



TOEN
WAS
KOKEN
HEEL
GEWOON

LISETTE BOSSERT



UITGEVERIJ LOOPTIS



www.loopvis.nl

Dit boek is een uitgave van Loopvis

Tekst: Lisette Bossert / www.bossertkookwerken.nl

Fotografie: Saskia Lelieveld / www.saskialelieveld.com

Illustraties en vormgeving: Julie Tavernier / www.julietavernier.be

(Eind)redactie: Marije Sietsma & Hedda Stubbe

Dit boek is gedrukt door Drukkerij Tienkamp in Groningen. www.duurzaamdrukken.nl

Copyright © 2015 Loopvis, Groningen / Velp

ISBN 978-90-817648-7-2

NUR 440

Het is niet toegestaan om zomaar iets uit dit boek te kopiëren en/of verspreiden.
Wil je materiaal uit dit boek gebruiken? Neem dan contact op met Uitgeverij Loopvis.
In overleg is er enorm veel mogelijk. Heus.



LISETTE BOSSERT



JANNY DE MOOR	8
Gemarineerde witte koolsla met sinaasappel en krokant spek	10
Appelgranita met gedroogde appelchips	10
Groene lentesoep van zelfgemaakte runderbouillon	11
Blinde vink van venkelgehakt met witlof-grapefruit-sla	12
Gebakken geitenkaas met paprikajam	13



BEPPE COSTA	16
Schorseneren met sinaasappel, zwarte olijven, tijm en geitenkaas uit de oven	18
Geurige borlottibonen met gebakken knolvenkel	18
Runderstoof met oude wijvenkoek, trappistenbier en salie	19
Pure chocoladeflikken met gekonfijte Spaanse peper en zeezout	20
Vissoep met zacht gebakken heekfilet en zeekraal	21



ALEXANDRA RADIUS	24
Gegrilde groene asperges met oude geitenkaas	26
Koolrabi met venkel-citroenolie en kruidnagelkaas-kletsoppen	27
Verse tomatensoep met gepofte knoflookroom	28
Pannenkoekjes van hüttenkäse en dragon met gebakken perzik en bramensaus	28
Zomerse ijsthee van kruiden uit de tuin	29



PETER KLOSSE	32
Boterbonen met half-gedroogde salietomaatjes en sjalottenjus	34
In de pan gebakken paddenstoelen met geitenkwark, oregano en Kalamata olijven	34
Salade van gebakken aubergine, tomaat en dille-munt yoghurt	35
Schelvis verpakt in rauwe ham met geurige botersaus	36
Gevulde lamsbout met een salsa van munt en peterselie	36



MIEP DIEKMANN	40
Kweeperen op zoetzuur met kardemom en citroen	42
Snert van verse doperwten met kokos en koriander	42
Raasdonders met gerookt spek, bonenkruid en groenten in mosterdzuur	43
Taart van oud brood met rokerige aardappel-linzenvulling	44
Koekjes van makreel, bataat en lente-ui met een munt-komkommer-yoghurtdip	44
Blote-billen-in-het-gras-soep	45



TJEU VAN DEN BERK	48
Paprika gevuld met kerstomaten, olijven en geitenfeta	50
Aardappel-knolselderijsoep met mosterd en gebakken appel	50
Chocoladetaart met frambozenroom	52
Zijdezacht rabarber-frambozenijs	52
Citroenlikeur	53
Kweeperlikeur met een vleugje citroen	53



MACHTELD HUBER	56
Bloedsinaasappeljam	58
Brood gevuld met snijbiet, verse kruiden en schapenfeta	58
Lauwwarme spelt met rucola, geroosterde walnoten en fetakaas	59
Parfait van vlierbloesem met zomerfruit in kersengelei	60
Salade van gemarineerde rode kool, rode biet, rode druiven en rode peper	61

- 64 THÉ TJONG-KHING
 66 Garnalenkoekjes met tomatenjam
 66 Mungbonen met tijm en snijbiet
 67 Kwarktaart met aardbeien
 68 Stevige soep van savoieekool met aardappel, ei en worst in groentebouillon
 68 Puree van winterse knollen met zoet gebakken uien
 69 Romige paddenstoelenstoom



- 72 WIETEKE VAN DORT
 74 Aardappelkoekjes met zuurkool, gebakken appel en paddenstoelen
 75 Herfstsla met geroosterde pompoen, walnoten en geitenkaas
 76 Kokoskoek met mango citroensaus
 76 Boekweitflensjes met snijbiet en geitenkaas
 77 Salade van gort, aubergine en waterkers



- 80 ANS BOSSERT
 82 Vanille-kardemomcake met citroenhoninghangop en ingemaakte kweepeer
 82 Bittere sla met honingzoete amandelen
 83 Gestoofd kalfsvlees en doperwten met tuinkruiden
 84 Courgettes op zoetzuur
 85 Ouderwets lekkere ragout van kip en champignons op bladerdeeg



- BASISRECEPTEN
 89 Appel-olijfdressing
 89 Citrusdressing
 90 Groentebouillon
 90 Krachtige runderbouillon
 91 Mayonaise
 91 Knoflookmayonaise
 92 Pesto met Hollandse schapenkaas
 92 Vlierbloesemsiroop
 93 Groenten in mosterdzuur / piccalilly



- 14 Aan tafel! Serviesontwerpen uit de jaren vijftig
 22 Opkomst van de halffabricaten
 30 Keukentextiel
 38 Minicursus vlees opbinden
 46 Goede manieren
 54 Handige boekjes
 62 Moderne keukenhulpjes
 70 De keuken van Piet Zwart
 78 Weet je nog?
 86 Een kleine ode aan Wina Born



Alle recepten in dit boek gaan uit van twee personen. Met uitzondering van de taarten.



Janny de Moor

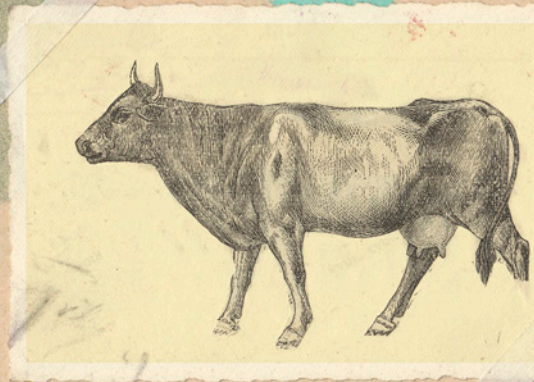
Janny (1937) is freelance culinair journalist, heeft 21 kookboeken op haar naam staan en publiceert regelmatig in het dagblad Trouw. Janny is hongerig naar de verhalen achter gerechten en ingrediënten en loopt warm voor zoektochten naar het hoe en waarom van voeding. Waar komt het vandaan? Hoe wordt het gemaakt en waarom wordt het zo gemaakt? En door wie wordt en werd het gegeten? Eindeloze vragen die haar uiteindelijk bij de bron van ons eten en drinken brengen: de culturen van het oude Nabije Oosten en Griekenland.

Janny werd geboren in Molenaarsgraaf in de Alblasserwaard in Zuid-Holland. Een drassig gebied waar alleen gras kan groeien en de veeteelt bloeide. "Mijn opa had machtig veel koeien", vertelt Janny. "Toen mijn vader met mijn moeder wilde trouwen was de eerste vraag van opa dan ook: 'en... hoeveel koeien heeft je vader?'"

"Mijn ouders hadden een zuivelhandel in Zeist waar naast melk ook kazen verkocht werden. Kazen die mijn oma in de Alblasserwaard maakte. Het was een flinke winkel met zes knechten. In de winkel was de klant koning, dat was in die tijd zo. Boodschappen werden door de knechten met een bakfiets aan huis bezorgd en winkelsluiting bestond niet. Klanten werden op ieder moment van de dag geholpen."

Als kind was Janny niet echt geïnteresseerd in het lichaam en eten was geen hobby van haar. Ze had veel meer belangstelling voor de geestelijke voeding die ze op het gymnasium kreeg voorgeschoteld. Zo zal ze nooit de dag vergeten dat ze de Oudheid leerde kennen. Er ging een wereld vol verhalen voor haar open. Verhalen die haar verbonden met geschiedenis en generaties mensen voor haar. Vanaf dat moment bleef die fascinatie onderdeel van haar leven. Jaren later zou het zelfs haar broodwinning worden.

Wel koestert ze mooie eetherinneringen aan haar oma, de moeder van haar moeder: "Mijn oma was een ster in de



keuken. Ze maakte alles zelf en vulde haar dag met het bereiden van de maaltijd." De gerechten die ze nog levendig voor zich ziet zijn oma's ingemaakte rolletjes varkensvlees in het zuur en de salade van rauwe witte kool met olie en azijn. Maar bovenal herinnert ze zich de geuren. Die van de stooftpeertjes, bijvoorbeeld. Of van de heerlijk bros gebakken rookspek en drogende appeltjes. "Ik logeerde wel eens bij oma. Dan sliep ik in het kleine logeerkamertje op zolder en werd ik omhuld door de geur van rijpe appels. Heerlijk was dat."

Toen Janny 17 was ging ze op kamers wonen in Amsterdam. "Mijn eerste maaltijden," ze vertelt het met een lach, "bestonden uit pakjes erwtensoep van Knorr. Echt koken ontdekte ik pas jaren later door de boeken van Wina Born, mijn grote culinaire voorbeeld."

Echt genieten van eten leerde ze pas van haar gezin. Ze besloot dat, wanneer ze toch voor het eten moest gaan zorgen, ze er beter iets leuks van kon maken. Ze verdiepte zich in de achtergronden van gerechten en producten en al deze nieuwe kennis bracht haar bijna als vanzelf aan het schrijven.



In 1980 publiceerde ze haar eerste kookboek en vanaf dat moment kwamen twee wegen samen: haar ontluikende plezier in eten en een bovenmatige nieuwsgierigheid naar achtergrondverhalen. Ze ontdekte dat eten voor haar méér was dan alleen 'iets opeten'. Janny merkte dat wanneer ze de verhalen van gerechten kende het eten haar zelfs veel beter smaakte.

"Eten en drinken hangt met alles samen. Het verbindt ons met onze geschiedenis en de generaties mensen voor ons."

Janny heeft mooie herinneringen aan haar grootmoeder. Het beeld dat oma vanuit de holte van haar arm de kool in dunne plakken sneed staat in haar geheugen gegrift.

GEMARINEERDE WITTE KOOLSLA MET SINAASAPPEL EN KROKANT SPEK

400 gram witte kool
 citrusdressing van bladzijde 89
 2 sinaasappels
 4 dunne plakken gerookt spek
 2 el verse dragonblaadjes

Bereiding:

Schaaf de witte kool in fijne repen. Dat schaven gaat heel handig met een keukenmachine, maar een handschaaf werkt ook goed. Giet de dressing bij de kool, kneed de kool met je blote handen even goed en laat hem op kamertemperatuur ongeveer drie uur staan. Het zuur uit de dressing maakt de kool mals en makkelijker verteerbaar.

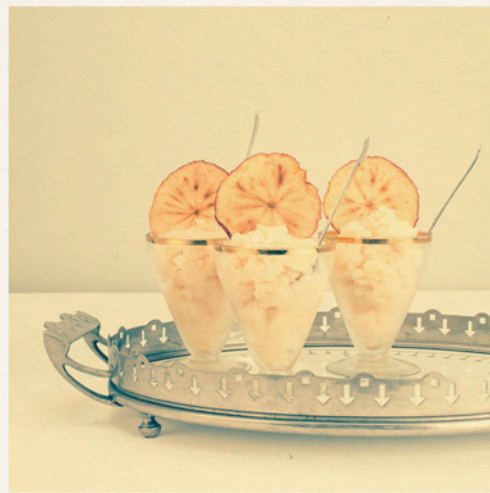
Verwijder de schil van de sinaasappels tot op het vruchtvlees. Snijd met een scherp mes de partjes vruchtvlees tussen de vliezen uit. Zet voor het krokante spek een koekenpan op een grote pit van het fornuis op de laagste stand.

Leg de plakjes spek in een enkele laag op de bodem. Bak het spek in 10 minuten krokant. Keer het spek na 5 minuten even om.

Hak de dragonblaadjes grof en roer ze door de koolsla. Schep de koolsla op een platte schaal en garneer de salade met het spek en de sinaasappelpartjes.

DRAGON

Dragon is een zeer aromatisch kruid met een anijsachtige smaak. In de klassieke keuken wordt dragon toegevoegd aan kipgerechten en romige sauzen, maar het smaakt ook heerlijk in bijvoorbeeld pompoensoep.



Als kind logeerde Janny bij haar oma en sliep in het zolderkamertje, waar ze werd omhuld door de geur van gedroogde appeltjes.

APPELGRANITA MET GEDROOGDE APPELCHIPS

250 ml appelsap
 250 gram suiker
 200 ml droge witte wijn
 ½ el verse tijmblaadjes
 schil van ¼ citroen
 2 appels

Bereiding:

Verwarm 200 ml appelsap en 200 gram suiker in een pan. Laat de suiker smelten, haal de pan van het vuur en voeg witte wijn, tijm en citroenrasp toe. Schil één appel en rasp het vruchtvlees grof. Voeg toe aan het appelsapmengsel en laat goed afkoelen. Schenk de vloeistof in een koelkastdoos en zet afgedekt in de vriezer. Roer de granita na twee uur goed door met een vork en zet hem weer terug in de vriezer. Herhaal dit proces twee keer.

Verwarm de oven voor op 100 °C. Snijd de tweede appel (ongeschild) in zo dun mogelijke plakken. Breng 50 ml appelsap en 50 gram suiker in een steelpan aan de kook. Roer af en toe zodat de suiker oplost. Bestrijk de plakken appel aan beide kanten met de siroop.

Leg een stuk bakpapier op een bakplaat. Verdeel de appelplakken over het bakpapier en schuif de plaat in de oven. Draai de appeltjes na elk half uur even om. Als de schijfjes goed droog aanvoelen (na ongeveer twee uur) mogen ze uit de oven en kun je ze laten afkoelen. Eenmaal koud zijn ze lekker knapperig. Eet ze wel dezelfde dag op, want na een tijdje worden ze weer zacht.

Langzaam op het oliestel getrokken runderbouillon met bladselderij uit de tuin van haar vader, dat was dé specialiteit van de moeder van Janny.

GROENE LENTESOEP VAN ZELFGEMAAKTE RUNDERBOUILLON

½ liter runderbouillon met vlees, zie recept op bladzijde 90
 50 gram sperziebonen
 50 gram verse spinazie of jong snijbietblad
 50 gram verse gedopte doperwten
 25 gram selderijblad
 eventueel een schepje van de pesto ,zie recept op bladzijde 92

Bereiding:

Doe de bouillon in een pan en breng hem aan de kook. Snijd de bonen in schuine stukjes en kook ze 2 minuten. Voeg dan de doperwten en de bladgroenten toe en kook nog eens 2 minuten. Schep de soep in de soepkommen, garneer met fijn gesneden selderijblad (en eventueel wat pesto) en serveer.

RUNDERBOUILLON

land water
 zegen
 zout
 stil
 yquine
 worts
 door:
 naaien
 serol))
 wtelte
 met de
 rog eens
 vstehen
 tekken
 caserol
 illon

AAN TAFEL! SERVIESONTWERPEN UIT DE JAREN VIJFTIG



'Maak een begin – begin met Fris'

slogan van keramiekfabriek Fris Edam (1947-1969)

Tot eind jaren 50 was een compleet servies in je kast een belangrijk bezit. Het was dé manier om je huishouden aanzien te geven. Het aardewerk uit deze periode is grofweg op te delen in twee verschillende stijlen. Zo had je aan de ene kant de ingetogen, cirkelvormige serviezen in pasteltinten. Een mooi voorbeeld hiervan is het servies **Edam** van de fabriek Fris. Dit moderne servies, ontworpen door Wim de Vries, had strakke ronde vormen en moderne pastelkleuren.



De tegenhanger van dit servies was een stuk uitbundiger. Vaak asymmetrisch van vorm en uitgevoerd in contrasterende kleuren. Een voorbeeld hiervan is het zwart-witte servies **Black Princess**. Het werd ontworpen door Floris Meydam voor de aardewerkfabriek Regina.



fris - edam



„Mosa Select“ Porselein - servies Wilma

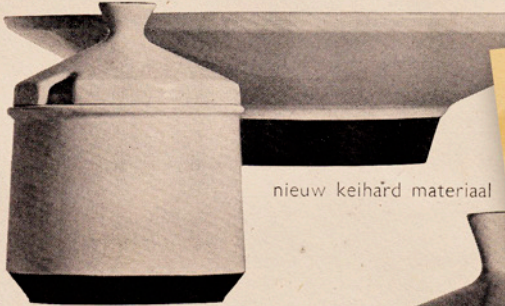
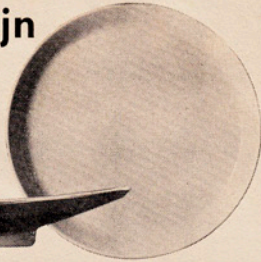
verkreeg het keurmerk Goed Wonen en de gouden medaille Milaan 1954

Een ander beroemd servies is het servies **Jubilant** van keramiekfabriek Fris. Niet in de laatste plaats omdat dit servies stoot- en ovenvast was. Steeds meer gezinnen beschikten eind jaren vijftig over een oven. De behoefte aan een servies dat hoge temperaturen kon verdragen werd dus groter.

de nieuwe lijn

vorm

jubilant

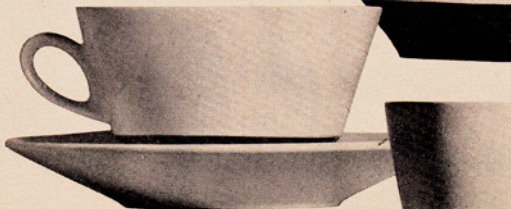


nieuw keihard materiaal

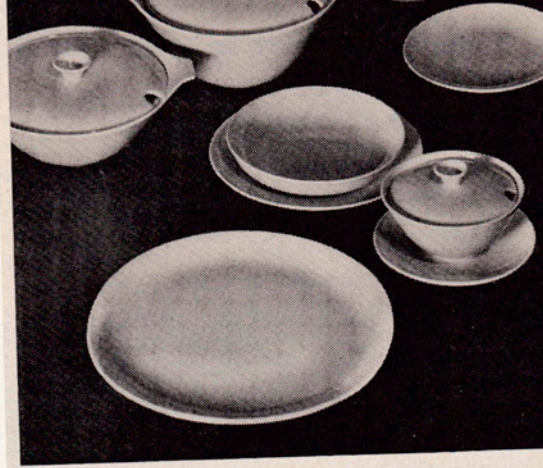
beslist haarscheurvrij

gegarandeerd ovenvast

neemt verrassend weinig plaats in



geïllustreerde prijslijst



KONINKLIJKE FABRIEK
GOEDEWAAGE
MAESTRO SERVEIZ

folders met alle gegevens over de complete
lecties worden...
...aane gratis toegez

Eind jaren 60 brak voor de Nederlandse keramiekfabrieken een zwarte periode aan. Door de aanvoer van goedkope serviezen uit het Oostblok kregen ze steeds meer last van concurrentie. Gezinnen bleken steeds minder bereid om veel geld uit te geven aan complete serviezen. Een kast vol servies gaf niet meer dezelfde voldoening als vroeger. Daar kwam nog eens bij dat je kast vol stond met serviesonderdelen die je toch nooit gebruikte.

De Nederlandse keramiekindustrie kreeg hierdoor zware klappen te verwerken en bleek zich niet meer te kunnen herstellen. Zo sloot keramiekfabriek Fris haar deuren in 1969 en stopte ook Sphinx in dat jaar met het produceren van serviesgoed. De ooit zo bloeiende Nederlandse keramiekindustrie zou nooit meer zo succesvol worden als in de jaren vijftig.





Alexandra RADIUS

Alexandra (1942) was het boegbeeld van de Nederlandse dans. Ze danste van 1957 tot 1990 bij het Nationale Ballet, waar ze in 1970 promoveerde tot soliste. De laatste jaren van haar carrière danste ze met haar echtgenoot Han Ebbelaar. Als duo werden zij wereldberoemd. Op 48-jarige leeftijd, in 1990, stopte ze met haar balletcarrière. Ze werd onderscheiden met de Eremedaille voor Kunst en Wetenschap van de Huisorde van Oranje.

Alexandra is een organisatietalent in de keuken. Als ze 's morgens wakker wordt, is het eerste wat ze denkt 'wat eten we vanavond?'. Zo is het nu en zo was het ook toen ze danste. Zou dat één van de redenen zijn waardoor ze zo lang op hoog niveau heeft kunnen dansen?

Alexandra groeide op in Amsterdam Oud-Zuid. "Als kind haatte ik eten", vertelt ze, "wanneer het avondeten werd opgeschept wilde ik standaard 'veel te veel!'. Ik veraf-

schuwde bijna alles." Maar een paar dingen vond ze heerlijk: snoep, koek, bloemkool, lof, vlees en chocoladepudding met slagroom. Daar at ze haar vingers bij op. De rest vond ze walgelijk.

Waarom had ze zo'n hekel aan eten? Alexandra zegt resoluut: "Dat was de schuld van mijn moeder. Als ik uit school kwam stond er een trommel met koekjes, schuimpjes en hartjes klaar en dat vond ik allemaal heerlijk. Maar als we gingen eten had ik daardoor geen honger meer. Mijn bordje met eten, zo'n blauw emailen bordje, werd soms wel drie of vier keer opnieuw opgewarmd."

Het gevolg was dat Alexandra te weinig at en veel te mager werd. "De dokter stuurde me, om aan te sterken, zes weken naar het koloniehuis Jong Nederland in Bergen aan Zee. Het hielp helemaal niet, ik kwam nog dunner terug dan ik erheen ging. Het eten was daar nóg viezer dan thuis: margarine in plaats van roomboter, bruin brood, kaas voor op het brood in plaats van rood vlees of pekervlees en melk met vellen." Ze gruwelt er nog van.

"De omslag kwam op mijn zestiende. Ik danste als professioneel danseres bij het Nederlands Ballet (later het Nationale Ballet) in Den Haag. Dat heen en weer reizen werd me veel te zwaar, dus ging ik op kamers wonen. Vanaf het moment dat ik zelf moest gaan koken, verdween ook mijn weerstand tegen eten."

Het leven was in die tijd geen vetpot. Alexandra verdiende slechts 150 gulden per maand. Dat betekende goed plannen en elke cent die in haar portemonnee zat werd drie keer omgedraaid. "Minstens een jaar lang at ik iedere dag varkenslever. Dat was heel voedzaam en goedkoop, maar een kwartje per ons. Een tartaartje daarentegen kostte 33 cent. Ik was altijd op zoek naar de beste aanbieding.

Was de andijvie in een andere winkel 8 cent in plaats van 10, dan ging ik daar naartoe." Door heel zuinig te leven lukte het haar om aan het eind van de week precies genoeg geld over te houden om bij de banketbakker twee mokka progresgebakjes van 33 cent per stuk te kopen.

In haar jaren als danseres was eten erg belangrijk voor Alexandra. Het waren tropenjaren met de dagelijkse trainingen, de voorstellingen en daarnaast nog het vele reizen. Door haar drukke programma en gebrek aan tijd moest ze haar keuken goed organiseren. Zo lag al het eten geportioneerd in de vriezer, vooral veel rood vlees. "Veel dansers aten dat", vertelt ze, "we hadden het idee dat we daar extra energie uit konden halen."

Het is al weer jaren geleden dat Alexandra stopte met dansen en ze heeft sinds die tijd geen barre meer aangeraakt. Toch zie je nog steeds de danseres in haar. Het is haar houding, haar manier van bewegen en haar gratie. Ook haar keuken is nog net zo goed georganiseerd als in de tijd dat ze danseres was. Wanneer ze nu met haar man Han naar hun huis in Zuid-Frankrijk rijdt is de maaltijd zo klaar: "We hebben een koeltas waarin we dan een zak bevroren gamba's doen. Als we aankomen zijn die precies ontdooid. Ze gaan dan direct in een hete pan met wat olijfolie, peper, knoflook en rozemarijn, ik kook er wat pasta bij en we kunnen eten."

"Vanaf het moment dat ik zelf moest gaan koken, verdween ook mijn weerstand tegen eten."





Tjeu zijn lievelingsmaak met stip is chocolade

CHOCOLADETAART MET FRAMBOZENROOM

Voor de taart:

240 gram goede kwaliteit pure chocolade
75 gram roomboter
4 eieren
180 gram suiker
flinke snuf zout

Voor de frambozenroom:

200 ml slagroom
60 gram suiker of ahornsiroop naar smaak
100 gram verse frambozen
½ el citroenrasp

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °C. Neem een springvorm van Ø 23 cm, bedek de bodem met een vel bakpapier en vet de binnenkant van de rand in met wat boter of olie.

Hak de chocolade in stukken en doe die met de roomboter in een kom. Hang deze kom in een pan met een klein laagje

kokend water en zorg daarbij dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Smelt chocolade en boter.

Splits de eieren. Klop de eiwitten met de mixer tot zachte pieken en voeg tijdens het kloppen lepel voor lepel in totaal 100 gram suiker toe. Doe de eigelen met de resterende 80 gram suiker en de snuf zout in een andere kom en klop deze tot een zachtgeel mengsel.

Voeg de gesmolten chocolade toe aan het eidooiermengsel en meng goed door elkaar. Schep eerst de ene helft van het opgeklopte eiwit bij het beslag en spatel dat er voorzichtig doorheen. Voeg dan de rest van het eiwit toe en spatel ook dat voorzichtig door het beslag. Schep het beslag in de springvorm en bak de taart in 35 minuten gaar en stevig. Laat de taart volledig afkoelen en zet hem daarna minimaal twee uur in de koelkast tot hij volledig koud is.

Klop de slagroom met suiker of ahornsiroop stijf. Plet de frambozen lichtjes met een vork en spatel ze met de citroenrasp door de room. Snijd de taart met een warm mes in punten en serveer er een flinke schep frambozenroom bij.

ZIJDEZACHT RABARBER-FRAMBOZENIJS

100 gram rabarber
750 ml sinaasappelsap
100 gram bevroren frambozen
40 ml agavesiroop

Bereiding:

Snijd de rabarber in stukjes en breng met het sinaasappelsap aan de kook. Kook de rabarber in 10 minuten gaar en pureer het in een roerzeef. Laat het afkoelen, schep de puree in een ijsblokjesvorm en vries het in.

Doe de rabarberblokjes, bevroren frambozen en agavesiroop in de kom van de keukenmachine. Laat de machine draaien tot er een romig zacht ijs ontstaat. Schep het ijs in mooie glazen en serveer.



CITROENLIKEUR

1 liter alcohol van 95% (zie kader)
schil van 10 citroenen
1,25 liter water
800 gram suiker

Bereiding:

Giet de alcohol in een grote schone weckfles. Doe daar de citroenschillen bij. Zorg dat de schillen onder de alcohol staan en laat minimaal één week staan. Zeef de nu prachtig geel geworden alcohol.

Doe het water met de suiker in een pan en breng het aan de kook. Laat de suiker oplossen. Voeg alcohol en siroop samen en giet de likeur in schone flessen.

De citroenschillen zijn eventueel te vervangen door flink wat takken citroenverbena. De takken moeten wel drie weken trekken.

Tjeu is gek op likeurtjes, zoals Chartreuse, een Franse kruidenlikeur. Die is wat ingewikkeld om te maken, maar dit bijzondere kweepeerdrankje maak je heel eenvoudig zelf.

KWEEPEERLIKEUR MET EEN VLEUGJE CITROEN

1 liter alcohol van 95% (zie kader)
2 kilo kweeperen
2 citroenen
2 laurierbladeren
1,25 liter water
800 gram suiker

Bereiding:

Schenk de alcohol in een weckfles met een inhoud van 3 liter. Snijd de kweeperen en citroenen in stukken. De schillen en klokhuizen kun je laten zitten. Stop de kweepeerstukken, citroenstukken en laurier in de weckpot en zorg dat ze onder de alcohol liggen. Doe de deksel op de pot en zet hem donker weg. Doe dit minimaal 6 weken, maar hoe langer je hem laat staan hoe meer smaak de alcohol van het fruit in zich opneemt.

Leg na zes weken een filterdoek in een vergiet en zet het vergiet op een pan. Zeef de alcohol uit de vruchten en vang het op in de pan. Breng het water met de suiker aan de kook. Roer af en toe zodat de suiker gelijkmatig smelt. Giet de siroop bij de gearomatiseerde alcohol. Laat goed afkoelen en je likeur is klaar.

Flessen alcohol met een percentage van 95% zijn voor een paar euro te koop in Italiaanse of Duitse supermarkten. In Nederland is het nauwelijks te koop of schrikbarend duur. Als alternatief kun je ook jenever of wodka gebruiken. Doe in dat geval de sterke drank met vruchten en suiker in de weckpot, laat ze 6 weken staan en schud de boel af en toe even om. Na 6 weken zeeft u de vruchten en laurier eruit en klaar is de kweeperenlikeur.

OPKOMST VAN DE HALFFABRICATEN

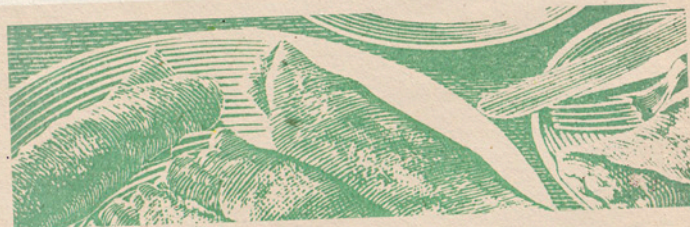
We besteden steeds minder tijd aan het bereiden van ons eten. In de jaren dertig van de vorige eeuw stond de huisvrouw gemiddeld tweeënhalf uur in de keuken. In de jaren 50 en 60 was dat al afgenomen tot één uur.

Dit had verschillende oorzaken waaronder de toenemende industrialisatie, de stijgende welvaart en de groeiende groep vrouwen die buitenshuis ging werken. De mensen hadden meer geld te besteden en zochten naar manieren om minder tijd in de keuken en het huishouden door te brengen. Zo kwamen er meer elektrische huishoudelijke apparaten op de markt die het werk in het huishouden en de keuken vereenvoudigden.

GEEN LUXE MEER ; EEN NOODZAKELIJKHEID

Voor enkele honderden francs per maand
« motoriseer »
steeds meer uw
huishoudelijk werk!

Comfort



Een andere beroemde uitvinding uit de jaren 50 is de slavink. Slager Ton Spoelder uit Barneveld had een vooruitziende blik en ontwikkelde dit vlogklaarproduct: een roltje gehakt verpakt in gerookt spek. Met dit eenvoudige recept speelde de slager in op de vraag naar gemakkelijk en snel te bereiden voedingsmiddelen. De slavink groeide uit tot een regelrechte hit.



Ook de voedingsindustrie zat niet stil. Fabrikanten speelden in op de behoefte aan makkelijk en snel te bereiden eten. Zo ontwikkelden ze in de jaren 50 een droogprocedé waarmee de houdbaarheid van voeding aanzienlijk werd verlengd. De eerste pakjes soep, sauzen en cakemixen deden hun intrede in de supermarkt. Ook de kwaliteit van voedsel in blik werd steeds beter.



SOUP

DIRECTIONS

To contents of this can add one can of cold water; heat to boiling point and serve. If allowed to simmer a few minutes the flavor will be improved.



Steeds meer gezinnen aten op zaterdag soep uit een zakje of een blik. Dan had moeder ook een avond vrij.

Saroma werd geïntroduceerd in de jaren vijftig als 'pudding zonder koken'. Je kon kiezen uit verschillende smaken zoals karamel, citroen, aardbei, banaan, ananas en vanille. Na één minuutje kloppen was de pudding al klaar. Het werd vaak geserveerd met Klop-Klop, een instant slagschuim. Gemak diende de mens.



Ook Dr. Oetker speelde handig in op de vraag naar voorbewerkte producten. Ooit begonnen met het ontwikkelen van bakpoeder, bracht Dr. Oetker in de jaren 50 en 60 een totaalassortiment op het gebied van bakken op de markt: van zelfrijzend bakmeel tot verschillende soorten puddingpoeder en van sauspoeders tot verschillende aroma's en vanillesuiker. Alles werd verpakt in praktische kleine zakjes met een gebruiksaanwijzing op de achterkant.

vrouw Smul
pudding van DR. OETKER

Welke geuren en smaken doen schrijfster Miep Diekmann denken aan haar jeugd op de Antillen? Wat zijn volgens theatermaker Beppe Costa de overeenkomsten tussen koken en het maken van een voorstelling? En waar komt toch die fascinatie voor wild vandaan bij chef-kok Peter Klosse?

Voor 'Toen was koken heel gewoon' tekende chef-kok Lisette Bossert bijzondere gesprekken op die ze voerde over smaakherinneringen en de rol van (lekker) eten in het leven. Elk gesprek is voorzien van bijpassende recepten van gerechten met een nostalgisch uitgangspunt en een moderne twist.



ISBN 978-90-817648-7-2



9 789081 764872 >

WWW.LOOPVIS.NL