

Nieuwsbrief 5 appetijt.eu

April 2025

<https://www.appetijt.eu/>

- Zeer onregelmatige nieuwsbrief
- Veel nieuwe recepten
- Apparaten en materiaal
- De pincet als materiaal in de hoog culinaire wereld

Zeer onregelmatige nieuwsbrief

Toen ik met de nieuwsbrief van appetijt.eu begon schreef ik dat het de bedoeling was dat die ongeveer één keer per maand zou uitkomen. Het bleek al snel dat dat voornemen niet waargemaakt kon worden. Het is alweer van voor de jaarwisseling geleden dat de laatste nieuwsbrief gemaakt werd.

Deze website maak ik in mijn eentje wat best wel wat tijd kost en de nieuwsbrief kwam er op vraag van sommige trouwe bezoekers van de website en omdat ik het wel een goed idee vond. Een goed idee blijft het maar als de haalbaarheid een probleem is, dan ...

We zullen zien, voorlopig ga ik nog "onregelmatig" door met nieuwsbrieven en als ik besluit ermee te stoppen dan zullen jullie dat zeker vernemen.

Veel nieuwe recepten en wat veranderingen in de layout.

Er zijn sinds januari 2025 zo'n zestig recepten toegevoegd en zo stilaan naderen we de 900 recepten! Veruit de meeste recepten zijn van mezelf maar het gebeurt wel eens dat ik erg enthousiast ben over een gerecht van een collega culinaire website dat ik het "overneem" met heel duidelijke bronvermelding en soms wat aanpassingen maar de foto's daarbij zijn altijd van mijn uitvoering van het "geleende recept".

Trouwens niet alle recepten zijn erg origineel. Omdat de website is opgesteld als blog gebeurt het vaak dat een recept wel erg veel op een eerder gepubliceerd recept lijkt. Een kleine wijziging in samenstelling of bereidingswijze doet mij dan besluiten het toch maar als nieuw recept te plaatsen. Kan ook geen kwaad want soms zijn die gerechten, langer geleden geplaatst in de vergetelheid geraakt. Het is dan niet alleen een aanpassing, ook een opfrissing van een ouder recept.

De afbeeldingen bij de gerechten zijn niet meer uniform, eenvoudiger en geen aparte afbeeldingen meer voor gebruik op social media. Maar ... ook dat kan weer veranderen.

Apparaten en materiaal

Nieuwe [keukenapparaten](#) hebben op mij altijd een sterke aantrekkingskracht uitgeoefend en ik koop ze dan ook soms veel te gemakkelijk. In de recepten op de website is dat terug te vinden omdat het apparaat in de titel van het recept vermeld wordt. Het is zeker niet de bedoeling om recepten te maken die exclusief met een bepaald apparaat kunnen gemaakt worden en meestal vermeld ik daar dan bij hoe dat recept zonder dat specifieke apparaat kan gemaakt worden.

De nieuwe keukenapparaten (zoals stoomovens, airfryers, cold & hot blenders (soepmaker), Air Cooker, pizza oven, teppanyaki of plancha, ijsmachines, Thermomix, ...) kunnen heel nuttig en zinvol zijn maar dat zijn ze pas als je voldoende kennis en ervaring hebt met keukentechnieken. Al te vaak worden zulke apparaten voorgesteld alsof de bereiding van gerechten dan een fluitje van een cent is. Nogmaals, ze zijn mij een grote hulp en het maakt het koken en bakken wel gemakkelijker maar dat is pas het geval als je het bereidingsproces van het gerecht goed beheerst en het apparaat kunt bijsturen waar het nodig is.

Een voorbeeld, de soepmaker (cold & hot blender). De echte (amateur)kok haalt er zijn neus voor op en veel huiskoks vinden het een prachtig apparaat. Zelf gebruik ik dit apparaat vooral voor het koken en mixen van de soep, dat gaat in één tijd door zonder dat je ernaar moet omzien maar de voorbereiding zoals het snijden van de groenten en het aanfruiten doe ik toch nog handmatig in een pan want dat doet die soepmaker echt niet goed. Als de groenten aangefruit zijn doe ik ze over in de soepmaker en kies het soep-programma. Voor veel van de hierboven genoemde apparaten kan ik zulke aangepaste gebruiksaanwijzingen geven maar het beste is, wanneer je een apparaat wil aanschaffen dat je je eerst goed verdiept in de mogelijkheden en tekortkomingen van het ding. Je moet je afvragen of je het wel voldoende zult gebruiken en hoe je tot dan toe de bereidingen waarvoor het apparaat bestemd is nu doet. Lees reviews en vergelijk.

Een ander apparaat waarop ik hier niet verder zal ingaan is [de Philips Air Cooker](#), niet zo populair maar ik heb er een grote hulp aan. Wil je het toch weten, lees dan mijn bevindingen over de Air Cooker op de site.

De pincet

Wordt de pincet het belangrijkste gereedschap in de keuken van de betere culinaire chefs? Wel als je naar programma's kijkt met die chefs. Ik ben niet echt tegen het gebruik van deze micro-grijper maar het lijkt wel of je in de keuken niet meer zonder kan. In uitzonderlijke gevallen voor het opmaken van borden kan het nuttig zijn maar meestal denk ik toch dat we ver zijn afgedwaald van het echte normale koken. Het gaat vooral om de presentatie van de gerechten waarop steeds meer de nadruk komt te liggen. Esthetische vormgeving wordt belangrijker dan smaak, geur en aroma. Eenvoudige witte borden tellen ook niet meer mee.