

De surinaamse kookkunst van Chef Fertus Boerenveen





De surinaamse kookkunst van Chefkok Fertus Boerenveen

© 2025 Fertus Boerenveen

Een uitgave van Surinam products

Paperback ISBN 97894-6328-586-5

e-Book ISBN 97894-6328-603-9

Alle rechten voorbehouden

De surinaamse kookkunst van Chef Fertus Boerenveen

door Fertus Boerenveen



Inhoud

Voorwoord	7
Glenn Sastro over chefkok Fertus Boerenveen	8
Wie is Fertus Boerenveen	10
Tuingeheimen culinair	12
Ontstaan van het culinair eetcultuur in Suriname	22
<i>Wetenswaardigheden</i>	23
Zout	24
Over de recepten	25
Algemene regels in de surinaamse keuken	28
Basis keukengerei	29
Over de recepten	30
Over de toko	33
<i>Recepten</i>	39
<i>Koken met Surinam Products</i>	40
Nasi goreng met kipfilet	41
Kip gestoofd	42
Bami	43
Kip ketjap gestoofd	44
Gemengde rijst moksi-alesie bakkeljouw	45
Gemengde rijst moksi-alesie gele spliterwten	46
Gemengde rijst moksi-alesie masoesa	47
Gemengde rijst moksi-alesie djarpesie	48
Gemengde rijst moksi-alesie anitriberei	49
<i>Groentegerechten</i>	50
Amsoi gestoofd met zoutvlees	51
Antruwa gestoofd met zoutvlees	52

Bitawiwiri, bitterblad gestoofd met zoutvlees	53
Boullanger gestoofd met zoutvlees	54
Dagublad gestoofd met zoutvlees	55
Klaroen gestoofd met zoutvlees	56
Kousenband gestoofd met zoutvlees	57
Okers gestoofd met zoutvlees	58
Soepia/pu gestoofd met zoutvlees	59
Spitskool gestoofd met zoutvlees	60
Sopropro gestoofd met zoutvlees	61
Tayerblad gestoofd met zoutvlees	62
Tjaptjoi (groentemix) met kip	63
<i>Maaltijdsoupen</i>	64
Aardappelsoep met kip en zoutvlees	65
Bruine bonen soep met kip en zoutvlees	66
Casavesoep met kip en zoutvlees	67
Chinesetayersoep met kip en zoutvlees	68
Napi tayersoep met kip en zoutvlees	69
Erwtensoepe met kip en zoutvlees	70
Groentesoep met kip en zoutvlees	71
Gritie banasoep met kip, vlees	72
Kippensoep	73
Okersoep met kip en zoutvlees	74
Peprewatra vissoep met redsnapper, droge vis tilapia, kwiekwie	75
Pindasoep met kip, zoutvlees en tom tom	76
Saotosoep	77
Vleessoep	78
Vermicellisoep	79
<i>Snacks</i>	80
De surinaamse koekjes bij de thee @surinamproducts	81
Deeg voor de snacks in de oven	82
Vleesbroodjes rundergehakt	83
Fritaballen/Bakkeljouwballietjes	84
Pom kip met Pomtayer	85

Pastei	86
Kousenband gebakken	87
Roti kip	88
Kerrie aardappel	89
Bojo	90
Broodtaart	91
Pindakoek	92
Maizena koek	93
Punch cream	94
Lemmetje chutney	95
<i>Sauzen</i>	96
Roti sambal	97
Hot ketjap	98
Hot ketchup	99
Hot sauce	100
Pindasambal	101

Voorwoord

Op aandringen van culinaire liefhebbers, ben ik ertoe overgegaan om een receptenboek uit te geven, dat als handleiding moet dienen. En tegelijkertijd educatief is bij het klaarmaken of bereiden van Surinaamse exotische maaltijden.

Dit kookboek is niet slechts een leidraad om te onderwijzen, maar komt tegelijkertijd ook tegemoet aan het vergemakkelijken, samenstellen en bereiden van voedsel uit de Surinaamse keuken. Het is een raadgever voor het gebruik van de juiste (exotische) grondstoffen, de geheimen van de tuin, in de trant van de Surinaamse degelijkheid. Bovendien moet het inzicht geven in de keuken van een pluriforme Surinaamse samenleving.

Door mijn achtergrond en ervaring met de Surinaamse keuken is het samenstellen van de menu's met de daarbij behorende voedingsbestanddelen op de juiste wijze weergegeven. Het opbouwen van voedselcomponenten voor de Surinaamse keuken is vanwege de heterogene. gemeenschap divers en zal daarom , voor een goede smaak, nauwkeurig moeten worden voorbereid en samengesteld. En dan geënt op de Nederlandse samenleving.

Glenn Sastro over chefkok Fertus Boerenveen

We kunnen gerust stellen dat de methodiek en werkwijze lijkt op die van een Caraïbische alchemist die de energie ontvangt vanuit het Universum.

Fertus Boerenveen heeft de culinaire kennis en houdt altijd rekening met de voorgeschiedenis van een gerecht. Zoals moderne natuurkundigen de atomaire deeltjes splitsen naar subatomair (de ingrediënten) en verder naar de oer-energie.

Zo zijn de maaltijden van Fertus, elk een landschap die teruggaan naar zijn oorsprong om vervolgens opnieuw te creëren naar deze tijd, met smaak en naar de huidige omgeving. In het latijn zou men wel zeggen; Ceteris Paribus. Laten wij als voorbeeld nemen, de peperpot / pepre watra, o.a. met cayene peper voorbereid. Oorspronkelijk het liefst gemaakt uit de bouillon van de kwiek kwie vis. Gaandeweg is men ook verschillende andere vissoorten gaan gebruiken voor dit gerecht.

Simpelweg uitgedrukt is het referentiekader van Fertus letterlijk; Papaya, de zon, Bitawirie, tayerblad en zoutvlees, Pom en de palm-bomen.

Glenn Sastro

