

WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL

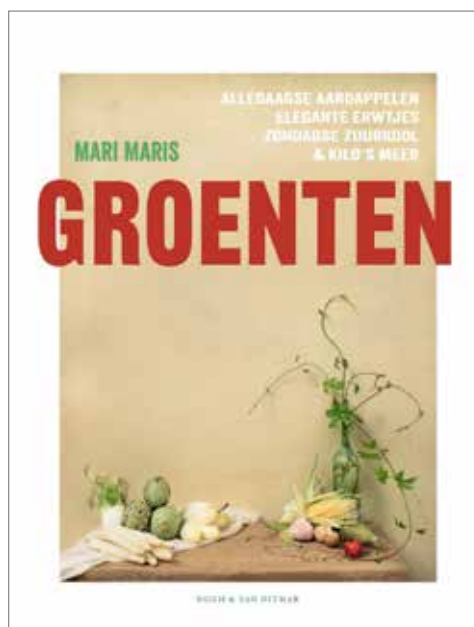


ONTMASKERING

Ijsbrand Velzeboer is voedingsmiddelen-technoloog – dat klinkt misschien saai maar de man heeft een enorme humor, en dat ondanks de poel van ellende waarmee hij dagelijks wordt geconfronteerd. Op onregelmatige basis staan zijn columns in *Vision* en verschijnt hijzelf op de kwelbuis. De makers van het fantastische *Keuringsdienst van Waarde* weten hem bijvoorbeeld goed te vinden.

Weet u wat zo erg is? Met de ellende waar hij zo gretig zijn tanden in zet (figuurlijk dan) met zijn adviesbureau Scienta Nova wordt u óók elke dag geconfronteerd. In de supermarkt. Want daar wordt misleid en gelogen en bedrogen en belazerd dat het een lieve lust is. Velzeboer toont in *Leugens op mijn bord* bijvoorbeeld keihard aan hoeveel water er in uw eten wordt gestopt. Waar u dus flink voor betaalt. Hoewel met degelijke feiten en cijfers onderbouwd, is zijn vijfde boekje wederom luchtig leesbaar; daar staat zijn soms lekker politiek incorrecte humor borg voor.

Een uitgave van Scienta Nova,
ISBN 9789081061230, € 17,99



HEUS GEEN HYPE

De onophoudelijke stroom groentenboeken die er verschijnen laat ik met plezier aan mij voorbijgaan. Ik roep altijd: 'groente is een overtrokken hype', waarop iedereen als door een wesp gestoken reageert; heerlijk. Maar er zijn uitzonderingen. De belangrijkste: elke nieuwe productie van Mari Maris. Omdat het zo'n leuk mens is, omdat ze heel lekkere recepten bedenkt en omdat zij geen dogmaticus is: als je er een stukje vlees of vis bij wil serveren, doe je dat toch? Dat doet ze zelf ook wel in haar 'le Jardin des Etoiles' in de Picardie (Frankrijk). Als ergens het predikaat 'magnum opus' op van toepassing is, is het dit gigantische boek met de prozaïsche titel *Groenten* wel. Dit is zo'n boek dat u altijd stand-by in de keuken zou moeten hebben, dan kunt u bij alles dat u heeft gekocht even kijken wat voor smakelijke variatie zij heeft bedacht. En die vervolgens bereiden natuurlijk. Mari schrijft zo leuk dat zelfs ik geïnspireerd raak en blijf bladeren in deze prachtuitgave.

Uitgeverij Nijgh Cuisine,
ISBN 9789038810744, € 39,99



ZWAARGEWICHT

'Het Gouden Kookboek 2021' mag natuurlijk niet ontbreken in deze rubriek, al vind ik dit soort verkiezingen (er zijn er helaas meerdere) eigenlijk nogal discutabel, evenals de 'vakjury's' die de 'shortlists' samenstellen en de winnaars kiezen. Ik las ergens een bespreking waar het immense *Een kookboek* (meer dan 600 pagina's met 450 recepten) als 'veggie-forward' wordt omschreven – normaal gesproken gaan mijn haren daarvan recht overeind staan. Het motto van auteur Seppe Nobels, een gekende Belgische chef, schijnt te zijn: 'Laat de groenten in elk gerecht schitteren en geef er vlees, vis of gevogelte bij als je daar zin in hebt.' Enfin. Er staan zeker 200 pagina's recepten in met vis, schaal- en schelpdieren en vlees, en weet u wat het leuke is? De meeste zijn behoorlijk eenvoudig en dus goed te doen. Klassiekers, maar vaak in een net iets modernere uitvoering. Dit is een boek om regelmatig te gebruiken, ook als naslagwerk. Nu maar hopen dat uw boekenplank het kan dragen.

Uitgeverij TerraLannoo,
ISBN 9789401474030, € 45,00