Kookboek

Koken als een god in....Italië

Kookboeken met Italiaanse recepten lijken steeds populairder te worden. Maar lang niet alle boeken hebben er ook basisrecepten in opgenomen.
Want hoe maak je eigenlijk je eigen tagliatelle of ravioli? En wat zijn goede Italiaanse kazen? Wat zijn de beste Italiaanse vleeswaren? Het zijn allemaal vragen die beantwoord worden in 'Delicious Italië'.
Hapjes, drankjes, pasta, soep, salades, frittata, vis, vlees, groente, toetjes, koekjes en taarten, het komt allemaal aan bod in dit Italië-kookboek van het culinaire tijdschrift 'Delicious'. Fraai uitgevoerd met prachtige foto's op glanspapier en voorzien van een leeslint, precies zoals een fijn kookboek moet zijn.

Het enige punt van kritiek is dat er van veel namen van gerechten geen Nederlandse vertaling gegeven wordt. Er staat in het recept precies hoe je arancini moet maken, of burrata, robiola en involtini, maar wat het allemaal precies is? Als je het recept leest, begrijp je wel wat het is en omdat het is opgenomen in het hoofdstuk 'Aperitivo & antipasti' snap je ook wel dat het een lekker hapje vooraf is, maar een korte Nederlandse verklaring onder deze gerechten had niet misstaan. Niet iedereen die van Italiaans eten houdt is al meermaals in Italië geweest en weet dus niet precies wat het allemaal is.
Maar verder valt er weinig aan te merken op dit fijne kookboek. Zelfs mensen die niet vaak in de keuken staan komen een heel eind met deze recepten. En zo haal je de zomer zelfs op regenachtige Hollandse dagen nog weer even in huis. Zoals met dit recept:

Lamsstoof met artisjokken en salie

Hoofdgerecht voor 4 personen; bereiden ca. 20 min.; stoven ca. 2 uur.

Ingrediënten: 2 tl venkelzaad; 1 (bio)citroen; 3 el olijfolie; 4 lamsschenkels; 4 teentjes knoflook, fijngesneden; 1 kleine winterwortel, in miniblokjes; 2 bleekselderijstengels met blad, fijngesneden; 4 sjalotten, gehalveerd; 2 takjes salie of 1 el gedroogde salie*; 4 artisjokbodems, in kwarten ** of artisjokharten; 500 ml witte wijn; 2 el fijngesneden peterselie.
***Gedroogde salie heeft een sterkere smaak dan verse.**
**** Artisjokbodems hebben een stevige structuur, je koopt ze bij mediterrane supermarkten (diepvries). In 't seizoen – het late voorjaar tot de zomer – kun je verse bodems nemen.**

Stamp het venkelzaad fijn met wat grof zout. Schaaf met een dunschiller een paar mooie stukken van de citroenschil.
Verhit de olijfolie in een braadpan en bak hierin de lamsschenkels rondom bruin aan in 3-5 min.
Voeg het venkelzout toe aan de lamsschenkels. Voeg de knoflook, wortel, selderij, sjalotten, salie en artisjokbodems en citroenschil toe. Voeg de witte wijn en nog 500 ml water toe.
Stoof de schenkels op laag vuur in 2 uur gaar of tot het vlees bijna van het bot valt.
Breng op smaak met zout en peper en bestrooi voor het serveren met de peterselie.

Hanneke van den Berg

Druivennat met Esther

Esther Groenewoud (38) kan intens genieten van een mooie Riesling uit Duitsland. „Net als veel mensen dacht ik dat het een zoete wijn was. Dat vooroordeel werd weggenomen toen ik hem proefde tijdens mijn wijnopleiding." En zo ontdekt Esther iedere keer weer iets nieuws in de wereld die wijn heet. Die ontdekkingen houdt ze niet voor zichzelf, maar deelt ze graag met anderen via haar wijnblog Wijntjes met Esther.

Tekst: **Nanska van de Laar** Foto: **Taco van der Eb**

Geen blog voor wijnkenners. Zeker niet, want die weten wel van wijn. „Nee, ik wil juist mensen op een toegankelijke een laagdrempelige manier kennis laten maken met wijn. Ik ben zelf geen wijnspecialist en wil niet opleggen wat je moet drinken. Ik kan wel adviseren, maar smaak is ook heel persoonlijk en uiteindelijk kies je de wijn die je zelf lekker vindt. Maar wijn is niet per se moeilijk of serieus en daarom ben ik drie jaar geleden met een blog begonnen."

Esther speelde overigens al langer met het idee te gaan bloggen over wijn. „Maar ik bedacht steeds wel weer een reden om het niet te doen. Toch heb ik uiteindelijk wel de stap gezet en sinds drie maanden hou ik me fulltime bezig met Wijntjes met Esther. Daarvoor werkte ik als HR-manager op het sciencepark in Leiden."
Een hele andere tak van sport dus. „Ja, maar ik ben altijd al een liefhebber van eten en drinken geweest. Op mijn zestiende had ik een bijbaantje in een hotel en ik ben daarna ook naar de Hogere Hotelschool gegaan. Ik weet niet precies wanneer ik mij meer in wijn ben gaan interesseren, maar tijdens mijn studie liep ik stage in Amerika in het Ritz-Carlton en daar maakte ik kennis met Amerikaanse wijnen."
„Vroeger thuis dronk mijn vader wel rode wijn, maar daar moest ik toen niks van hebben. Dan begin je met Canei... Ik zou daar nu niet meer aan willen denken", lacht de Voorhoutse.

Duitse wijnen

Nee, dan liever een mooie Riesling uit de Moezel. „En een Spätburgunder vind ik ook een erg mooie wijn, ik hou wel van dat kruidige. Ik ben sowieso fan van Duitse wijnen. Afgelopen voorjaar ben ik naar de Moezel geweest en heb natuurlijk wel wat meegenomen, maar niet alleen maar Rieslings en Spätburgunders, want ik vind het wel zo leuk om steeds iets nieuws te proberen."
Haar wijnervaringen deelt ze niet alleen op haar blog, maar ook tijdens de proeverijen die ze organiseert.

Uitgesproken smaak

Want Wijntjes met Esther is inmiddels meer dan alleen een blog. „Ik organiseer zowel op locatie als bij mensen thuis wijnproeverijen. Als het bij iemand thuis is, neem ik ook alles zelf mee. Zelfs de waterglazen en karaffen. Ik laat mensen dan proeven van wijnen uit acht verschillende landen, van mousserend tot een heel aromatische wijn. Een Pinotage bijvoorbeeld, die is heel uitgesproken in smaak. Ik heb ook zelf een aromawiel gemaakt dat kan helpen bij het benoemen van de smaak die je proeft."
In de nabije toekomst wil de Voorhoutse ook een kleine webshop beginnen. „Mensen kunnen nu al de wijn die ze proeven tijdens zo'n proeverij bij me bestellen, maar ik wil ze ook via mijn site kunnen aanbieden. Maar dan wel met het verhaal erbij, want dat is wat wijn zo leuk maakt: het verhaal erachter."
Wijntjes met Esther gaat niet alleen over wijn, maar ook over spijs in combinatie met het druivennat. Op haar site geeft ze tips, maar meldt ze ook leuke adresjes.

Favoriete hotspots

Zo doet ze uit de doeken wat haar favoriete hotspots in Leiden zijn als het om eten gaat en gaat ze graag op pad om wijnbars te testen. „In Leiden zijn Proeflokaal 1574, Jeanpagne en Burgemeester Goeswijn wel echte aanraders. In Haarlem vind ik Wijnlokaal Louwtje erg leuk en wijnbar Viqh is daar natuurlijk een bekende."
Wijntjes proeven met Esther kan volgende maand ook in Amsterdam. „Ik organiseer daar op 8 september een proeverij met zomerse wijnen bij Grand Café 1884. Ik verzorg dan de wijnen en zij voor een goede borrelplank. En op 22 september hou ik bij Cheers! in mijn eigen woonplaats Voorhout een proeverij."
Drie jaar geleden had Esther natuurlijk nooit kunnen denken dat wijn haar wereld zou worden. „Het is een uit de hand gelopen hobby, maar ik ben blij dat ik de stap gezet heb en nu ondernemer 'in de wijn' ben."

www.wijntjesmetesther.nl

Verhaal in de fles

Wat is het beste drinkwater ter wereld? Geen mens kan het weten. Had je gedacht. Er zijn internationale panels van waterproevers die met stalen gezichten uit glaasjes nippen om aldus een water te kunnen benoemen tot het beste water ter wereld.
Vorig jaar nog, werd in de Verenigde Staten een Australisch bronwater wereldkampioen. Het beste water? In elk geval duur. Maar niet het duurste. Ook hoog gewaardeerd door de jury, vorig jaar tijdens de bronwater smaakwedstrijd in Berkeley, was water uit Noorwegen. Gesmolten ijsberg. Is dat eigenlijk wel bronwater? Het scoorde in elk geval hoge cijfers in de top honderd. Een Noor vraagt 80 euro voor een flesje. En vreemd; hij krijgt het er nog voor ook.
Wie rijk is laat zich graag verwennen en de rijksten willen het allerbeste. Het enige wat je moet doen als je ze iets verkopen wilt, is een verhaal vertellen dat ze onverbiddelijk geloven. Zelfs het Franse Vichy-water, werkelijk niet te drinken brak bocht, is er begeerd door geworden. Door het verhaal dat het water je goed doet.
IJsbergen en gletsjers smelten om er flesjes mee te vullen is geen nieuw idee. In de Verenigde Staten en Canada doen ze er al aan. Ook een paar ondernemende jonge Nederlanders begonnen er een paar jaar geleden aan. Met eerst een sterk verhaal en daarna op zoek naar afnemers. Nooit meer van gehoord, het verhaal was niet goed genoeg.
Nee dan een oeverloos rijke inwoner van een van de Verenigde Arabische Emiraten. Hij denkt niet aan flesjes water van een ijsberg, hij denkt een hele ijsberg naar zijn snikhete land te halen. Een reusachtige ijsberg wil hij vanaf de Zuidpool tot in de Straat van Oman laten slepen, een tocht van een jaar. De ijsberg zal onderweg een derde deel van zijn kostelijke water verliezen door dooi, maar, redeneert de buitenaards rijke Arabier, dan is er nog altijd genoeg water over om bij ons een tijdje van te kunnen drinken. De hele onderneming zou volgens berichten ongeveer 200 miljoen euro kosten. En hoe idioot wil je het hebben; het water van de ijsberg is niet eens geschikt om er meteen van te drinken. Het moet gezuiverd worden, het is bescheten geweest door vogels op de zuidpool en onderweg naar de emiraten.
We lachen wat af als het over fratsen gaat die mensen met drinkwater uithalen.
En we hebben makkelijk lachen in Nederland, met het veiligste drinkwater ter wereld dat bijna gratis uit de kraan komt. Intussen moet de stad Chennai (Madras) in het zuidoosten van India, 4,2 miljoen inwoners, drinkwater van ver laten komen per trein omdat door aanhoudende droogte rond de stad geen water meer kan worden opgepompt. En in de hoofdstad van Zimbabwe, Harare, zit de helft van de 4,5 miljoen inwoners zonder water. Dan is het gehannes met water voor de rijken opeens niet leuk meer.
Majesteit, bel de gefortuneerde Arabier even op. Hij kan zijn geld beter besteden aan drinkwatervoorzieningen waar ze dringend nodig zijn. En als hij iets bijzonders wil voor zichzelf: in Nederlandse supermarkten te koop, halve litertjes water uit een bron op IJsland. Hetzelfde water dat op IJsland gratis uit de kraan komt. Niks beter, maar gelukkig wel duizend keer duurder. 1,02 euro bij Albert Heijn.