

Om op te eten

*Bijna 70 verhalen over eten en drinken
met recepten*

Willem de Vos

Om op te eten

Bijna 70 verhalen over eten en drinken, met recepten

Willem de Vos

ISBN 978 90 8850 957 5

NUR 440 / THEMA WH / BISAC CKB000000

Omslagillustratie: Cees Heuvel

Vormgeving: Arjen Metz

Samenstelling recepten: Bettina Kersten

© 2020 B.V. Uitgeverij SWP Amsterdam

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet van 1912 gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opnamen of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikelen 16h t/m 16m Auteurswet 1912 jo. Besluit van 27 november 2002, Stb 575, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoeding te voldoen aan de Stichting Reprorecht te Hoofddorp (Postbus 3060, 2130 KB, www.reprorecht.nl) of contact op te nemen met Uitgeverij SWP voor het treffen van een rechtstreekse regeling in de zin van art. 16l, vijfde lid, Auteurswet 1912.

Voor het overnemen door een onderwijsinstelling van een gedeelte uit deze uitgave, in papieren vorm of digitaal, (bijvoorbeeld voor plaatsing ervan op uw digitale leeromgeving of in een reader) kunt u zich richten tot: Stichting UvO, Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, Tel. 023-8700212, www.stichting-uvO.nl UvO@cedar.nl.

Voorwoord

De dinertafel is de beste plek voor een goed gesprek. (Vroeger was de afwas daarna dat ook, maar die is door de auto-maat overgenomen.)

Er zijn zelfs restaurants die de naam 't Gesprek' dragen.

En in sommige delen van de wereld komt een deal pas tot stand, na een goede lunch of een goed diner.

Toch komt een goed gesprek aan tafel niet altijd vanzelf op gang. Een goed glas wijn kan wel de tongen los maken. Maar dat zegt nog niet dat wat er dan te horen is, ook om aan te horen is. Sommige gezelschappen maken van tevoren een gesprekslijstje of zelfs een lijstje met verboden onderwerpen.

In dit boek hoort bij ieder gerecht een verhaal. Of andersom zo u wilt. Als u een diner samenstelt uit de recepten die via een QR-code op te roepen zijn, kunt u het bijbehorende verhaal laten horen of laten voorlezen.

Verhalen doen veel met ons en maken ook de tongen los. Een goed verhaal is bijna een garantie voor een goed gesprek, zeker als er een bijpassend gerecht geserveerd wordt.

Zo bezorgt u uw gasten en uzelf een onvergetelijk diner.

Papier is niet lekker en toch is dit echt een boek om van te smullen of om op te eten.

Paradijs

In een klein stadje in Polen, waar de mensen moeite hadden om rond te komen, woonde Reb Izaäk, een man die bewonderd werd om zijn geleerdheid, vroomheid en rijkdom. Op een dag ontvingen twaalf religieuze leiders een uitnodiging om de volgende dinsdag om zes uur bij hem te komen voor 'een paradijselijke maaltijd'. De gasten konden de dinsdag nauwelijks afwachten en kwamen keurig op tijd. Ze werden ontvangen in een eetkamer waar een prachtig gedekte tafel stond, met schotels, glazen en zilver. Toen ze zaten bracht een bediende Reb Izaäk een broodje, waar hij de zegen over uitsprak. Vervolgens zette de bediende een bord soep voor hem neer, maar de gasten kregen niets. Reb Izaäk begon zijn soep te eten en zei: 'Wat een heerlijke soep, ik heb in geen tijden zo'n lekkere soep gegeten'. De gasten wisten niet hoe ze moesten kijken. Waarom kregen zij niets? Toen de soep op was, bracht de bediende een bord met vlees en groente voor de gastheer. Die at verder en zei: 'Jullie weten niet wat jullie missen. Dit is heerlijk'. Tenslotte kon één van de gasten zich niet langer inhouden en vroeg: 'Ik begrijp het niet. We waren uitgenodigd voor een paradijselijke maaltijd, maar we mogen alleen toekijken hoe u ervan geniet. Waarom doet u ons dat aan?' Reb Izaäk glimlachte: 'Ja, een paradijselijke maaltijd. Wat dachten jullie dan dat het zou zijn? Is het paradijs soms een beroemd restaurant? Nee, het paradijs is een plaats waar mensen genieten van andermans tevredenheid. Het paradijs is een plaats waar je de ander zijn succes niet benijdt. Het paradijs is een plaats waar de mensen weten dat de echt belangrijke dingen zo overvloedig aanwezig zijn, dat er genoeg is voor iedereen; we hoeven ze niet onder de neus van een ander weg te graaien. Nu we allemaal onze eigen les hebben geleerd, zal ik jullie maaltijd serveren.'



Latkes of Levivot

Latkes (of Levivot) zijn aardappelkoekjes. Net zoals vele andere Chanoekagerechten worden deze ook in olie gebakken. Het is een heerlijk bijgerecht of een lekker tussendoortje.

Afgieten

Het team van de basisschool was met de leerlingen van groep acht op kamp. Ze hadden het heel gezellig samen en er waren geen duidelijke afspraken over het drankgebruik van de leerkrachten. En omdat de directeur graag een borrel lustte werd het vanaf vijf uur borreltijd. De leerlingen vermaakten zichzelf prima op het sportveld van de jeugdherberg. Op het vuur stond een grote pan soep te pruttelen voor het avondeten. Ambachtelijke soep met gehaktballetjes en groente. Rond een uur of zeven stond de directeur die een flinke slok op had met twee theedoeken de dampende pan scheef te houden boven het putje in de keukenvloer. 'Wat doe je nou?' riep een van de leerkrachten verschrikt uit. 'Huh, hoezo?' vroeg de directeur, 'ik giet de soep af'. Het werd patat van de snackbar die avond. Ook goed.



Traditionele groentesoep

Oma's groentesoep van heerlijk zelf getrokken bouillon en gehaktballetjes.

Tiramisu

Ze maakte voor het eerst Tiramisu. Ze was niet zo thuis in de Italiaanse keuken, maar volgde gewoon het recept. In de winkel aarzelde ze even, welke kaas er ook al weer in moest. Maar de naam op het bakje kwam haar gelukkig bekend voor.

Thuisgekomen zocht ze alle ingrediënten bij elkaar, maakte de bodem van lange vingers met koffie en Amaretto. Ze verheugde zich al op de reacties van haar kinderen. Ze mengde de kaas met de slagroom, vulde de vorm en streek het mengsel glad. Ze bestoof het resultaat met cacao-poeder met een leuk sjabloon en zette het resultaat in de koelkast.

De volgende dag serveerde ze de tiramisu vol trots. Ze keek verwachtingsvol toe, toen haar dochter de eerste hap nam. Tot haar grote schrik spuugde zij met een verwrongen gezicht die hap weer uit. Toen ze zelf een hapje nam merkte ze dat de tiramisu niet te eten was. Hij smaakte echt nergens naar.

Haar dochter zocht de verpakkingen uit de klinko en loste het raadsel op: in plaats van Mascarpone had moeder Magor gebruikt. Tiramisu met blauwschimmelkaas, brrrrr.



Tiramisu

Het basisrecept voor klassieke Tiramisu, een van oorsprong Italiaans dessert met lange vingers en koffie.

Tortellini

De herbergier poetste met een lap de toog schoon toen een oogverblindend mooie dame binnenkwam. Ze vroeg om een kamer en een maaltijd. Hij kon zijn ogen niet van haar afhouden. Dat was zij kennelijk gewend want ze at onverstoorbaar van het traditionele pastagerecht. Toen zij naar haar kamer vertrok sloop hij achter haar aan. Door het sleutelgat loerend zag hij dat zij zich uitkleedde voor de nacht.

Maar hij kon alleen haar navel zien! Wat een schoonheid en een perfectie!

Met het hart in zijn keel en een droge mond liep hij naar zijn keuken.

Daar boetseerde hij met de overgebleven verse pasta en andere ingrediënten die navel na.

Tortellini!



Tortellini

In dit recept staat het maken van verse Tortellini centraal

Vermout

In de zestiger jaren, toen de Europese grenzen nog gecontroleerd werden, ontdekte een Nederlander tijdens zijn vakantie dat de Vermout en de Lambrusco in Italië wel erg goedkoop waren. Hij stouwde ieder gaatje in zijn auto en zijn vouwwagen vol flessen, ook al wist hij dat hij meer meenam dan toegestaan was. Zijn vrouw had er een hard hoofd in, maar hij wuifde haar bezwaren weg. Onderweg herhaalde hij vele malen in stilte, wat hij zou antwoorden op de vraag of hij nog iets aan te geven had.

Toen hij bij de Nederlandse grens aankwam vroeg de douanebeambte: 'En meneer, een goede reis gehad?' 'Neu, een paar flessen maar', was het verrassende antwoord. De beambte schoot in de lach en liet hem doorrijden.



Vermout-saus

Heerlijke saus voor bij kabeljauw of zalm, maar ook lekker bij groenten.

Einsteins soep

Sommige ouders maken zich grote zorgen over het late tijdstip waarop hun kind gaat praten.

Albert Einstein zou volgens de overlevering pas op z'n vierde zijn begonnen met praten. Het eerste wat hij toen gezegd zou hebben, was: 'De soep is te heet'. Op zich al heel bijzonder natuurlijk, dat een kind eerst helemaal niets zegt, en dan opeens met een keurige zin van vijf woorden komt aanzetten. Maar het wordt nog mooier. Op de vraag waarom hij daar nu pas mee kwam, antwoordde hij:

'Tot nu toe was alles in orde'.



Aardappelsoep

Kartoffelsuppe oftewel aardappelsoep is een soep uit de traditionele keuken met als belangrijkste ingrediënt, de aardappel.

Melk

Op een avond hield een man die een kan met melk droeg Mulla Nasruddin staande en zei dat hij een probleem had en advies nodig had.

‘Wat is je probleem dan?’ vroeg de Hodja.

‘Mijn probleem is dat ik, hoewel ik nooit wijn drink, toch een kater heb als ik ’s ochtends wakker word’, legde de man uit.

‘Wat drink je dan voor je naar bed gaat?’ vroeg Hodja, terwijl hij met een schuin oog naar de melkkan keek.

‘Melk’, zei de man.

‘Dat dacht ik al,’ zei Hodja, ‘dat is de oorzaak van je probleem!’

‘Ik krijg een kater van melk?’ vroeg de man stomverbaasd.

‘Dat zit zo,’ legde de Mulla uit, ‘je drinkt melk en gaat slapen. In je slaap lig je te draaien en dan wordt de melk in je maag boter. Boter wordt vanzelf kaas. Kaas verandert in vet. Vet wordt omgezet in suiker. Suiker wordt alcohol. Je wordt dus wakker met alcohol in je maag. En daardoor heb je een kater als je wakker wordt.’

‘Maar, wat moet ik dan doen?’ vroeg de man met een moedeloos gezicht.

‘Dat is simpel, stop met melk drinken,’ zei Hodja, ‘geef mij die melk maar.’

Hij nam de kan melk van de man over en liep weg, de man met open mond achterlatend.



Brood met boter

Luchtig geklopte roomboter wat een stuk makkelijker smeert dan koude boter, geserveerd bij brood.

Aubergine

De Mullah was opgeklommen tot rechterhand van de Sultan. Nu was de Sultan dol op aubergines en vroeg zijn kok om elke dag aubergines te serveren. De chef deed zijn best elke dag met een ander auberginegerecht te komen en de Mullah, die aan de rechterhand van de Sultan zat, tuitte iedere dag de lof over de bijzondere, gezondmakende eigenschappen van de aubergine. De aubergine was in staat iedere ziekte te genezen, zelfs de meest onbekende kwalen. Aubergine kon koorts laten zakken, zat boordevol vitamine A tot en met Z. Hij bezat zelfs de mystieke eigenschappen om zonden te vergeven, als men hem elke dag at. En zo at de Sultan een half jaar lang elke dag aubergines en prees de Mullah iedere dag de goddelijke aubergine. Maar op een dag werd de Sultan ernstig ziek en verdroeg hij geen aubergines meer. Hij droeg zijn kok op om nooit meer met aubergines te komen aanzetten, op straffe van de dood. Toen de Mullah dit hoorde zei hij ogenblikkelijk: 'Hoogheid, u hebt groot gelijk. Deze plant is een vloek voor de mensheid. Hij zit vol met schadelijk gif en is de oorzaak van de meeste ziekten, zelfs van de meest onbekende kwalen.'

Daarop vroeg de Sultan verbaasd aan de Mullah: 'Maar tot gisteren zei je dat de aubergine de koning is van alle groenten, hoe kun je zo snel van gedachten veranderd zijn?'

'Sire,' antwoordde de Mullah, 'ik ben uw dienaar, niet die van de aubergine!'



Za'alouk

Een Marokkaanse auberginesalade met tomaat.

Knolraap

Rudie werkte een paar dagen in de vakantie in de groentewinkel van zijn oom. Hij sjuowde hard en gaf zijn ogen goed de kost. Elke ochtend zette hij de kratten met groente buiten, in de volgorde die zijn oom had bedacht. Het viel hem op dat één groente bijna nooit werd verkocht. De knolraap was duidelijk geen populaire groente. Elke avond zette hij het krat weer binnen, even vol als hij hem buiten had gezet. Op een dag zei hij tegen zijn oom: 'Ik heb een idee. Als ik nu eens het krat met knolraap achter neerzet, dan kunnen we de knolraap halen als iemand erom vraagt en hebben we buiten meer ruimte voor de andere groenten die beter verkopen.' Zijn oom fronste eerst zijn wenkbrauwen, glimlachte toen en zei: 'Dat is goed, Rudie, regel het maar zoals jij het wilt.' Rudie ging ijverig aan de slag en na een tijdje riep hij zijn oom om hem vol trots het resultaat te tonen. Die knikte goedkeurend en zei: 'Goed gedaan Rudie, het ziet er mooi uit! Maar welke groente denk je dat nu de minst populaire zal zijn?'



Geglacée knolraap

Recept met knolraap, ook wel meiraap genoemd, uit de Ierse keuken. Heerlijk bij vlees of gevogelte.

Steak-ijs

De chef van een gerenommeerd restaurant bedacht een goedkoop plan om zijn gerechten nog aantrekkelijker te maken. Als een klant een gerecht bestelde met een steak, serveerde hij het vlees op een heet stalen bord. Vlak voor de serveerster de keuken verliet om het gerecht te serveren, legde hij een ijsklontje op het bord. De serveerster kreeg de instructie om langzaam naar de tafel te lopen, zodat iedereen het geluid van het smeltende ijsklontje kon horen. De gasten dachten dat ze het gerecht hoorden sissen, niet wetend dat het om een ijsklontje ging. Als de serveerster bij de tafel was aangekomen, was het ijsklontje verdampt. De reclametruc werkte perfect. Alle gasten die hun bestelling aan het kiezen waren en dit geluid hoorden, bestelden een steak.



Perfekte biefstuk

Hoe bak je nu een perfecte biefstuk?

Soepsteen

Het gebeurde in de middeleeuwen, in een tijd van epidemieën, hongersnood en crisis.

Een pelgrim op doorreis werd door honger gekweld en klopte op de eerste de beste deur aan. Daar zaten toevallig enkele families bij elkaar, zich met hongerige magen te warmen aan hetzelfde vuurtje.

De pelgrim begreep best dat de mensen straatarm waren, en dat hij dus niet zomaar om wat voedsel kon vragen. Daarom stelde hij voor om een grote ketel soep te koken. Iedereen keek verbaasd op, want voor soep heb je toch heel wat nodig! Maar de reiziger beweerde alles bij zich te hebben in zijn rugzak. Hij had alleen een grote ketel water nodig. De mensen lieten het zich geen twee keer zeggen, haalden een reuzenketel water, en zetten die op het vuur. En toen haalde de man een flinke steen uit zijn rugzak. 'Nee, nee, dit is geen gewone steen,' zei hij, toen hij de vragende blikken zag, 'dit is een echte soepsteen!' Voorzichtig legde hij de steen in het water en zei: 'Laat hem maar een uurtje trekken.' Iedereen keek hongerig en vol spanning, vol nieuwsgierigheid toe. Na een tijdje proefde hij van de soep en zei: 'De soep kan wel wat kruiden gebruiken'. Gelukkig was er nog wat zout in huis, en de buurvrouw had ook nog een blaadje laurier en een beetje Spaanse peper. Ze ging het halen. En dan maar weer wachten.

'Er moet eigenlijk een beetje vet bij,' zei de pelgrim. En toen herinnerde zich iemand, dat hij in de kelder nog wat soepvlees had. 'Ze zou ook nog wat gebonden moeten zijn,' zei de man, want hij had in het voortuintje een aardappelplant zien staan. De knolletjes gingen erbij. 'Wat zou je denken van een paar worteltjes?' vroeg iemand. En iemand anders bedacht dat hij nog een raap of twee had liggen. En weer iemand anders kwam met een stronkje prei aanzetten en de overbuurvrouw had nog een selderijtje en een handjevol bonen en een savooienkool. In korte tijd was het huis gevuld met een adembenemende geur. Daarna hebben ze gegeten, gegeten tot ze niet meer konden en nog was de soep niet op.

Toen nam de pelgrim dankbaar afscheid, en wilde vertrekken. 'Je vergeet je soepsteen,' zei iemand. 'Nee, die mag je houden,' antwoordde de man, 'je kunt er nog honderd keer soep van koken, als je maar doet zoals wij net gedaan hebben.'

Toen de pelgrim uit het zicht verdwenen was, raapte hij een nieuwe steen op van de weg, en stopte hem zorgvuldig in zijn rugzak.



Jacobijensoep

Een maaltijdsoep uit de middeleeuwen.

Vet

Diep in het bos staat de woning van een houthakker en zijn gezin. Ze leven van wat de natuur hen te bieden heeft. Dat gaat, maar het houdt niet over. Elke nieuwe dag brengt weer de zorg voor voldoende eten. Die avond zit het gezin aan tafel met niets dan een waterig soepje en wat oud brood. Ze willen net gaan eten, als een rijk geklede, maar verformfaaid uitzierende man aan hun deur staat. Het is de koning die, afgedwaald van het jachtgezelschap, waarmee hij op pad was, moe en hongerig bij hun huis is aangekomen. Hij vertelt hoe lang hij al alleen door de bossen heeft gelopen en vraagt of hij iets te eten kan krijgen. De vrouw schaamt zich voor de armzaligheid van haar soep, maar biedt de koning er toch een kom van aan. 'Dit is helaas alles wat we hebben,' zegt ze verontschuldigend. De koning zegt niks en eet samen met het gezin van de soep en het brood. Wanneer de koning weer vertrekt, na door de houthakker op de goede weg te zijn gebracht zegt hij: 'Ik heb helaas niets bij me wat ik kan geven in ruil voor het eten. Maar morgen kom ik terug en eet ik weer mee. Ik betaal jullie dan net zo veel gouden munten als er vetogen op de soep drijven.' De volgende dag geeft de vrouw haar man en kinderen opdracht om alles, maar dan ook alles, waar maar een beetje vet aan zit, bij elkaar te schrapen. Deze kans kan het einde van hun armoede betekenen. Ze vangen een vogel, vinden een stuk kaas, nog wat oude room en wat restjes vlees. Maar voor de vrouw is het nog niet genoeg. 'Er moet meer in!' roept ze. De kinderen worden het bos ingestuurd om paddenstoelen te verzamelen. Vader moet met het laatste geld naar de markt voor boter. En ondertussen slacht de vrouw het konijn, ook al weet ze, dat de kinderen het zullen missen. Ze heeft alleen de gouden munten voor ogen, die ze vanavond zal krijgen. Alles wat ze aan vettigheid hebben kunnen vinden gaat de pan in, het vuur wordt opgestookt en dan gaat de deksel erop.

's Avonds zit het gezin samen met de koning verwachtingsvol aan tafel. De vrouw doet de deksel van de pan en dan wordt het stil, heel stil. Op de soep drijft één groot oog van vet. De koning legt één munt op tafel en vertrekt.



Romige courgettesoep

Heerlijke courgettesoep met een vleugje munt.