

WORLD GRANNY'S KOOKBOEK

RECEPTEN VAN OMA'S EN OPA'S UIT DE HELE WERELD



* BURGER, BARIS EN LAUPMAN *

dif
BOOKS

ISBN 9789490077501

© BRIGHTER WORLD/DIF BOOKS BY
VORMGEVING: BURGER & JANSSEN
TEKST: FONS BURGER
RECEPTUUR: ROB BARIS
FOTOGRAFIE: MAARTEN LAUPMAN
ASSISTENTIE: DESMOND BÖHM EN
VALERIE KUSTER

DRUK: ALBE DE COKER

NIETS UIT DEZE UITGAVE MAG OPEN-
BAAR WORDEN GEMAAKT DOOR MIDDEL
VAN DRUK, FOTOKOPIE, INTERNET,
E-READER OF OP WELKE ANDERE WIJZE
OOK, ZONDER VOORAFGAANDE SCHRIF-
TELIJKE TOESTEMMING VAN DE UITGE-
VER.

DIT BOEK IS GEDRUKT OP FSC-PAPIER,
AFKOMSTIG UIT DUURZAAM
BEHEERDE BOSSEN.
DE DRUKKERIJ IS ISO 14001
MILIEU-GECERTIFICEERD.

WWW.DIFBOOKS.NL
WWW.WORLDGRANNY.NL
WWW.DIFSHOP.NL
WWW.GOODTOGIYE.NL
WWW.GOODTOGIYESHOP.NL

dif
BOOKS



WORLD GRANNY'S KOOKBOEK

DE ORGANISATIE WORLDGRANNY VERZAMELDE MET EEN FACEBOOKCAMPAGNE AUTHENTIEKE RECEPTEN VAN DE OUDSTE GENERATIE, OMA'S EN OPA'S UIT DE HELE WERELD. WORLDGRANNY BESTRIJDT WERELDWIJD DE OORZAKEN VAN ARMOEDE VAN MENSEN OP HOGE LEEFTIJD. ZE WERKT MET EN VOOR OUDEREN OM TE ZORGEN DAT DIE ZO LANG MOGELIJK ZELFREDZAAM BLIJVEN.

DE RECEPTEN WERDEN MERENDEELS INGELEYERD DOOR IN NEDERLAND LEVENDE KINDEREN EN KLEINKINDEREN. WERELDKOK ROB BARIS PASTE DE RECEPTUUR AAN AAN DE WESTERSE SMAAKPAPILLEN, MAAR OOK AAN DE VERKRIJGBAARHEID VAN DE INGREDIËNTEN BIJ DE NEDERLANDSE MIDDENSTAND. HET HELE PROCES WERD GEFOTOGRAFEERD DOOR MAARTEN LAUPMAN EN BESCHREVEN DOOR FONS BURGER. HET MAAKT DIT BOEK TOT EEN SPANNENDE CULINAIRE WERELDREIS VOOR IEDEREEN.

**WIJ NEMEN JE MEE
OP EEN KOOKAVONTUUR DAT JE TERUGZET
IN DE TIJD EN JE DOOR DE HELE WERELD
VOERT. EEN VIJFTIGTAL RECEPTEN UIT ALLE
WINDSTREKEN EN CULTUREN. SNACKS, VIS,
VLEES, GROENTE: ZE PASSEREN ALLEMAAL ONS
GASFORNUIS TOT EN MET DE TOETJES. WE BE-
GINNEN MET DE LIJST INGREDIËNTEN EN LATEN
STAPJE VOOR STAPJE ZIEN HOE DE GERECHTEN
MOETEN WORDEN GEMAAKT.**



WORLDGRANNY'S

WORLDGRANNY HAALT
OUDEREN UIT DE HELE WERELD
UIT DE EENZAAMHEID EN HET ISOLEMENT
EN BESTRIJD DE OORZAKEN VAN ARMOEDE
OP HOGE LEEFTIJD.
WORLDGRANNY MOBILISEERT POLITICI,
BELEIDSMAKERS, BEDRIJFSLEVEN, ORGANISATIES
EN GEWONE MENSEN (ZOALS JIJ EN IK) OM
ZICH MET HART EN ZIEL IN TE ZETTEN OM
DE VERGRIJZING ONS NIET DE BAAS TE
LATEN WORDEN. ZELFREDZAAMHEID,
WERELDWIJD.

RECEPTEN VAN
OPAS EN OMAS
UIT DE HELE
WERELD.



DE CREW



ROB BARIS IS AL SINDE DE JAREN ZEVENTIG EEN BEKENDE KOK IN ROTTERDAM EN OMSTREKEN. HIJ WAS EEN VAN DE EERSTE KOKS DIE DE MACROBIOTISCHE KEUKEN OP RESTAURANTNIVEAU BRACHT. ALS PROMOTOR VAN DE ONBESPOTEN KEUKEN STARTTE HIJ MENIG RESTAURANT IN DE HAVENSTAD. NU HEEFT HIJ EEN KLEIN PARADIJSJE VOOR ZICHZELF GEMAAKT IN NORMANDIË, WAAR OOK EEN DEEL VAN DIT BOEK WERD GEPRODUCEERD.



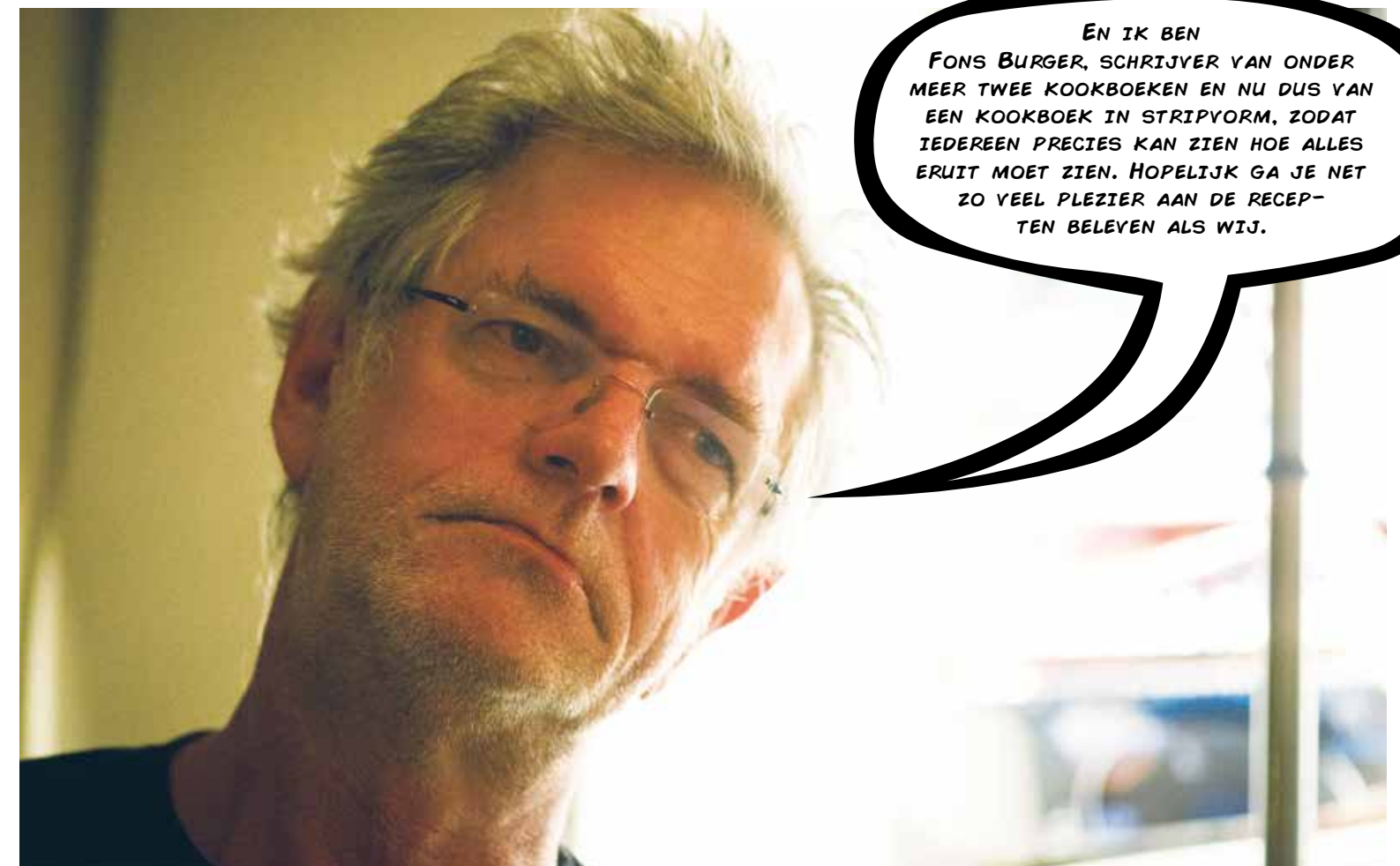
DESMOND BOHM. KOK IN ROTTERDAM, IS ONZE ASSISTENT.



VALERIE KUSTER VAN DE ROTTERDAMSE DAKAKKER HIEP ROB IN FRANKRIJK.



MAARTEN LAUPMAN STUDEERDE AAN DE WILLEM DE KOONING ACADEMIE IN ROTTERDAM EN AAN DE YORK UNIVERSITY IN TORONTO. HIJ WERKTE VOOR BLADEN ALS OOR, VINYL EN CIRCUIT. HIJ FOTOGRAFEEDE ONDER MEER VOOR HET VITAMINE K KOOKBOEK, SPICY EN ZUID KOOKT!



EN IK BEN FONS BURGER, SCHRIJVER VAN ONDER MEER TWEE KOOKBOEKEN EN NU DUS VAN EEN KOOKBOEK IN STRIPVORM, ZODAT IEDEREEN PRECIËS KAN ZIEN HOE ALLES ERUIT MOET ZIEN. HOPELIJK GA JE NET ZO VEEL PLEZIER AAN DE RECEPTEN BELEVEN ALS WIJ.

DE LOCATIES



PORRERES IS EEN KLEIN DORP OP HET EILAND MALLORCA IN DE MIDDELLANDSE ZEE. IN EEN HUIS OP EEN HEUVEL WERKTE DE CREW LANGE DAGEN OM EEN DEEL VAN DE RECEPTEN TE BEREIDEN. VAN BUURYROUW MAGDALENA KREGEN WE HET EEUWENOUDE RECEPT VOOR DE SOPA MALLORQUIN.



OP EEN REIS IN 40 DAGEN ROND DE WERELD YERZAMELDEN FONS EN ZIJN GEZIN MATERIAAL VOOR DIT BOEK. ZO WERD DE HELE WERELD ONZE LOCATIE.



HET LIEFST KOOKT ROB IN ZIJN EIGEN KEUKEN OP ZIJN NORMANDISCHE 'CAMPAGNETTE' NABIJ COUTANCES. HIER KUN JE KAMPEREN OF LOGEREN IN ZIJN CHAMBRES D'HÔTES. 'S AVONDS GENIETEN ZIJN GASTEN VAN ZIJN KOOKKUNST.

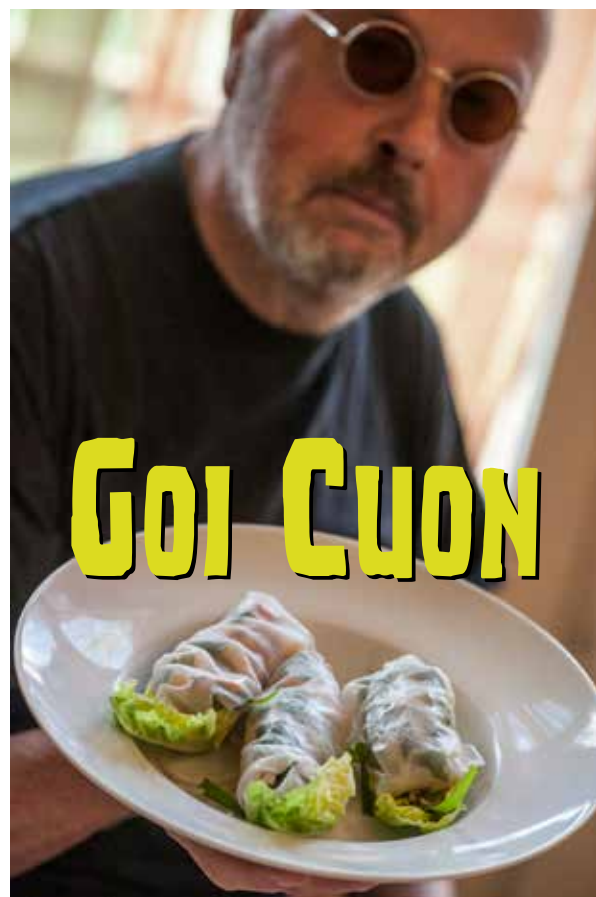


EN DAN NATUURLIJK ROTTERDAM (HIER DE MARKTHAL) WAAR DE MAKERS VAN DIT BOEK ALLEMAAL WONEN. EEN SMELTKROES VAN CULTUREN, DUS OOK EEN SMELTKROES VAN KEUKENS IN DE LEUKSTE STAD VAN NEDERLAND.



SNACKS

SNACKS ZIJN ER OVER DE HELE WERELD. DE STALLETJES LANGS DE STRATEN IN BANGKOK, DE BARRETJES IN SPANJE MET TAPAS, ONZE EIGEN SNACKBAR MET EEN LEKKERE KROKET. OP DE VOLGENDE PAGINA'S VIER WERELDSNACKS NAAR TRADITIONELE RECEPTUUR.



GOI CUON



BENODIGD: VIETNAMESE WORST, 250 GR RAUWE GEPELDE GARNALEN, 250 GR SPEKLAP, 3 EIEREN, TAUGÉ, RIJSTPAPIER, KORIANDER EN MUNT. VOOR DE SAUS: VISSAUS, LIMOEN, KNOFLOOK, PEPER, VERSE RODE PEPER & SUIKER.



KOOK DE SPEKLAPPEN EN GARNALEN IN WATER.



BAK EEN DUNNE OMELET EN SNIJ DIE IN REEPJES.



SNIJ DE WORST EN SPEKLAP. VOEG PEPER EN ZOUT TOE.



RIJSTPAPIER KOOP JE BIJ DE TOKO. VEEL SUPERMARKTEN VERKOPEN HET. ALS ALTERNATIEF KUN JE EEN BLAADJE SLA GEBRUIKEN.



VOOR DE SAUS BAK JE DE RODE PEPER EN GEPELDE KNOFLOOK EN VOEG JE LATER DE SAUS-INGREDIËNTEN EN VISSAUS TOE.



DOMPEL HET RIJSTPAPIER IN WATER EN LEG HET OP EEN THEEDOEK. DOE DE VULLING EROP.



HET PAPIER MAG NIET TE VOCHTIG ZIJN WANT DAN SCHEURT HET. VOORZICHTIG OPVUWEN.



YEAH ZE ZIJN KLAAR!!



DEPPEN EN SNACKEN MAAR.



ALS DUNG, KLEINDOCHTER VAN OMA HAI THI NGUYEN (79), IN VIETNAM IS MET HAAR FAMILIE, EET ZE GOI CUON OP HEEL WARMER DAGEN. HET LIJKT ERG VEEL OP EEN LOEMPIA. GOI CUON IS DAARENTEGEN EEN STUK GEZONDER, WANT HET IS NIET GEFRITUURD.



KROKETTEN



SOEPLYEES, SCHENKEL, KIP, GARNALEN, JE KUNT EEN VAN DEZE INGREDIËNTEN VOOR HET MAKEN VAN KROKETTEN GEBRUIKEN, MITS GOED GAAR GEKOOKT. VERDER: 60 GR BOTER, UI, 60 GR BLOEM, 1/2 L BOUILLON, EI, PANEERMEEL.



HEEL GOED HAKKEN.



FRUIT DE UI IN 60 GRAM BOTER.



ALS DE UI GLAZIG IS, GOOI JE ER IN EËN KEER 60 GRAM BLOEM BIJ EN EEN HALVE LITER BOUILLON.



FLINK BLIJVEN ROEREN.



TERWIJL ALLES AFKOELT IN DE IJSKAST, ZET JE DRIE BAKJES KLAAR. IN DE VOLGORDE: BLOEM, LOSGEKLOPT EI EN PANEERMEEL.



MAAK VAN DE RAGOUT MOOIE RONDE STAVEN.



ALS JE LICHTERE KROKETTEN WIL, NEEM JE ALLEEN EIWIT.



ZORG DAT ZE HEEL GOED IN HET PANEER ZITTEN, ANDERS ONTPLOFFEN ZE IN DE FRITUUR.



CAROLINE VAN DULLEMENS OMA MAAKTE OOK ZELF KROKETTEN EN HET WAS ALTIJD EEN FEEST. "WE ORGANISEERDEN KROKETTENWEDSTRIJDEN. IK AT MAAR LIEFST ZEVEN KROKETTEN EN WON! HEERLIJK TOT DE LAATSTE HAP."



QUICHE LORRAINE



NODIG VOOR HET DEEG: 200 GR BLOEM
100 GR ROOMBOTER, WATER EN ZOUT. VOOR
DE VULLING: 150 GR HAM, 100 GR MAGERE
SPEKBLOKJES, 4 EIEREN, 4 EL ZURE ROOM, 2
KOPJES GERASPT KAAS, PEPER EN ZOUT.



EERST BAKKEN
WE HET SPEK UIT.



DAN VOEGEN WE DE HAM, ZURE
ROOM, HELFT VAN DE KAAS EN
PEPER EN ZOUT TOE.



LEKKER ROEREN EN
WOKKEN DIE HANDEL.



VOEG TEN SLOTTE DE VIER EIEREN TOE.



HET IS BE-
LANGRIJK DAT
DE SUBSTANTIE
GOED STEVIG
IS.



MET EEN FLES
GAAT HET OOK!

VOOR HET DEEG KNEDEN WE
ALLE INGREDIËNTEN EN ROL-
LEN HET MET EEN DEEGROLLER.



HET DEEG GAAT IN DE VORM.
RUIM OVER DE RANDEN.



DE VULLING KAN ER NU IN.



RANDEN NETJES OMYOUWEN
EN VERVOLGENS AFDEKKEN
MET DE REST VAN DE KAAS.



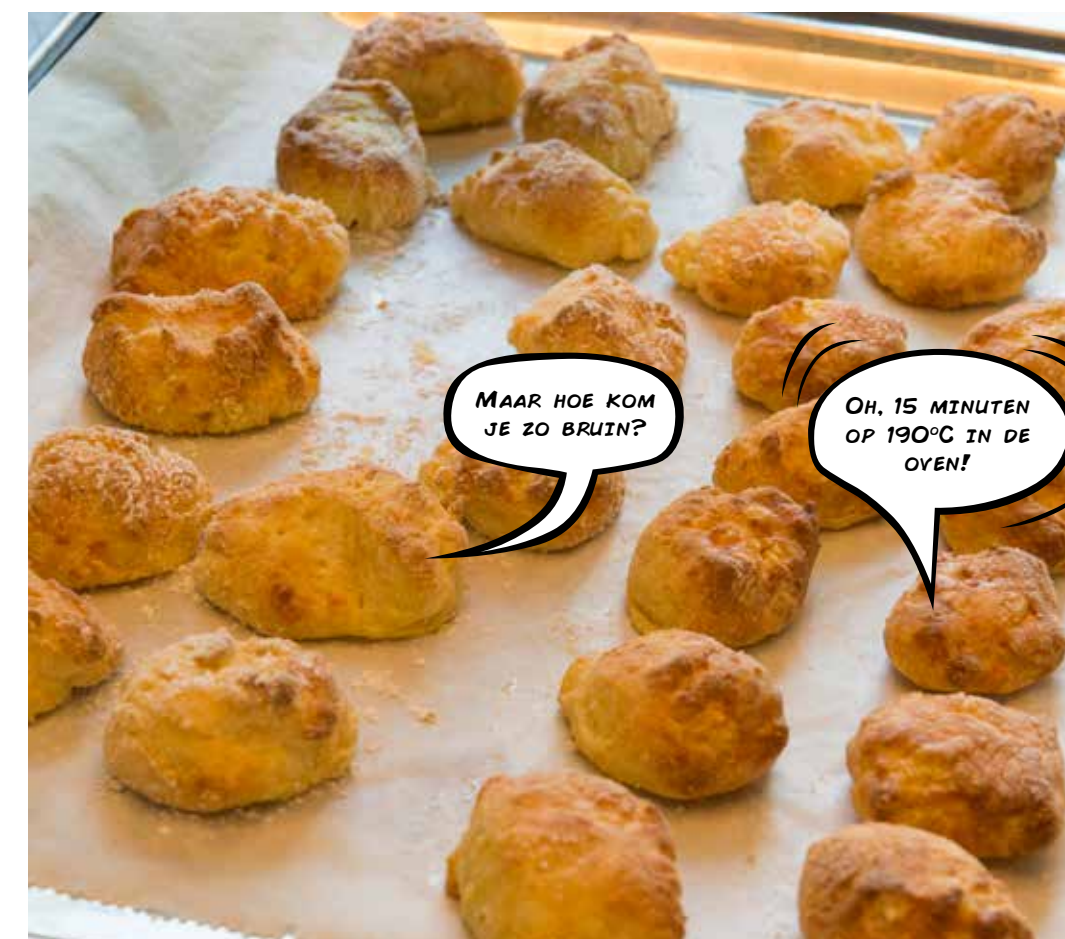
KARIN V.D. MEIJ HAD EEN FRANS OMAATJE DAT VOOR
IEDEREEN KLAAR STOND: "VAAK ALS IK KWAM LOGEREN,
KWAM ER QUICHE LORRAINE OP TAFEL. HET IS NOG
STEEDS EEN FAVORIET RECEPT IN ONS GEZIN EN VRIJWEL
IEDERE VERJAARDAG MAAK IK HET OOK VOOR DE GASTEN
ALS BORRELHAPJE. DIT IS VOOR MIJ DE ENIGE ECHTE
QUICHE LORRAINE. ANDERE RECEPTEN VOLDOEN NIET.



KORTOM: EEN HEERLIJKE SNACK EN MET WAT SLA
ERBIJ AL SNEL EEN COMPLETE MAALTIJD.



NODIG: 1 KOPJE VOLLE MELK, 1/2 KOPJE ZONNEBLOEMOLIE,
2 KOPJES TAPIOCAMEEL, 2 EIEREN, 1 KOPJE GERASPT
PARMEZAANSE KAAS, MESPUNTJE ZOUT.





SOEPEN

SOEP IS OVER DE HELE WERELD MEESTAL HET VOEDSEL VOOR DE ARMEN. HET VERDRIJFT HET GEVOEL VAN HONGER EN JE KUNT ER AL JE RESTJES IN KWIJT. MAAR SOEP IS OOK HET MEEST ONTWIKKELDE GERECHT OP AARDE GEWORDEN. ONZE QUEESTE BEGINT IN MALLORCA BIJ ONZE SPAANSE BUURVROUW MAGDALENA.