



VERTALING: ADRIANA KEGLEY WWW.A3ANA.NU

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

WWW.DAVIDHAGUE.NL TWITTER: @DAVIDHAGUENL

Beste Bourgondiërs, we zijn weer terug! Welkom bij het eerste artikel van het derde jaar Neus in de Boter. In deze aflevering zet ik graag mijn culinaire plannen voor 2012 uiteen zodat jullie weten wat jullie van Patrick en mij kunnen verwachten. We gaan uiteraard weer op bezoek bij plaatselijke leveranciers en op zoek naar biologische tuinders, maar dit jaar wil ik met name focussen op seizoensgebonden producten, met andere woorden: welk voedsel er in welk seizoen beschikbaar is.

Eén van de dingen waar ik zo gek op ben in Nederland, is dat ieder seizoen zo heel specifiek is. De ligging van het land heeft als gevolg dat het landschap dramatische veranderingen ondergaat naarmate het jaar zich voltrekt. Dus ondanks dat Nederland laaggelegen is, hebben sneeuwlagen, ijsrivieren, helder groene weilanden of gouden herfstbossen het karakter van het platteland gevormd, wat tot uitdrukking komt in de oogsten.

Het feit dat ik er maar liefst acht maanden op moet wachten, maakt een Nederlandse aardbei zo bijzonder voor mij. Ik ben dol op Vinkeveense rode bietjes en wanneer een gewas op springen staat, en ik weet dat de productie beperkt is, ben ik zo blij als een kind en wil ik er zoveel mogelijk van eten voor het op is.

Gepassioneerde koks creëren hun menu's rondom de seizoenen, en wel om twee goede redenen. Ten eerste om topkwaliteit te kunnen garanderen tegen een betaalbare prijs. En ten tweede: door zich tot seizoendingrediënten te beperken, kunnen ze hun creativiteit en vindingrijkheid laten zien door op bestaande thema's te variëren. Deze motieven bepalen de traditionele keukens van een land. Helaas heeft de gemakscultuur van de afgelopen decennia jaar deze traditionele kookstijl weggevaagd en vervangen door een verzameling van het hele-jaar-door-en-altijd-beschikbare favoriete producten. Deze, vaak geïmporteerde, chemisch geconserveerde, uitheemse producten zijn geen partij voor de biologische producten.

Als je een liefhebber van eerlijk voedsel bent, dan kun je niet om het kopen van plaatselijke seizoensgebonden producten heen. Niet alleen ondersteun je hierdoor de plaatselijke economie, maar het is ook gezonder.

In dit derde jaar van Neus in de Boter ga ik me uitsluitend richten op welke producten wanneer beschikbaar zijn en waar ze te verkrijgen zijn. Daarnaast zullen de recepten die ik erbij geef jullie hopelijk aansporen om zelf te variëren met de puur Hollandse producten die op dat moment 'in het seizoen' zijn.

Ik wens jullie allen een mooi en gezond culinair jaar!

Januari-sterren

Ga eens op zoek naar onderstaande producten bij de plaatselijke winkeliers, en vergeet dan niet te vragen waar ze vandaan komen! Probeer ook, waar mogelijk, de verkoop van biologische producten te ondersteunen.

Jerusalem artisjokken, spruitjes, groene, rode en witte kool, selderij, knolselderij, witlof, andijvie, boerenkool, prei, ui, pastinaak, aardappelen, pompoen, kastanjes, peren, kabeljauw, krab, oester, haas, fazant en houtsnip.



Kastanje/Boerenkoolsoep

Benodigdheden:

- 500 gr kastanjes
- 250 gr bacon
- 500 gr boerenkool
- 1 liter wildbouillon

1. Kook de kastanjes met wat zout en water in ca. 5 minuten, giet af en vul pan opnieuw met koud water. Haal de schil van de kastanjes (let op: ook de binnenste schil).
 2. Pureer ca. de helft van de kastanjes
 3. Bak de bacon uit in een grote pan. Voeg de boerenkool toe, en laat met deksel op de pan ca. 1 minuut koken, tot de boerenkool enigszins geslonken is.
- Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Voeg al roerend de gepureerde kastanjes toe (hierdoor zal de soep binden). Haal van het vuur en voeg de overgebleven kastanjes in plakjes toe en serveren maar!



DE VIERSPRONG

drinken & eten



De Viersprong - Vinkenkaade 2 - Vinkeveen - 0294 295450 - www.viersprong.nu - info@viersprong.nu

Lijstenmakerij De Angstel

Fraaie collectie houten en metalen lijsten voor o.a. schilderijen, grafiek, posters, foto's, prenten, diploma's, borduurwerken, spiegels enz.

Passepartout in 101 kleuren
Wij snijden ook rond en ovaal
Franse passepartout • Standaard en maatspiegels
Wanddecoratie

Onze winkel en atelier zijn geopend
dinsdag t/m vrijdag 10.00-18.00 uur zaterdag 11.00-17.00 uur

Rijksstraatweg 111, 1396 JH Baambrugge
Tel. (0294)291991. Parkeren voor de deur.
www.lijstenmakerij.net

Ronde Veense Taxicentrale

Vaste tarieven van en naar Schiphol vanaf De Ronde Venen



0297 - 27 27 37 0297 - 25 50 50

Communicatieweg 11B, 3641 SG Mijdrecht **telefax** 0297 - 25 05 65
www.taxirondevenen.nl info@taxirondevenen.nl