

Kookboeken voor onder de kerstboom

# DE LAATSTE WORP

Kookboeken zijn ideale geschenken. Daarom gooien de uitgevers op de valreep nog een lading knappe en interessante exemplaren op de markt. Een selectie. \_ door peter jacobs



## Twee snelle chefs

De Britse keuken- en tv-sterren Nigella Lawson en Gordon Ramsay hebben allebei een boek uit met menu's voor wie snel maar goed wil koken. Nigella is zoals steeds haar sensuele zelfe en rekent op ons gretig inlevingsvermogen wanneer ze meldt dat ook zij niet altijd even graag aan het dagelijkse kookkarwei begint. Geen zin, te weinig tijd voor de inspanning een menu te bedenken, boodschappen te doen, te koken... *Nigella Express* biedt de oplossing: een reeks internationaal getinte, originele recepten, eenvoudig en snel klaar te maken, maar nooit saai of simpel, en verrassend genoeg om zelfs op feestjes op te dienen. En steeds begeleid door het soort commentaar dat van Nigella de perfecte huisvrouw maakt.

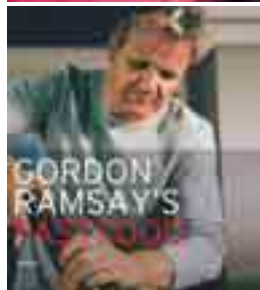
Ramsay is geen lieve huisvrouw, maar een grove chef. Toch toont ook hij zich in *Gordon Ramsay's Fastfood* van zijn meest begripvolle kant. Ook zijn doel is een boek met eenvoudig en snel klaar te maken recepten. Hij deelt ze thematisch in: Marokkaans, Mexicaans, Italiaans, Indiaas, Thais, Spaans, maar steeds met de toets van de grote chef. Ramsay is even origineel als Nigella, maar kariger met praatjes, in tegenstelling tot zijn boekvormgever die kwistig met kleuren, lettertypes en -korpjes is.

• 'Nigella Express', Contact, 392 blz., 34,90 euro. Vanaf 30 december ook te zien op Vitaya.

[www.nigella.com](http://www.nigella.com)

• 'Gordon Ramsay's fastfood', Tirion, 256 blz., 29,95 euro,

[www.gordonramsay.com](http://www.gordonramsay.com)



## Tweemaal pure keuken

Wat bezielt een Nederlandse uitgever om een verfijnd Frans kookboek met de titel *Cuisine brute: le meilleur du simple* te vertalen als *Exquise met supérieure ingrediënten*? Met accent op de e! Nicolas Le Bec mag dan wel een ambitieuze topchef uit Lyon zijn en Jérôme Dumoulin de baas van de Franse *Elle*, hun doel met dit boek is gewoon natuurlijke, authentieke, edele ingrediënten in vrij eenvoudige, zelfs klassieke bereidingen tot hun recht te laten komen. De fotografie is van absolute topkwaliteit en de inhoud bijna poëtisch (wat wat afdoet aan de bruikbaarheid). Dus laat u niet misleiden door de titel. Dit is geen kookboek voor Hyacinth Bucket/Bouquet.

Een man die ook zijn weg kent naar de beste ingrediënten, is de Britse (tv-)kok Rick Stein. Na zijn Franse odyssee trok hij op ingrediënten- en gerechtenreis door het hele Middellandse-Zeegebied, met de camera van de BBC in zijn zog. Het boek *Rick Stein's mediterrane odyssee* is perfect voor liefhebbers van de authentieke mediterrane keuken en voor reizigers die willen weten wat ze op hun bestemming eten.

• Jérôme Dumoulin en Nicolas Le Bec, 'Exquise met supérieure ingrediënten', Tirion, 144 blz., 29,95 euro. [www.nicolaslebec.com](http://www.nicolaslebec.com)

• Rick Stein's mediterrane odyssee', Tirion/BBC Books, 216 blz., 29,95 euro. [www.rickstein.com](http://www.rickstein.com)



## Driemaal keukenlectuur

Er zijn ook mensen die niet graag koken, maar wel graag over eten lezen. De 'piepjonge' Nederlandse uitgeverij Walewein lijkt die niche in de markt te willen bezetten. Ze liet zopas *De perfectionist*, de degelijke Amerikaanse biografie over Bernard Loiseau vertalen, de tragische Franse topchef die in 2003 zelfmoord pleegde, onder druk van zijn bezeten ambitie en van de stress in de competitie om sterren en punten. Nieuw zijn ook de *Brieven aan de jonge chef*, van de in VS werkende Franse succeskok Daniel Boulud: raadgevingen over koken, bedienen, managen, en zelfs enkele legendarische recepten.

Dichter bij huis speelt zich *Drie dozijn Hagelandse fruitverhalen en recepten* af. Het is meteen ook minder spannend. Maar het boek is een lovenswaardige poging om de geschiedenis van de Hagelandse fruitteelt op een 'menselijke' manier te schrijven. Dat gebeurt aan de hand van getuigenissen, maar die zijn door hun anonimiteit, hun versnippering en hun uniforme stijl wat zilloos geworden. Oude foto's en oude recepten houden er de sfeer in. Vooral aan te raden voor wie vergeten is dat ook in België smakelijke perziken kunnen gekweekt worden.

• Rudolph Chelminsky, 'De perfectionist: leven en dood in de Franse keuken', Walewein, 284 blz., 19,90 euro.

• Daniel Boulud, 'Brieven aan de jonge chef', Walewein, 144 blz., 15 euro

• Eddie Niesten, 'Drie dozijn Hagelandse fruitverhalen en recepten', Centrum Agrarische Geschiedenis ([www.cagnet.be](http://www.cagnet.be)), 160 blz., 15 euro



## Drie keer kookles

Moleculair koken: hoe begin je eraan? Heston Blumenthal lacht sardonisch op de cover van zijn boek *Op zoek naar de perfectie*. Met reden. De avant-gardechef van The Fat Duck bij Londen past zijn moleculaire onderzoekstechnieken die hem drie Michelinsterren opleveren, toe op klassieke pizza, gebraden kip, spaghetti en verwante doodgewone gerechten. Hij zoekt en vindt de perfecte ingrediënten, kooktijd, temperatuur, textuur, vorm, kleur... Dat levert niet zomaar een reeks uitgepuurde recepten op, maar een hele uitleg over de fundamente van goed koken, op een zeer persoonlijke manier 'verteld'. Het boek is breedvoerig en op en top Brits - wie in België of Nederland is er in godsnaam geïnteresseerd in de 'perfecte' bereiding van fish'n'chips? Kortom, eindeloze lectuur voor intellectuele foodies. Het is dan wel geen doctoraalthesis, maar toch vraag je je af of het nodig was dit te vertalen.

*Kookschool* zit aan het andere einde van het belevende spectrum. 80 recepten worden er in een knappe strakke vormgeving stap voor stap in woord en beeld uitgelegd. Het is oorspronkelijk een Frans boek. Keda Black heeft haar eigen website [www.lefooding.com](http://www.lefooding.com) en werkt ook voor het Franse culinaire magazine *Régal*, een van de beste en mooiste bladen van het genre. De manier waarop zij frieten bakt, is minstens even perfect als die van Blumenthal. *Kookschool* is een echte cursus, zonder de saaiheid die die omschrijving oproept.

Hetzelfde opzet heeft *Kan-nie-koken*, het keukenhandboek van La Coquerie, de kookstudio op een binnenvaartschip in Leuven. Het zijn inderdaad 'eenvoudige gerechten uitgekleeft, helder ontleed en creatief weer aangekleed'. De vormgeving is iets minder strak en overzichtelijk dan in *Kookschool*, maar het boek is zeker bruikbaar en iets inventiever. Bovendien heeft het boek een zachte kaft in kunststof, altijd een pluspunt voor knoeciërs.

• Heston Blumenthal, 'Moleculair koken: op zoek naar de perfectie', Good Cook Publishing, 320 blz., 39,95 euro. [www.fatduck.co.uk](http://www.fatduck.co.uk)

• Keda Black, 'Kookschool: de klassiekers', Inmerc/Standaard Uitgeverij, 256 blz., 22,50 euro. Inge Ooghe en Jurgen Wauman,

• 'Kan-nie-koken', Stichting Kunstboek, 124 blz., 29 euro. [www.lacoquerie.be](http://www.lacoquerie.be)

