

Feelgood recepten en inspiratie uit Schotland

# Tweed Time

THERESA BAUMGÄRTNER

*Over de geur van de herfst en de voorpret voor de winter*

Handwerk • Natuur • Recepten

FORTE  
CULINAIR

## Gouden dagen

HET GELUK VAN DE OOGST IN DE TUIN EN OP HET LAND 9

VOELEN, RUIKEN, PROEVEN 11

De groenteoogst is een feest voor de zintuigen

GOED GEZELSCHAP 25

De historische fruitrassen rondom Hazelnut House

DONKERRODE DAHLIA'S UIT NOORDWEST-FRANKRIJK 105

Over de liefde voor dahlia's

## Droom met me mee

EEN REIS NAAR SCHOTLAND 127

EEN HEMELS WONDER 139

De spectaculaire trek van de wilde ganzen

GROOTSE UITZICHTEN, WEIDS LANDSCHAP 145

Te gast in een legendarisch hotel

DE STOF VAN ONZE DROMEN 183

Fashion in tweed design

FLORAL ART 193

Een bezoek aan de Highland Flower School

GOED GEKLEED 201

In de voetsporen van tweed

## Rijp

EEN VOORBODE VAN  
DE WINTER 215

STERRENTIJD 217

De natuur gaat in winterslaap en  
wij halen het eerste dennengroen  
in huis

HAZELNUT HOUSE 246

DANK & PLAYLIST 249

VERDER LEZEN 250

REGISTER 252

TEAM 255

COLOFON 256

# DE GEUR VAN DE HERFST

Soms lijkt het of de periode tussen de late zomer en het begin van de herfst maar een paar dagen duurt. De overgang is geleidelijk – bijna onmerkbaar.

Als ik 's morgens uit het raam kijk, zie ik het meteen. De eerste nevel ligt als een soft-focus-filter over het land. Ik trek gauw mijn wollen jas en rubberlaarzen aan. De buitenlucht is koel en ruikt naar vochtig mos, rijpe appels en kweeperen. De dahlia's en hortensia's, die ik als snijbloemen gebruik, verspreiden sterke kruidige geuren waar ik dol op ben, omdat ik ze onmiddellijk associeer met een heerlijk seizoen.

Het is de tijd van de oogst in de tuin en op het land. Wat is er nou lekkerder dan de smaak van een wortel die je net uit de grond getrokken hebt? En is de eerste slok appelsap uit de vruchtenpers niet goddelijk? Die onmiskenbare smaak van vroeger... in de oogsttijd heb je een schat aan mogelijkheden om die opnieuw te ontdekken of voor de eerste keer te ervaren. Ook kinderen genieten enorm van samen buiten in de natuur zijn. Graven in de aarde, vruchten plukken – het zijn geluksmomenten voor het hele gezin.

Mijn kinderen brengen de geoogste schatten trots naar de keuken en willen meteen helpen met koken. Het hele huis ruikt naar pompoensoep en versgebakken brood dat net uit de oven komt. De herfst zorgt voor een gevoel van verbondenheid met de natuur en is tegelijkertijd het begin van het seizoen van de gezelligheid in huis. Ik noem deze tijd 'Tweed Time', omdat de sfeer me zo aan Schotland doet denken. En dat is het land waar we met dit boek naartoe willen gaan. Het weidse landschap van de Highlands laat zich met name in de herfst van zijn meest woeste en romantische kant zien.

We volgen het spoor van de tweed en gaan naar een weverij, waar we alles te weten komen over deze robuuste, betoverend mooie klassieker.

Het bedrijf Campbell's of Beaully, in de buurt van Inverness, bestaat sinds 1858 en maakt nog steeds op maat gemaakte kleding. Kleding van tweed was oorspronkelijk bedoeld voor het ruige, vochtige Schotse klimaat. Het is dus een perfecte stof om te wandelen, te vissen, te jagen en vogels te kijken. Tweed wordt al heel lang ook bij andere gelegenheden gedragen. En in deze tijd, waarin duurzaamheid een belangrijk thema is, is deze klassieke wollen stof weer razend populair.

Geïnspireerd door alle onvergetelijke indrukken en verhalen keren we terug naar Hazelnut House. De dagen worden al merkbaar korter en de eerste nachtvorst kondigt de winter aan. Als we in de keuken we thee opschenken en de eerste lading broos shortbread bakken, weten het heel zeker: *it's Tweed Time!*

Ik wens je heel veel plezier met het ontdekken, oogsten en genieten van deze prachtige tijd.





# APPLE TOFFEE CAKE

WANNEER DE HERFSTWIND NOG MEER REGENBUIEN NAAR DE HIGHLANDS BRENGT, IS HET TIJD OM EEN GEZELLIG CAFÉ OP TE ZOEKEN. DE TAARTEN DIE DAAR WORDEN GESERVEERD, ZIJN VAAK VEEL ZOETER EN KLEURRIJKER DAN WIJ GEWEND ZIJN. WE ZIJN ZO DOL OP DEZE APPELCAKES!

## VOOR ÉÉN BAKBLIK (CA. 30 CM):

### BESLAG:

- 150 g zachte boter  
(op kamertemperatuur)
- 150 g lichte ruwe rietsuiker
- 1 zakje bourbon-vanillesuiker
- 3 eidooiers
- 250 g appels (2 kleine appels)
- 3 eiwitten
- snufje zeezout
- 100 g gemalen amandelen
- 100 g speltbloem
- snufje gemalen ceylonkaneel
- 1 tl baking soda
- 1 zakje bakpoeder

### BOVENLAAG:

- 250 g appels (2 kleine appels)
- 1 el citroensap
- 30 g honing
- 20 g boter

### VOOR HET BESTROOIEN:

- beetje poedersuiker
- beetje boter, voor het invetten

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet het bakblik in met een beetje boter. Maak het beslag: klop de boter, rietsuiker en vanillesuiker in een kom tot je een wit en romig mengsel hebt. Voeg al kloppend de eidooiers beetje voor beetje toe.

Was de appels en rasp ze inclusief de schil grof op een blokrasp. Klop de eiwitten stijf met het zout. Meng de amandelen, speltbloem, kaneel, baking soda en het bakpoeder in een kom.

Spatel om de beurt een derde van het bloemmengsel, een derde van de geklopte eiwitten en een derde van de geraspte appels met een spatel door de botercrème. Herhaal dit steeds met het volgende derde deel van deze ingrediënten. Zo wordt het beslag bijzonder luchtig. Doe het beslag in het bakblik en bak de cake 25 minuten in de hete oven.

Was ondertussen de appels voor de bovenlaag. Snijd ze inclusief de schil en het klokhuis met een scherp mes in plakken van ca. 3 cm en besprenkel ze met het citroensap. Verhit de honing en boter in een koekenpan en bak de plakken appel zachtjes.

Haal de cake uit de oven en leg de gebakken plakken appel er dakpansgewijs op. Bak de cake nog ca. 15 minuten, tot hij gaar is; controleer dat met een houten spies. Laat hem afkoelen in de vorm. Bestrooi hem daarna met een beetje poedersuiker.

*Tip: deze cake smaakt verrukkelijk met een gezouten karamelsaus, die heel gemakkelijk te maken is: verhit 50 g lichte ruwe rietsuiker met 1 eetlepel heet water in een koekenpan met antiaanbaklaag totdat de suiker gesmolten is. Roer niet! Voeg 60 g blokjes zachte boter (op kamertemperatuur) en een snufje zeezout toe. Schenk er 100 ml licht verwarmde slagroom bij. Roer alles goed door elkaar en breng het kort aan de kook. Schenk de saus in een kannetje om hem af te laten koelen.*



# POMPOENSOEP 'AUTUMN CUP'

DE EERSTE POMPOENSOEP DIE OP HET FORNUIS STAAT TE PRUTTELEN  
BETEKENT VOOR ONS HET CULINAIRE BEGIN VAN HET NIEUWE SEIZOEN,  
WAAR IEDEREEN ZICH ENORM OP VERHEUGT!

## VOOR 4 PERSONEN:

- 1,2 kg pompoen (Autumn Cup of Hokkaido)
- 5 el olijfolie
- ½ tl gemalen koriander
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl paprikapoeder (edelsüß)
- 1 bol knoflook
- 3 takjes verse tijm
- 2 middelgrote uien
- 1,5 l groentebouillon
- 1 el lichte balsamicoazijn sap van
- ½ citroen
- beetje zeezout
- beetje versgemalen peper

## SPECERIJENMENGSEL:

- 1 tl venkelzaad
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl sesamzaad
- 1 tl fleur de sel
- 1 tl verse blaadjes tijm

## VOOR HET SERVEREN:

- 2 el cashewnoten
- 2 el crème fraîche
- ½ bosje bladpeterselie, gewassen, blaadjes losgehaald
- 2 el ongezwavelde krenten

Verwarm de oven voor op 180 °C. Halveer de pompoen, schil hem en verwijder de pitten met een lepel. Snijd de pompoen in parten van ongeveer 2 cm dik. Meng 3 eetlepels olie met de gemalen specerijen. Leg de stukken pompoen op een bakplaat, schenk de marinade erover, meng goed en verdeel de stukken gelijkmatig over de bakplaat. Leg de ongepelde teentjes van de bol knoflook en de takjes tijm ertussen en rooster de pompoen ongeveer 40 minuten in de hete oven.

Maak ondertussen het specerijenmengsel: rooster het venkel-, komijn- en sesamzaad lichtjes in een droge koekenpan. Laat ze afkoelen op een bord. Plet ze lichtjes in een vijzel of kneus ze met een deegroller; hierdoor wordt het aroma versterkt. Meng de specerijen met de fleur de sel en de blaadjes tijm en zet het mengsel apart.

Rooster de cashewnoten lichtjes in de koekenpan, laat ze afkoelen en hak ze daarna grof.

Pel de uien en snipper ze fijn. Verhit 2 eetlepels olie in een pan en bak de uien kort. Voeg de geroosterde pompoen en het zachte binnenste van de teentjes knoflook toe en blus af met de groentebouillon. Laat de soep 10 minuten sudderen. Pureer hem daarna heel fijn.

Als de soep te dik is, voeg je nog een beetje bouillon toe. Breng de soep op smaak met de balsamicoazijn, het citroensap en wat zout en peper. Schep hem in voorverwarmde diepe borden of kommen. Garneer met wat crème fraîche en blaadjes peterselie. Strooi er tot slot een beetje specerijenmengsel en een paar krenten en cashewnoten over.





### EEN HERFSTIGE WELKOMSTGROET

Zien die lange, dikke bloeiwijzen van de kattenstaartamarant er niet prachtig uit? Het lijken wel chique koorden. Deze zomerbloemen uit de amarantenfamilie zaaien zich in de tuin van Hazelnut House zo rijkelijk uit dat ik ze ook kan gebruiken om kransen te maken. Daarvoor wikkel ik de lange pluimen om een wilgentenen krans en bind ze vast met ijzerdraad. Vervolgens voeg ik er nog hortensiabloemen en takken met rozenbottels aan toe.



## SCHOTLAND, ONS TWEED-WONDERLAND

Plaatsen om te verkennen, in je hart te sluiten en nooit meer te vergeten.

### EDINBURGH

Onze herfstreis brengt ons van Edinburgh Airport verder in de richting van de Highlands. Edinburgh zelf is zonder twijfel een van de mooiste steden van Europa. Maar wees gewaarschuwd: de charme van deze stad draag je voor altijd met je mee in je hart.

### BLAIRGOWRIE

Aankomst in de Ivybank Lodge. Vroeger was deze stad een centrum van de linnenweverij, nu wordt er in deze regio gegolfd, gewandeld en gevist. Dit is het beginpunt van de beroemde Snow Road in het noorden.

### BRAEMAR

Ga theedrinken in het legendarische Five Arms Hotel en bewonder de mooie kunstwerken. Het interieur is schitterend, met veel tweed en tartan. In Braemar vinden elk jaar begin september de Highland Games plaats.

### AVIEMORE

Deze stad aan de bergrivier de Spey is een populair wintersportcentrum. Vanuit het Cairngorm Guest House heb je een schitterend uitzicht op de bergen van het nationaal park.

### ABERLOUR

In de volmolen Knockando Woolmill kun je zien hoe wol vroeger gekeerd, gesponnen en geweven werd. Daarnaast is Aberlour ook bekend om zijn whiskydistilleerderij.

### BELLADRUM

De betoverende Highland Flower School is genoemd naar de knalgele gaspelidoorn. In de Wild Gorse Studio vinden het hele jaar door bloemenworkshops plaats.

### INVERNESS

Hoog in het noorden, aan de rand van de Highlands en in de buurt van Loch Ness, ligt Inverness. Hier vind je enkele uitstekende visrestaurants, zoals River House Restaurant in Greig Street.

### PERTH

De geschiedenis van deze stad is nauw verbonden met de River Tay. Over deze langste rivier van Schotland ligt een brug uit 1771 met negen bogen.

### BEAULY

Hier bevindt zich sinds 1858 de hofleverancier Campbell's of Beaulay, een winkel met tweedstoffen, country fashion en maatkleding.

### ABERFELDY

In deze romantische plaats vind je de Watermill Bookshop, een geweldige boekwinkel met een café. In de weverij Glenlyon Tweed Mill worden nog steeds tweedstoffen geweven.

### KILLIN

Dit dromerige dorp verrast je met bruisende watervallen. 's Avonds kun je naar het gezellige hotel-restaurant The Courie Inn.

### CULROSS

Wandel door de smalle steegjes en waan je in een andere tijd. Hier zijn filmscènes voor onder andere *Outlander* opgenomen.

### DUNKELD

Prachtig sfeervol stadje met heel bijzondere kleine winkels. Uitstekende koffie in de Aran Bakery en geweldige tapas in de Scottish Deli.