moest iedereen gevoed worden op basis van schaalvergroting landbouw, monoculturen, snellere groei van gewassen en vee met een hoger kwantum. Wat je dan overhoudt is geen puur natuur meer. En dan heb ik het nog niet eens over genetische modificatie (ofwel manipulatie).

Eerlijk is voor mij naast puur evenzo belangrijk. Met eerlijk bedoel ik dat de producenten zich aan de regels van het natuurlijk 'spel' houden. Dat er transparantie is bij de voedselproducenten, zonder bedrog, leugens of verdoezeling van feiten. Dat er een eerlijke prijs betaald wordt aan de boeren (zowel fair trade in ontwikkelingslanden als in onze eigen Westerse wereld!). We realiseren ons vaak niet dat de hele wereldproductie voor het grootste gedeelte in handen is van een paar multinationals, zoals bijvoorbeeld Nestlé, Unilever, Monsanto. Daardoor kunnen de lokale, meestal kleinschalige boeren met hun door de eeuwen heen opgebouwde kennis met hun heerlijke producten verdwijnen.



Wij, als consument, de wereldburger en de eerlijke producent, zijn inmiddels afhankelijk geworden van die wereldmachten. Dat is niet eerlijk.

Ik kies voor puur en eerlijk. Gelukkig kan je dat nog steeds vinden. Je kan naar de eerlijke boer om je boodschappen te doen, de geiten-wollen-sokken natuurwinkels zijn veranderd in super landwinkels. De reguliere supermarkten hebben schappen vol met biologisch voedsel. De geschiedenis leert ons dat elke periode ontstaat uit waarden en wanneer ze tot normen zijn geworden, ontstaan weer nieuwe waarden. Deze transitie is nu duidelijk zichtbaar bij producenten en co-producenten (de nieuwe consumenten).

Maar waar blijft dan 'lekker' (smaak) als ik het over puur en eerlijk heb? Slow Food heeft al meer dan tien jaar de slogan 'lekker, puur en eerlijk'. Albert Heijn gebruikt sinds een

paar jaar de term 'puur en eerlijk'. Waarom heeft AH het woord lekker weggelaten? Het is gewoon een drie-eenheid. Lekker, puur en eerlijk zijn onlosmakelijk aan elkaar verbonden.

En is het duur, zoals aan het begin gememoreed? Nee, het reguliere is te goedkoop. We kennen de werkelijke waarde (prijs) van het voedsel niet meer. En uiteindelijk is goedkoop duurkoop voor ons en de natuur.

Velen van ons gaan niet meer naar de Albert Heijn, maar stoer naar de Makro, de Kweker, Hanos. Maar wat is nog chiquer (...) in Amsterdam? De Noordermarkt op zaterdag, Haarlemmermeerpleinmarkt op woensdag, ZuiderMRKT in Zuid op zaterdag, Marqt en Landmarkt.

Sándor Schiferli



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

## WIJNIMPORT J.BART

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



## MENSEN

### En wat doe jij? Ben te Raai

Ben te Raai (54), getrouwd met Jolanda, is al zo'n 30 jaar lid van de club. Heeft naast koken als hobby's schilderen en beeldhouwen, fietsen, fotograferen, op vakantie gaan om er wat van te leren, geschiedenisboeken lezen en tuinieren. Had in Almere met vrienden een kookclub en kwam via Paul van Kreel, die toen bij de gemeente Almere werkte, bij de club. Werd meteen chef.

Ben is, zoals hij het noemt, creatief ondernemer: hij schrijft teksten, maakt foto's en websites. Van huis uit is hij journalist, heeft een tijd bij de overheid gewerkt als voorlichter en is op een gegeven moment voor zichzelf begonnen: hij maakt folders, brochures, boeken en reisgidsen. Aanvankelijk huurde hij die disciplines in, waarover hij niet beschikte, zoals fotografie en lithografie,

maar door de digitalisering is hij dat allemaal zelf gaan doen. Hij is gaan fotograferen, vooral landschapsfotografie en websites gaan maken. Hij maakt 'media'. Daarnaast laat hij zich inhuren als communicatieadviseur.

*Wat vind je leuk in je werk, wat niet?*

"Ik heb in loondienst gewerkt en dan zit je aan alle kanten vast, dat bevalt me absoluut niet. Als zelfstandig ondernemer heb vrijheid. Als je iets niet goed doet, is het gewoon jouw schuld; en als je iets wel goed doet, heb je er zelf meer plezier van. En je kunt jezelf verbeteren, je kunt nieuwe dingen aanleren. Bij je werkgever moet je daar weer toestemming voor vragen."

*Je kooft graag. Wat is je culinaire topervaring, respectievelijk het dieptepunt?*

"Oud Sluis. De avond was voorbij voordat je het doorhad. Ik weet wel wat van koken en ook van ingrediënten, maar het verbaasde me elke keer weer hoe het op het bord lag. Je had de naam van het ingrediënt, je herkende het nauwelijks, maar je proefde het wel weer. Heel creatief, hele kleine dingetjes, erg goed

van smaak en textuur, er kon eigenlijk niets beters aan.”

“Dieptepunt was tijdens de afgelopen vakantie in Noorwegen. Je kunt daar een hoofdgerecht eten, dat is heel integer en goed. Voorgerechten en nagerechten hebben geen zin, omdat het dan te duur wordt – het land is godvergeten duur - en drinken is ook helemaal onbetaalbaar. Je zit in je hotel en om wat te eten ga je naar een restaurant, maar daar is niks aan, het is helemaal niet leuk: je neemt één hoofdgang, je neemt er een glaasje water bij en dan ga je weg. En dat een hele week lang. Het is een culinair dood land.”

*Wat beschouw je als je culinaire topprestatie?*

“Als de winkels dicht zijn, de kasten thuis leeg, je hebt gasten en je wilt toch wat leuks koken, dat het dan lukt en ze vinden het nog lekker ook. Je maakt dan simpele dingen en dan kom je er weer achter dat eenvoudig eten toch het lekkerste is.”

*Wat is je favoriete gerecht en wat lust je per se niet?*

“Oesters, de fine de claires. Het liefst rauw, puur natuur met stokbrood en een fles wijn. Varkenslever lust ik niet. Ik houd wel van orgaanvlees, ik vind ganzenlever heel lekker, zwezerik, kalfslever gaat ook nog, maar varkenslever – ik heb blijkbaar iets in me ...”

*Wat is je favoriete ingrediënt?*

“Limoensap. Het is heel gezond en het fleurde smaken heel goed op.”

*Wat heb je op de club geleerd?*

“Heel veel, bijna alles. Maar dat was alleen in de eerste jaren zo, daarna leer je nauwelijks meer iets, tenzij er een getalenteerde chef komt die je op zijn vingers mag kijken of wanneer er een leuke cursus is, dan steek je wel weer wat op. In het begin kook je receptuur die je thuis niet zou koken, dan moet je dingen doen die je anders nooit gedaan had en dat is wel leerzaam. Maar dat proces houdt na een aantal jaren op. Als ik iets specifiek moet noemen, is het kreeft

bereiden, zoiets doe je thuis niet zo gauw. Of een jakobsmossel goed schoonmaken, goed bereiden, dat heb ik van Robert Kranenburg geleerd. Het zijn van die ingrediënten die je thuis niet zo snel haalt, omdat je ze moeilijk kunt krijgen en niet weet, hoe je ze moet bereiden. Dat leer je dan hier, omdat iemand dat voordeet.”

*Geef één suggestie ter verbetering van de gang van zaken op de club.*

“Ik moet je eerlijk zeggen dat het redelijk goed gaat. Ik ben niet ontevreden over de wijncommissie, de menucommissie, de huismeester. Ik heb één grote wens. Omdat ik vind dat ik nauwelijks meer iets leer: er zouden meer cursussen gegeven kunnen worden, bijvoorbeeld door leden of chefs van buiten de club. Patisserie en terrines maken, dat vond ik heel leerzaam. Verder draait de club goed, komt er financieel weer bovenop, er zijn actieve vrijwilligers.”

Kees Faas

Peter Luijsterburg



*Deze rubriek 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 nieuwe of al beproefde keukenhulp die een bespreking in ons blad verdient.*

## De SEB Snelkookpan

In 1953 bracht SEB hem in Frankrijk op de markt, de Cocotte minute, de snelkookpan van aluminium. De Fransen waren er verzot op, maar de hogedrukpan raakte langzaam weer in de vergetelheid. Vijf jaar geleden is de pan echter in een wat aangepaste vorm en in verschillende types opnieuw in productie genomen. Ze zijn voor alle warmtebronnen (dus ook inductie) geschikt. De Cocotte minute heet nu de l'Authentique en is van glimmend roestvrijstaal, alhoewel de versie in aluminium ook nog bestaat. Als je de pan eens in handen wilt hebben, kijk dan even in onze keuken in het vak onder het koffieapparaat. Daar staan twee of drie exemplaren van de SEB.

In Nederland was de drukpan aanvankelijk ook een succes. Kruidenier De Gruyter had zelfs een spaaractie met zegeltjes voor de aanschaf van de Cocotte minute. Ik weet ook niet beter dan dat mijn moeder in de jaren vijftig en zestig dagelijks de snelkookpan gebruikte voor het koken van groenten en aardappelen, maar uiteraard ook voor de soep. Pannensets werden uitgebreid met een snelkookpan in het ontwerp van de set. Deze pannen waren veelal onhandig in gebruik vanwege de niet-adequate vormgeving en het grote gewicht – niet te tillen.

Wouter Klootwijk schreef in 2007 in de NRC onder de kop “Industriële archeologie voor een soepkip” een lovend artikel over



ongecompliceerde schoonheid; een pan die zichzelf uitlegt, je ziet hoe hij werkt, hij is zijn eigen gebruiksaanwijzing. Alle vervangbare onderdelen zijn na vijftig jaar nog steeds leverbaar. Een drukpan wint tijd en spaart ook wat energie. De drukpan verkort de kooktijd door de stoom vast te houden die uit het kokende water ontsnapt. Dat verhoogt de druk op de vloeistof en laat het kookpunt en de maximale temperatuur tot ongeveer 120 °C stijgen.

De snelkookpan is ideaal voor het bereiden van bouillons, vlees dat enige tijd nodig heeft, zoals ossobuco, boeuf bourguignon, pot-au-feu of lamstoofpot. Maar volgens het Franse kookboekje dat bij de pan meegele-



# 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](http://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](http://www.dedamesharing.nl)

verd wordt, is de pan ook zeer geschikt voor het bereiden van een feta-cake, ei in spinazie of gamba's. De kooktijd is dan soms slechts twee minuten. Natuurlijk doet zich de vraag voor hoe het nu staat met de andere trend van slow cooking, het koken op lagere temperaturen. Wat is beter? Daar is geen overeenstemming over. De test die het Financiële Dagblad in mei liet uitvoeren, resulteerde in een voorkeur voor de snelkookpan, meer smaak, beter behoud van vitamines, mooiere kleur en mooie cuisson. In het kamp van de slow cookers horen we juist het tegenovergestelde. Een mooie gelegenheid om zelf eens een test te doen: sousvide, stoomoven, gewone pan, slow cooker en snelkookpan.

Wie doet er mee?

Casper de Groot

*De beschreven snelkookpan (van € 98,- (4,5 liter) tot € 128,- (10 liter)) 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 SEB snelkookpan.*



## Wat voor vlees hebben we in de kuip

### Slachthuizen

In de eerste helft van de 19de eeuw liepen Frankrijk en België voorop met de invoering van verplichte vleeskeuring en gecentraliseerd slachten in openbare slachthuizen.

De vijf Parijse abattoirs, gebouwd in de periode 1810-1818, waren een toonaangevend voorbeeld voor de rest van Europa.

De slagers van Parijs, en later van alle grote Franse steden, werden gedwongen hun vee in de nieuwe openbare slachthuizen te slachten,

terwijl hun kleine particuliere slachtplaatsen werden gesloten.

Vanaf omstreeks 1880 werd de leidende rol wat betreft de moderne slachthuisbouw overgenomen door diverse landen in Europa. Engeland, Nederland en de Zuid-Europese en Scandinavische landen liepen in dit opzicht duidelijk achter. Ook in West-Europa keerden slagers zich tegen deze slachthuizen.

In vele landen werd dit probleem geregeld door middel van een hinderwet. Vele lokale autoriteiten aarzelden met de bouw van abattoirs in verband met de hoge oprichtingskosten, een mogelijke stijging van de vleesprijzen waarmee de slagers dreigden, en de onzekerheid ten aanzien van de rentabiliteit.

### Economische belangen werden groter

Tegenover de hygiënisten die een adequate vleeskeuring nastreefden, de dierenbeschermers die pleitten voor meer humane slachtmethoden en burgers met klachten over de overlast van particuliere slachtplaatsen, stond een coalitie van slagers, vleeshandelaren en exporteurs die bang waren hun beroepsvrijheid te verliezen. Tussen deze facties stonden de bestuurders die vooralsnog meer angst hadden voor onrendabele slachthuizen dan voor voedselvergiftigen.

Aanvankelijk wogen de economische belangen zwaarder dan die van de volksgezondheid en het milieu. Tegen 1900 nam de politieke invloed van de sociaal-democraten toe en werd in diverse steden het principebesluit genomen een abattoir te bouwen en een geregelde vleeskeuring in te voeren. Het was echter de financiële situatie van de steden, en daarmee de algemene conjunctuurschommelingen, die bepaalden wanneer het slachthuis er uiteindelijk kwam.

Tussen 1883 en 1940 ontstond er in Nederland een netwerk van 86 openbare slachthuizen.

Joop Beerlage



## Saffraan eetbaar goud

1.800 euro per kilo is de gemiddelde prijs die betaald wordt voor saffraan in het Westen, Dit kan oplopen tot 18.000 euro per kilo voor zeer goede kwaliteit.

Een buisje van een paar draadjes kost ongeveer 1,25 euro. Omgerekend naar een kiloprijs is dat 25.000 euro.

De arbeidsintensieve teelt maakt saffraan tot de kostbaarste specerij, daarom wordt het 'het rode goud' genoemd. Voor 1 kilo saffraan zijn 154.000 bloemen nodig. Het plukken is handwerk en vraagt engelengeduld. De stampers van de bloemen worden de eerste dag van de bloei geplukt met een pincet.

Saffraan is een specerij dat gewonnen wordt uit de saffraankrokus (*Crocus sativus*), "een nichtje van de Hollandse krokus", een knolgewas dat behoort tot de lissenfamilie (Iridaceae).

De plant bloeit gedurende zo'n acht dagen in de herfst. De rode stampers van deze violet-bloeiende plant worden geoogst voor de zeer kostbare saffraan, die zowel gebruikt wordt voor de smaak als kleurstof. Elke bloem heeft drie stampers en drie meeldraden.

De meeldraden zijn geel zonder culinaire waarde. De draadjes worden gedroogd in de zon. Eenmaal droog hebben ze de karmozijnrode kleur die ze lang behouden. Dit drogen gebeurt in de droogkasten met een warme luchtstroom of in de zon. De hoogste kwaliteit saffraan is de bloedrode stempel, het bovenste deel van de gedroogde stamper.

Saffraan is ook in poedervorm verkrijgbaar. Eén draad saffraan volstaat om een liter kokend water diepgeel te kleuren.



Een zeer kleine hoeveelheid is al genoeg om paella te kleuren.

### Nepsaffraan

Koop saffraan zeker niet op een buitenlandse markt of in soeks. Dit is bijna altijd nepsaffraan, gemaakt van safloer afkomstig van de gele distel. Een alternatieve kleurstof in de keuken is de veel goedkopere kurkuma, ook geelwortel of Indische saffraan genoemd.

Deze heeft vergelijkbare kleureigenschappen, maar smaakt anders en heeft een geheel andere oorsprong. Goede saffraan is altijd luchtdicht verpakt in een glazen buisje of potje. Als het potje opengaat, hoort het te ruiken naar een mix van aarde, honing en metal. Is die geur er niet, dan is het nep.

Test saffraan door het direct op de tong te leggen; het moet dan scherp en bitter smaken. Is de smaak zoet dan is het namaak.

### Teelt

Binnen Europa wordt *Crocus Sativus* vooral

in Griekenland en op kleine schaal in Spanje, Oostenrijk, Frankrijk, Italië en Turkije geteeld. In gematigder streken is de teelt verdwenen, afgezien van het plaatsje Mund in het Zwitserse kanton Valais. De beste kwaliteit komt uit het Spaanse Mancha. Mancha superior en selecto zijn de topkwaliteiten voor de beste saffraan.

Buiten Europa wordt de plant onder meer geteeld in Azerbeïdjan, Marokko, Afghanistan, India (Kasjmir). Iran is de grootste producent van saffraan met meer dan 90% van de totale wereldproductie. 185 ton.

De chemische stof die in hoofdzaak verantwoordelijk is voor de kleur van saffraan is crocine. De smaak wordt vooral bepaald door picrocrocine en het aroma door safranal. Saffraan is dankzij crocine zowel een antidepressant en een antioxidant.

Saffraan zou ook een geneeskrachtige (pijnstillende) werking hebben. Crocine, safranal en picrocrocine bleken bij in vitro-proeven ook in staat om de groei van kankercellen te remmen.

### Gebruik

Oosterse monniken gebruiken het om hun gewaden te verven: oranjegeel is de kleur van geluk.

### Potentieverhogend

Cleopatra gebruikte het in haar badwater als lustopwekker en haar minnaars gebruikten het als potentieverhogend middel. Alexander de Grote gebruikte het tijdens zijn veldtochten als middel tegen snij- en brandwonden. Tegenwoordig wordt het ook gebruikt om parfums en make-up mee te kleuren.

Ook in absorberende grondstoffen zoals rijst, pasta, aardappelen brooddeeg en roomsauzen wordt het gebruikt. Geur en smaak hebben de tijd nodig om zich te ontwikkelen dus de gerechten moeten altijd even rusten voor ze op tafel komen.



*Ook de Egyptenaren wisten het fijne van saffraan.*

Saffraan is goed te combineren met knoflook, citrusvruchten, ui, abrikoos en kardamon en werkt makkelijk met boter, suiker en eieren. Gebruik nooit een houten lepel bij saffraan, ze absorberen teveel van het kostbare goedje. De Italianen gebruiken saffraan in de Risotto, de Spanjaarden in de Paella, de Fransen verwerken het in de Bouillabaise en de Marokkanen geven er kleur en smaak mee aan de couscous.

Leon Maas



## Koken in Duitsland

In Duitsland schijn je geen kookclubs te hebben zoals in Nederland. Piet Koenekoop (hiernaast aan de kook in de Amsterdamse keuken) heeft er naar gezocht maar kon ze niet vinden.

Piet woont al enige jaren in Duitsland en pendelt tien keer per jaar naar Amsterdam om deel te nemen aan mijn kookavond. Dat gaat natuurlijk opbreken na verloop van tijd maar afscheid nemen van een oude vriendenclub is ook niet makkelijk.

### Hamburg

Recentelijk nam hij iemand uit Hamburg mee om te komen koken in Amsterdam en die heeft het de hele treinreis terug over niets anders meer gehad. Resultaat: de Hanzestad Hamburg heeft nu een kookclub. Er wordt gekookt in een proefkeuken van de firma Miele. Het allereerste menu dat in de Hamburgse club is gekookt is het menu mei 2011 van de CCA.

Piet: "Alles is in veelvoud aanwezig maar alleen in de vorm van consumentenapparatuur. Zoiets als een grote pan bouillon maken lukt dus niet." Desondanks is men er laaiend enthousiast en zijn de vervolgvonden volgeboekt.

Dit is de derde kookclub die ik heb zien ontstaan vanuit mijn eigen avond.

De eerste werd gevormd door twee inwonenden van de Noordoostpolder die het nachtelijke reizen over de A6 opbrak en een kookclub begonnen in Blokzijl. Ze zijn gestart in het gloednieuwe restaurant Sonoy van Paul van Staveren die snel een Michelinster zou verwerven. Ik heb er nog wel eens gekookt maar sinds lange tijd niets meer vernomen uit het Overijsselse.



*Piet Koenekoop*

Mijn kookclub telde daarnaast nogal wat Almeerders en het kon natuurlijk niet uitblijven dat er ook in de polderstad gepioneerd moest worden met koken. De uittocht uit mijn avond in 2005 was weliswaar groot maar het heeft geleid tot een succesvolle kookclub in Almere. Die telt inmiddels 100 leden en 9 kookgroepen.

En nu dus Duitsland. Succes Piet!

Ben te Raai



*De eerste maaltijd van de Hamburgse kookclub wordt in het proeflokaal van Siemens bereid en verorberd.*



*2011-20 jaar  
Chabrol Wines*

Winkels in Amsterdam:  
Haarlemmerstraat 7  
Overtoom 444 – 446

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



## CCA is twee chefs de cuisine rijker

Op zaterdag 30 juni hebben Ewout Karel (brigade André van der Woude) en Tom van Kuijk (brigade Ben te Raa) met veel succes hun menu gekookt voor de graad van chef de cuisine.

Ewout werd geassisteerd door Geert Jan Haan en Tom was van mening dat hij het menu wel alleen aan kon. Felicitaties!

Dit waren de menu's en wat foto's van het laatste moment: het oordeel van de jury die bestond uit Arie Klein en Hans van den Hoek (Den Haag) en Leon Maas (Amsterdam).

*Ewout Karel*



### Menu Ewout Karel

Blini met tomatenconfit  
Taartje van ratatouille, tongfilets en pizzadeeg met olijfoliesaus  
Lamsbout met champignons, koteletjes van kruidenrisotto in een rook van rozemarijn  
Lasagne van mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappel granité met hangop en vanille

### Menu Tom van Kuijk

Gesmoorde spinazie met kaasschuim  
Kabeljauwfilet met kumquat en krabravioli  
Lamslede met komkommer-yoghurtsaus  
Tarte tatin met koude vanillesaus

Volgende examens zijn op 13 oktober (Dries Frenks en Maurits de Klepper) en 18 november (Rob de Haas en Wim Kuijk).

Informatie over de examens:  
Casper de Groot, examencoördinator CCA,  
[c.degroot@uva.nl](mailto:c.degroot@uva.nl)

*Tom van Kuijk*



*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.*

## Wijnhandel B.J. de Logie, wijnkopers sinds 1848

“Eigenlijk is ons specialisme dingen die gewoon lekker zijn”

Gevestigd in de Beethovenstraat in het hart van Amsterdam-Zuid is de Logie – je mag het op z'n Frans uitspreken (de afstamming is van Hugonoten), of op z'n Nederlands – al jaren lang een gerenommeerde wijnhandel. Aan de buitenkant zie je het er niet aan af: een kleine winkel op de hoek van een pleintje. Maar dat is juist de charme, helemaal als je niets vermoedend binnenstapt. Overal wijn, de winkel ademt wijn, ruikt naar wijn. Het lijkt wel of ze in de kelder aan het bottelen zijn. De sfeer suggereert ambachtelijkheid en ja ... een zekere grandeur.

De firma bestaat, zoals het logo vermeldt, sinds 1848, toen gevestigd op het Schapenplein – de tegenwoordige Munt – als tapperij (men verkocht ook sterke drank en dan vooral jenever). Via de Jan Luijckenstraat en andere omzwervingen in 1928 uiteindelijk gevestigd in de Beethovenstraat. De huidige eigenaar is Theo van Broekhuizen. De naam de Logie komt van de tweede man van zijn grootmoeder, B(arend) J(an) de Logie.

### Historisch

In het assortiment kwam in de loop der jaren het accent steeds meer op wijn te liggen. Van Broekhuizen: “Wat ik op lijsten heb gezien, waren dat vooral Franse, maar ook Duitse wijnen. Port en sherry waren ook belangrijke

artikelen. Vroeger was het toch meer een slijterij met wijn. Er werden serieuze hoeveelheden jenever verkocht. Maar dat is helemaal weg. We verkopen nog wel wat mooi gedistilleerd, maar daar is de omzet toch ook flink van gedaald.”

Van Broekhuizen kwam eind zestig, begin zeventig na het overlijden van zijn vader in het bedrijf. De winkel was toen, zoals hij zegt “een veredelde slijterij, met wel goede wijnen, maar deed zelf niet aan import.” Dat is hij langzaam aan zelf gaan doen. “Als je tien of vijftien dozen wijn ergens kocht, dan was dat serieus veel. Een behoorlijke fles wijn kostte toen tussen de vijf en negen gulden. Wijn was toen relatief duur, zeker als je dat met nu vergelijkt.”

### Assortiment

De Logie importeert zijn wijnen voor 99% zelf en gaat daarbij in principe uit van eigen smaak. Er wordt met het hele team geproefd. Van Broekhuizen: “Het gaat altijd in eerste instantie om kwaliteit van het product en daarna pas om het geld. Een heel enkele keer is het wel eens anders om.”

Van Broekhuizen is van mening dat het huidige assortiment het sterkste is “dat we ooit gehad hebben”. En dat zit hem in de groei van de kwaliteit. Het omvat zo'n 300 wijnen uit de ‘Oude Wereld’: Frankrijk, Italië, Spanje, Oostenrijk, Duitsland. Dat zou je een specialisme kunnen noemen, met als zwaartepunt daarin de Bourgogne. “Maar dat heeft nu een twist gekregen naar nogal wat Champagnes die we importeren”, merkt Van Broekhuizen verder op en vervolgt: “Je weet op een gegeven moment ook wat je klanten willen, daarmee moet je spelen. Als je alleen maar finesse en mineralig levert, heeft dat geen zin, er moet ook gulheid, fruit en zachtheid bij zitten.”

De Logie levert niet alleen aan particulieren maar ook aan de horeca, zo'n 130 restaurants in Groot Amsterdam en daarbuiten.

### Eigen identiteit

Het team van de Logie bestaat uit acht man/



vrouw, de sfeer is gemoedelijk, familiaal – je merkt dat ook als je binnenkomt – hetgeen niet wil zeggen dat het er op vergaderingen niet pittig aan toe kan gaan. De expertise in het team betreft niet alleen de wijn maar ook marketing. De opslag en het kantoor zitten in Zuidoost.

De Logie bedruipt zich compleet zelf, eigen import en is niet aangesloten bij een inkoopcombinatie. Zou Van Broekhuizen ook niet willen: “Dat zou onmogelijk zijn, je hebt toch behoefte aan een eigen identiteit. Begonnen als een kleine winkel op de hoek is het enigszins uit de hand gelopen tot een middelgroot bedrijf, maar in de basis komt het allemaal uit die 28 vierkante meter, dat is wel grappig en de filosofie is eigenlijk, zonder dat we het ons realiseren, nog steeds hetzelfde.”

### Filosofie

“Constant met wijn bezig zijn en zorgen dat je innoveert, dat je betere producten gaat leveren, dat je steeds beter wordt. Onze stijl van wijnselectie is automatisch onderdeel van de filosofie, want zo vinden wij dat wijn moet smaken, aspecten als gezondheid, naturel, authenticiteit etc. Af en toe een knieval

naar wat je zelf niet zo lekker vindt, moet ook kunnen, want de markt vraagt erom. Maar als je dan zo'n wijn selecteert, dan in ieder geval een goede.”

### De markt

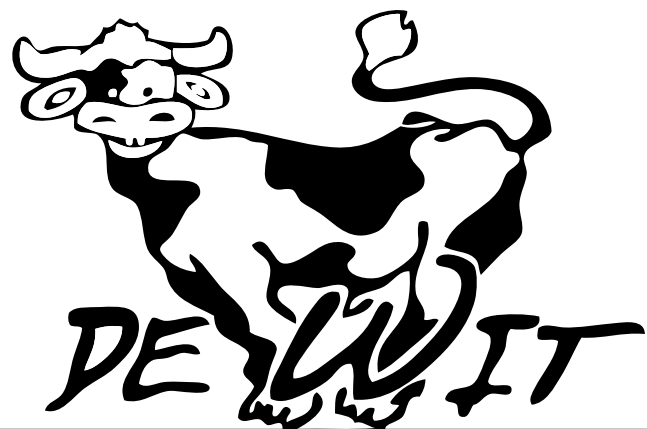
De competitie is harder, de markt is scherper. Er is een nieuw ‘oud’ woord opgedoken: korting. “Daaraan waren we niet gewend; onze prijs kwaliteit verhouding is heel scherp. Het is veel belangrijker geworden dan een paar jaar geleden. Vooral bij de horeca, die hebben het zwaar.”

### Aanbieding

Op vertoon van ‘Van de Kook’ voor leden van Cuisine Culinaire Amsterdam twee eigenzinnige, karaktervolle wijnen uit Noordwest Spanje. Rood: Mencia Abadia Nostin van € 9,50 voor € 8,00. Wit: Godello Abadia Nostin van € 9,50 voor € 8,00 (zie voorgerecht april 2012)

Peter Luijsterburg

Wijnhandel B.J. de Logie, Beethovenstraat 27, 1077 HM Amsterdam, 020 – 662 62 08 [www.delogie.nl](http://www.delogie.nl)



**DE WIT**  
**AMBACHTELIJKE SLAGERIJ**

Wakkerstraat 13, 1097 CB Amsterdam, telefoon 020 665 3074



 **KEUKEN EN TAFEL** 

*Ruwe Russula (Russula Virescens) onder de eik*

### Russula's

In Nederland komen meer dan 100 soorten russula voor. Kenmerkend van deze soort is dat deze altijd samengroeien met bomen. Deze symbiose is zeer bijzonder, enkele soorten komen alleen bij een bepaalde boomsoort voor.

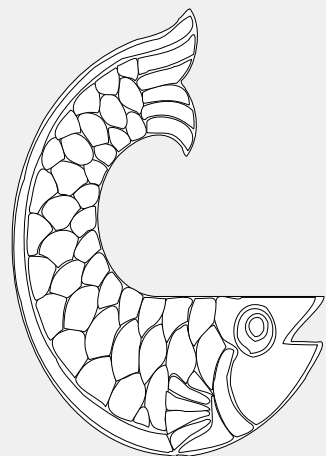
Kenmerkend voor russula's zijn het wit gekleurde vruchtvlies en de witte plaatjes (lamellen) die doorlopen van de hoedrand tot aan de steel. Er zijn dus geen plaatjes die halverwege stoppen. De steel heeft geen ring en komt niet uit een beurs.

Een van de belangrijkste kenmerken is de consistentie van het vruchtvlies. Dit is stevig en redelijk hard. De steel breekt als een

krijtje met een breukvlak dwars op de steel ! Alle andere paddenstoelen breken (behalve de melkzwammen) met vezels in de lengterichting. De hoedhuid is vaak fel gekleurd (rood, rose, paars, groen, geel, oranje of bruin). Voor kenners is de paddenstoel makkelijk te herkennen als russula, voor een leek is dit niet het geval. Als kenner kan het zelfs een hele klus zijn om de juiste russulasoort te herkennen! Hiervoor zijn naast de typische gastheer (boom) onder andere chemicaliën (zoals ijzersulfaatkristallen) en een microscop nodig.

Waarom dan toch de russula's opnemen in Van de Kook?

Gevaarlijke russula's bestaan namelijk niet! Er zijn enkele russula's (rode vormen) die vanwege de smaak (zeer bitter, rotte vis, radijsachtig) ongenietbaar zijn.



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



Neem eens een kijkje in de keuken  
van P+E



[www.posteneger.nl](http://www.posteneger.nl)

Meer dan 75 jaar  
producent van het betere  
hang- en sluitwerk



post en eger hang- en sluitwerk b.v.

Echter alle in rauwe toestand lekker smakende russula's zijn goed eetbaar. Er zijn ten aanzien van de ongenietbare russula's geen russula's die dodelijk giftig zijn, hooguit is er sprake van misselijkheid, buikpijn of braken. Deze symptomen ontstaan trouwens niet bij het proeven van een klein stukje russula (2x2x2 mm); even er op bijten en uitspuwen is voldoende om te testen of de russula smakelijk of niet smakelijk is.

De volgende russula's worden als culinair waardevol gezien:

Ruwe Russula \*\*\*  
Goudgele Rusula \*\*\*  
Regenboogrussula\*\*\*  
Groene berkenrussula\*\*\*  
Okergroene russula\*\*\*  
Smakelijke Russula\*\*\*  
Duifrussula \*\*\*  
Vorkplaatrussula\*\*\*  
Appelrussula\*\*  
Gele Berkenrussula\*\*  
Potloodrussula\*

De bovenstaande russula's hebben in rauwe toestand vaak een fruitige geur in combinatie met een milde nootachtige smaak.

Hieronder ga ik even verder in op twee duidelijk herkenbare Russula's:

#### **Ruwe Russula**

De meest herkenbare russula is de Ruwe russula (*Russula Virescens*) [Fr: *Russule verdoyante* of *Palomet*; En: *Green-cracking rusula*], de hoedhuid is (zee)groen gekleurd met dondergroene schubben.

De hoedhuid barst waardoor het witte vruchtvlies zichtbaar wordt. De russula komt alleen voor bij eik en berk. Check dus altijd de aanwezigheid van deze waardbomen.

De hoed is in jonge toestand vlak maar snel ingedeukt en de rand krult naar beneden. In verse toestand geurt de paddenstoel naar verse hazelnoten en de smaak is die van

nieuwe aardappelen. Bereiden: grillen of kort bakken.

NB: In de Nederlandse bossen heb ik deze soort nog niet aangetroffen, ik heb deze wel in Frankrijk gevonden.

#### **Regenboogrussula**

De Regenboogrussula (*Russula cyanoxantha*) [Fr: *Russule charbonnière*; En: *Charcoal burner*] is een paddenstoel met een grote variatie in kleur van de hoed: mengsel van paars, grijs, blauw, groen en geel. Vaak wat lichter gekleurd (geel-groen-bruin) in het centrum van de hoed.

De hoed is stevig glad en glanzend. De hoed is in jonge toestand bol met een lichte indeuking, later vlak met een duidelijke indeuking. De hoedhuid laat makkelijk los en is redelijk goed van de hoed te trekken.

De paddenstoel is uiteindelijk van andere russula's te herkennen door de ongelofelijke flexibiliteit/elasticiteit van de plaatjes. Deze breken niet gemakkelijk af, zoals bij andere russula's wel het geval is.

De russula komt vooral voor bij beuk en eik maar ook bij andere bomen (ook naaldbomen). In verse toestand hebben ze geen kenmerkende geur. De smaak is zoet en nootachtig. In Frankrijk wordt deze paddenstoel als een delicatessen gezien (redelijk goed verkrijgbaar in ingemaakte vorm, echter niet te vergelijken met vers bereide exemplaren!). Bereiden: grillen of kort bakken met wat citroen en knoflook.

Hieronder een recept dat ik aantrof in een van mijn boeken (*Handboek Paddenstoelen*, Mark Janssen), die ik zeker een keer wil maken als ik de volgende keer russula's vind:

#### **Gegratineerde russula's met spinazie (*Gratin de russules aux épinards*)**

400 g russula's  
400 g verse spinazie

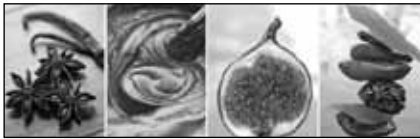
## VAN SOEST AMSTERDAM CHOCOLATIER

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



# Gezakt voor de remtest?

Typisch een (on)gevalletje voor ASN Almere



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

25 cl slagroom  
40 g boter  
1 eetlepel citroensap  
(knoflook naar wens)

Snijdt de russula's in stukken.  
Smelt de helft van de boter en bak de russula's (eventueel met een teentje knoflook) op laag vuur.

Voeg het citroensap toe en wacht tot alle vocht verdampt is. Voeg 20 cl slagroom toe en laat het geheel inkoken tot het goed gebonden is.

Breng op smaak met zout en peper.  
Klop de rest van de slagroom stijf en zet die in de koelkast. Was de spinazie en laat deze goed uitlekken en snijd deze in reepjes.  
Smelt 20 g boter in een pan en voeg de spinazie toe en laat zachtjes koken tot de spinazie gaar is. Voeg zout en peper toe en roer

nog een keer om en giet in een zeef.  
Druk er met een lepel zoveel mogelijk alle water uit.

Schik de spinazie in een gratineerschotel en schik er de (uitgelekte) russula's overheen.  
Meng de saus met de stijfgeslagen slagroom en giet die er over heen. Gratineer zeer kort onder de hete grill en dien snel op.

Gaston Dolmans

*Regenboogrussula (Russula cuanoxantha) onder beuk*





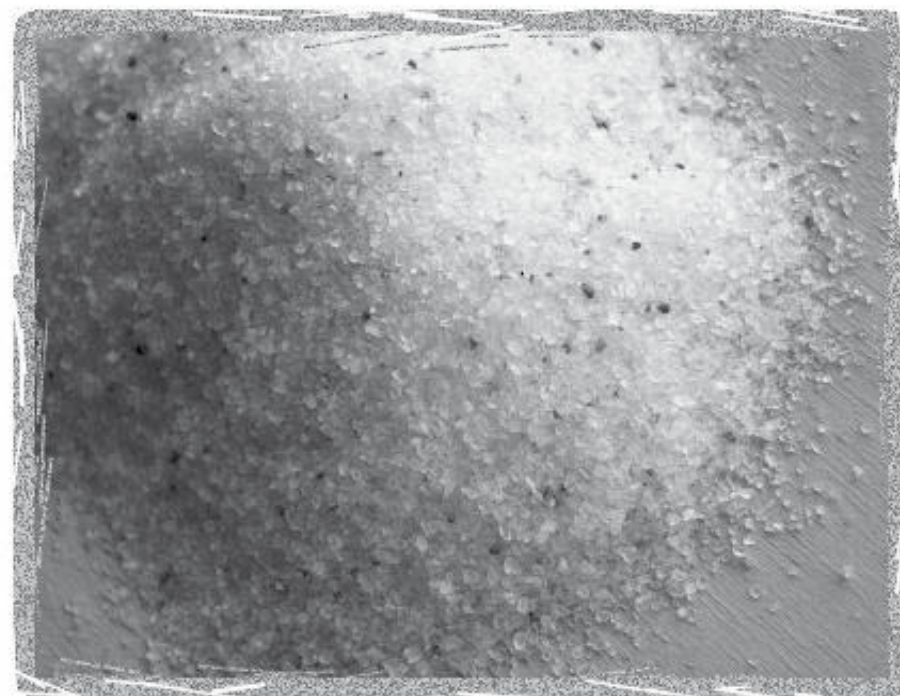
**Lekker uit eten  
geweest?**



**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](http://fontijn.eu)



## Schilderen op je bord met fleurig zout (2)

In de vorige van de kook zijn blauwe (Bleu de Perse), zwarte (Hawaii Black of Hawaïaans zwart lavazout) en oranje (Himalaya Pink) zouten aan de orde geweest.

### Oranje

In de categorie oranje is er nog een bijzonder zout, Murray River Salt uit Australië. De kristallen hebben een zacht krokante structuur, de smaak is zacht.

Het zout bestaat uit acht elementen en één chemische verbinding. Het wordt gewonnen uit ondergrondse minerale lagen die gevoed worden door de Murray rivier. Winning vindt plaats door oppompen van

*Hierboven Real Salt*

het zoute water en door verdamping van het water in natuurlijke bassins. Het levert een zout op dat wereldwijd in de prijzen valt.

De kleur heeft, net als die van de Himalaya Pink iets weg van rode aarde. Het is de oudste kleur, vooral bekend van prehistorische rotstekeningen. Rode aarde ontstaat doordat ijzer verroest en een roodachtige kleur achterlaat. Een van de acht elementen van Murray River Salt is ijzer. Op een miljoen deeltjes Murray River Salt bestaan 23 deeltjes uit ijzer.

### Groen

Echte groene zouten zul je niet tegenkomen, helaas. Sel Gris Guérande (licht scherpe smaak) heeft een grijze kleur met een groen schijnsel. Groen is de kleur van leven (voor-



# 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 uitgekende 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



jaarsgroen) maar ook van de draak en andere slechte dingen (gifgroen).

Een alternatief voor groen zout is het groene theezout dat Japanners maken door zeezout te vermengen met Matcha, Japanse groene theepoeder.

## Rood

Een opvallend rood zout is Hawaii Alaea. Het rood lijkt op rood dat afkomstig is van ijzeroxiden (Venetiaans rood, Engels rood, etc.). De kleur is afkomstig van rode vulkanische klei (alea) dat rijk is aan ijzeroxiden. Hawaii Alaea is het rituele zout van Hawaii. Het wordt gebruikt om marlijnen in te zouten en het wordt gebruikt als geneesmiddel. Het heeft een nootachtige scherpe smaak. De korrels kleuren natuurlijk erg mooi op wit visvlees.

## Gespikkeld

Ten slotte nog de versie 'fine' van RealSalt. Het is witgrijs zout met kleine bruine, rode en zwarte korreltjes. Het heeft een minerale scherpe smaak. De kleur dankt het Amerikaanse zout uit Utah aan het feit dat het niet geraffineerd is. Het bestaat uit 60 mineralen en is afkomstig uit zoutlagen die tijdens de Jurassic (de tijd van de dinosaurïërs) zijn gevormd. Leuk om over popcorn te strooien.

## Tip

Gebruik gekleurd zout alleen als decoratie. Bij verhitting of oplossing in een vloeistof verliest het meestal zijn structuur, kleur en typische smaak.

Ben te Raai



Foto: Janus van den Eijnden

## Eten in.. Rijsel

In de Marcusstraat (zijstraat van de Weesperzijde) op nr. 52b zit sinds 11 november 2011 restaurant "Rijsel". Rijsel is de Vlaamse naam voor de Franse stad Lille. De naam is gekozen om te accentueren dat het gaat om een combinatie van Vlaamse en Franse aspecten, bijvoorbeeld de heerlijke Franse sauzen en wijnen en tegelijkertijd de eenvoud, de no-nonsense van de Vlamingen: een open keuken, een open afwas. Daarbij zegt eigenaar Pieter Smits over de naam: "het bekt ook wel lekker!"

Pieter wist 10 jaar geleden al dat hij een eigen zaak wilde. Groeide op in Cuijk waar zijn ouders een oud bruin café annex zalencentrum

wijn & catering **Pasteuning**

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

**23<sup>ste</sup> Proefschrift Wijnconcours**  
**Officiële verkiezing**  
*Wijn van het Jaar*

Wijn categorie  
Wijnspecialzaak | Slijterij  
€5,01 t/m €7,50 | Rood

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



**Wijn van het jaar**

PROEFSCHRIFT WIJNCONCOURS

PROEFSCHRIFT WIJNCONCOURS

the WINE & FOOD association

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



runden met life muziek in het weekend. Na 15 jaar was zijn vader op, begon af te bouwen en ging met pensioen.

Pieter heeft 8 jaar meegeholpen in de zaak: hielp in de garderobe, ging glazen spoelen en later achter de bar. Pieter had een oom in Amsterdam waar hij vaak logeerde. Hij vond het stadsleven wel interessant en wilde niet terug naar een dorp. In Tilburg bij ROC “De Rooie Pannen” heeft hij zijn opleiding gedaan. Deed daarna marketing& ondernemerschap op het HBO en volgens Pieter is die combinatie beter dan de hogere Hotelschool en heeft hij er nog dagelijks profijt van.

Totaal heeft Pieter een jaar in het buitenland gezeten: een half jaar in Melbourne in restaurant “Oranje”. Daar werkte hij naast een topsommelier, die hem opleidde. In die tijd heeft hij ook veel wijntrips door Australië gemaakt. Ging daarna een half jaar naar Toronto en werkte in “Black Hoof”. Wat hij onder ander overgehouden heeft aan dat jaar is een fascinatie voor die steden omdat je je op één productgroep kunt richten bijvoor-

*Restaurant Rijsel. Foto: Janus van den Eijnden*

beeld schaal en schelpdieren. “Black Hoof” had een hele sjieke productiekeuken, maar ze hadden ook schijt aan Michelin of Bib Gourment. Gingen duidelijk hun eigen gang en hadden als motto bijvoorbeeld: “hang je eigen jas maar op”. Die sfeer wil Pieter ook in zijn restaurant. Geen rustige tafel met privacy.

Teruggekomen uit het buitenland wilde hij voor 1 jaar werken in “de Goudfazant” in Amsterdam Noord. Het werd 3 ½ jaar. Pieter zegt: ‘Ik heb daar veel geleerd, vooral de logistiek en ook dat je soms streng moet zijn. Mensen die gereserveerd hebben en een uur te laat komen en net doen of er niets aan de hand is, moet je kunnen wegsturen. Met andere woorden: je moet je grenzen bewaken! Ook van de Goudfazant heb ik geleerd de exploitatiekosten en de rente laag te houden. De prijzen in Rijsel zijn bewust laag gehouden, omdat men een gemeleerd gezelschap wil en voor iedereen toegankelijk wil zijn.



Foto: Janus van den Eijnden

Iwan Driesen is de chef-kok die Pieter leerde kennen via “Toscanini”. Iwan was interim-chef bij het “Remeiland”, was grote zaken beu en was op het moment dat hij Pieter ontmoette op zoek naar een nieuwe uitdaging. Voor Rijsel heeft Iwan onder andere gewerkt bij Westerdok, Pays-Bas op de Zuidas, Le Hollandais en Toscanini.

Rijsel zit in een oud schoolgebouw. De bedoeling is, zegt Pieter, dat je binnenkomt en het gevoel hebt dat het al 20 jaar bestaat. “De oubolligheid moet ervan af stralen: oude stoelen, vitrage, tweedehands barretje uit Frankrijk et cetera. Bewust heeft men bepaalde zaken niet afgemaakt, zoals de kapstok. De kracht, zegt Pieter, dat qua logistiek alles binnen handbereik is. De akoestiek is wel slecht door de hoogte en de stenen vloer. Een gedeelte van de tafels heeft linnen, het andere gedeelte niet. Pieter vertelt dat gasten vaak zeggen dat dit restaurant overall had kunnen staan: in Parijs, Londen of Berlijn.” We proberen dan ook iets tijdloos neer te zetten en daarbij willen we alleen met superenthousiaste mensen in de bediening werken”. De formule houdt ook in dat er op de wijnkaart

ook een Giscours (Margaux) 2000 staat voor 100 euro. “Daar verdien ik maar een tiende op zegt Pieter, “andere zaken vragen 200 euro voor zo’n fles.”

Het restaurant biedt plaats aan 60 mensen. De kaart wisselt elke dag en op bestelling kunnen verschillende kipgerechten besteld worden (zie artikel over Rijsel in het blad Delicious)

Iwan heeft voor ons twee recepten voor 4 personen. Allereerst

#### **Bourgignonne van wild zwijn.**

6 kilo zwijnsnek in stukken van +\_ 150 gram snijden.  
Wildmarinade: 3 liter rode wijn, 2 l. kippenbouillon, 2 winterwortelen, 6 uien, 2 bol knoflook, 6 kruidnagelen, 20 jeneverbessen, 15 laurierblad (wanneer vers 6 stuks), handje peperkorrels, ½ bos tijm.  
Alles opkoken en op het vlees doen wanneer het afgekoeld is. 1 nacht laten marinieren. Vlees uit de marinade halen (ook de

peperkorrels en takken tijm eruit). Marinade opkoken, goed afschuimen en passeren. Vlees bloemen en aanbraden, pan deglaceren met marinade. Opzetten met de rest van de marinade en 2 l, jus de veau. Evt binden met beurre manié en op smaak brengen met peper, zout en wat sherryazijn. Bij het uitgeven een klontje boter voor de zachtheid. Verder serveren met gestoofde zilvertuitjes, bospeen champignons en blokjes spek.

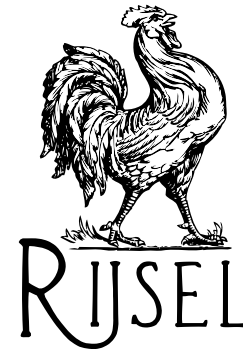
Het tweede recept is:

#### **Zalm met oestervinaigrette**

Per kilo zalm: 100 gram grof zout, schil van 1 citroen en 1 sinaasappel, geraspt, flinke pluk tijm (met de hand stuk draaien), 1 el korianderzaad gemalen, 1 el zwarte peper. Dit 1 nacht laten marinieren, volgende dag afspoelen en drogen. Zalm dun snijden. vinaigrette: 1 deel citroensap, 3 delen goede olijfolie en peper (oesters hebben zout) mise en place: een aantal oesters openen (van een gillardeau geef je ongeveer een halve). De oester hakken en door de vinaigrette doen.

Leg een paar plakken zalm op een bord en daarover de vinaigrette met oester.

Eet smakelijk  
Kees Faas



Restaurant Rijsel, Marcusstraat 52b  
1091 TK Amsterdam, 020-4632142  
www.rijsel.com

## Antwoorden TestKees (17)

### Vraag 1

antwoord a is juist. Belegen kaas moet minimaal 4 maanden zijn en oude kaas 10 maanden.

### Vraag 2

Antwoord c. Spelt is juist lichter verteerbaar als tarwe.

### Vraag 3

Antwoord c is juist

### Vraag 4

Antwoord c. Vet is niet oplosbaar in water.



# Na het eten, de moraal

Van de Kook bedruipt zichzelf financieel. Dat is mede te danken aan leden die adverteren in ons kookblad. Dat waarderen we zeer. Toch kunnen wij nog steun gebruiken.

Ben jij een ondernemend lid? Dan zijn de kosten aftrekbaar! Wil je sponsoren? Er is altijd wel een passende oplossing te vinden.

# Steun Van de Kook

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



## 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.

Kookagenda 9/2012 - 6/2013

Herbert Zwanen	ma	sept	okt	nov	dec	jan	feb	mrt	apr	mei	jun
Bloemer/de Groot 10:30 u	di	27-aug	24-sep	22-okt	19-nov	7-jan	4-feb	4-mrt	1-apr	6-mei	3-jun
Cees Kochx	di	28-aug	25-sep	23-okt	20-nov	8-jan	5-feb	5-mrt	2-apr	7-mei	4-jun
Leon Maas	wo	28-aug	25-sep	23-okt	20-nov	8-jan	5-feb	5-mrt	2-apr	7-mei	4-jun
Antoon Wever / Kees Faas	do	29-aug	26-sep	24-okt	21-nov	9-jan	6-feb	6-mrt	3-apr	8-mei	5-jun
Franny Blauwendraat	vr	30-aug	27-sep	25-okt	22-nov	10-jan	7-feb	7-mrt	4-apr	9-mei	6-jun
	za	31-aug	28-sep	26-okt	23-nov	11-jan	8-feb	8-mrt	5-apr	10-mei	7-jun
Willem van Liere	zo	2-sep	30-sep	28-okt	25-nov	13-jan	10-feb	10-mrt	7-apr	12-mei	9-jun
Rob de Haas	ma	3-sep	1-okt	29-okt	26-nov	14-jan	11-feb	11-mrt	8-apr	13-mei	10-jun
Dirk Hoogerwerf 10:30 u	di	4-sep	2-okt	30-okt	27-nov	15-jan	12-feb	12-mrt	9-apr	14-mei	11-jun
Jack Tazelaar	di	4-sep	2-okt	30-okt	27-nov	15-jan	12-feb	12-mrt	9-apr	14-mei	11-jun
Rob Berkhout	wo	5-sep	3-okt	31-okt	28-nov	16-jan	13-feb	13-mrt	10-apr	15-mei	12-jun
Chefsavond	do	6-sep	4-okt	1-nov	29-nov	17-jan	14-feb	14-mrt	11-apr	16-mei	22-aug
Ben te Raai	vr	7-sep	5-okt	2-nov	30-nov	18-jan	15-feb	15-mrt	12-apr	17-mei	14-jun
	za										
	zo										
André van der Woude	ma	10-sep	8-okt	5-nov	3-dec	21-jan	18-feb	18-mrt	15-apr	20-mei	17-jun
Bert Faessen	di	11-sep	9-okt	6-nov	4-dec	22-jan	19-feb	19-mrt	16-apr	21-mei	18-jun
Paul van Kreef	wo	12-sep	10-okt	7-nov	5-dec	23-jan	20-feb	20-mrt	17-apr	22-mei	19-jun
Hans Melissen	do	13-sep	11-okt	8-nov	6-dec	24-jan	21-feb	21-mrt	18-apr	23-mei	20-jun
Rob v.d. Mark	vr	14-sep	12-okt	9-nov	7-dec	25-jan	22-feb	22-mrt	19-apr	24-mei	21-jun
	za										
Julia Krom	zo	16-sep	14-okt	11-nov	9-dec	20-jan	24-feb	24-mrt	21-apr	26-mei	23-jun
Wim Kuijk	ma	17-sep	15-okt	12-nov	10-dec	28-jan	25-feb	25-mrt	22-apr	27-mei	24-jun
Piet Hein Bloemer	di	18-sep	16-okt	13-nov	11-dec	29-jan	26-feb	26-mrt	23-apr	28-mei	25-jun
Casper de Groot	wo	19-sep	17-okt	14-nov	12-dec	30-jan	27-feb	27-mrt	24-apr	29-mei	26-jun
Johan Gemser	do	20-sep	18-okt	15-nov	13-dec	31-jan	28-feb	28-mrt	25-apr	30-mei	27-jun
Tom Kaptein	vr	21-sep	19-okt	16-nov	14-dec	1-feb	1-mrt	29-mrt	26-apr	31-mei	28-jun
Algemene Ledenvergadering	za										
Lustrumviering	zo		3-nov								27-jan