

Smaakspoken

Puck is negen jaar en woont samen met haar vader, chef Maro, boven zijn populaire restaurant. Na het overlijden van haar moeder leven ze er nu met zijn tweetjes. Puck mist haar moeder verschrikkelijk en haar vader is altijd druk aan het werk.

Ze wil niets liever dan hem helpen, maar hij vindt haar nog te jong, want 'goed proeven moet je leren'.

Als ze op een avond dit verdriet deelt met haar kat, komt de eerste van zeven Smaakspoken op bezoek. Deze kleurrijke figuren – zout, pittig, zuur, vet, umami, bitter en zoet – ontvoeren Puck naar hun werelden. Ze leren haar daar alles over hun unieke krachten. Maar kunnen zij Puck zo goed leren proeven, dat ze Maro eindelijk mag helpen in zijn keuken?

'Het kinderboek dat mijn kinderen wél aan het proeven heeft gekregen. Dat is mij tien jaar lang niet gelukt.'

Jochem Myjer

'Een verrukkelijk mooi boek dat zelfs ik (nooit volwassen geworden) heb verslonden!'

Yvette van Boven



6 TOT 106 JAAR
UITGEVERIJVOLT.NL



Daan Faber & José Luis García Lechner

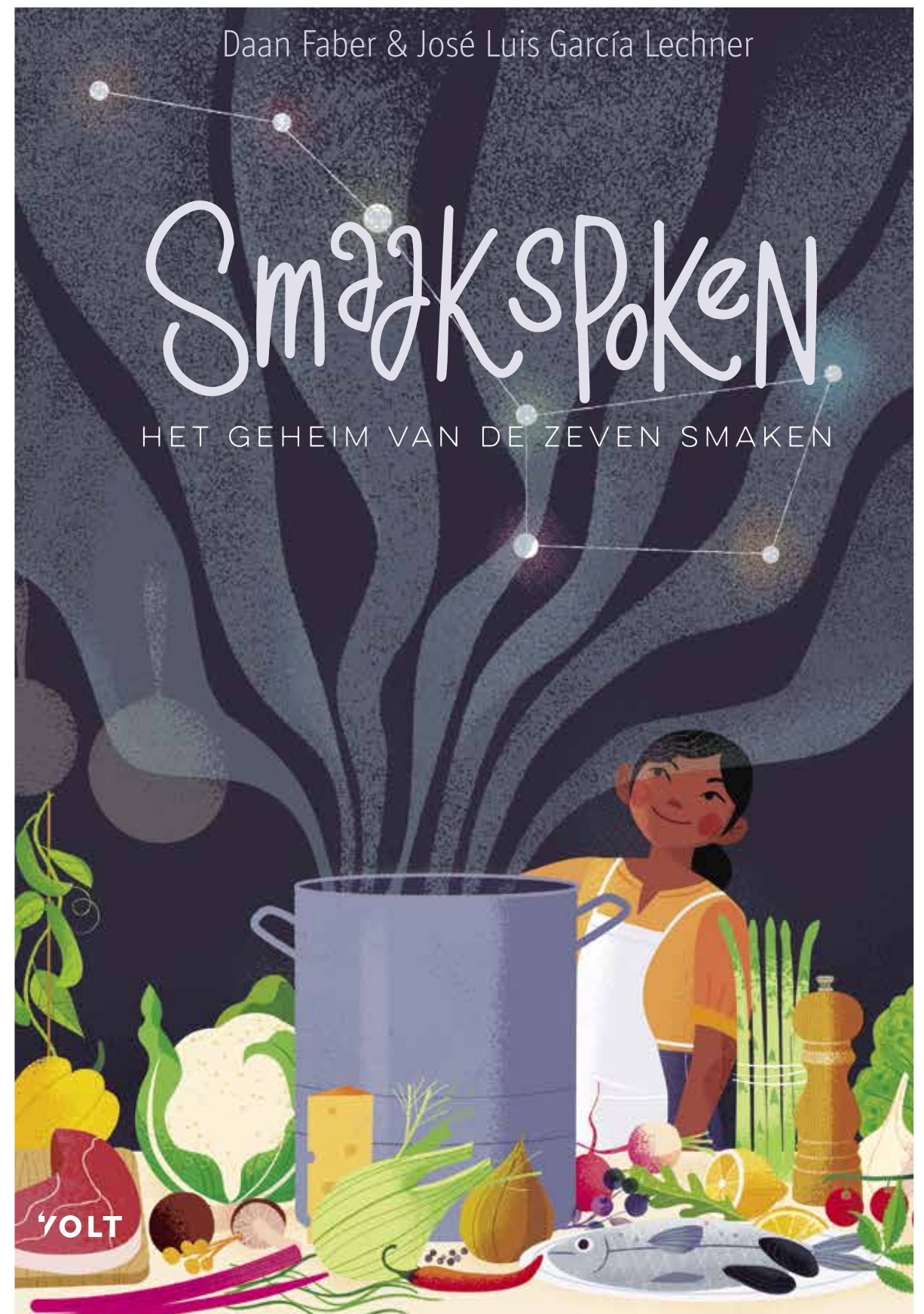
Smaakspoken



Daan Faber & José Luis García Lechner

Smaakspoken

HET GEHEIM VAN DE ZEVEN SMAKEN



Vanavond kan Puck niet slapen. Ze wil niets liever dan beneden in de keuken rondhangen. Maar door alle stemmen van beneden weet Puck dat Maro en zijn gastheer Chi vanavond druk zijn, dus dat ze daar niets te zoeken of proeven heeft.

Hé, de zoetheid die nu haar neus vult, herkent ze vaag. O, wat lekker... wat is het ook alweer? Puck stapt uit bed en volgt het geurspoor de trap af.

Via het halletje sluipt ze de keuken in. Achter het kookeiland staat Maro al proevend de borden als een kunstenaar op te maken, terwijl Chi met zijn flessen en glazen langs de tafels danst. Het restaurant zit tjokvol, waardoor niemand in de gaten heeft dat Puck op het krukje bij het fornuis klimt. Ze moet weten waar die verrukkelijke geur vandaan komt. In een pan op het vuur borrelt iets wits met



Puck puft ja zonder geluid. Haar mond gloeit nog na van het paarse pepertje.
Uit de top van de berg stroomt een rode rivier. Ze herkent de gloeiende lava van een vulkaan.

‘Waarom eten mensen heet?’ vraagt Puck.

Willy glimlacht: ‘Goede question. People love pittig, omdat het niet only een beet-je lekkere pijn doet, het gééft pit.’

Dat klinkt logisch. Maar Puck bedenkt zich: ‘No Willy, wie dit lekker vindt is CRAZY!’

‘Ok, you better not eet een hele chili. But a little pit geeft je eten... no, je héle leven power. Hallelujah!’

Dan fluistert hij opeens: ‘And... pittig went!’

Pucks tong tintelt nu en die tintelingen zijn inderdaad best lekker.



Puck en Ikeda stappen de kade op. Ze stoppen bij een kraam met kleurige tafels en krukjes vol luidruchtige volwassenen en kinderen. Gewapend met eetstokjes slurpen de families gretig uit hun kommen.

Dashi. Dat is gedroogde-zeewier-soep, klinkt het in Pucks hoofd. Ikeda bestelt twee dampende kommen bij de kraam en zet die op een vrij tafeltje.

Zwijgend zetten ze tegelijk een kom aan hun mond. Over de rand kijken de kattenogenvan Ikeda Puck aan. Ze kijkt



naar beneden en ziet een groenbruine soep. Voorzichtig begint ze te drinken.

De eerste slok spuugt Puck bijna meteen uit. Het smaakt vissig. Als ze de soep iets langer in haar mond houdt, gebeurt er iets gekks. Het lijkt wel een hartige toverbal die op haar tong van smaak verandert. Van vies en vreemd wordt het lekker en vertrouwd. Puck sluit haar ogen en neemt nog een paar slokken. Bij elke teug voelt het alsof ze dieper in een warm bad zakt.

Als Puck Ikeda weer aankijkt, heeft hij haar gedachten natuurlijk al geraden: *Haha, dát is umami. Eigenlijk meer een sensatie dan een smaak. Explosief én verslavend.*

Puck kijkt om zich heen. De gloeiende lampionnen dansen en ze ziet hoe alle mensen net zo van hun soep genieten.





Puck volgt haar moeders blik naar boven. Aan de hemel vormen zeven fonkelende sterren in evenveel verschillende kleuren een complete steelpan.

‘Het is je gelukt, je hebt mij ook een plaats gegeven in je pan. Zo kun je altijd naar mij kijken als je aan me denkt... En ik zie jou ook hoor, als je stiekem zit te snoepen! Ik ben zo trots op je. Ga je liefste vader maar helpen, die heeft jou nodig. Jullie hebben elkaar nodig.’

‘Ja maar hij is... papa is bitter!’ stamelt Puck.

‘Haha. En ik ben zoet. Dus hoe smaak jij?’ vraagt haar moeder met een knipoog.

‘Eh... bitterzoet?’ raadt Puck.

‘Als chocolade!’

Dan laten twee veilige moederarmen Puck verdwijnen in een eindeloze omhelzing.

Pucks Proefnotities Geheim!

Zout JEJU



Zee-meermin

Ik heb ontdekt dat Jeju ook de naam van een eiland is bij Zuid-Korea! Daar wonen Haenyeo: 'vrouwen van de zee'. Deze oudere dames kunnen met één keer ademen wel tien meter diep duiken. Hier plukken ze minutenlang reuzemosselen, oesters, zee-egels en octopussen van de bodem. Als ik mijn hoofd een halve minuut onder water steek, ontplof ik al. Vandaar dat je zeven jaar moet trainen om in deze club bejaarde zee-meerminnen te komen.

Woestijn

Het blijft raar dat minizoutdeeltjes allemaal onzichtbaar in de zee zweven en pas na het opdrogen van zeewater veranderen in mooie kristallen. Die heeft je lichaam dus nodig, maar een paar korrels te veel en... bah! Dan word je zoute soep en droog je uit als een woestijn.

Tranen

Op internet vond ik deze wijsheid: zout water lost al je problemen op, als zweet, tranen of als de zee. Daar ben ik het eigenlijk wel mee eens. Soms moet ik doorzetten en me in het zweet werken, soms helpt alleen een potje janken, en een plons in de zee maakt mij altijd blij!

Proef!

In de keuken heb ik gemerkt dat zout in hartige hapjes het beste smaakmaatje is van umami. Zout drukt bitter en zuur juist weg op je bord. Het is ook cool om te proeven hoe een snufje zout iets met een andere smaak soms zoeter maakt, bijvoorbeeld als je een paar zoutkristallen op pure chocolade of op te zure tomaten strooit.

Pittig WILBUR 'CHILI WILLY' SCOVILLE



Heetlat

Willy was dus echt een Amerikaanse uitvinder die meer dan honderd jaar geleden de schaal van Scoville bedacht. Hiermee kun je de pittigheid van pepers indelen. Geen meetlat maar een heetlat! Hij begint bij nul met de minst hete peper, de gewone groene paprika. Vanaf daar loopt de hitte op tot de allerheetste Carolina Reaper. Die heeft wel twee miljoen Scoville-punten. Eén hap en je staat in de fik van mond tot kont.

Alarmbel

Het nepvuur komt uit het stofje capsaïcine. Zeg dat rare woord maar eens hardop: kap-sa-ie-sie-ne. Eigenlijk is pittig officieel helemaal geen echte smaak, omdat het de pijnbellen in je hersenen laat rinkelen in plaats van je smaakpapillen. Tja, wie durft dat tegen heethoofd Chili Willy te zeggen?

Pit

Het is me nu wel duidelijk dat peper je eten extra pit geeft. Het blijft een raadsel waarom we zo van dat vuurwerk in onze mond en neus houden. Onze groenteboer zegt dat het komt omdat pepers zo gezond zijn en dat we dat diep van binnen wel weten. Ik begin er steeds meer aan te wennen, zolang het gerecht niet té scherp is. Want dan proef je door de pepers het bord niet meer!

Proef!

Begin rustig met bijvoorbeeld een snufje chipotle door de guacamole of over je ananas! Want dit zoetige peperpoeder uit Mexico geeft niet alleen je avocadodip frisse pit, maar laat ook een tropische fruitsalade lekker vlammen.