

SARAH VAUGHAN

Bakken voor
je leven

De Fontein

Proloog



APRIL 1964

Stelt je jouw droomhuis eens voor: een jachtopzienerswoning of een boerenhoeve, de muren omslingerd met blauweregen, de stenen verwarmd door de zon. Hoe zou de tuin eruitzien? Bijen die dronken zijn van de nectar van stokrozen, een zomerse zinding in de lucht. Een appelboom laat ritselend zijn vroege vruchten vallen.

En stelt je dan dan nu eens voor dat dit huis van peperkoek is gemaakt, met goudkleurige wanden; dik opgespoten suikerglazuur langs de dakrand waar snoepjes in gedrukt zijn. Plant suikerriet in de bloembedden; prik hier handen vol gomballen op; maak een tuinpad van Smarties. Neem even de tijd om van dit culinaire poppenhuis te genieten. Jouw droomhuis, en een veel te kortstondige lekkernij.

Kathleen Eaden legt haar pen neer en kauwt ontevreden op haar onderlip. Dit is niet wat ze had willen schrijven.

Ze legt haar creatie op de grond en gaat er languit naast liggen, waarbij haar tweed rok helemaal verkreukelt en haar lange benen wijd naar achteren uitsteken, als die van een kind. Het hoogpolige tapijt voelt troostrijk en ze wurmt zich er nog dieper in, haar slanke taille omhooggetrokken, haar onderbuik stevig tegen de wol aan gedrukt.

Leunend op haar ellebogen staart ze naar het huis en snuift de geur van Kerstmis op: gember, kaneel, golden syrup, basterdsuiker. Sinaasappelschil. Een snufje gemalen kruidnagel. De dakpannen zijn bestoven met suiker en als ze, heel voorzichtig, haar hand uitsteekt, kan ze de hartvormige deurklopper verplaatsen, die scheef-

gezakt is in het nog natte glazuur. Zo, dat lijkt er meer op. Een klein zetje en het snoepje hangt recht in de zoete lijm.

Maar het is nog niet perfect, dit stuk edelkitsch waar ze de afgelopen vier uur aan heeft gewerkt. De dakpannen hangen uit het lood en de uitgesneden raampjes konden ook wel wat meer waterpas. Ze buigt zich er nog wat dichter naartoe. Het licht valt door de raampjes naar binnen, om te verdwijnen in het peperkoekdonker. O, een beginnersfout. Ze pakt haar pen: 'Gebruik een liniaal om uw ramen uit te meten.' Of misschien had ze toch verticale raamstijlen moeten doen? Haar lippen bewegen zwiingend terwijl ze de instructies voor de lezers van *Home Magazine* noteert. Haar hand schiet zo snel over het roomkleurige Basildon Bond-notitieblok dat het verfrommelt, maar haar handschrift blijft onberispelijk: elegante krullen die over de bladzijde jachten in pauwblauwe Quink.

Ze herleest wat ze heeft geschreven. Ze kan nog steeds niet goed onder woorden brengen waarom ze het zo heerlijk vindt om huisjes van peperkoek te maken terwijl het in feite nergens op slaat. Ze probeert haar hoofd leeg te maken om de stress van een deadline van zich af te houden. De schetterende akkoorden van de laatste hit van The Beatles vullen haar hoofd met hun vrolijke en verslavende melodie. 'I don't care too much for money,' zingen de Fab Four en hoewel ze met haar zevenentwintig jaar te oud is om te dwepen met langharige jongens, is ze toch even afgeleid door het opgewekte nummer.

Ze moet doorwerken. Ze zakt door haar ellebogen en tuurt door de peperkoekraampjes. Misschien bekijkt ze het vanuit de verkeerde hoek? Waarom zou Susan, haar zesjarige nichtje, dit fantastisch vinden – en wat spreekt de zesjarige in haarzelf zo aan?

Een huisje van peperkoek is meer dan de som der delen: meer dan snoepjes en koek die met glazuur aan elkaar geplakt zijn, en die glanzen van het eiwit en onder de suiker bedolven zijn. Dit sprookjeshuisje heeft iets bijzonders...

Dan ineens heeft ze het antwoord.

Tranen prikken. Ze knippert ze weg. Niet nu. Ze heeft er geen tijd voor. Eerst moet haar rubriek af. Diep ademhalen, maant ze zichzelf: twee tellen in, vijf tellen uit; twee tellen in, vijf tellen uit.

Ze komt weer op haar hurken, tilt het huisje op haar bureau en stort zich op haar papieren. Er staat een kopje afgekoelde earl grey bovenop, dat ze bijna omvergooit als ze haar hand uitsteekt om een slok te nemen. Het zelfmedelijden is er nog: een knoop die zo hard is dat ze denkt dat hij dwars door haar smalle ribbenkast te zien is, en ze probeert hem met een grotere slok weg te slikken. Is hij er nog? Ja, natuurlijk. Maar het komt nu niet uit. Ze moet de koe nu bij de hoorns vatten.

Ze pakt een loslopend snoepje op en drukt het tegen haar verhemelte. De zoetheid druppelt op haar tong en glijdt haar keel in, vluchtig, maar toch biedt het afleiding. Ze neemt nog een slok van haar thee. Zo, dat is beter.

‘De koningin van het bakken met het benijdenswaardige figuur’ zou zich nooit zo gedragen, of wel soms? De omschrijving – verzonden door *Harper’s Bazaar* – ontlokt haar meestal een boosaardig lachje. Dit keer probeert ze het compliment te nemen voor wat het is. Haar handen fladderen naar haar taille terwijl ze haar rok gladstrijkt en probeert haar evenwicht te hervinden; haar duimen rusten in de kuiltjes in haar heupbotten. Misschien heeft het toch zo zijn voordelen.

Ze leunt achterover en strijkt het papier glad. Als het haar nu nog lukte om het verdriet dat haar maag uitholt te verdringen, kreeg ze die rubriek misschien nog een keer af. Ze haalt opgewekt haar neus op en probeert haar laatste alinea na te lezen. Haar handschrift danst en vervaagt.

Alle machtig, Kathleen. Ze haalt snel de dop van haar vulpen en vastbesloten om de tranen die, al doet ze nog zo haar best, alweer prikken te negeren, begint Kathleen Eaden te schrijven.

Taarten



Mensen vragen me vaak wat het geheim is van mijn baksels. Zal ik het zeggen? Er is geen geheim. Iedereen kan bakken mits men een paar simpele basisprincipes onder de knie krijgt, en mits men het recept naar de letter opvolgt, dat wil zeggen, tot men voldoende ervaring heeft. Dat is nergens zo belangrijk als bij het bakken van taarten. Een afwijking in de oventemperatuur of in de hoeveelheid van een ingrediënt, verzuimen om meel te zeven of om voldoende lucht in het deeg te vouwen kan al leiden tot een deerniswekkend biscuitdeeg. Maar als je het goed doet zijn de luchtigste taarten binnen handbereik.

De regels, dus: zorg dat je eieren op kamertemperatuur zijn, en dat je vet, hetzij boter of margarine, Stork bijvoorbeeld, zacht is. Gebruik zelfrijzend bakmeel, zeef het voor extra luchtigheid, en schep het lichtjes om voor nog meer lucht. Vet de bakvorm altijd in voor je begint en verwarm de oven voor. Zet de bakvormen voorzichtig in de oven, en doe de deur voorzichtig dicht, alsof het om een slapende baby gaat. En doe bij cakes nooit de deur open tot er minstens twee derde van de baktijd voorbij is.

Als je jouw goudbruine baksels uit de oven hebt gehaald, laat ze dan eerst een paar minuten staan voor je ze voorzichtig uit de vorm haalt. Plaats ze vervolgens op een taartrooster zodat er lucht omheen kan circuleren. Zijn ze afgekoeld, besmeer de taarthelften dan met de allerbeste kwaliteit jam en bestuif ze met poedersuiker. Serveer met een potje thee.

De perfecte Victoria sponge is licht, niet droog, en geurt naar verse eieren en vanille. Een tikje decadent maar niet overdreven. Een stuk

Victoria sponge gevuld met frambozenjam of, in de zomer, met slagroom en verse aardbeien is een lekkernij waar u best dagelijks van mag genieten. Het enige wat u nodig hebt zijn drie eieren, suiker, vet en zelfrijzend bakmeel, 175 gram van elk, en je hebt de hemel in een taartvorm.

Kathleen Eaden: *De kunst van het bakken* (1966)

Vicki Marchant ademt uit tegen haar koude balkondeuren en tekent behoedzaam een hartje. Een dikke traan condens glibbert langs de ruit en ze houdt hem tegen met haar vinger voor ze de A van Alfie schrijft. De letter traant en ze veegt voorzichtig over het raam, op jacht naar vocht met frisse vierkantjes keukenpapier.

Ik word gek, denkt Vicki. Of ik ben gewoon doodongelukkig. Buiten slaan hagelkogels tegen de bevroren grassprietten.

Nou ja, het valt ook niet mee om blij te zijn in januari. Aan de vreugde van Kerstmis – een vreugde die zo heerlijk voelbaar was door de driejarige Alfie – kwam bruut een eind, die is ingepakt samen met de kerstversiering: dit jaar waren het gouden peertjes en vogeltjes; rococo-engeltjes, ijspegels en sterretjes.

Januari – of dat rottige januari, zoals zij het noemde – staat in het teken van onthouding, boetedoening en schijnheiligheid, met vrienden die een alcoholvrije, zuivelvrije, koolhydraatvrije maand beginnen. Niemand wil in januari bij je komen eten – en als ze een collega-moeder weet over te halen met haar te gaan lunchen wordt het altijd een karig maal: broccolisoeep zonder de bergen stilton van kerst; wat ze ook aanbiedt aan zelfgemaakte stol, Florentines of mince pies, het wordt allemaal heel stellig weggelachen. ‘Nee, echt niet,’ hield haar buurvrouw Sophie vol toen Vicki haar gisteren een vol koekblik voorhield, en ze klonk paniekerig, alsof Vicki haar zou dwingen het op te eten.

Toch is het niet die alom aanwezige onthouding die haar het meest frustrert, maar dat gevoel van in de wacht staan. Doordat het buiten onder nul is, kan Alfie niet rondrennen in de tuin, en

naar een binnenspeeltuin gaan trekt ze maar een paar keer per week. Zonder sneeuw of zon is de 'kleine ijstijd', zoals het in de media genoemd wordt, een lange sleur van het ontdooien van auto's en het zout strooien op tuinpaden geworden, van voldoende lagen kleren aantrekken en van strijd met Alfies gezeur als ze, zoals altijd, zijn sokken voor in zijn laarsjes is vergeten.

Ze slaakt een zucht, diep en amechtig. Buiten is de hagel abrupt gestopt, en hebben de ijzige knikkers zich in het gras genesteld als enig bewijs. De grijze lucht is onbuigzaam als altijd; de kale bomen verroeren zich niet; de grond is volkomen kaal. Geen spoor van sneeuwkllokjes en de kleine narcissen die ze in oktober met Alf heeft geplant. Haar tuin lijkt geen enkele hoop te hebben.

Ze zet haar espressoapparaat aan en meet precies genoeg koffie af voor een dubbele espresso, in de hoop dat een stoot cafeïne haar nieuwe energie geeft zodat haar ochtend er beter uit gaat zien. Want als ze eerlijk is – en ze probeert altijd eerlijk te zijn – heeft haar frustratie niets te maken met het weer.

Mijn naam is Vicki Marchant, zegt ze in gedachten tegen al weer zo'n oneindige bijeenkomst met andere moeders en kinderen in een speelgroep, en ik ben een frauduleuze huismoeder. Een moeder met maar één kind, zonder de veeleisendheid van talloze spruiten, of de druk van een baan. Ik heb een prachtige, gezonde zoon die dol op me is. En ik aanbid hem. Maar ik ben nog steeds niet zo goed in het moederschap en – fluisterend nu – ik vind het niet eens altijd léú�. O, en de grap is: ik ben een 'excellente' schooljuf, volgens de schoolinspectie. En die kan het weten. Dus waarom vind ik het dan zo moeilijk om voor mijn eigen kindje te zorgen?

Het had niet zo moeten lopen, denkt ze, terwijl het espressoapparaat eerst kreunt en vervolgens hete koffiekorrels haar kant op spuwt. Toen Alfie geboren werd, was het plan altijd dat zij haar baan zou opgeven om helemaal op te gaan in haar baby en de daaropvolgende kinderen. Haar Shakerstijl keuken zou volhangen met vingerverfmeesterwerken, haar diepe tuin zou vol staan met kip-

pen, kruiden en bloemen, en elke dag bracht nieuwe avonturen voor haar in Petit Bateau gehulde kleintje. Ze had niet gerekend op de eentonigheid van een babyleven, met een kind dat weigerde om te gaan slapen en een man die weigerde om op te staan. En ook niet op haar woede toen haar zoon haar Farrow & Ball-muren met zijn handafdrukken had beklad; of op haar onmacht toen een vos een bloedbad had aangericht onder de kippen.

Je zou denken dat een juf wel weet dat kleine kinderen liever naar speelgroepjes van de kerk gaan, met hun oneindige hoeveelheid theebiscuitjes en slappe oploskoffie, dan naar de Starbucks met hun babyccino's; en dat een tripje naar de stad áltijd eindigt in dramatische huilbuien, waarbij Alfies lijfje stijf als een plank vecht om niet weer in zijn buggy te worden gezet, en zich, sterk als een springveer, uit haar greep worstelt.

Ze had moeten weten dat haar hele keuken onder de glitter zou komen te zitten en dat er, op driejarige leeftijd, niets anders uit zijn handen zou komen dan een kleffe homp papier-maché. En toch was ze dat allemaal op de een of andere manier vergeten, of ze was naïef optimistisch. Ze had gedacht dat ze elk probleem met kalme stem en een eindeloze aanvoer van smileystickers kon oplossen. Nee, het moederschap is toch niet helemaal wat ze zich ervan had voorgesteld.

Ze kan eigenlijk maar één ding doen met Alfie, bedenkt ze, terwijl ze de koffiedrab van het aanrecht veegt en de machine opnieuw vult, en dat is iets bakken. En dus is dit een activiteit waar ze zo langzamerhand in zijn gaan uitblinken. Ze begonnen met cupcakes, waar zij de artistieke regie over behield. Maar al snel maakten ze de sprong van koekenmannetjes naar tuiles; van pizzabodems naar zuurdesembrood; van zanddeeg met jam naar tarte tatin.

Alfie, die snel in de gaten kreeg dat hij een heftige reactie uitlokte door water op de grond te spetteren of lijm op tafel te smeren bij het verven, heeft ontdekt dat er leuker gereageerd wordt als hij een ei op de juiste wijze breekt, en het glibberige eiwit in de mengkom

laat glijden zonder ‘stukjes schaal’. Mama zingt als ze bakt, en als ze fronst omdat hij overenthousiast aan het zeven slaat – en de bloem en cacaopoeder op de plankenvloer stuiven – duurt de eventuele irritatie maar kort, omdat die al snel verdwijnt bij de hartverwarmende geur van een taart in de oven, en het sensuele plezier van het uitlikken van de kom.

Voor Vicki is bakken met haar zoontje het tastbare bewijs dat ze een goede moeder is.

‘Heb je deze zelf gemaakt – met Alfie?’ vroeg haar vriendin Ali afgelopen maandag nog toen ze haar een vintage taartvorm gaf.

Ze voelde een sterke gloed van tevredenheid om de lof van haar vriendin, die niet alleen haar creaties betrof maar ook het feit dat ze die samen met haar kind had gemaakt.

‘God, dat je dat trekt, al die rotzooi,’ vervolgde Ali. ‘Dat is vast de juf in jou! Ik bak nooit iets met Sam.’

Zoals altijd voelde ze een licht medelijden.

‘Hij vindt het geweldig,’ antwoordde ze schouderophalend en ze grijnsde even terwijl zijn handje in de hare gleed toen hij Ali’s zoontje van drie een zelfgemaakt koekje aanbood. ‘En ik ook.’

Maar vandaag ontglipt dat gevoel van tevredenheid haar. De irritatie vreet aan haar terwijl ze de zee van lego bekijkt, het wasgoed dat slap aan het rek hangt, de sokken die zonder nadenken zijn uitgetrokken en weggesmeten, waarvan er eentje aan Alfies ergonomisch perfecte kinderstoel bungelt, en de andere onder een speelgoedkist is geschopt, waar hij nu opgekruld als een oudbakken croissant ligt te wachten tot hij weer wordt opgeraapt.

Ze zucht en dwingt zichzelf om rustiger adem te halen, de geur op te snuiven van citroen, suiker en boter waar haar keuken inmiddels van doordrongen is, die haar omhult in een heerlijke citrusdamp. Een keukenwekker begint te rinkelen en ze doet de oven open om er een exquise tarte au citron uit te halen. Het stroperige geel steekt glanzend af tegen het knapperige, goudbruine deeg, dat ze eerst perfect blind gebakken heeft. En Vicki glimlacht.

2

Bij het bakken is het van belang om niet op ingrediënten te bezuinigen of het af te raffelen. Je moet niet denken dat je er met een minimum aan middelen en inzet komt. Jouw gezin verdient het beste.

Ik ben een groot voorstander van matigheid en zuinigheid, maar niemand wil een schrale taart of een slechtgerezen brood; een pastei met een armzalige vulling of een sneu toetje. Onthoud goed: wie bakt, heeft lief.

Jennifer Briggs, die op een focaccia inbeukt op het granieten aanrecht van de keuken van haar boerderij in Suffolk, blijft even staan en kijkt naar haar ommuurde tuin, en verder. Haar armen beginnen pijn te doen van het hard aanpakken van het deeg: eerst uitrekken en dan kneden en dan nog eens uitrekken om de gluten te activeren. Haar neus jeukt en ze krabt hem met de achterkant van haar licht met bloem bestoven vingers.

Een kat – een van de twee die altijd komen kijken als ze aan het bakken is – beent de keuken door en miauwt aanhoudend; dan gaat hij zitten en staart boos naar de enorme ijskast.

‘Nee, jij krijgt nog geen eten,’ zegt Jennifer tegen haar. Dan, gemuseerd: ‘O, dus dat wil je ook weten? Nou, Tabby, ik denk niet dat het erin zit.’

De kat knippert met zijn ogen en begint zich te wassen terwijl Jennifer naar de advertentie blijft kijken die ze zo keurig uit de *Eaden's Monthly* heeft geknipt en met een hartvormig magneetje op de ijskast heeft gehangen.

‘Een oproep voor de Beste Bakkers van Groot-Brittannië’, staat

er, als een soort parodie op de iconische poster uit de Eerste Wereldoorlog met lord Kitchener erop. 'Uw land heeft u nodig voor het beste op bakgebied'.

In een schreeuwerige letter verklaart de advertentie dat Eaden and Son op zoek zijn naar de Nieuwe Mrs Eaden, een amateurbakker met zo veel talent dat hij of zij in de voetsporen van de vrouw van de oprichter van de winkel kan treden, die haar klassieke kookboek *De kunst van het bakken* in 1966 publiceerde, en die vorig jaar overleed. De winnaar krijgt een contract ter waarde van vijftigduizend pond om de supermarkt te adviseren met betrekking tot haar beste bakproducten, mag een maandelijks column schrijven voor het tijdschrift en wordt het boegbeeld van hun reclamecampagne. En dat kan de Nieuwe Mrs Eaden allemaal gebruiken als springplank voor haar, of zijn, eigen bakcarrière.

Jennifer, een enthousiaste bakster, was geïntrigeerd door de competitie – en tot haar eigen verbazing heeft ze zich ervoor ingeschreven. Nou ja, ze is groot geworden met *De kunst van het bakken*, en haar moeder had diep respect voor Kathleen Eaden en haar ode aan de meest decadente taarten.

Jennifer doet haar boodschappen altijd bij Eaden en ze gelooft dat dit een echte bakwedstrijd wordt – ook al worden er van de twee beste bakkers bij elke test steeds filmpjes op YouTube gezet, wat ze tamelijk belachelijk vindt. De juryleden zijn zonder meer geloofwaardig: Dan Keller, die knappe ambachtelijke bakker, en Harriet Strong, schrijfster van ruim dertig kookboeken en de ster van een langlopend culinair programma. Dit is geen reality-tv-programma, maar een wedstrijd uitgeschreven door de chicste supermarktketen van het land: een keten die zich laat voorstaan op topkwaliteit, biologische en verse producten, en die ervan uitgaat dat haar klanten niets liever doen dan bakken.

Nou, Jennifer is een van die klanten en ze heeft vlak voor Kerstmis een inschrijfformulier ingediend. Ze is nog steeds diep teleurgesteld dat ze geen contact met haar hebben opgenomen. En toch

verbaast het haar niet. In de kleine lettertjes verklaart de website dat de supermarkt zich het recht voorbehoudt om de deelnemers te selecteren die de verschillende demografische groepen in het land het best vertegenwoordigen. Ook werd er overvloedig de nadruk gelegd op het belang van het indienen van foto's en ze vermoedt dat zij met haar tweeënvijftig jaar te oud is en te dik om te kunnen deelnemen.

Ze slaakt een zucht en stelt zich voor hoe degenen die de inschrijvingen doornamen naar haar hebben gekeken, jongvolwassenen, neemt ze aan, niet veel ouder dan haar drie grote dochters. Haar praktische korte bobkapsel: weinig flatterend, saai, maar bij uitstek geschikt voor de vrouw van de plaatselijke tandarts en een lid van de vrouwenvereniging. Een breed, open gezicht, rood van de gesprongen adertjes, getuigt van haar gezonde levensstijl en haar overduidelijke gebrek aan ijdelheid. En een lijf dat haar tot een karikatuur maakt: de dikke, gezellige, aseksuele kok.

Ze stort zich weer op het kneden.

Dik zijn, bedenkt ze berustend terwijl ze energieker begint te beuken in een plotselinge vlaag van woede, is iets waar ze aan gewend is geraakt toen op middelbare leeftijd haar opbloeiende liefde voor bakken samenviel met het uitdijen van haar taille.

‘Een dunne kok moet je nooit vertrouwen,’ zegt ze soms gekscheurend als ze haar nog strakke armen onder haar boezem vouwt – het is inmiddels absoluut een boezem in plaats van twee afzonderlijke borsten –, die blijft opzwellen terwijl haar kledingmaat blijft toenemen. Ze heeft nu maat 48 en kan niet meer doorgaan voor rondborstig, weelderig, of zelfs voor voluptueus. Haar dijen, die tegen elkaar aan wrijven als ze loopt, zitten vol met zilverkleurige striemen, als de scheuren in het uitgerekte focacciadeeg. Haar buik deint op en neer, als licht opgeklopte slagroom.

Haar dochters, als ze er al ooit bij stilstaan, zouden zeggen dat het hun moeder niets kan schelen. Jennifer lijkt op wat ze is: een klassiek moederlijk type met rode wangen; een uitstekende thuis-

kok die in een handomdraai een dozijn scones of een Victoria sponge op tafel weet te zetten, bereid met de eieren van haar eigen Sussex White-kippen, als haar vrienden bellen dat ze over twintig minuten even langskomen; de handige spil van hun gezin, als altijd.

Alleen Lizzie, haar jongste, die net aan de universiteit van Bristol is begonnen, vraagt zich wel eens af of haar moeder nu echt zo gelukkig is als ze altijd beweert.

‘Gaat het, mama?’ vroeg ze haar voorzichtig met kerst. ‘Vind je het erg dat je alleen voor pa moet koken, nu wij allemaal studeren?’

Jennifer glimlachte. ‘Bedoel je: wat spook je de hele dag uit?’

De oudere meisjes zaten er minder over in. ‘Ach, dat vindt ze heerlijk, voor ons zorgen, voor die ouwe zemelaar koken, of niet soms?’ deed Kate, nu drieëntwintig, een duit in het zakje.

‘Tuurlijk. Ze is toch onze moeder?’

Emma, tweeëntwintig, en meestal wat cynischer, sloeg een slanke arm om haar middel en gaf haar een kneepje. De houding stoorde haar, maar ze ontspande bij de omhelzing.

‘Nou, ik heb anders nog genoeg te doen: er valt nog heel wat te koken en te tuinieren... en de kippen, natuurlijk.’ Ze wilde het doen voorkomen alsof ze een druk bestaan had. De meisjes, die dat wilden geloven, lachten.

‘Doe niet zo moeilijk, Lizzie,’ zei Emma bazig tegen haar jongere zusje. ‘Je hoort toch wat ze zei. Ze doet nog precies wat ze altijd al deed.’

Het kwam kennelijk niet bij hen op dat ze ooit een carrière had, al was ze uit de verpleging gestapt toen ze haar eerste kind kreeg. Tegen de tijd dat de meisjes op school zaten, wilde niemand dat ze buitenshuis zou gaan werken; en dus bleef ze thuis.

Als ze zich tegenwoordig zorgen over haar maakt, stuurt Lizzie een liefdevol sms’je, waarna ze gerustgesteld wordt door een snelle en opgewekte reactie.

Heerlijk om van je te horen, liefje. Heb een zalige dag gehad in de tuin en ben nu bezig om een sticky toffee pudding te maken.

Xxx

Jennifer, die haar best heeft gedaan om precies de juiste toon aan te slaan, bekijkt haar telefoon en wenst vurig dat hij overgaat. Hij blijft stil. En dus staat ze daar alleen in haar keuken, en ze bakt en bakt.

Eerste druk maart 2015

Oorspronkelijke titel *The Art of Baking Blind*

Oorspronkelijke uitgever Hodder & Stoughton, an Hachette UK company

Copyright © 2014 Sarah Vaughan

The moral right of Sarah Vaughan to be identified as the author of this work has been asserted by her in accordance with the Copyright, Designs and Patents Act 1988

Copyright © 2015 voor deze uitgave Uitgeverij De Fontein, Utrecht

Vertaling Anna Livestro

Omslagontwerp b'IJ Barbara | Amsterdam

Omslagillustratie © plainpicture/Paolo/Hollandse Hoogte

Auteursfoto omslag © Nikki Wilkinson

Opmaak binnenwerk Hans Gordijn, Baarn

ISBN 978 90 325 1487 7

ISBN e-book 978 90 325 1488 4

NUR 302

www.uitgeverijdefontein.nl

Alle personen in dit boek zijn door de auteur bedacht. Enige gelijkenis met bestaande – overleden of nog in leven zijnde – personen berust op puur toeval.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch, door geluidsopname- of weergaveapparatuur, of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.