De witte kool op de plank



Wat zou jij bewaren voor iemand die morgen aanschuift?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F01
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De rode wintervoorraad



Verandert de kleur wat je verwacht te proeven?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F02
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Een brood dat je blijft voeden



Wat verandert er wanneer je iets elke dag voedt?

Melk die een lepel draagt



Hoe kan iets vloeibaars een lepel gaan dragen?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F04
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Van room naar boter



Welke boter doet je aan een echte keuken denken?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F05
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Drie soorten fris



Welke frisheid maakt plaats voor een volgende hap?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F06
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Kool en de gekochte koji



Is meer hartigheid ook een betere hap?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F07
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Een mespunt diepte



Proef je het brood nog?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F08
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De augurk van de moestuin



Wat mag van de zomer mee naar de winter?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F09
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Wat het mes verandert



Welke kleine handeling maakt later verschil?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F10
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Twee plekken op de plank



Waar in een huis zou jij iets toevertrouwen aan de tijd?

Rogge of tarwe aan het ontbijt



Welk graan herken je zonder het etiket?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F12
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De warmte vóór de cultuur



Welke zorg zie je pas wanneer je gaat proeven?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F13
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Een ander ritme voor het brood



Kan wachten ook handig zijn?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F14
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De lepel die blijft staan



Wat wordt duidelijker als iets minder wordt?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F15
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De wei gaat mee naar de oven



Wat hoeft er niet verloren te gaan?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F16
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Twee kommen room



Welke geur maakt een boterham bijzonder?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F17
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De karnemelkkoek



Welk restje zou bij jou een eigen gerecht verdienen?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F18
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Een ochtend in Stockholm



Welke gewone maaltijd hoort voor jou bij een stad?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F19
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Koude kelder, warme tafel



Verandert warmte wat je herkent?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F20
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Dille nu of straks



Wanneer moet een geur aan tafel komen?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F21
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De biet en twee soorten zuur



Welke hap doet je aan winter denken?

De appel tussen room en zuur



Wat maakt een eenvoudige appel feestelijk?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F23
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Twee azijnen, één wortel



Kan een paar druppels de plek van een gerecht veranderen?

De Zenne in twee glazen



Wat kan een plaats aan een smaak meegeven?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F25
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Miso of alleen zout?



Wat bedoelen we eigenlijk met diepte?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F26
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Zes uur verschil



Wanneer is langer nog zinvol?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F27
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Miso vóór of na het vuur



Moet een smaak meebakken of pas aan tafel komen?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F28
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De krokante voorraad



Welke kruimel wil je bewaren?

Het etiket gaat van tafel



Welke smaak kiest de tafel wanneer het verhaal even stil is?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: fermenteren.html#F30
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Het brood van het erf



Welke geur zou jij willen bewaren?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B01
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Het brood voor de thuiskomer



Wie kookte er terwijl iemand onderweg was?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B02
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Acht stukken aan één tafel



Wie krijgt het eerste stuk?

Het brood van de voorraadkamer



Wat delen we als er weinig keuze is?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B04
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De hoge focaccia



Wie krijgt bij jullie de krokante rand?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B05
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De fougasse van de patio



Wat maakt een gewone tafel zomers?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B06
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Vier kleine baguettes



Welk geluid maakt je hongerig?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B07
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Drie geuren in één brood



Waar brengt deze geur je heen?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B08
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Het brood voor een extra plaats



Voor wie houden we een plaats vrij?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B09
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De krokante voorraad



Wat zou jij voor de winter bewaren?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B10
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

Het zachte brood na de wandeling



Welke plek in Stockholm zou je iemand tonen?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B11
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.

De rogge van de winteravond



Wat maakt een stille avond gezellig?

AI-fotoverbeelding / geen uitgevoerde proef.
Volledige werkwijze: brood.html#B12
Combineer met de serveerkaart met dezelfde code.