

eten & genieten

www.etengenieten.nl

LEES OP WWW.ETENGENIETEN.NL

KOOL VOOR DE KOUDE DAGEN

- Zoete inval
- IJskoude cupcakes
- De oorsprong van eten



Smink wint Zilveren Champignon

Jan Smink, souschef van De Heeren van Harinxma in Beetsterzwaag, heeft de Zilveren Champignon 2011 gewonnen. Het is de 26e keer dat de wedstrijd voor professionals en hobbykoks werd gehouden met de champignon in de hoofdrol. Smink blonk volgens juryvoorzitter Felix Wil-

brink uit door zijn perfecte gebruik van verschillende technieken. De jonge kok verwerkte onder meer kastanjechampignons in het hoofdgerecht, dat hij origineel presenteerde op een houten groentekistje. De jury bestond naast Wilbrink uit de SVH-meesterkoks André van Doorn en Hein Willemsen.



• Jan Smink, trotse winnaar van de Zilveren Champignon.

TWEE BIJZONDERHEDEN. Het is weer Bockbierijd en dat is het meer dan ooit. Degene die daar alles, maar dan ook alles van afweet, is Fiona de Lange, een jonge vrouw. Brouwers, café-bazen en besnorde bierhappers, ze buigen allemaal het hoofd als Fiona er aankomt. Als het nog niet op Fiona's bier.blog.nl heeft gestaan dan is het bier niet eens gebrouwen, zou je kunnen zeggen.



• Fiona de Lange, Miss Bier Nederland en weet dus ook alles over Bockbier. FOTO: FRANK DE RUITER

Fiona de Lange, een vrouw achter het bier



En toen was er Bock

door FELIX WILBRINK en JAN COLIJN

Het gaat ongelooflijk goed met speciaal bier in Nederland. Terwijl de grote pilsproducenten steen en been klagen opent er iedere week wel een kleine brouwerij de poorten. En met succes. Men wil bier met smaak, met karakter en eigenheid. En niet langer een pils dat iedere keer maar weer hetzelfde smaakt.

„Ik moet je zeggen dat ik dezelfde smaak jaar in, jaar uit wel een beetje bewonder. het is niet eenvoudig voor de grote brouwerijen om altijd maar precies hetzelfde pils te maken.” Aan het woord is Fiona

de Lange. Zij is de Nederlandse Miss Bier. Ze begon twee jaar geleden na haar studie PR & Communicatie het bierblog. „Zo'n succes had ik echt nooit verwacht. In het begin had ik misschien wel tien bezoekers

op een dag, nu over de tweeduizend. Allemaal mensen die meer over bier willen weten. En iedere dag stijgt het aantal bezoekers nog.”

„Ik schrijf over de belangrijke evenementen in bierland. En ja, meestal ga ik daar zelf ook heen. Je moet er geweest zijn, toch? Altijd leuk om te doen, en om even te proeven hoe het bier smaakt. Zoals aanstaand weekeinde in Zutphen, een gekkenhuis daar. Het bierfestival daar en het iets kleinere in Utrecht, ik ga er altijd naartoe, ja, ook om de verschillende bierbieren te

proeven. Altijd weer leuk om te proeven wat er dit jaar weer anders is geworden.”

Temperatuur

„Bockbier is meestal bovengistend bier. Dat wil zeggen bier dat op temperatuur, een graad of 30 °C wordt gegist. Laaggistend bier wordt op een graad of 5 °C gegist. Bovengistend bier ontwikkeld meer smaak, laaggistend is altijd een beetje hetzelfde. Laaggistend is meestal pils, hooggistend is meestal speciaal bier. En met dat ik het zeg, weet ik dat dit een gruwelijke vereenvoudiging is. Dat moet men me maar even vergeven. Maar het is dus logisch dat de bierbieren ieder jaar een beetje anders smaken. Omdat het bovengistende bieren zijn en iedere graad temperatuurverschil iets aan de smaak verandert.”

We hebben met Fiona afgesproken in het Amsterdamse biercafé De Wildeman. Een legendarische biertempel. Als de eerste liefhebbers binnenkomen hoor je even later ook echt gesmoes: „Is ze dat? Ja, die Fiona, je weet wel van het blog.”

Held van de Smaak!

„Met de Held van de Smaak.” Ja, Magdalène Captein heeft het luf. „Tot het einde van de Week van de Smaak zal ik zo de telefoon openemen”, zegt ze. Want Magdalène en haar man Nico Captein uit het Zuid-Hollandse Zoeterwoude, producenten van de traditionele Boeren Goudse Oplegkaas zijn de Helden van de Smaak van dit jaar.



• Magdalène en Nico Captein bezig met het bereiden van de vermaarde Oplegkaas. FOTO: WIM HOFLAND

kok in mijn winkel en die proefde een stuk van 6 jaar oud. Er lag een kilo of 6 ook. „Pak dat maar in”, zei die, nadat hij had geproefd. Ja, geweldig, hé!”

Wat is Boeren Goudse Oplegkaas?

„Rauw melk Goudse kaas traditioneel gemaakt in houten kuipen, zoals het al eeuwen na eeuwen in deze streek wordt gedaan. De kazen wegen minstens 20 kilo, als we ze maken. Tegen de tijd dat ze naar de consument gaan nog een kilo of 17. Dat is het vocht dat verdampst is.”

• **Hallo, mevrouw Captein, het is tien uur in de avond? Altijd aan het werk?**

„Eigenlijk zou mijn zoon het deze keer doen, maar hij staat op een beurs. En dat is ook belangrijk, dus doe ik het er maar weer even bij. Geeft niets, hoor. Het is mooi werk. Zien de kazen er weer mooi uit.”

En is dat lekker?

„Boeren Goudse Oplegkaas hoort tot de lekkerste kaas van het land. Doordat ze zo groot zijn, kunnen ze veel langer rijpen en dus op smaak komen dan gewone boeren kazen. Hoe, wacht even, even mijn handschoenen uittrekken, ik stond namelijk net de kazen te wassen toen je belde.”

• **Hoe komt de consument nu aan een stuk kaas van de Held van de Smaak?**

„Ja, lastig. Als je een goede kaaswinkel kent, dan moet je gewoon specifiek naar mijn kaas vragen. De Boeren Goudse Opleg van Captein uit Zoeterwoude. En dan moeten ze je wel een stuk leveren met de juiste etiketten erop. En anders kom je maar naar Zoeterwoude, toch?” Ja, doen we!

Uitzonderlijk

Fiona gaat onverdroten verder met haar college. „Bok of Bock? En waar komt het nu echt vandaan? Nou, dat weet dus gewoon echt helemaal niemand. Men denkt dat het van de brouwerij uit Einbeck komt. Bij Hamburg ligt dat. Daar werd over geschreven. Dat was uitzonderlijk bier. Dat bier duikt later op in Beieren, waar het Einbeckerbier wordt genoemd. Einbeck, Beck, Bock? Het zou kunnen. Hertog Wilhelm de 5e uit Beieren liet het Brauhaus bouwen en stelde een Einbecker-brouwer aan. In 1585 wordt er zeker gesproken van Einbecker Mai Uhr Bock. Ja, want het bier wordt hier nu wel met het najaar geassocieerd, in Duitsland kan je het in voorjaar en najaar drinken.”

„Als we ervan uitgaan dat Bock afstamt van Beck dan is de 'ck' als uitgang het beste. Met de bokken



• Nationale bokbierdag. FOTO: WILLEM FEITH

Derde lustrum nationale bokbierdag

Rond de introductie van de nieuwe oogst herfstbok vinden er overal in het land bokbierfestivals plaats. Zoals in Groenlo, de geboortestad van Grolsch. Maar ook in Hengelo, Zwolle, Kampen en natuurlijk de Nationale Bokbierdag in Zutphen, het summum voor de fijnproevers.

Het festival in Hanze-stad Zutphen heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld tot de bokbierproeverij van ons land. Het brengt jaarlijks een slordige 100.000 mensen op de been.

En van de absolute hoogtepunten is de nostalgische optocht met bierwagens die door oldtimers en paarden over de Zutphense kinderkopjes worden voortgesleurd. Zie ook www.bokbierdag.nl

De Telegraaf | SHOP

HET ENIGE ECHTE KOOKBOEK VAN €27,50 NU €22,50 NEU VERZENDKOSTEN

ACTIENUMMER: 901-90254 ACTIEPERIODE: T/M 15/12/2011

Bestel online www.telegraaf.nl/webshop

Thuis bij topkok...

Wat maakt een topkok thuis voor zijn vrienden of familie klaar? Vandaag de beurt aan Tom Weide, chef-kok van Kok & De Bruin te Tricht en aangesloten bij Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE).

TOM



• Tom Weide heeft bewust gekozen voor een 'herfstversie' Vichyssoise ter begeleiding van coquilles. FOTO'S: RIAS IMMINK



„Coquille staat voor mij gelijk aan een mooie nazomer of het begin van de herfst. Vooral met Vichyssoise. Alleen dit keer niet koud, maar lauwwarm. Past misschien ook beter bij de herfst.” Chef Tom heeft voor dit gerecht gekozen omdat het toegankelijk is, niet te duur en bovendien gewoon érg lekker.

Vichyssoise met coquille

Ingrediënten (4 pers.):

- 8 sint-jacobsschelpen
- arachideolie
- 3 preien
- 250 gr aardappelen
- 30 gr boter
- 0,3 melk
- 0,5 l kippenbouillon
- zout en witte peper
- 1 blaadje laurier
- 1 takje tijm
- 2 dl room
- paar spruiten bieslook
- paar takjes kervel
- 40 gr hazelnoten

Bereiding:

Haal de sint-jacobsschelpen uit de koelkast. Bruineer de hazelnoten kort in een oven op 170 graden. Verwijder het groene gedeelte van de prei en was het witte gedeelte en snij fijn. Schil en was de aardappelen en snij deze in kleine blokjes. Smelt de boter en stooft hier licht de prei in. Voeg aardappelblokjes, tijm, laurier en kippenbouillon toe met wat peper en zout. Laat dit 30 minuten zachtjes koken. Verwijder tijm en laurier en druk de soep door een bolzeef, of puurereer met een staafmixer. Voeg melk en de helft van de room toe en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra het kookpunt is bereikt en voeg na een minuut de rest van de room toe. Doe enkele druppels olie in een hete antiaanbakpan en schroei de jacobsschelpen aan beide kanten 1 minuut. Serveer een halve pollepel soep lauwwarm in een goot diep bord en leg er 2 sint-jacobsschelpen op. Strooi over het geheel wat grof gehakte hazelnot, fijngesneden bieslook en plukjes kervel. De zee op je tong!

Moderne herfstwijn uit de Rioja

Een waren we het vergeten, maar het is nu toch écht herfst! Hagel, donder en windstoten, zo kennen we oktober weer. Hoog tijd dus om de schoorsteen te vegen, want de open haard moet aan. En laat die stampotten maar komen, of anders een mooi stuk wild. Rosé en bubbels maken plaats voor iets krachtigers. Ronde volle wijnen. Voor wit een kruidige chardonnay of mollige viognier en als rode wijn een vurige warme Rioja. Dát zijn de herfstwijnen bij uitstek!

Hoe zat het ook weer met die doorgetimmerde Rioja's? Vier



jaar rijping op eikenhouten vat was vroeger eerder regel dan uitzondering. Maar de 21e eeuw heeft ook in Rioja zijn intrede gedaan, hoewel beetje

bij beetje. Traditionalisten voeren nog steeds de boventoon, maar er komt dus langzaam beweging in.

Vlak voor de crisis, die in Spanje ongemeen hard toesloeg, hebben sommige jonge wijnmakers nog net op tijd geld bijeen weten te harken voor investeringen in gebouwen en high-tech apparatuur. En zo zagen enkele ultramoderne bodega's op de uitlopers van Sierra de Cantabria het levenslicht. Zoals de futuristische bodega van Marqués de Riscal, een ontwerp van niemand

minder dan Frank Gehry. Een soort mini-Guggenheim tussen de wijnranken. De wijn zelf lijkt ook een soort verjongingskuur te hebben ondergaan. Meer fruit, minder vanille, maar toch nog diezelfde romigheid waarom Riscal bekend staat.

En dan die andere markies, Cáceres bedoelen we. Die bleef bewoond in het oude kamp. De wijn verkocht

immers prima. In Nederland hoort Marqués de Cáceres qua volume nog steeds bij de top 5. De wijn was sinds mensenheugenis te koop bij de winkels van Gastrovino. Was, want Gastrovino is volledig overgestapt op een nieuw huis: Bodega Patrocinio, een jonge coöperatie waarbij zo'n 150 wijnboeren zijn aangesloten. Ruim 500 hectare heeft Patrocinio in beheer en dan ook nog in het beste deel, de Rioja Alta. Tellen we daarbij de kwaliteiten op van de wijnmaakster Maria Martínez Marin, dan hebben we alle elementen voor een Rioja 'nieuwe stijl'.

De Zinio 2008 Semi-Crianza (€ 8,45) draagt ook nog de naam Selección Especial. Dat komt omdat Maria de wijn speciaal voor de Nederlandse markt heeft gemaakt. Rijpe tempranillo en stokoude graciono geven een zuivere op het fruit gemaakte soepele wijn met rode bessen en pruimen. Vanwege bescheiden houtopvoeding (semicrianza) zou je hoogstens kunnen zeggen dat het niet typisch Rioja is. Maar dat geeft helemaal niet op deze gure herfstavond bij de open haard.

wijnclub@telegraaf.nl

De Telegraaf | SHOP

W WEDGWOOD

WEDGWOOD 4-persoons servies nu €198,-

WEDGWOOD EDME

Als u altijd al een echt Wedgwood servies in uw bezit heeft willen hebben dan is dit uw kans! Dineren, ontbijten of gewoon stijlvol koffie of thee drinken: met dit uitgebreide servies voor vier personen kan het allemaal. Nu voor een ongekend lage prijs!

Uw complete diner- en ontbijtservies voor 4 personen:

- 4 borden 27cm diner
- 4 borden 20cm voorgerecht/dessert/ontbijt/gebak
- 4 schaaltes 16cm muesli, yoghurt, salade, groente
- 1 grote schaal 25cm groente, salade, aardappelen, (stok)brood
- 4 grote mokken 0,25ltr
- 4 eierdoppen

Bestel via www.telegraaf.nl/webshop