



ETEN MET PUCK

door Puck Kerkhoven

## Culinaire cadeautjes

Zoekt u nog cadeautjes voor kerst? Dan boft u als degene die u wilt verrassen van lekker eten en drinken houdt. Er liggen zoveel leuke dingen in de winkels, je zou er hebbertig van worden. Mag ik u op wat ideeën brengen? Een Italiaans pruttelkoffiepotje dat een melodietje fluit als de espresso klaar is. Een etagère voor de presentatie van bonbons, cakejes, sandwiches, tapas, et cetera. Koelkastmagneten, pleisters in de vorm van plakjes bacon, keukentegelstickers, siliconen bakvormen voor spectaculaire taarten en toetjes. Zo'n mooie, ouderwetse broodtrommel met klep, een chocoladefontein, een crème brûléebrander met bijbehorende schaaltes. Of zo'n prachtige én hygiënische epicurian snijplank. Je hebt ze tegenwoordig ook in antracietgrijs. Mooi! Of een plexiglas boekenstandaard waarin je je kookboek spatvrij open kunt leggen bij het juiste recept.

Over boeken gesproken: ik heb drie bijzondere, nieuwe kook- en eetboeken en één gouwe ouwe in een nieuw jasje als tip. Om met de laatste te beginnen: de vernieuwde tweedelige *Larousse Gastronomique*, hét naslagwerk dat in de boekenkast van geen enkele kooklievehebbert mag ontbreken. Barstensvol culinaire feiten, wetenswaardigheden, keukentechnieken en basisreceptuur (Kosmos Uitgevers, 89 euro voor de gebonden versie). In dezelfde categorie 'culinaire naslagwerken' valt het onlangs verschenen kookleesboek *De Primeurs*, verhalen en recepten, van Marc Declercq, vierhonderd pagina's over échte seizoensproducten waar wij nog verlangend naar kunnen uitkijken. Van avocado tot roquefort, per maand gerangschikt. Verhelderend, informatief, met inspirerende recepten achterin (Fontaine Uitgevers, 49,95 euro).

Zo'n boek dat je pas wilt neerleggen als je het helemaal uit hebt

Het leukste koksboek dat dit jaar van de persen rolde, is wat mij betreft *Absolutely Jean Beddington. Gerechten uit een bijzondere keuken*, luidt de ondertitel. Zet daar gerust achter 'van een bijzondere vrouw'. De van geboorte Britse Jean kookt alweer dertig jaar in Nederland. Ze heeft haar eigen restaurant Beddington's in Amsterdam. Haar boek is eigenwijs vormgegeven in het kenmerkende, rechthoekige formaat (breder dan hoog), en met drie verschillende papiersoorten: glossy voor het echte gestileerde plaatjeskoken, mat voor de realtime gerechten en grof papier voor het dagelijkse 'personeelseten' (De Kookboekhandel, 45 euro).

Als laatste het leuke, handzame boekje van Cor Hospes, *Reismenu*, verhalen in gerechten. Over de onweersaanbare combinatie van reizen en eten. Echt zo'n boek dat je pas wilt neerleggen als je het helemaal uit hebt. Met vaart geschreven, vol sfeer en spanning. Of het nu gaat over de Iberische scharrelvarkens in Andalusië (zie recept) of de kreeften in de Oosterschelde. Met mooie reisfoto's van Rob van der Vet en heerlijke recepten van foodstyliste Hanneke Boers. Goed te maken, ook voor mindere kookgoden (KunstMag Zutphen, 12,50 euro).

Als laatste het leuke, handzame boekje van Cor Hospes, *Reismenu*, verhalen in gerechten. Over de onweersaanbare combinatie van reizen en eten. Echt zo'n boek dat je pas wilt neerleggen als je het helemaal uit hebt. Met vaart geschreven, vol sfeer en spanning. Of het nu gaat over de Iberische scharrelvarkens in Andalusië (zie recept) of de kreeften in de Oosterschelde. Met mooie reisfoto's van Rob van der Vet en heerlijke recepten van foodstyliste Hanneke Boers. Goed te maken, ook voor mindere kookgoden (KunstMag Zutphen, 12,50 euro).

Als laatste het leuke, handzame boekje van Cor Hospes, *Reismenu*, verhalen in gerechten. Over de onweersaanbare combinatie van reizen en eten. Echt zo'n boek dat je pas wilt neerleggen als je het helemaal uit hebt. Met vaart geschreven, vol sfeer en spanning. Of het nu gaat over de Iberische scharrelvarkens in Andalusië (zie recept) of de kreeften in de Oosterschelde. Met mooie reisfoto's van Rob van der Vet en heerlijke recepten van foodstyliste Hanneke Boers. Goed te maken, ook voor mindere kookgoden (KunstMag Zutphen, 12,50 euro).

