

Vera De Pauw is docente Streekgerechten aan het Provinciaal Centrum voor Volwassenenonderwijs Waas en Durme (Campus Zele). Met veel enthousiasme begeleidt zij professionele koks die hun keuken willen verfijnen met ambachtelijke producten en streekgerechten. Maar ook de geïnteresseerde man of vrouw die de dagelijkse sleur wil doorbreken of al eens een verrassende maaltijd wil presenteren aan gasten en huisgenoten, is aanwezig.

Frederik Bogaert doceert fotografie aan hetzelfde PCVO (Campus Lokeren). Zijn cursisten behoren tot dezelfde doelgroep, de vakman en de gepassioneerde amateur. Hij is ook een man van de praktijk want hij runt een eigen opnamestudio *Artitec Fotografie*, waar ook de verdere beeldverwerking wordt verzorgd.

Nooit eerder verschenen zoveel kookboeken en dan nog in een tijd dat door steeds minder mensen thuis wordt gekookt en er steeds meer buitenshuis wordt gegeten. Moeder in de keuken is al lang niet meer vanzelfsprekend. Moeder die haar kookkunsten doorgeeft aan de volgende generatie al evenmin.

Op restaurant of in een andere eetgelegenheid komt de moderne vrouw en man in contact met de wereldkeuken. De vele gerechten met lekkere en gezonde producten uit onze eigen provincie moeten echter in niets onderdoen voor gerechten en producten uit andere landen en culturen. Het plaatselijk aanbod en de variëteit is enorm en omvat het hele gamma aan vlees, vis, gevogelte, groenten, zuivelproducten, zoete lekkernijen, gebak en dranken. Vaak zijn alle schakels tussen producent en consument aanwezig. De ambachtelijke vervaardiging en verwerking van de grondstoffen staan garant voor kwaliteit en worden in het buitenland steeds meer als keurmerk beschouwd.

In onze eigen Vlaamse keuken mogen we ons zonder schroom wagen aan de Oost-Vlaamse streekproducten. Het is vaak een kwestie van goede recepten en culinaire durf. De recepten in dit boek berusten op de kennis en expertise van iemand met 20 jaar ondervinding in de hotelschool. Gedurfde combinaties blijken bijvoorbeeld uit de dranksuggesties die de vele prachtige streekbieren, likeuren en koffies aanbevelen. Vandaar de wat uitdagende titel van deze uitgave **Streken op tafel** die uitnodigt om het te proberen. We hebben het!

Dit kookboek is essentieel een didactisch werk. De leerling-kok, op school of thuis, vindt er alle stappen in de totstandkoming van een gerecht systematisch in beeld gebracht. Geen enkel ander kookboek is opgebouwd volgens dit unieke concept. Dit boek is niet alleen bedoeld om in te kijken en onze lekkeresmaakreflex te stimuleren, het is nog meer een leerboek (o.a. met Franse vaktermen) en een doeboek. Daarom ook zit dit boek in een hersluitbare ring. Elk recept is uitneembaar en kan eenvoudig op het werkblad worden gelegd, daar waar een lekker Oost-Vlaams gerecht wordt bereid.

ISBN 978 907097873 0

Streken op tafel

Recepten met lekkere ambachtelijke producten uit Oost-Vlaanderen

Vera De Pauw

