

Appetijt.eu

Nieuwsbrief 4

December 2024



Fijne kerst en prettige eindejaar dagen

Inhoud van deze nieuwsbrief:

1. iets over recepten en gerechten voor de feestdagen
2. iets over culinaire websites en de enorme hoeveelheid recepten die daarop te vinden zijn.
3. iets over de culinaire top versus de dagelijkse kost.
4. iets over 'Heel Holland bakt
5. iets over keukenapparaten en –materiaal. Nu: de elektrische chocoladesmelter

Gerechten en recepten voor de eindejaarsfeesten.

De rubriek 'Voor de feestdagen – Kerst en nieuwjaar' is weer toegevoegd aan het hoofdmenu: <https://www.appetijt.eu/voor-de-feestdagen-kerst-en-nieuwjaar>

Als je even doorbladert, kom je bij 'Meer ideeën/ suggesties voor de kerstperiode: <https://www.appetijt.eu/kerstperiode>. En nog verder kom je bij 'Brood en bakkerij voor kerstbrunch en kerstnachtontbijt: <https://www.appetijt.eu/voor-kerstbrunch-en-kerstnachtontbijt>.

PDF documenten met voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten voor deze feestperiode zijn ook te downloaden> Let wel, het zijn niet allemaal dezelfde die op de website staan.

Heel veel Culinair en recepten op het internet

Soms vraag ik me af waarom ik nog een culinaire website heb want het aanbod is zo overweldigend groot dat ik moet erkennen niet altijd origineel te zijn met de gerechten/recepten op appetijt.eu.

Dan moet ik even terug naar mijn oorspronkelijke drijfveer, namelijk een eigen archief van de gerechten en baksels die ik heb gemaakt. Een archief dat ik kan delen.

De professionele voedingssector neemt een groot deel van al die sites voor zijn rekening en daar kun je veel inspiratie uithalen. Een ander groot deel van de culinaire webpublicaties is gemaakt door professionele food bloggers die zich fulltime, vaak in team en met veel deskundigheid op zowel culinair vlak als op het bouwen van websites en fotografie populaire en meestal goede culinaire sites maken.

Tegen deze kwaliteit kan ik met appetijt.eu niet op komen en dat is zeker ook niet de bedoeling. Ik leer er heel veel van.

Toch zijn er ook ontwikkelingen al een hele tijd gaande waar ik, waarschijnlijk door mijn leeftijd en mijn klassieke culinaire opleiding me aan stoort. Het gaat dan voornamelijk om combinaties van samengestelde gerechten die volgens de klassieke culinaire tradities mijn keukenkennis en gevoel niet kunnen. Maar omgekeerd die klassieke Europese keuken, vooral Frans, Italiaans, Spaans georiënteerd is ingehaald door "de wereldkeuken" waar andere culinaire gewoonten toch hun spoor nalaten en de 'west Europese' opvattingen over recepten- en menuleer niet gelden. Ik denk dan wel eens dat mijn oude leraars zich bij het zien van die gerechten zich zouden omdraaien in hun graf. Zelf krijg ik er ook wel eens koude rillingen van.

Ik heb nog meer aan te merken op de huidige ontwikkelingen in de culinaire web-wereld maar ik heb me voorgenomen hier niet alleen maar negatief te zijn want er zijn ook veel nieuwigheden gekomen waarvan je je afvraagt waarom dat nu pas allemaal bekend is.

Culinaire top versus dagelijkse kost

Behalve de hiervoor besproken nieuwe culinaire ontwikkelingen is er ook de belangstelling voor de prestaties van de topchefs in de toprestaurants van deze wereld. Veel hoogstaande gastronomische cultuur in boeken, tv-programma's, films, series en

sociale media. Het onbereikbare voor de kok van de dagelijkse maaltijd voorstellen als iets wat doenbaar is, dat is verlakkerij en mensen op het verkeerde been zetten. Stop met die pincet. Die is goed voor de culinaire fotografie en voor toprestaurants met een culinaire brigade van 10 koks waarvan de chef zich kan focussen op die finishing touch.

De bereiding van een heerlijk gerecht waarbij je opletten dat het oog ook wat wil is veranderd naar "beleving en presentatie".

Voor mij hoeft dat niet zo. Toegegeven, de foto's van mijn gerechten zijn dikwijls slecht maar ik kan niet beter.

Heel Holland bakt

Het is één van mijn favoriete programma's op televisie en niet in het minst om de presentatie van André van Duin. Ik sta soms versteld van de moeilijkheidsgraad van de opdrachten en de prestaties die de deelnemers leveren. Heel vaak weet ik dat ik dat niveau niet zou aankunnen. Het heeft wel enig verband met wat ik hierboven schreef over culinaire top versus dagelijkse kost. De meest complexe en moeilijke opdrachten worden vaak succesvol uitgevoerd maar als het om basisopdrachten gaat zoals brood of pizza, dan bakken de deelnemers er soms weinig van.

Apparaten en keukenmateriaal

Ik heb altijd graag goed materiaal in mijn keuken gehad en de voortgang van technologische vernieuwingen op dit terrein zijn nauwelijks bij te houden. Voor iedere bereidingswijze of -techniek heb al snel een nieuw apparaat. Ik ben erg gevoelig voor dit aanbod al heb ik geleerd dat niet alle nieuwe keukenapparaten en materialen even goed bruikbaar en nuttig zijn. De basismaterialen zoals messen, snijplanken, pannen enzovoort moeten wel van goede kwaliteit zijn.

Ik neem me voor om regelmatig een apparaat of een stuk keukengereedschap waar ik veel waarde aan hecht, kort in de nieuwsbrieven te bespreken.

Ik begin met een niet al te duur maar voor mij inmiddels een onmisbaar apparaat: de elektrische chocoladesmelter.

Zeker wanneer je graag en regelmatig nagerechten maakt en bakt is dit een uitermate geschikt hulpmiddel. Chocolate smelten in bain-marie vind ik altijd wel een gedoe. Je

moet plaats hebben op je fornuis, je moet een pan en een kom hebben die passend zijn, je moet opletten dat de kom het kokende water niet raakt en je moet er eigenlijk bij blijven. Niet zo met de elektrische chocoladesmelter. Je zet het apparaat aan met de chocolade erin en je hoeft er verder niet naar om te kijken. De chocolade smelt vanzelf en je kunt dan de warmtestand verlagen om de chocolade in de juiste gesmolten toestand te houden. De prijs van de elektrische chocoladesmelter ligt zo rond de 40 €.

