



# Terug naar de basis

**Wat hebben Sachertorte en brie te maken met het Europese machts-evenwicht in 1814?** Waar zit een schenkel? Waarom is een koksschort wit en wanneer kun je pastinaken oogsten? Allemaal vragen over de oorsprong van voedsel en voedselbereiding. Drie naslagwerken bieden de nieuwsgierige smulpaap stof tot denken en doen. Voor echte doeners staan op [www.goodies.nl](http://www.goodies.nl) drie recepten uit deze boeken.

## 1. DRONKEMANSVLEES

Niet het vlees zelf, maar de manier waarop je het vlees bereidt, bepaalt welke wijn je er bij kunt serveren. Deze en andere wijze lessen vind je in het boek *Vlees en wijn*. Alle soorten vlees worden apart besproken, met aandacht voor rassen, regio's, bereidingswijze en gebruik van de verschillende delen van elk dier. Met veel foto's - van koeien in de wei tot gerechten - recepten en wijsuggesties.

*Vlees en wijn*, Willem Asaert, Terra-Lannoo, € 39,95

## 2. GEZOND EN EIGENTIJD

Auteur en meesterkok Albert Kooy geeft in *De Nieuwe Nederlandse Keuken* aan dat we tegwoordig alles (kunnen) kopen, maar ons zelden afvragen waar het vandaan komt. Zijn boek staat vol recepten uit een gezonde en eigentijdse keuken die duurzaam en dier- en milieuvriendelijk is. Met een handige indeling op seizoen voor alle groenten, fruit, vis, schaal- en schelpdieren, vlees, gevogelte en wild.

*De Nieuwe Nederlandse Keuken*, Albert Kooy, KunstMach, € 49,95

## 3. GENOT

Een kalenderboek, met elke dag een culinaire wetenswaardigheid zoals het ontstaan van de witte koksmuts. *Smakelijk leven* is geheel gewijd aan het genot van eten. Van het begrip al dente en afrodisiaca tot het koningsglas. Uiteraard ontbreken de recepten niet.

*Smakelijk leven*, James en Kay Salter, Meulenhoff, € 25