TAFELREIZEN / 26 OKTOBER 2026

Boeken aan tafel

Twaalf avonden. Mensen, seizoenen en een eigen keuken.



AI-verbeelding - de eigen vegetarische lasagnevariant, klaar om aan een gedeelde tafel te verdelen.

De 24 boeken openen vragen. De verhalen, maaltijden en handelingen in dit boek zijn onze eigen uitwerking. Bij elke avond staan het historische anker, de verbeelding en de hedendaagse keuzes.

Eigen proefrecepten - nog praktisch te beproeven. De beelden zijn AI-verbeeldingen, geen foto's van uitgevoerde diners.

Een eigen tafel

Mimi Thorisson is een referentie voor huiselijkheid, seizoenen en de mensen rond een maaltijd. De geschiedenisboeken helpen de bron begrenzen. Brood- en voorraadboeken maken de handelingen concreet. Het resultaat zijn onze eigen avonden.

Kies één avond en één toevoeging. Begin bij het bestaande menu en lees of de nieuwe bereiding iets vervangt. De proefrecepten vragen nog een echte kookproef; de beelden zijn AI-verbeeldingen.

Begin bij de mensen

Kies vóór de avond voor wie je kookt en waarom jullie samenkomen. Een concrete aanleiding helpt: thuiskomen, een eerste oogst, iemand bedanken of een gewone zondag langer laten duren. Een herinnering van je ouders krijgt hun eigen woorden, plaats en tijd; een ontbrekende herinnering blijft open.

Ontvang vóór je uitlegt

Zet water en het eerste brood klaar. Hang jassen weg, wijs een zitplaats aan en geef iedereen tijd om aan te komen. De ontvangsttekst is een mogelijkheid, geen verplicht begin. Eén zin over de maaltijd is genoeg als het gesprek al loopt.

Kies één klein moment

Gebruik per avond het aangegeven vrijwillige tafelmoment. Nodig uit met ‘als je wilt’. Mensen hoeven niets uit te beelden, voor te lezen of over zichzelf te vertellen. Laat de proef vervallen wanneer een gast liever gewoon eet.

De schaal mag rondgaan

Zet eten in bereikbare, hanteerbare schalen. Voorzie aparte lepels en laat gasten zelf nemen, met hulp waar nodig. Houd hete schalen op onderzetters en koude zuivel gekoeld tot het serveren. De menukaart mag blijven liggen voor wie later verder wil lezen.

Plan ook een stoel voor de kok

Bak brood en maak een koud dessert ruim vóór ontvangst volgens hun eigen bewaaradvies. Zet koude afwerkingen afgedekt klaar in de koelkast. Plan de hoofdschotel als één gezamenlijke service; meet de werkelijke garing. Spreek vooraf af wie afruimt. Na het opscheppen schuiven de koks mee aan.

Laat het huis zichzelf zijn

Gebruik bestaand servies, schoon linnen en voldoende licht om het eten te zien. De geur van brood en de schaal op tafel dragen het verhaal. Lees een scène, laat het beeld wachten en geef het gewone gesprek ruimte. Noteer na afloop één bruikbare waarneming voor de volgende keer.

Kies je avond

Avond	De keukenaanvulling
Het brood van morgen	Vers brood naast geroosterd brood van gisteren
Als de teuten thuiskomen	Jus vóór en na afwerking met boter
De bakker van Pompeï	Moderne olijf-kruidendip
Als de abdijpoort sluit	Geroosterde prei voor de erwtenpot
De zondag die blijft	Paddenstoelen-spinazielasagne
Een avond in de Provence	Wintertian met pompoen, knolselder en witte bonen
De bakkerij vóór zonsopgang	Gebakken appel bij brood en cultuurboter
De geheime tuin van de kruidenvrouw	Drie kleine kruidenboters vanuit één basis
Een licht voor wie aankomt	Citrus-kruidenyoghurt bij de ovenkip
De sleutel van de kelder	Frisse salade van gekookte biet en appel
De tuin op Djurgården	Dille-citroenboter bij de forel
Wanneer Stockholm stil wordt	Paddenstoelenbouillon voor de ovengerst

EKSEL · ROND 1825

Het brood van morgen



AI-verbeelding - brood van vandaag en geroosterd brood van gisteren; geen historische foto of uitgevoerde proef.

De bakdag en zorgen voor morgen

Bij ontvangst

Kom zitten. Er ligt brood van vandaag en van gisteren; beide hebben hier een plaats.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil proeft twee kleine stukjes zonder beleg en noemt één verschil. Alleen eten en luisteren mag ook.

Wie dacht bij jullie thuis altijd al aan de volgende maaltijd?

Het bestaande basismenu

Tarwe-roggezuurdesem met cultuurboter

Ovenpot van gele erwten met geroosterde prei, wortel en kool + Koele zuurkool en frisse appel

Ovenappel, yoghurt en geroosterde roggekruim

Volledige basisbereiding op de minisite: keuken-eksel.html. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

HET BROOD VAN MORGEN

Vers brood naast geroosterd brood van gisteren

Kleine ontvangstproef; neem deze porties uit de geplande broodhoeveelheid.

Nog praktisch te beproeven | Actief 10 min | Verloop circa 12 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Volledig afgekoeld B01-brood van vandaag	40 g	80 g	160 g
Goed bewaard B01-brood van gisteren	40 g	80 g	160 g

Voor 2 personen halve hoeveelheden, voor 8 dubbele. Houd 8 mm snijdikte aan; rooster voor 8 in twee rondes. Baktijd verdubbelt niet.

Materiaal

Broodmes · Snijplank · Droge koekenpan · Weegschaal

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Reserveer een dag eerder de afgewogen hoeveelheid brood uit een eerdere bakgang. Bewaar droog en afgedekt. Gebruik alleen brood zonder schimmel; bij schimmel gaat het hele brood weg.

3. Snijd beide soorten in even dikke plakjes van circa 8 mm. Verdeel elke hoeveelheid in het gekozen aantal gelijke proefporties; weeg vóór het roosteren.

4. Verwarm een droge koekenpan op matig vuur. Rooster uitsluitend het brood van gisteren 2-3 minuten per kant tot goudbruin; laat 2 minuten uitdampen. Verlaag het vuur bij te snelle kleuring.

5. Geef per gast 20 g vers en 20 g geroosterd brood. Proef eerst zonder beleg. Benoem dat zowel ouderdom als roosteren verschilt; dit is geen geïsoleerd experiment.

HET BROOD VAN MORGEN

Planning en aandacht

In de bestaande keukenplanning

• T−1 dag: reserveer brood; maak voor vandaag geen kunstmatig versneld oud brood.

• T−15 min vóór ontvangst: snijd; rooster op de kookplaat terwijl de oven beschikbaar blijft voor de bestaande erwtenpot.

• T−5 min: verdeel in kleine porties; de warme hoofdgang volgt de oorspronkelijke planning.

Allergenen

TARWE, ROGGE (gluten); controleer het werkelijk gebruikte brood op extra ingrediënten en kruiscontact.

Vooraf en bewaren

Brood droog bewaren. Maak de geroosterde proef vlak voor ontvangst; dit is geen bewaarmethode voor beschimmeld brood.

Bij de eerste kookproef

• Controleer of 20 g per hap naast het menu voldoende is.

• Noteer panstand, kleuring en stevigheid; plan bij 8 gasten twee rondes.

HET BROOD VAN MORGEN

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Het brood van morgen

Op de plank liggen twee stukken brood. Het ene is van vandaag, het andere bleef over van gisteren. In ons verbeelde huis legt iemand dat tweede stuk niet achteraan, maar vlak naast het eerste. Er is opnieuw voor iedereen gedekt. De bakdag gaat daardoor evenzeer over wie morgen aanschuift als over de honger van vanavond.

Regie: Lees bij ontvangst; laat de twee stukken brood zichtbaar liggen.

02 / Een bakhuis als spoor

Het bakhuis uit Eksel dat in Bokrijk staat, kwam van de pastorijhoeve. Het MOT beschrijft het als laat achttiende of vroeg negentiende eeuw. Dat gebouw is ons concrete spoor. Wie er op een bepaalde dag brood uitnam en hoeveel mensen daarvan aten, weten we hier niet. Onze zorgzame bakker is een verhaalmens, geen teruggevonden voorouder.

Regie: Benoem het gebouw als bron; neem de fictieve bakker niet voor een historisch persoon.

03 / Wat eerder begon

Naast de broodplank staan kool en zuurkool voor de bestaande kleine proef. De rauwe kool kraakt anders dan de zure. Ze herinneren eraan dat een maaltijd soms al lang vóór de gasten begon. Ook een onderhouden desem vraagt aandacht tussen de bakdagen. Vandaag gebruiken we alleen een betrouwbaar afgewerkt product; de tijd van een nieuwe pot laat zich niet overslaan.

Regie: Gebruik de bestaande F01-proef alleen als die vooraf klaarstaat; houd koude voorraad gekoeld.

HET BROOD VAN MORGEN

Aan tafel blijven

04 / Twee korsten, één aandacht

Het brood van gisteren is in de pan geroosterd. Een rand is donkerder geworden, de kruim steviger. Het verse brood is volledig afgekoeld en voelt zachter. Neem, als je wilt, eerst van elk een stukje zonder boter. We vergelijken twee manieren waarop brood vandaag smaakt, zonder van het ene de winnaar te maken. De rest mag gewoon mee naar de maaltijd.

Regie: Serveer de twee kleine hapjes tegelijk; noem het geen zuivere proef van veroudering.

05 / De pot staat klaar

Nu komt de erwtenpot met de geroosterde groenten op tafel. De koele zuurkool en appel blijven ernaast, zodat ieder zelf kan kiezen. Een geroosterd stukje brood kan de laatste lepel vocht opnemen. De kok heeft de pan al neergezet en schuift aan. Het zorgvuldig voorbereide werk is nu klaar genoeg om samen te eten; extra uitleg kan wachten.

Regie: Pauzeer het vertellen tijdens de warme gang; serveer volgens de bestaande ovenplanning.

06 / Een stukje voor later

Na de appel blijft er misschien brood liggen. Dat kleine restant is geen mislukking van een royale tafel. Je kunt bedenken wie er morgen mee eet, of wat je er zelf van maakt. Wie thuis altijd vooruitdacht, deed dat vaak zonder aankondiging. Als iemand daarover wil vertellen, is er tijd. Anders blijft alleen de rustige gedachte aan een volgende maaltijd.

Regie: Stel de slotvraag vrijblijvend; noteer na afloop welke portie werkelijk nodig was.

HET BROOD VAN MORGEN

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

Het MOT registreert het bakhuis uit Eksel als afkomstig van de pastorijhoeve en dateert het eind achttiende tot vroeg negentiende eeuw.

Verbeelding

Huishouden, bakker, bakdag en gesprek zijn door Tafelreizen verzonnen. Een brood- of koolrecept van dit huishouden is niet aangetoond.

Onze keuze vandaag

Twee broodmomenten en de receptverhoudingen zijn eigen keuzes; Mimi Thorisson inspireert de aandacht voor mensen rond de tafel, niet de datering.

Brood en voorraad

B01 / Het brood van het erf

Gebruik hetzelfde tarwe-roggebrood voor de verse en geroosterde hap; reserveer de oude portie één dag eerder.

F01 / De witte kool op de plank

De bestaande krautproef blijft een aparte vergelijking van rauwe en gefermenteerde kool; broodroosteren is geen fermentatie.

MOT - bakhuis uit Eksel

Herkomst en globale datering van het gebouw; geen gezinsmenu.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.mot.be/resource/Bakehouse/bakhuis-uit-eksel-genk-belgium?lang=nl

Voedingscentrum - Schimmels

Beschimmeld brood weggooien; roosteren is geen herstelmethode.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/schimmels.aspx

Lees verder bij deze avond

Tasting History (Max Miller met Ann Volkwein) · Consider the Fork (Bee Wilson) · A History of Food in 100 Recipes (William Sitwell) · Bread: A Global History (William Rubel) · Tartine Bread (Chad Robertson) · The Noma Guide to Fermentation (René Redzepi en David Zilber) · French Country Cooking (Mimi Thorisson)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

SINT-HUIBRECHTS-LILLE · ROND 1800

Als de teuten thuiskomen



AI-verbeelding - de laatste hand aan de jus in een hedendaagse thuiskeuken.

Degene die thuis de maaltijd voorbereidt

Bij ontvangst

Welkom thuis aan deze tafel. Vanavond letten we ook op degene die de pot heeft opgezet.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil vergelijkt een theelepel jus vóór en na boter en zegt wat er verandert. Er volgt geen rondje langs alle gasten.

Welk gerecht stond bij jullie klaar wanneer iemand thuiskwam?

Het bestaande basismenu

Tarwe-roggezuurdesem met cultuurboter

Langzaam gebraiseerd rund met wortel, pastinaak en glanzende jus + Goudbruine ovenaardappelen met tijm

Ovenpeer, lichte kaneelsiroop en crème fraîche

Volledige basisbereiding op de minisite: keuken-lille.html. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

ALS DE TEUTEN THUISKOMEN

Jus vóór en na afwerking met boter

Uitwerking van de bestaande afwerking; de boter op deze kaart komt uit de 24 g van het hoofdrecept voor 4, niet erbovenop.

Nog praktisch te beproeven | Actief 8 min | Verloop circa 8 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Hete, gezeefde jus uit het bestaande rundgerecht, vóór boter	60 ml	120 ml	240 ml
Koude ongezouten cultuurboter, uit de totale menuboter	4 g	8 g	16 g

Voor 2: 60 ml jus en 4 g boter uit 12 g menuboter. Voor 8: 240 ml en 16 g uit 48 g. Verdeel A/B telkens gelijk; houd dezelfde korte afwerkingstijd.

Materiaal

Zeef · Twee kleine steelpannen of hittebestendige kommetjes · Garde · Maatbeker · Twee proeflepels per gast

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Gaar rund en groenten volledig volgens het hoofdrecept. Zeef het kookvocht en werk het op smaak af vóór de boterfase. Houd vlees en groenten afgedekt heet.

3. Neem alle jus uit de gekozen portiekolom en verdeel exact in twee helften (voor 4: elk 60 ml). Houd A ongewijzigd. Neem B van het vuur en laat het hevige borrelen stoppen.

4. Snijd alle afgewogen proefboter klein en klop door B tot de jus egaal glanst (voor 4: 8 g). Niet meer laten koken. Deze proefboter is een derde van de hoofdreceptboter; roer de andere twee derde door de overgebleven hoofdjus (voor 4: 16 g).

5. Serveer iedere gast 10 ml A en 10 ml B op aparte schone lepels of in warme kommetjes. Serveer direct; laat de gasten voorzichtig proeven. De ongebruikte A/B-saus gaat bij de hoofdjus, mits die schoon en ongeproefd bleef.

ALS DE TEUTEN THUISKOMEN

Planning en aandacht

In de bestaande keukenplanning

• De stoof gaart volgens de bestaande route op 155 °C; de aardappelen volgen op 220 °C.

• T−8 min vóór hoofdgang: zeef en splits de jus op de kookplaat terwijl de aardappelen afronden.

• T−2 min: klop de boter erdoor, proef direct en zet de hoofdschalen neer. De jusproef gebruikt geen ovenslot.

Allergenen

MELK; mogelijk SULFIETEN uit het gebruikte azijnetiket. Brood bij ontvangst bevat TARWE en ROGGE.

Vooraf en bewaren

Maak direct voor het eten. Houd jus vóór de boter heet; bewaar geen gebruikte proefrestjes.

Bij de eerste kookproef

• Controleer bij proefkoken de opbrengst: 120 ml proefjus moet beschikbaar blijven naast de saus bij het vlees.

• Vergelijk op gelijke, aangename proeftemperatuur; noteer of de boter de jus te zwaar maakt.

ALS DE TEUTEN THUISKOMEN

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / De deur staat open

In ons verbeelde huis wordt een jas over een stoel gelegd. De teruggekeerde reiziger begint over de weg, maar uit de keuken komt een andere tijd: de uren waarin de pot zacht stond te garen. Iemand heeft hout, water en eten geregeld. Voor het reisverhaal begint, schuiven we daarom eerst een plaats vrij voor degene die thuis is gebleven.

Regie: Lees bij de broodplank; geef de kok een echte zitplaats.

02 / Wat Lille ons vertelt

De gemeente Pelt beschrijft hoe Lilse teuten tussen de zestiende en negentiende eeuw in het buitenland werkten en in de winter terugkeerden. Daar vindt deze avond zijn vertrekpunt. Over de maaltijd achter deze denkbeeldige deur zegt die bron niets. De stoof, de peren en het gesprek zijn van onze tafel, gekozen om ook het wachten en voorbereiden zichtbaar te maken.

Regie: Beperk de historische claim tot reizen en winterse terugkeer.

03 / De boter op het brood

Eerst is er het bekende broodmoment. Gewone boter en cultuurboter kunnen op hetzelfde brood verschillend ruiken en blijven hangen. Wie daarvoor koos, heeft de proefporties al klaar. De meeste boter blijft koud. Het kleine verschil zegt niets over wat een bepaalde teutenfamilie at; het brengt alleen aandacht bij een product dat in onze keuken nog een tweede taak krijgt.

Regie: Gebruik de bestaande F05-proef optioneel; presenteer geen nieuwe karninstructie.

ALS DE TEUTEN THUISKOMEN

Aan tafel blijven

04 / De laatste hand aan de jus

Voordat de saus klaar is, scheppen we een beetje apart. Daarna gaat koude boter door de andere helft, van het vuur af. De jus gaat glanzen en ligt anders op de lepel. Dat laatste werk duurt kort, maar vraagt wel iemand die erbij blijft. Proef gerust het verschil. De vraag is hoe de saus de maaltijd helpt, niet hoeveel techniek je herkent.

Regie: Laat de kleine jusproef vlak vóór het opscheppen rondgaan; houd de stoof warm.

05 / Wat thuis bleef doorgaan

De schaal met rund, wortel en pastinaak komt naast de aardappelen. Er ligt geen brief op tafel die iemand moet voorlezen. De kok vertelt hoogstens wat vandaag langer duurde dan verwacht, en mag daarna mee-eten. De saus hoort bij het vlees en de groenten. Wat we net afzonderlijk proefden, wordt nu weer gewoon een maaltijd die tussen iedereen kan rondgaan.

Regie: Pauzeer beeldbediening en tekst tijdens het eten; de jus blijft geen afzonderlijke gang.

06 / Omdat iemand zou komen

Bij de peer wordt het stiller. Misschien herinnert iemand zich een gerecht dat klaarstond na een late trein, een werkdag of een verhuizing. Zo’n herinnering hoeft niet oud of feestelijk te zijn. We verzinnen haar ook niet voor iemand anders. Aan deze tafel is alleen zeker dat er vandaag voor elkaar werd gekookt, en dat degene die dat deed erbij zit.

Regie: Lees bij het dessert; bied de slotvraag aan zonder antwoordplicht.

ALS DE TEUTEN THUISKOMEN

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

Gemeente Pelt noemt de teutenhandel en winterse terugkeer van Lilse handelaars.

Verbeelding

De thuisblijver, de kamer en de handelingen zijn fictief; geen gereconstrueerde familiegeschiedenis.

Onze keuze vandaag

De boterafwerking is een huidige kookkeuze. De voorraadroute verwijst naar karnambacht zonder een specifiek Lilse oorsprong te claimen.

Brood en voorraad

B02 / Het brood voor de thuiskomer

Hetzelfde tarwe-roggebrood draagt het welkom en de bestaande boterproef; voeg voor de jus geen extra broodgang toe.

F05 / Van room naar boter

Cultuurboter verbindt het brood met de glanzende jus. Gebruik gekochte boter of een volledig correct uitgevoerde voorraadproef.

Gemeente Pelt - De Lilse Teuten

Reizen tussen de zestiende en negentiende eeuw en terugkeer in de winter.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.gemeentepelt.be/teutendorp-sint-huibrechts-lille

Lees verder bij deze avond

Heritage (Sean Brock) · Tartine Bread (Chad Robertson) · The Art of Gathering (Priya Parker) · Is This a Cookbook? (Heston Blumenthal) · The Physiology of Taste (Jean Anthelme Brillat-Savarin) · French Country Cooking (Mimi Thorisson)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

POMPEÏ · EEN BAKKERIJ ALS VERTREKPUNT

De bakker van Pompeï



AI-verbeelding - een moderne broodtafel met olijf-kruidendip, geïnspireerd door het werk rond brood.

Het dagelijkse werk rond brood

Bij ontvangst

We beginnen met brood. Achter die eenvoudige hap zit meer werk dan de korst laat zien.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil breekt een stuk af en proeft eerst brood alleen, daarna een beetje olijf-kruidendip.

Welke dagelijkse handeling zou jij willen doorgeven?

Het bestaande basismenu

Tarwedesembrood in acht delen

Ovenlinzen met prei en kruidenolie

Warme vijgen, ricottacrème en walnoot

Volledige basisbereiding op de minisite: negen.html#pompeii-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

DE BAKKER VAN POMPEÏ

Moderne olijf-kruidendip

Klein schaaltje bij het bestaande brood; ongeveer 40 g per gast.

Nog praktisch te beproeven | Actief 10 min | Verloop circa 10 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Ontpitte olijven, uitgelekt	50 g	100 g	200 g
Extra vergine olijfolie	15 ml	30 ml	60 ml
Verse peterselie, gewassen en droog	4 g	8 g	16 g
Verse oreganoblaadjes, gewassen en droog	1 g	2 g	4 g
Citroensap	5 ml	10 ml	20 ml
Drinkwater	7,5 ml	15 ml	30 ml

Vermenigvuldig alle ingrediënten met 0,5 voor 2 of 2 voor 8. Hak voor 8 in twee rondes; meng daarna. Geen extra olie nodig om de grotere portie losser te maken.

Materiaal

Mes · Snijplank · Kom · Klein serveerschaaltje

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Controleer de olijven op achtergebleven pitten. Hak ze met een mes fijn maar niet tot puree.

3. Hak de gewassen, goed gedroogde kruiden. Meng olijven, kruiden, olie, citroensap en water. Er wordt geen extra zout toegevoegd.

4. Proef met een schone lepel. Gebruik de afgewogen hoeveelheid; voeg geen ongenoteerde smaakmakers toe. Dek af en koel tot ontvangst.

5. Schep vlak voor serveren in een klein schaaltje. Geef een eigen opscheplepel zodat gebruikt brood de voorraad niet raakt.

Planning en aandacht

In de bestaande keukenplanning

• T−2 uur: maak de dip en zet afgedekt koel.

• T−5 min: zet alleen de serviceportie bij het brood; geen extra ovenruimte.

• De linzenpot en prei behouden hun bestaande ovenvolgorde.

Allergenen

Geen verplicht allergeen uit de pure basisingrediënten; controleer het olijvenetiket, vooral op SULFIETEN. Het begeleidende brood bevat TARWE (gluten).

Vooraf en bewaren

Maak voor dezelfde dag; afgedekt bij 4 °C. Zet gekoelde voorraad meteen terug.

Bij de eerste kookproef

• Controleer zoutgehalte van het gekozen olijvenmerk.

• Controleer of de grove structuur op B03 blijft liggen zonder eraf te vallen.

DE BAKKER VAN POMPEÏ

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Voor de eerste hap

Stel je een werkruimte voor waarin het graan nog meel moet worden voordat iemand brood kan delen. Een kom wordt verzet, een werkblad schoongeveegd, een volgend deeg afgewogen. Het is een verbeelde ochtend in Pompeï. We beginnen niet met de ramp die de stad beroemd maakte, maar met het dagelijkse werk dat nodig was om mensen te laten eten.

Regie: Begin rustig; presenteer de werkruimte als verbeelding.

02 / Steen, meel en arbeid

De officiële opgravingsgids beschrijft bij de bakkerij van Popidius Priscus molenstenen en een oven. Het malen gebeurde door menselijke of dierlijke kracht; de bron noemt ook tot slaaf gemaakte mensen. Die arbeid hoort bij het verhaal. De tastbare resten tonen productie, maar vertellen ons niet wat iedere werker dacht of voelde. Onze warme tafel mag dat verschil niet gladstrijken.

Regie: Noem arbeid zonder er een romantische, vrijwillige samenwerking van te maken.

03 / Een deeg van vandaag

Op onze plank ligt een volledig gebakken brood uit het eigen recept. We kunnen de foto van onze onderhouden starter tonen: een merkteken op het glas, een stijging na voeding. Dat is controleerbaar werk van vandaag. De cultuur in dit brood is geen teruggevonden Pompejaans desem. Het is onze manier om zichtbaar te maken hoeveel aandacht aan een eerste hap voorafgaat.

Regie: Toon alleen een echte eigen proefnotitie als die bestaat; anders blijft de starterfoto achterwege.

DE BAKKER VAN POMPEÏ

Aan tafel blijven

04 / Olijf naast de kruim

De tweede hap krijgt een kleine lepel grofgehakte olijf met peterselie, oregano en olie. Je ziet de stukjes nog. De dip is vandaag samengesteld en draagt geen Romeinse receptnaam. Wie wil proeft eerst alleen brood en kiest daarna hoeveel erbij past. Zo blijft het brood het middelpunt, terwijl één klein schaaltje de tafel uitnodigt om samen te delen.

Regie: Zet de koude dip in het midden met een schone eigen lepel.

05 / De volgende schaal

Na het brood komt de linzenpot met geroosterde prei. Het warme vocht maakt de kruim die overblijft weer welkom. Iemand schuift de schaal iets dichter naar de overkant; meer handeling is er niet nodig. De historische bakkerij blijft het vertrekpunt van de avond, maar de mensen die nu eten hebben hun eigen tijd, hun eigen vragen en hun eigen honger.

Regie: Laat de hoofdgang eten krijgen; aanvullende bronnen hoeven niet te worden voorgelezen.

06 / Wat je niet meer ziet

Bij de vijgen denken we nog even aan het meel, de oven en alle handen ertussen. Veel werk verdwijnt zodra een gerecht af is. Je hoeft daar geen grote les uit te halen. Misschien noem je alleen een dagelijkse handeling die je sinds kort anders bekijkt. Of je neemt nog een stukje brood en laat de gedachte voor zichzelf spreken.

Regie: Stel alleen bij belangstelling een open vraag over onzichtbaar werk.

DE BAKKER VAN POMPEÏ

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

De officiële gids beschrijft de molens, oven en arbeidskracht van de bakkerij van Popidius Priscus.

Verbeelding

De ochtend en afzonderlijke werkhandelingen zijn literaire invulling; er zijn geen gedachten van een historische bakker overgeleverd in de gebruikte bron.

Onze keuze vandaag

De dip, broodformule en voorgestelde gastvrijheid zijn eigen moderne keuzes; geen Romeinse receptreconstructie.

Brood en voorraad

B03 / Acht stukken aan één tafel

Het bestaande deelbrood blijft de basis; de moderne dip geeft één optionele tweede hap.

F03 / Een brood dat je blijft voeden

De huidige desemroute maakt onderhoud zichtbaar. De micro-organismen en formule worden niet als Romeinse reconstructie voorgesteld.

Parco Archeologico di Pompei - officiële opgravingsgids, p. 98

Spaanstalige gids, item Panadería de Popidio Prisco: molens, oven en arbeid. Alleen deze passage geraadpleegd.

Officiële PDF, tekstpassage op gedrukte pagina 98 geraadpleegd op 26 oktober 2026; geen afbeeldingen overgenomen.

https://pompeiisites.org/wp-content/uploads/Pompeii_ES.pdf

Voedingscentrum - veilig koelen en bewaren

Koelkast op 4 °C en gekoelde producten snel terugzetten. Bereiding voor dezelfde dag is een eigen servicekeuze.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.voedingscentrum.nl/nl/veilig-eten-voedselinfectie-voorkomen/veilig-bewaren.aspx

Lees verder bij deze avond

Tasting History (Max Miller met Ann Volkwein) · Consider the Fork (Bee Wilson) · A History of Food in 100 Recipes (William Sitwell) · Tasting the Past: Recipes from Antiquity (Jacqui Wood) · Ancestral Appetites: Food in Prehistory (Kristen J. Gremillion) · Cookery and Dining in Imperial Rome (Apicius, Engelse editie Joseph Dommers Vehling) · Old World Italian (Mimi Thorisson) · Bread: A Global History (William Rubel)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

EEN VERBEELDE MIDDELEEUWSE KLOOSTERTAFEL

Als de abdijpoort sluit



AI-verbeelding - geroosterde prei op een hedendaagse erwtenpot; de abdij is een verbeelde context.

Ontvangen, eten en stilte

Bij ontvangst

Er is een plaats voor je. De pot is klaar; je hoeft aan tafel niets te vertellen.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil neemt de eerste lepel even in stilte. Daarna mag het gewone gesprek meteen verder.

Wat merkte je in de eerste stille hap?

Het bestaande basismenu

Rogge-tarwebrood met cultuurboter

Dikke ovenstoof van erwten, prei en kruiden

Appel en gedroogde pruim, een lepel frisse room

Volledige basisbereiding op de minisite: negen.html#abdij-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

ALS DE ABDIJPOORT SLUIT

Geroosterde prei voor de erwtenpot

Verdieping van de bestaande afwerking: gebruik de 200 g prei, 15 ml olie en 2 g zout die al voor 4 gasten gereserveerd zijn.

Nog praktisch te beproeven | Actief 10 min | Verloop circa 35 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Prei, schoon netto wit en lichtgroen deel	100 g	200 g	400 g
Olijfolie	7,5 ml	15 ml	30 ml
Fijn zout	1 g	2 g	4 g

Voor 2: 100 g prei op kleine plaat; voor 8: 400 g ruim uitspreiden, zo nodig twee platen. Houd 4 cm stukken aan; tijd niet verdubbelen en controleer beide platen.

Materiaal

Kleine bakplaat · Vergiet · Keukendoek · Tang

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Neem deze ingrediënten uit de bestaande hoofdrecepttotalen; de afwerking wordt niet dubbel geteld. Van de totale prei in dat recept blijft drie vijfde in de pot en gaat twee vijfde naar deze afwerking (voor 4: 300 g in de pot en 200 g op de plaat).

3. Snijd de afgewogen prei in stukken van 4 cm. Halveer dikke stukken overlangs, spoel tussen de lagen en droog grondig.

4. Meng met alle olie en zout op een kleine plaat, in één laag met snijvlakken naar beneden. Rooster op 220 °C boven-/onderwarmte 18-25 minuten; keer na 12 minuten.

5. Controleer met een mes: de kern is zacht en de randen goudbruin, niet zwart. Zet de erwtenpot de laatste 10 minuten mee terug als in het hoofdrecept. Verdeel de prei gelijk over het gekozen aantal kommen en serveer direct.

ALS DE ABDIJPOORT SLUIT

Planning en aandacht

In de bestaande keukenplanning

• Eerst de erwtenpot op 175 °C volledig garen, zoals in het bestaande recept.

• T−30 min hoofdgang: oven naar 220 °C; prei roosteren terwijl de pot afgedekt kort warm blijft.

• T−10 min: pot volgens hoofdrecept terug in oven; controleer door en door heet en verdeel bij service.

Allergenen

Geen verplicht allergeen in deze afwerking. Controleer het complete menu en het begeleidende brood afzonderlijk.

Vooraf en bewaren

Rooster voor service. Koel ongebruikte resten snel en zet binnen 2 uur afgedekt bij 4 °C.

Bij de eerste kookproef

• Controleer bij 8 of twee platen de hete lucht niet blokkeren.

• Noteer werkelijk benodigde roostertijd en of alle lagen zandvrij waren.

ALS DE ABDIJPOORT SLUIT

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Aan de poort

In onze verbeelde abdij wacht iemand even bij de poort, onzeker of er nog een maaltijd zal zijn. Binnen wordt geen toespraak voorbereid. Er komt een kom bij en een stoel wordt verschoven. Het welkom begint als een praktische handeling. Aan deze tafel doen we hetzelfde: we maken plaats, zetten water neer en laten degene die aankomt eerst rustig landen.

Regie: Lees bij ontvangst; geen gast speelt de reiziger.

02 / Een regel voor gasten

Hoofdstuk drieënvijftig van de Regel van Benedictus beschrijft de ontvangst van gasten en de zorg voor hun verblijf. Die tekst geeft gastvrijheid een concrete plaats in het gemeenschapsleven. Hij levert ons geen recept voor deze erwtenpot. Het klooster dat we ons voorstellen heeft daarom geen verzonnen archiefnaam; het is een ruimte waarin we aandacht, arbeid en rust bij elkaar brengen.

Regie: Benoem de Regel als tekstbron en de abdij als fictieve setting.

03 / Drie soorten fris

De bestaande smaakproef met wortel laat zien hoe een kleine hoeveelheid zuur een warme groente verandert. Azijn en krautvocht komen langs verschillende wegen op tafel. We nemen alleen afgewerkte, vertrouwde producten. De proef vraagt geen uitspraak over middeleeuwse smaak. Het is een hedendaagse oefening in aandacht, net zoals langzaam genoeg eten om de eerste lepel werkelijk te voelen.

Regie: Bied F06 alleen aan wanneer voorbereid; het is geen historische demonstratie.

ALS DE ABDIJPOORT SLUIT

Aan tafel blijven

04 / Een goudbruine rand

De prei krijgt vandaag even het volle licht. Eerst was er zand tussen de lagen; na zorgvuldig wassen kwam er ruimte voor olie en hitte. De randen kleuren, het binnenste wordt zacht. We gebruiken de prei die al in de maaltijd gepland stond. Het extra werk zit in aandachtig roosteren en in het neerleggen, niet in nog een schaal erbij.

Regie: Deze kaart vervangt de bestaande preiafwerking; tel geen tweede hoeveelheid.

05 / De stille eerste lepel

De erwtenpot wordt verdeeld en op elke kom komt een stuk geroosterde prei. Wie wil begint een ogenblik stil. Dat hoeft geen ritueel te worden en niemand bewaakt hoe lang het duurt. Daarna kan het gesprek vanzelf terugkomen. De kok heeft de warme schaal binnen handbereik gezet en zit erbij. Gastvrijheid krijgt ook vorm doordat niemand de hele avond hoeft te blijven bedienen.

Regie: Laat stilte vrijwillig; eten gaat vóór de vertelling.

06 / Wanneer de poort weer sluit

De kom raakt leeg, maar de tafel hoeft nog niet leeggeruimd. Een gesprek kan lichter worden wanneer er niets meer van een gast verwacht wordt. Misschien was juist dat het prettige van de avond: er mogen zijn zonder iets bijzonders te brengen. De poort uit het verhaal sluit later. Hier blijft nog tijd voor het dessert, of eenvoudig voor een glas water.

Regie: Lees alleen als het gesprek ruimte laat; sluit niet met een verplichte ronde.

ALS DE ABDIJPOORT SLUIT

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

De Regel van Benedictus, hoofdstuk 53, behandelt de ontvangst en verzorging van gasten.

Verbeelding

Poort, reiziger en deze abdij zijn fictief; de bron bewijst geen erwtenpot of preirecept.

Onze keuze vandaag

Stille eerste lepel, zuurproef en geroosterde afwerking zijn hedendaagse keuzes; deelname is vrijwillig.

Brood en voorraad

B04 / Het brood van de voorraadkamer

Het bestaande brood neemt de zachte erwten en het braadvocht op; er komt geen extra broodrecept.

F06 / Drie soorten fris

De zuurvergelijking blijft een moderne proef met afgewerkte voorraad en staat los van het historische kloosterkader.

Order of Saint Benedict - Rule, chapter 53

Engelse vertaling van hoofdstuk 53 over gasten; geen culinaire reconstructie.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.archive.osb.org/rb/text/rbeaad1.html

Voedingscentrum - bewaartips

Algemene koeling op 4 °C en restjes binnen 2 uur koelen. De kortere gebruikstermijn op deze proefkaart is onze eigen servicekeuze.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.voedingscentrum.nl/nl/thema/kopen-koken-bewaren/bewaartips-voor-koelkast-vriezer-en-voorraadkast.aspx

Lees verder bij deze avond

Tasting History (Max Miller met Ann Volkwein) · Consider the Fork (Bee Wilson) · Food Is Culture (Massimo Montanari) · Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table (Massimo Montanari) · The Forme of Cury (Anonieme collectie, editie Samuel Pegge) · The Art of Gathering (Priya Parker)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

BOLOGNA · EEN HEDENDAAGSE ZONDAG

De zondag die blijft



AI-verbeelding - de eigen vegetarische lasagnevariant, klaar om aan een gedeelde tafel te verdelen.

Een kookhandeling die wordt doorgegeven

Bij ontvangst

De lasagne rust nog even. Neem alvast brood; straks zit ook degene die kookte aan tafel.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil vertelt één kleine kookhandeling die iemand anders heeft voorgedaan. Alleen een gebaar noemen is genoeg.

Bij welke maaltijd voelde je dat iemand blij was dat je er was?

Het bestaande basismenu

Hoog olijfoliebrood om te delen

Lasagne met langzaam gegaarde ragù en béchamella

Citroencrème in vier kleine potjes

Volledige basisbereiding op de minisite: negen.html#bologna-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

DE ZONDAG DIE BLIJFT

Paddenstoelen-spinazielasagne

Volwaardige vegetarische vervanging van de bestaande vleeslasagne; gebruik deze complete ingrediëntenlijst in plaats van die van de vleesvariant.

Nog praktisch te beproeven | Actief 40 min | Verloop circa 100 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Verse lasagnevellen, zonder voorkoken volgens etiket	125 g	250 g	500 g
Gekweekte paddenstoelen, schoon	250 g	500 g	1000 g
Verse spinazie, gewassen	150 g	300 g	600 g
Ui, geschild	75 g	150 g	300 g
Knoflook, gepeld	4 g	8 g	16 g
Tomatenpassata	250 g	500 g	1000 g
Olijfolie voor de paddenstoelen	10 ml	20 ml	40 ml
Olijfolie voor de ui	5 ml	10 ml	20 ml
Volle gepasteuriseerde melk	250 ml	500 ml	1000 ml
Ongezouten boter voor de béchamel	17,5 g	35 g	70 g
Ongezouten boter voor de schaal	2,5 g	5 g	10 g
Tarwebloem	17,5 g	35 g	70 g
Geraspte harde kaas met vegetarisch stremsel, binnenlagen	30 g	60 g	120 g
Geraspte harde kaas met vegetarisch stremsel, bovenkant	10 g	20 g	40 g
Fijn zout voor de groentesaus	2,5 g	5 g	10 g
Fijn zout voor de béchamel	1,5 g	3 g	6 g
Zwarte peper	0,25 g	0,5 g	1 g
Gemalen nootmuskaat	0,1 g	0,2 g	0,4 g

Voor 2: halve ingrediënten in circa 15 × 18 cm. Voor 8: dubbele ingrediënten in twee schalen van 20 × 25 cm op twee ovenniveaus, of één brede schaal van circa 30 × 35 cm. Behoud vier pastalagen en dezelfde laaghoogte. Controleer vooraf de pasvorm in één thuisoven. Wissel twee schalen halverwege van niveau en controleer beide kernen. Reken op 35-45 minuten vanaf een voorverwarmde oven; verleng alleen als pasta of kern nog niet gaar zijn.

Materiaal

Ovenschaal passend bij de portie; controleer de lege schaal vóór het koken in de oven · Ruime koekenpan · Steelpan en garde · Zeef · Kernthermometer

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Kies de schaal bij de portie: 2 personen circa 15 × 18 cm; 4 personen 20 × 25 cm; 8 personen twee schalen van 20 × 25 cm op twee ovenniveaus, of één brede schaal van circa 30 × 35 cm. Snijd paddenstoelen in plakjes, ui en knoflook fijn. Laat spinazie in een ruime droge pan 2-3 minuten slinken; koel kort in een zeef en druk overtollig vocht eruit. Hak grof.

3. Bak paddenstoelen in ruime porties in de daarvoor afgewogen olie, circa 6-8 minuten per portie op middelhoog vuur. Laat vocht verdampen en randen kleuren. Schep uit. Fruit ui met de afzonderlijk afgewogen ui-olie 6 minuten; voeg knoflook 1 minuut toe.

4. Voeg alle passata, paddenstoelen, het zout voor de groentesaus en alle peper toe. Laat 12 minuten zacht pruttelen. Roer spinazie erdoor. De saus blijft smeerbaar; kook haar niet droog.

5. Smelt de béchamelboter in een steelpan. Roer alle bloem erdoor en gaar 2 minuten op laag vuur. Klop alle melk in vier delen erdoor en laat 5-7 minuten zacht doorkoken onder roeren. Voeg het béchamelzout en alle nootmuskaat toe.

6. Vet de passende schaal met de daarvoor afgewogen boter. Verdeel groentesaus en béchamel elk in vijf delen. Leg één deel van beide op de bodem. Bouw vier lagen pastavellen met telkens één deel van beide sauzen. Verdeel de kaas voor de binnenlagen gelijk over de eerste drie pastalagen en de kaas voor de bovenkant over de vierde. Snijd vellen passend; voorkom dikke overlap.

7. Bak bij 180 °C boven-/onderwarmte 35-45 minuten, de eerste 20 minuten afgedekt. Controleer zachte pasta en een door en door hete kern, als eigen testcriterium minstens 75 °C gedurende 30 seconden. Laat 10 minuten rusten en verdeel in het gekozen aantal porties.

In de bestaande keukenplanning

• Bak focaccia eerder en laat afkoelen; dessertvoorbereiding is eveneens klaar vóór de hoofdgang.

• T−100 min hoofdgang: maak spinazie, paddenstoelensaus en béchamel op de kookplaat. De lange vleesstoof van de oude route vervalt.

• T−55 min: bouw de lasagne en bak op 180 °C; reken 35-45 minuten en controleer gaarheid.

• T−10 min: laat rusten; zet schalen klaar en schuif als kok mee aan.

Allergenen

TARWE (gluten), MELK en mogelijk EI uit verse pasta of kaas. Kies kaas met vegetarisch stremsel; gewone Parmigiano is daardoor niet automatisch geschikt.

Vooraf en bewaren

Plan vers bakken. Resten snel in ondiepe bakjes koelen, binnen 2 uur bij 4 °C; voor deze proef uiterlijk de volgende dag gebruiken.

Bij de eerste kookproef

• Weeg de vellen en toets of 250 g vier dunne lagen dekt in de gekozen schaal.

• Controleer vochtbalans na uitlekken van spinazie, zachte pasta en portiegrootte.

• Verifieer vegetarisch stremsel en allergenen op kaas- en pastaetiket.

• De kerncontrole van 75 °C gedurende 30 seconden volgt de bestaande projectafspraak; dit valideert geen commerciële houdbaarheid.

DE ZONDAG DIE BLIJFT

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / De schaal op het aanrecht

Op het aanrecht staat een lege ovenschaal. Daarnaast liggen pastavellen en twee lepels. In ons verbeelde huis laat iemand zien hoe weinig saus er eigenlijk tussen twee lagen nodig is. De ander probeert het en schept eerst te veel. Er wordt gelachen, een beetje teruggenomen en verder gebouwd. Zo begint deze zondag: met een handeling die samen wordt gedaan.

Regie: Lees vóór de eerste gang; geen gast hoeft zelf laagjes te demonstreren.

02 / Een zondag die wij maken

Deze tafel verwijst naar Bologna, maar het huishouden is verzonnen. We hebben geen familierecept gevonden dat deze paddenstoelenlasagne legitimeert. Mimi Thorisson beschrijft bij A Kitchen in Italy hoe gerechten bij terugkerende gezinsmaaltijden horen. Dat helpt ons de avond te richten: aandacht voor wat mensen samen doen. De concrete saus, hoeveelheden en gebeurtenissen zijn door Tafelreizen zelf gekozen.

Regie: Verwijs naar de openbare boekbeschrijving; claim geen gelezen recept of authentieke lasagne alla bolognese.

03 / Wat je handen onthouden

De boter op de focaccia kan het kleine voorraadmoment dragen. Daarna komt een ander soort aandacht: een garde die langs de bodem van de pan gaat, zodat de witte saus glad blijft. Wie het vaak doet, denkt er nauwelijks over na. Wie kijkt, ziet ineens dat een recept ook bestaat uit tempo, luisteren en op tijd het vuur lager zetten.

Regie: De bestaande F05-proef is optioneel; laat de keuken tijdens ontvangst al opgeruimd zijn.

DE ZONDAG DIE BLIJFT

Aan tafel blijven

04 / Paddenstoel in de hoofdrol

De paddenstoelen worden in porties gebakken, met ruimte om te kleuren. De spinazie laat vocht los dat niet allemaal in de schaal hoeft. Samen geven ze deze lasagne een eigen karakter. We zetten geen tweede hoofdgerecht naast de vleesversie: vanavond kiezen we deze volledige vegetarische variant. Het doorgeven zit in de werkwijze, terwijl de ingrediënten gerust mogen veranderen.

Regie: Kies één lasagnevariant voor de avond en pas boodschappen en allergenen daarop aan.

05 / Tien minuten geduld

De lasagne komt uit de oven en rust. Dat wachten geeft ruimte om water bij te schenken en de laatste pan weg te zetten. De kok hoeft straks niet tussen tafel en fornuis te blijven lopen. Wanneer de eerste portie uit de schaal wordt getild, hoeft ze geen perfecte rechthoek te zijn. De lagen moeten vooral warm, zacht en samenhangend smaken.

Regie: Rust 10 minuten; zet daarna de hele schaal op een hittebestendige onderzetter.

06 / Wat wordt doorgegeven

Iemand herinnert zich misschien hoe een ander een mes vasthield, een saus proefde of een tafel dekte. Zulke kleine lessen staan zelden bovenaan een receptenkaart. Je mag er één noemen, maar hoeft geen familieverhaal te hebben. Ook een vriend, buur of kookboek kan iets hebben geleerd. Wat vandaag prettig werkte, mag bij de volgende zondag een gewoonte worden.

Regie: Bied de vraag één keer aan; laat gasten vrij om alleen te luisteren.

DE ZONDAG DIE BLIJFT

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

De openbare beschrijving van A Kitchen in Italy verbindt koken met terugkerende gezinsmaaltijden en seizoenen.

Verbeelding

Huis, koks, les en zondag zijn eigen fictie, geen herinnering van Mimi of Matthias.

Onze keuze vandaag

De vegetarische lasagne is een eigen compositie en geen geclaimde traditionele lasagne alla bolognese.

Brood en voorraad

B05 / De hoge focaccia

Bak vóór de lasagne zodat het brood kan afkoelen en de enige oven vrij is voor de hoofdschotel.

F05 / Van room naar boter

De voorraadles hoort bij het brood; de béchamel gebruikt de afgewogen boter uit deze volledige variant.

Mimi Thorisson - My cookbooks

Alleen de openbare beschrijving van A Kitchen in Italy: gezin, seizoenen en dagelijkse maaltijden.

Openbare auteursbeschrijving geraadpleegd op 26 oktober 2026; geen receptfragment of volledig boek ingezien.

https://mimithorisson.com/my-cookbook/

Voedingscentrum - bewaartips

Algemene koeling op 4 °C en restjes binnen 2 uur koelen. De kortere gebruikstermijn op deze proefkaart is onze eigen servicekeuze.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.voedingscentrum.nl/nl/thema/kopen-koken-bewaren/bewaartips-voor-koelkast-vriezer-en-voorraadkast.aspx

Lees verder bij deze avond

Food Is Culture (Massimo Montanari) · The Forme of Cury (Anonieme collectie, editie Samuel Pegge) · Pasta Grannies: The Official Cookbook (Vicky Bennison) · Old World Italian (Mimi Thorisson) · A Kitchen in Italy (Mimi Thorisson)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

PROVENCE · EEN VERBEELDE ZOMERTAFEL

Een avond in de Provence



AI-verbeelding - wintergroenten boven witte bonen; een hedendaagse variant van de Tafelreizen-tian.

Marktbezoek en koken met het seizoen

Bij ontvangst

De schaal is vandaag anders gevuld: pompoen en knolselder kregen de plaats van de zomergroenten.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil noemt een groente die thuis het begin van een seizoen aankondigt. Er is geen marktkennis nodig.

Welke geur brengt jou meteen naar een andere plek?

Het bestaande basismenu

Olijvenfougasse met tijm

Groentetian op witte bonen

Vanillecrème met geroosterde abrikozen

Volledige basisbereiding op de minisite: negen.html#provence-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

EEN AVOND IN DE PROVENCE

Wintertian met pompoen, knolselder en witte bonen

Volledige wintervervanging van de zomertian. De witte bonen blijven behouden; tel beide groenteversies niet bij elkaar.

Nog praktisch te beproeven | Actief 25 min | Verloop circa 105 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Pompoen, geschild en zonder pitten	300 g	600 g	1200 g
Knolselder, geschild	200 g	400 g	800 g
Gekookte witte bonen, uitgelekt en afgespoeld	240 g	480 g	960 g
Ui, geschild	75 g	150 g	300 g
Knoflook, gepeld	4 g	8 g	16 g
Olijfolie voor de ui	5 ml	10 ml	20 ml
Olijfolie voor de groentelaag	17,5 ml	35 ml	70 ml
Drinkwater voor de schaal	100 ml	200 ml	400 ml
Drinkwater om knolselder voor te garen, wordt afgegoten	500 ml	1000 ml	2000 ml
Verse tijmblaadjes voor de bonen	1 g	2 g	4 g
Verse tijmblaadjes voor de groentelaag	0,5 g	1 g	2 g
Fijn zout voor de bonen	1,5 g	3 g	6 g
Fijn zout voor de groentelaag	2 g	4 g	8 g
Zwarte peper	0,25 g	0,5 g	1 g

Voor 2 halve ingrediënten in circa 20 × 20 cm; voor 8 twee schalen van 25 × 30 cm. Schijfdikte en laaghoogte blijven gelijk. Bij twee ovenniveaus halverwege wisselen en beide schalen apart controleren; geen verdubbelde baktijd. Gebruik voldoende kookwater voor vrije beweging, zonder het aan de saus toe te voegen.

Materiaal

Ovenschaal 25 × 30 cm · Deksel of geschikte folie · Mes of mandoline met handbeschermer · Kookpan · Vergiet

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Verwarm de oven op 190 °C boven-/onderwarmte. Kies de schaal volgens de schaalnotitie. Snijd ui in dunne halve ringen. Meng met de afzonderlijk afgewogen ui-olie en rooster 15 minuten.

3. Snijd pompoen en knolselder in schijfjes van 3 mm. Breng het aparte kookwater aan de kook. Kook de knolselder 5 minuten; giet goed af. Het water gaat niet in de schaal.

4. Meng alle bonen, fijngesneden knoflook, het afgewogen schaalwater, de tijm en het zout voor de bonen en alle peper. Verdeel over de geroosterde ui.

5. Leg pompoen en knolselder afwisselend in overlappende rijen op de bonen. Houd de laag luchtig, niet rechtop samengeperst. Verdeel de afgewogen olie, tijm en het zout voor de groentelaag erover.

6. Dek af en bak 35 minuten op 190 °C. Bak vervolgens onafgedekt nog 25-35 minuten tot ook knolselder zonder weerstand met een mes doorprikbaar is. Controleer na 20 minuten open bakken; dek bij te snelle kleuring weer losjes af.

7. Laat 10 minuten rusten. Schep per portie zowel bonen als groente en bodemvocht op. Bij de eerste praktische proef wordt vastgelegd of de gekozen pompoen voldoende vocht afgeeft.

In de bestaande keukenplanning

• Bak de fougasse en bereid het dessert vóór dit ovenslot.

• T−105 min hoofdgang: snijd groenten, rooster ui en gaar knolselder op de kookplaat voor.

• T−80 min: bouw de schaal; 35 minuten afgedekt en 25-35 minuten open bakken op 190 °C.

• T−10 min: controleer zachte knolselder en laat de schaal rusten; zet water en brood klaar.

Allergenen

SELDERIJ uit knolselder. Het brood bevat TARWE (gluten); controleer bonen- en olijvenetiketten afzonderlijk.

Vooraf en bewaren

Plan vers bakken. Resten snel ondiep koelen en binnen 2 uur bij 4 °C; voor deze proef uiterlijk de volgende dag gebruiken.

Bij de eerste kookproef

• Controleer de gaarheid van de knolselder, niet alleen de zachte pompoen.

• Leg pompoensoort, vocht op de bodem en ovenbezetting bij 8 vast.

• De kaart gebruikt volledig gekookte bonen, geen rauwe of alleen geweekte bonen.

EEN AVOND IN DE PROVENCE

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Wat in de tas zit

Stel je voor dat iemand van de markt thuiskomt zonder de groenten die vooraf waren bedacht. In de tas zitten een stuk pompoen en een knolselder. De schaal staat al klaar, de gasten komen toch. In plaats van opnieuw te beginnen wordt het plan aangepast. Zo ontstaat onze winteravond in de Provence: dezelfde aandacht voor de tafel, met een ander seizoen erin.

Regie: Lees als verbeelde scène, niet als verslag van een bezochte markt.

02 / Een streek als richting

De naam Provence geeft deze avond een culinaire richting, geen bewijs voor één onveranderlijke tian. Onze wintervariant is een keuze van vandaag. De openbare presentatie van Mimi Thorissons werk helpt ons kijken naar producten en huiselijke maaltijden. Dat betekent hier heel concreet dat we de inhoud van de schaal veranderen, terwijl het eten herkenbaar, royaal en goed voorbereid blijft.

Regie: Vermijd claims dat deze wintercombinatie een oud plaatselijk recept is.

03 / De fougasse is al gebakken

Op de plank ligt de fougasse met openingen waar de korst donkerder is. Hij werd eerder gebakken, zodat de oven nu voor de groenteschaal beschikbaar is. Wie de desemroute volgt, heeft dat werk al dagen gevolgd. Vandaag hoeft de gast alleen te kunnen delen. Een goed voorbereide avond laat het voorwerk voelbaar worden zonder iedereen langs alle stappen te leiden.

Regie: Brood volledig afkoelen; bestaande F03-documentatie is alleen op verzoek nodig.

EEN AVOND IN DE PROVENCE

Aan tafel blijven

04 / Dunne schijven, winterse kleuren

Pompoen en knolselder liggen niet zo nat in de schaal als rijpe zomertomaat. Daarom krijgt deze versie een eigen hoeveelheid vocht en wordt de knolselder even voorgegaard. Onder de schijven blijven de witte bonen liggen. Ze horen bij de maaltijd. De kleuren zijn zachter dan in de zomer, maar wanneer de folie weggaat kan de bovenkant nog steeds goudbruin worden.

Regie: Deze volledige winterkaart vervangt de zomertian; bonen blijven onderdeel van de hoofdschotel.

05 / Een lepel tot op de bodem

De serveerlepel gaat door de groenten tot bij de bonen en ui. Zo krijgt iedereen ook het vocht dat onderin is verzameld. De fougasse ligt dichtbij voor wat op het bord achterblijft. Niemand hoeft losse schijven recht te zetten voor het beeld. De kok heeft het gerecht laten rusten, proeft nog eenmaal en gaat zitten terwijl de schaal wordt doorgegeven.

Regie: Laat de schaal 10 minuten rusten en schep vanaf de bodem.

06 / Het seizoen mag veranderen

Er is iets geruststellends aan een gerecht dat mee kan bewegen. Je hoeft niet elke keer dezelfde boodschappen te vinden om dezelfde mensen welkom te heten. Misschien heeft iemand een groente waaraan thuis het najaar wordt herkend. Misschien is het gewoon de eerste soep op een koude dag. Wat wordt genoemd hoeft niet uit de Provence te komen om aan deze tafel te passen.

Regie: Deel de seizoensvraag vrijblijvend; noteer eventuele productwissels voor een latere proef.

EEN AVOND IN DE PROVENCE

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

De gebruikte auteursbron noemt koken volgens de seizoenen als onderdeel van het huiselijke repertoire.

Verbeelding

Marktbezoek, thuiskomst en dit huishouden zijn fictief. Er is geen plaatselijke historische tian met deze exacte wintergroenten aangetoond.

Onze keuze vandaag

Pompoen, knolselder en de aparte vochtregeling vormen een eigen wintervariant op het bestaande gerecht.

Brood en voorraad

B06 / De fougasse van de patio

Het bestaande olijvenbrood blijft; bak eerst zodat de wintertian zijn eigen aaneengesloten ovenslot krijgt.

F03 / Een brood dat je blijft voeden

De desemroute gaat over broodonderhoud; groente roosteren is een afzonderlijke techniek.

Mimi Thorisson - My cookbooks

Openbare boekpresentatie, alleen voor seizoensgericht en huiselijk koken; geen recepttekst gebruikt.

Openbare auteursbeschrijving geraadpleegd op 26 oktober 2026; geen receptfragment of volledig boek ingezien.

https://mimithorisson.com/my-cookbook/

Voedingscentrum - bewaartips

Algemene koeling op 4 °C en restjes binnen 2 uur koelen. De kortere gebruikstermijn op deze proefkaart is onze eigen servicekeuze.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.voedingscentrum.nl/nl/thema/kopen-koken-bewaren/bewaartips-voor-koelkast-vriezer-en-voorraadkast.aspx

Lees verder bij deze avond

The Third Plate (Dan Barber) · A Kitchen in France (Mimi Thorisson) · Med (Claudia Roden)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

PARIJS · EEN VERBEELDE VROEGE OCHTEND

De bakkerij vóór zonsopgang



AI-verbeelding - gebakken appel bij het brood; een fictieve ochtend in een hedendaagse bakkerijkeuken.

Het werk vóór de eerste gasten

Bij ontvangst

Het brood is klaar en de appels zijn nog warm. Neem plaats; de ochtend mag rustig beginnen.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil noemt een geur waaraan een gewone ochtend thuis te herkennen is. Je hoeft geen herinnering te delen.

Wie doet voor jou werk dat je vaak pas merkt wanneer het ontbreekt?

Het bestaande basismenu

Twee kleine baguettes en cultuurboter

Prei-champignonragout onder een aardappeldeksel

Eivrije chocolademousse

Volledige basisbereiding op de minisite: negen.html#bakkerij-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

DE BAKKERIJ VÓÓR ZONSOPGANG

Gebakken appel bij brood en cultuurboter

Warme aanvulling op het broodmoment. Brood en cultuurboter aan tafel komen uit het bestaande menu; deze kaart voegt alleen gebakken appel toe.

Nog praktisch te beproeven | Actief 12 min | Verloop circa 15 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Stevige appel, netto zonder klokhuis	160 g	320 g	640 g
Ongezouten boter om te bakken	8 g	16 g	32 g
Drinkwater	15 ml	30 ml	60 ml
Citroensap	5 ml	10 ml	20 ml

Voor 2: halve hoeveelheid in kleinere pan. Voor 8: dubbele hoeveelheid in twee pannen of rondes; houd de parten in één laag. Tijd per ronde blijft ongeveer gelijk.

Materiaal

Koekenpan van 26-28 cm met deksel · Mes · Spatel

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Was de appel en snijd met schil in parten van circa 8 mm. Verdeel het citroensap erover.

3. Verwarm een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Smelt de boter zonder haar te laten verbranden. Leg de appel in één laag en bak 3-4 minuten zonder voortdurend te bewegen.

4. Keer voorzichtig, voeg het water toe en dek 3 minuten af. Verwijder deksel en laat nog 1-3 minuten garen tot zacht maar herkenbaar. Schep alle parten los van de bodem.

5. Verdeel gelijk over het gekozen aantal bordjes naast het bestaande brood en de cultuurboter. Serveer warm; gasten kiezen of ze de appel op brood of apart eten.

DE BAKKERIJ VÓÓR ZONSOPGANG

Planning en aandacht

In de bestaande keukenplanning

• Bak het brood eerder en laat het afkoelen. De appel gebruikt de kookplaat.

• T−15 min ontvangst: appel snijden en bakken. Bij 8 gasten twee pannen of twee rondes voorbereiden.

• De hoofdschotel behoudt de bestaande 220 °C-roosterfase en 190 °C-gaarfase; er komt geen extra ovenwissel.

Allergenen

MELK. Het bestaande brood bevat TARWE (gluten); controleer eventuele extra ingrediënten.

Vooraf en bewaren

Serveer dezelfde dag. Houd de cultuurboter gekoeld tot gebruik; bewaar geen tafelrestjes voor een volgende proef.

Bij de eerste kookproef

• Noteer appelras, kleuring en of de parten heel blijven.

• Controleer of de bescheiden portie goed past vóór de hoofdschotel.

DE BAKKERIJ VÓÓR ZONSOPGANG

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Voor de eerste stoel schuift

In onze fictieve Franse bakkerij brandt licht terwijl buiten nog weinig beweegt. Een werkblad wordt vrijgemaakt en iemand legt een doek klaar voor brood dat straks zal afkoelen. De eerste gast ziet straks alleen een volle plank. Wij beginnen even eerder, bij het stille werk dat nodig is voordat een stoel kan schuiven en iemand kan zeggen: ga maar zitten.

Regie: Lees bij aankomst; de bakkerij is uitdrukkelijk fictief.

02 / Een huis dat ontvangt

Het verhaal hoeft geen bekende bakker of beroemd dorp te lenen. Het gaat om een huis waarin iemand ruimte maakt voor bezoek. Mimi Thorissons openbare boekpresentatie brengt huizen, maaltijden en mensen samen; die aandacht nemen we mee. Onze bakkerij en haar ochtend zijn zelf verzonnen. De echte arbeid op deze tafel is het brood dat vandaag werd gemaakt of zorgvuldig gekozen.

Regie: Noem alleen werkelijk zelf gebakken brood zo; gekocht brood mag met de echte herkomst op tafel.

03 / Wat de room achterlaat

Bij het brood kan de bestaande boterproef terugkomen. Twee kleine porties zijn genoeg om verschil te merken. De karnroute laat bovendien zien dat boter maken ook karnemelk oplevert, een tweede product dat aandacht verdient. We hoeven vandaag niet opnieuw te karnen. Een vooraf gekozen cultuurboter is voldoende, zolang we eerlijk vertellen wat is gekocht en wat werkelijk in onze keuken gebeurde.

Regie: Gebruik F05 als voorraadverbinding; geen geïmproviseerde karnproef tijdens ontvangst.

DE BAKKERIJ VÓÓR ZONSOPGANG

Aan tafel blijven

04 / De appel in de pan

De appel gaat in dunne parten de pan in. De eerste zijde krijgt rustig kleur voordat iemand met de spatel beweegt. Er komt een beetje water bij om het binnenste zacht te maken. Het ruikt naar fruit en warme boter. Een paar parten op brood vormen geen nieuwe dessertgang, maar geven het eerste broodmoment een zachte, warme buur.

Regie: Bak op de kookplaat; laat alleen de directe serviceportie cultuurboter buiten de koelkast.

05 / Nu mag de bakker zitten

Het brood wordt gesneden, de appels verdeeld. Daarna is het werk even af. De persoon die het vroegst opstond of het meest voorbereidde krijgt een plaats aan tafel. Later volgt de bestaande warme schaal met groenten en aardappel. Er hoeft intussen geen nieuw gebaar bedacht te worden. Een mes dat wordt doorgegeven en een tweede kop die wordt ingeschonken zijn genoeg.

Regie: Stop de vertelling tijdens het eten; het ovenslot van de hoofdschotel blijft beschikbaar.

06 / Een ochtend zonder haast

Misschien bleef de geur van de appel sterker hangen dan het verhaal. Dat is geen probleem. Soms wordt een plek onthouden door iets heel gewoons: een broodmes, een warme korst, het geluid van kopjes. Wie wil kan één zo’n ochtendgeur noemen. De rest hoeft niet te worden uitgelegd. Voor de volgende keer onthouden we vooral hoeveel voorbereiding prettig bleef voor de kok.

Regie: Bied de geurvraag één keer aan; geen blinde herkenningswedstrijd.

DE BAKKERIJ VÓÓR ZONSOPGANG

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

De geraadpleegde auteursbron is een openbare boekpresentatie, geen historische bron voor een Franse bakkerij.

Verbeelding

Bakker, dorp, ochtend en gasten zijn volledig fictief; er wordt geen echte familieherinnering toegeschreven.

Onze keuze vandaag

De panappel en de ontvangst zijn eigen hedendaagse composities.

Brood en voorraad

B07 / Vier kleine baguettes

Geef de warme appel op of naast een stukje van het bestaande brood; tel het niet als tweede broodgang.

F05 / Van room naar boter

Gebruik de al geplande cultuurboter aan tafel; de bakboter op deze kaart is apart afgewogen voor de appel.

Mimi Thorisson - My cookbooks

Publieke beschrijvingen van boeken over maaltijden en huiselijk leven; geen bakkerijgeschiedenis of recept overgenomen.

Openbare auteursbeschrijving geraadpleegd op 26 oktober 2026; geen receptfragment of volledig boek ingezien.

https://mimithorisson.com/my-cookbook/

Voedingscentrum - veilig koelen en bewaren

Koelkast op 4 °C en gekoelde producten snel terugzetten. Bereiding voor dezelfde dag is een eigen servicekeuze.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.voedingscentrum.nl/nl/veilig-eten-voedselinfectie-voorkomen/veilig-bewaren.aspx

Lees verder bij deze avond

Consider the Fork (Bee Wilson) · A Kitchen in France (Mimi Thorisson) · Bread: A Global History (William Rubel) · Tartine Bread (Chad Robertson) · Is This a Cookbook? (Heston Blumenthal) · French Country Cooking (Mimi Thorisson)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

EEN VERBEELDE TUIN · BUITEN DE TIJD

De geheime tuin van de kruidenvrouw



AI-verbeelding - tijm, rozemarijn en salie in drie kleine kruidenboters vanuit dezelfde boterbasis; geen uitgevoerde keukenproef.

Kruiden leren kennen door geur en gebruik

Bij ontvangst

Er staan drie kleine boters klaar. Je mag ruiken en proeven, of meteen brood nemen.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil kiest één boter op geur en vertelt welk gerecht daarbij zou passen; de namen worden gewoon vermeld.

Welke geur herkende je neus eerder dan je hoofd?

Het bestaande basismenu

Drie delen breekbrood: tijm, rozemarijn en salie

Geroosterde wortel en witte bonen onder aardappel

Citroencrème en rozemarijnkoekkruim

Volledige basisbereiding op de minisite: negen.html#kruidentuin-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

DE GEHEIME TUIN VAN DE KRUIDENVROUW

Drie kleine kruidenboters vanuit één basis

Vervangt de gewone boter bij het brood: 60 g boter totaal voor 4 personen, verdeeld in drie varianten.

Nog praktisch te beproeven | Actief 15 min | Verloop circa 30 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Ongezouten cultuurboter	30 g	60 g	120 g
Verse tijmblaadjes, gewassen, droog en zonder harde steeltjes	0,5 g	1 g	2 g
Verse rozemarijnnaaldjes, gewassen, droog en zonder harde steeltjes	0,5 g	1 g	2 g
Verse salieblaadjes, gewassen, droog en zonder harde steeltjes	0,5 g	1 g	2 g

Voor 2: 30 g boter totaal, verdeeld in drie delen van 10 g; voeg per kom 0,5 g van één kruid toe, opbrengst 10,5 g per variant. Voor 4: drie keer 20 g boter + 1 g kruid, opbrengst 21 g per variant. Voor 8: drie keer 40 g boter + 2 g kruid, opbrengst 42 g per variant. Weeg alleen blad zonder harde steeltjes met een fijne weegschaal.

Materiaal

Weegschaal met 0,1 g nauwkeurigheid · Drie kleine kommen · Drie menglepels en serveermesjes · Scherp keukenmes en snijplank

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Laat alleen de afgewogen boter circa 15 minuten zacht genoeg worden om te mengen. Houd de rest gekoeld. Verwijder alle harde of houtige steeltjes van de gewassen, droge kruiden. Weeg alleen het eetbare blad af en hak elk kruid afzonderlijk zeer fijn met schoon gereedschap.

3. Verdeel alle afgewogen boter exact in drie gelijke delen. Meng in kom A alle tijm, in kom B alle rozemarijn en in kom C alle salie. Voorbeeld voor 4 personen: elke kom bevat 20 g boter + 1 g van één kruid = 21 g; totaal 63 g kruidenboter. Voor 2 of 8 volg je de gekozen kolom en de schaalnotitie.

4. Meng elke kom apart en schraap de randen schoon. Label Tijm, Rozemarijn en Salie; zet afgedekt terug in de koelkast. De geur mag herkenbaar zijn, maar harde naaldjes of steeltjes horen niet in de boter.

5. Serveer kleine porties uit de drie kommen naast het brood, elk met een eigen mesje. Verdeel elke variant naar het gekozen aantal gasten: gemiddeld 5 g basisboter en 0,25 g kruid per gast per variant. Opeten hoeft niet. Er wordt geen extra gewone boter naast gezet.

DE GEHEIME TUIN VAN DE KRUIDENVROUW

Planning en aandacht

In de bestaande keukenplanning

• T−1 uur ontvangst: was en droog kruiden en meng de drie boters; koel afgedekt.

• T−5 min: verdeel de serviceporties en zet bij B08.

• Geen ovenslot nodig; de bestaande bonenschotel behoudt haar 210 °C-roosterfase en 190 °C-gaarfase.

Allergenen

MELK. Het begeleidende brood bevat TARWE (gluten); neem de werkelijke broodallergenen over.

Vooraf en bewaren

Bereid vandaag, afgedekt bij 4 °C. Neem alleen serviceporties uit; tafelrestjes niet terugmengen.

Bij de eerste kookproef

• Controleer of tijm, rozemarijn en salie bij 1 g blad op 20 g boter afzonderlijk herkenbaar blijven zonder te overheersen; alle drie moeten zeer fijngehakt zijn.

• Controleer op harde steeltjes of grove rozemarijnnaaldjes.

• Weeg de drie afzonderlijke opbrengsten; noteer wat gasten werkelijk gebruiken naast het reeds gekruide B08-brood.

DE GEHEIME TUIN VAN DE KRUIDENVROUW

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Het hek staat op een kier

In onze verbeelde tuin blijft iemand even staan bij de deur naar de keuken. Er liggen drie bossen eetbare kruiden, net gewassen en zorgvuldig droog gemaakt. De kruidenvrouw uit het verhaal deelt geen geheim geneesmiddel. Ze wil alleen laten merken dat tijm, rozemarijn en salie eenzelfde klont boter elk een andere richting kunnen geven. Dat kleine verschil is genoeg voor vanavond.

Regie: Benoem kruidenvrouw en tuin als fictie; gebruik herkenbare gekochte keukenkruiden.

02 / Een naam bij een geur

Aan de schaaltjes hangen eenvoudige namen. Niemand hoeft blind iets te herkennen of te bewijzen hoeveel plantenkennis hij heeft. We houden het bij gewone keukenkruiden waarvan de herkomst bekend is. Het verhaal mag iets verborgen houden, maar de ingrediënten niet. Wie niet van tijm houdt, moet dat kunnen kiezen zonder eerst een raadsel op te lossen of een uitleg af te wachten.

Regie: Vermeld de drie kruiden en MELK zichtbaar; geen wilde planten gebruiken.

03 / Wat fris kan doen

De bestaande wortelproef onderzoekt drie manieren waarop frisheid op een bord verschijnt. Die vergelijking blijft los van de kruidenboters. Een beetje azijn is geen nieuwe fermentatie en een geur bewijst geen houdbaarheid. Vandaag maken we een kleine tafelvoorraad voor dezelfde avond. Het plezier zit in aandachtig doseren, niet in het idee dat alles uit de tuin vanzelf veilig of geneeskrachtig zou zijn.

Regie: Gebruik de bestaande F06-route alleen indien voorbereid; houd de kruidenproef culinair.

Aan tafel blijven

04 / Eén basis, drie kommen

Dezelfde boter wordt in drie gelijke delen verdeeld. In de eerste gaat tijm, in de tweede rozemarijn, in de derde salie. Het blad is zeer fijngehakt en zorgvuldig van harde steeltjes ontdaan. Elk kruid krijgt dezelfde kleine hoeveelheid, zodat de boter herkenbaar blijft. Wie wil ruikt eerst en kiest daarna welke kom bij het eigen stukje brood mag blijven staan.

Regie: Gebruik exact de subtotale gewichten op de receptkaart; schone mesjes per kom.

05 / De tuin gaat mee naar binnen

Later komt de bonenschotel met aardappel en wortel op tafel. Er zitten al kruiden in het gerecht, dus de boters hoeven er niet allemaal nog overheen. Een restje brood is genoeg om een favoriete smaak mee te nemen. De tuin blijft als geur aanwezig terwijl de gasten over iets anders praten. De kruidenvrouw heeft haar taak gedaan en hoeft niet terug te verschijnen.

Regie: Laat de warme schotel ongewijzigd; de drie boters vervangen de gewone broodboter.

06 / Wat je wilt onthouden

Een vertrouwd kruid kan ineens bij een nieuw gerecht passen. Misschien wil iemand voortaan rozemarijn bij aardappel of een beetje tijm bij paddenstoel proberen. Dat is een bruikbare herinnering om mee te nemen. Wie alleen lekker at, heeft niets gemist. Na de avond noteert de kok welke boter opging en welke minder nodig was, zodat een volgende tafel rustiger kan worden voorbereid.

Regie: Eindig met een vrijwillige smaakkeuze; geen claims over gezondheid of werking.

DE GEHEIME TUIN VAN DE KRUIDENVROUW

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

Er is geen historische kruidenvrouw geïdentificeerd. De bron voor veilige keukenpraktijk betreft bewaring, niet plantengeneeskunde.

Verbeelding

Kruidenvrouw, tuin en ontmoeting zijn eigen fictie.

Onze keuze vandaag

De drie boters zijn een eigen culinaire oefening met bekende eetbare keukenkruiden; er worden geen medische effecten of traditionele genezingen geclaimd.

Brood en voorraad

B08 / Drie geuren in één brood

De drie boters vervangen de gewone broodboter. Omdat het brood zelf kruiden bevat, mag de gast een kleine hoeveelheid kiezen.

F06 / Drie soorten fris

De bestaande zuurproef blijft apart; kruiden mengen in boter is geen nieuw fermentatieproces.

Voedingscentrum - veilig koelen en bewaren

Koelkast op 4 °C en snel terugplaatsen van bederfelijke producten; geen kruidenhistorie.

Openbare webtekst geraadpleegd op 26 oktober 2026.

https://www.voedingscentrum.nl/nl/veilig-eten-voedselinfectie-voorkomen/veilig-bewaren.aspx

Lees verder bij deze avond

Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table (Massimo Montanari) · The Forme of Cury (Anonieme collectie, editie Samuel Pegge) · A Kitchen in France (Mimi Thorisson) · Is This a Cookbook? (Heston Blumenthal)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

KERST · AAN ONZE EIGEN TAFEL

Een licht voor wie aankomt



AI-verbeelding - een koude lepel naast de warme kerstschalen; geen historische foto of uitgevoerde proef.

Een plaats vrijmaken aan tafel

Bij ontvangst

Je bent er. Zet je jas maar neer; er is een plaats en er komt zo een warme kom.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil geeft het brood of de sauskom door aan iemand naast zich. Een klein gebaar volstaat; niemand hoeft iets te zeggen.

Wie maakte bij jullie plaats, nog voor je iets hoefde te vragen?

Het bestaande basismenu

Gerst-preibouillon met geroosterde ui

Olijfoliebrood met zwarte olijven

Ovenkip met wortel, ui en citroenlinzen

Ovenvijgen, yoghurt, honing en kaneel

Volledige basisbereiding op de minisite: keuken-kerst.html. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

EEN LICHT VOOR WIE AANKOMT

Citrus-kruidenyoghurt bij de ovenkip

Kleine koude saus bij de hoofdgang. De 160 g yoghurt is extra: de bestaande 400 g dessertyoghurt voor vier blijft volledig gereserveerd. Ook kruiden en citroen hieronder komen bovenop de linzenbereiding.

Nog praktisch te beproeven | Actief 10 min | Verloop circa 10 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Dikke volle naturel yoghurt, gepasteuriseerde melk	80 g	160 g	320 g
Vers citroensap	5 ml	10 ml	20 ml
Fijn geraspte gele citroenschil, gewassen en geschikt voor consumptie	0,5 g	1 g	2 g
Platte peterselie, gewassen en droog	2 g	4 g	8 g
Muntblaadjes, gewassen en droog	1 g	2 g	4 g
Olijfolie	2,5 ml	5 ml	10 ml
Fijn zout	0,25 g	0,5 g	1 g

Voor 2: halve hoeveelheden; voor 8: dubbele. Gebruik bij 8 een grotere kom en weeg de kruiden. De kip blijft in voldoende ruime braadsledes; oventijd niet verdubbelen.

Materiaal

Digitale weegschaal · Fijne rasp · Schone snijplank en mes · Kom met deksel · Eigen sauslepel

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Maak de saus vóór je rauwe kip verwerkt. Gebruik een schone plank, mes en kom. Rasp alleen het gele deel van de gewassen citroen; hak peterselie en munt fijn.

3. Roer yoghurt, afgewogen sap, rasp, kruiden, olie en zout glad. Schep in een afsluitbare kom en zet onmiddellijk terug bij 0-4 °C. Bewaar de 400 g yoghurt voor het dessert in een andere bak.

4. Volg voor kip en linzen het bestaande recept: kip bij 200 °C circa 35-45 minuten, daarna 5 minuten rust. Controleer de dikke stukken volgens de bestaande grens van 75 °C gedurende 30 seconden.

5. Roer de koude saus vlak vóór de hoofdgang door. Zet met een eigen schone lepel apart naast de warme schalen; reken circa 45 g saus per gast. Meng nooit rauw kipvocht door deze koude saus.

In de bestaande keukenplanning

• T−60 min vóór de hoofdgang: meng saus en koel; werk daarna pas met de rauwe kip.

• Tijdens de bestaande kipronde op 200 °C blijft de saus in de koelkast. Er is geen extra oven- of pitruimte nodig.

• Na de 5 minuten rust van de gare kip: saus doorroeren, apart op tafel en zelf aanschuiven. De dessertportie yoghurt blijft gekoeld.

Allergenen

MELK in de saus. Het complete menu bevat daarnaast GERST en TARWE; controleer gekochte ingrediënten, gedroogde vijgen en olijven op bijkomende allergenen.

Vooraf en bewaren

Maak dezelfde dag, afgedekt bij 0-4 °C; volg een kortere producttermijn. Zet alleen de eetportie op tafel en meng tafelrestjes niet terug in de gekoelde voorraad.

Bij de eerste kookproef

• Proef of 10 ml citroen naast de al frisse linzen voldoende balans geeft.

• Controleer of circa 45 g saus per gast past bij de volledige viergangenmaaltijd.

EEN LICHT VOOR WIE AANKOMT

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Een plaats die al klaarstaat

Aan tafel is een stoel vrijgelaten. Er staat een glas bij en een lepel die nog niet gebruikt is. Iemand kijkt op wanneer de deur opengaat en schuift een beetje naar binnen. Dat is de menselijke aanleiding van deze avond: niet een perfect gedekte kamer, maar de ruimte die ontstaat doordat de aanwezigen plaats willen maken.

Regie: Ontvang de gasten rustig; de lege plaats is een verhaalmotief, geen verplichte extra stoel.

02 / De warmte komt eerst

In onze hedendaagse keuken staat de kleine gerst-preibouillon klaar. Ze gaat rond voordat iemand een verhaal hoeft te vertellen. Het oude tekstspoor van samen brood breken nemen we mee als gedachte. We reconstrueren daarmee geen vroege kerstmaaltijd. Aan deze tafel mag de betekenis eenvoudig beginnen: warm worden, water drinken en merken dat je wordt verwacht.

Regie: Serveer de bestaande welkomstbouillon; houd het historische onderscheid kort.

03 / Het brood gaat rond

Het olijfoliebrood is eerder gebakken en heeft rustig kunnen afkoelen. Een gast kan het doorgeven; de kok hoeft niet alle handen aan tafel te vervangen. In de korst zit het werk van de middag, in het delen het werk van dit moment. Er is geen juiste volgorde van spreken. Een hand die de plank aanneemt, heeft al genoeg gedaan.

Regie: Gebruik B09 en de bestaande olieportie; brood blijft een gewone gedeelde gang.

EEN LICHT VOOR WIE AANKOMT

Aan tafel blijven

04 / Een frisse lepel

Naast de warme kip komt straks een kleine kom yoghurt met citroen, peterselie en munt. De citrus ruik je voordat je de saus proeft. Wie wil kan een klein beetje op het brood proberen en daarna zelf kiezen hoeveel bij de maaltijd past. Het is onze aanvulling van vandaag; niemand hoeft aan die frisse smaak een oude betekenis toe te kennen.

Regie: Zet slechts de directe sausportie koud klaar; een proef is vrijwillig en hoeft geen extra ronde te worden.

05 / Iedereen kan aanschuiven

De kip heeft gerust, de linzen zijn afgemaakt en de schalen staan midden op tafel. De saus blijft apart, zodat ieder zelf kan scheppen. Wie gekookt heeft, neemt nu ook een stoel. Er hoeft geen nieuwe scène te beginnen terwijl iemand nog een lepel zoekt. Het eten is warm en klaar; de aandacht mag naar de mensen die het met elkaar delen.

Regie: Serveer na de gaarheidscontrole direct; vertel verder wanneer de kok zit en de warme gang is gegeten.

06 / Het licht blijft aan

Bij de vijgen komt de yoghurt opnieuw terug, nu naturel en met een beetje honing. Twee verschillende toepassingen van hetzelfde product hebben de avond begeleid. Wie wil kan vertellen over iemand die ooit zonder veel woorden plaatsmaakte. Wie liever luistert, blijft even welkom. De laatste kom hoeft geen slotzin te krijgen; we kunnen nog een poosje blijven zitten.

Regie: Gebruik de afzonderlijk gereserveerde dessertyoghurt; stel één vrijwillige vraag.

EEN LICHT VOOR WIE AANKOMT

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

Handelingen 2:46 beschrijft brood breken en samen eten. Dat is hier een literair aanknopingspunt, geen bewaard kerstmenu.

Verbeelding

De vrije stoel, gast, ontvangst en gesprekken zijn onze verbeelding; er wordt geen familiegetuigenis of sacrament nagespeeld.

Onze keuze vandaag

Ovenkip, citrus-kruidenyoghurt en de hoeveelheid saus zijn eigen hedendaagse keuzes. Mimi's aandacht voor huis en mensen helpt de ontvangst vormgeven.

Brood en voorraad

B09 / Het brood voor een extra plaats

Het olijfoliebrood draagt het gedeelde gebaar; gebruik de bestaande portie, eventueel met een kleine lepel van de nieuwe saus.

F04 / Melk die een lepel draagt

Gekochte yoghurt of een volledig afgeronde F04-batch wordt een koude saus; houd de yoghurt voor het vijgendessert apart.

Handelingen 2:46 - King James Version

Het gelezen vers, niet een reconstructie van eten in de eerste eeuw.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.biblegateway.com/passage/?search=Acts%202%3A46&version=KJV

FSA - gekoelde gerechten

Koeling van zuivel en bereide gerechten; dezelfde-dagtermijn is onze striktere projectkeuze.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.gov.uk/government/publications/how-to-chill-freeze-and-defrost-food-safely/how-to-chill-freeze-and-defrost-food-safely

FSA - koken en temperatuur

Temperatuur-tijdcombinatie 75 °C gedurende 30 seconden voor volledig garen.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.gov.uk/government/publications/cooking-your-food/cooking-your-food

FSA - kruisbesmetting

Gescheiden gereedschap en bereiding van rauwe kip en eetklare saus.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.gov.uk/government/publications/why-avoiding-cross-contamination-is-important/why-avoiding-cross-contamination-is-important

Lees verder bij deze avond

Food Is Culture (Massimo Montanari) · Taste of Persia (Naomi Duguid) · The Art of Gathering (Priya Parker) · Med (Claudia Roden) · The Physiology of Taste (Jean Anthelme Brillat-Savarin) · French Country Cooking (Mimi Thorisson)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

SMÅLAND · EEN DENKBEELDIG ERF ROND 1900

De sleutel van de kelder



AI-verbeelding - gekookte biet en appel naast warme groenten; geen gedocumenteerd keldermaal of uitgevoerde proef.

Wat een huishouden bewaart voor later

Bij ontvangst

Kom binnen. Het knäckebröd ligt klaar; vanavond proeven we wat bewaren en opnieuw klaarmaken kunnen betekenen.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil neemt één lepel koude biet-appelsalade naast een warme geroosterde biet. Je mag een verschil noemen of gewoon verder eten.

Wat staat er bij jou thuis klaar voor een maaltijd die nog moet komen?

Het bestaande basismenu

Dun roggeknäckebröd met cultuurboter

Geroosterde keldergroenten, witte bonen en rode kraut

Ovenpeer met karnemelkyoghurt en roggekruim

Volledige basisbereiding op de minisite: noorden.html#jordkelder-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

DE SLEUTEL VAN DE KELDER

Frisse salade van gekookte biet en appel

Kleine koude schaal. Voor vier vervangt deze variant 400 g rauwe roosterbiet door 200 g rauwe geschilde roosterbiet plus afzonderlijk 200 g gekochte gare naturel biet. Dat zijn twee apart gewogen producten, geen aanname over kookverlies.

Nog praktisch te beproeven | Actief 12 min | Verloop circa 12 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Gekochte gekookte naturel rode biet, eetklaar en uitgelekt	100 g	200 g	400 g
Friszure appel, zonder klokhuis	50 g	100 g	200 g
Vers citroensap	5 ml	10 ml	20 ml
Olijfolie, extra voor de salade	5 ml	10 ml	20 ml
Platte peterselie, gewassen en droog	2 g	4 g	8 g
Fijn zout	0,25 g	0,5 g	1 g
Zwarte peper	0,05 g	0,1 g	0,2 g

Voor 2: 100 g rauwe roosterbiet plus 100 g gekochte gare biet, en halve salade-ingrediënten. Voor 8: 400 g rauwe roosterbiet plus 400 g gekochte gare biet en dubbele salade-ingrediënten. Roostertijd blijft afhankelijk van grootte en plaatruimte.

Materiaal

Weegschaal · Schone snijplank en mes · Zeef · Kom met deksel · Eigen opscheplepel

DE SLEUTEL VAN DE KELDER / WERKWIJZE

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Pas de boodschappen expliciet aan: bij vier gasten 200 g rauwe, geschilde biet voor de warme schaal én 200 g gekochte reeds gare biet voor deze salade. Knolselder 600 g, aardappel 600 g, bonen en de 30 ml roosterolie blijven zoals in het basismenu.

3. Controleer dat de gekochte biet naturel, volledig gaar en binnen de gebruiksdatum is. Laat uitlekken; weeg daarna de hoeveelheid uit je portiekolom (voor vier 200 g). Snijd op een schone plank in blokjes van ongeveer 1 cm.

4. Was de appel, verwijder het klokhuis en weeg het netto vruchtvlees. Snijd even klein en meng direct met citroensap. Hak de peterselie. Schep biet, appel, olie, peterselie, zout en peper voorzichtig om.

5. Dek de salade af en bewaar bij 0-4 °C tot de hoofdgang. De warme groenten blijven op 220 °C roosteren volgens hun eigen gaarheid; minder biet betekent niet dat aardappel en selder eerder gaar zijn.

6. Schep de salade in een klein koud kommetje met een eigen lepel, naast de mosterdroom en rode kraut. Serveer circa 80 g per gast. Meng hem niet vooraf door de warme groenten.

In de bestaande keukenplanning

• 17.00: maak de salade tegelijk met de koude mosterdroom en zet direct gekoeld weg.

• 18.10: rooster de aangepaste 200 g rauwe biet met de overige groenten op 220 °C; controleer de oorspronkelijke 45-60 minuten en gaarheid.

• 19.15: haal de salade uit de koelkast wanneer groenten en bonen op tafel komen. Deze aanvulling gebruikt geen extra ovenruimte.

Allergenen

De salade bevat in deze basis geen van de 14 EU-hoofdallergenen. Controleer etiketten van gekookte biet en overige producten. Het menu bevat onder meer MELK, MOSTERD, SELDERIJ, TARWE en ROGGE.

Vooraf en bewaren

Zelfde dag maken en afgedekt bij 0-4 °C bewaren, met de kortste etikettermijn als bovengrens. De aardkelder uit het verhaal vervangt de koelkast niet. Tafelrestjes niet terugmengen.

Bij de eerste kookproef

• Controleer de balans tussen de koude salade, kraut en mosterdroom; ieder krijgt een kleine eigen portie.

• Weeg rauwe en gekookte biet afzonderlijk op de boodschappenlijst en na het uitlekken.

DE SLEUTEL VAN DE KELDER

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / De sleutel naast de kaart

In ons verbeelde huis ligt de sleutel al op tafel. Iemand heeft hem neergelegd toen de voorraad naar de keuken kwam. Aan die gewone beweging hangen een paar vragen: wat is er nog, wat moet eerst op, wat laten we liggen voor later? De maaltijd begint bij die aandacht. De gasten krijgen een plaats zonder zelf een rol te moeten spelen.

Regie: Een sleutel mag droog bij de kaart liggen, gescheiden van eten; laat de gasten gewoon aankomen.

02 / Een koel spoor

De Zweedse bouwbron verbindt de grotere behoefte aan aardkelders met de verspreiding van aardappelteelt. De auteur beschrijft vooral voorbeelden uit zijn eigen omgeving en zegt dat niet alles bekend is. Dat concrete spoor nemen we mee. Het gezin achter onze kelderdeur blijft verzonnen, net als wat het vanavond tegen elkaar zou zeggen bij het openen van een voorraadkist.

Regie: Noem de bron als begrensde bouwgeschiedenis; onze bereide salade hoort in de koelkast.

03 / Het geluid van voorraad

Het dunne roggebrood breekt met een kort geluid. Een kleine streek boter maakt de hap zachter. Dit brood werd vandaag of gisteren in onze eigen oven gedroogd; we schrijven het geen exacte ouderdom of familie toe. Het laat wel iets eenvoudigs voelen: een baksel kan ook bedacht zijn voor later. Geef de plank door zodra je zelf een stukje hebt.

Regie: Serveer B10 met de bestaande boter; laat een korte stilte vallen zonder die op te leggen.

DE SLEUTEL VAN DE KELDER

Aan tafel blijven

04 / Biet op twee manieren

Een deel van de biet komt warm en geroosterd uit de oven. In de kleine koude schaal zit gekookte biet met frisse appel. Wie wil proeft naast elkaar: de zachte beet, het sappige fruit, de donkere rand van de warme groente. De rode kraut blijft een aparte smaak. Koel bewaren, koken en fermenteren zijn verschillende handelingen die hier toevallig dezelfde tafel delen.

Regie: Gebruik kleine porties van het menu; de salade is geen ferment en krijgt een eigen lepel.

05 / De schaal mag rondgaan

De aardappelen en knolselder zijn gaar. Met de witte bonen vormen ze de warme schaal die midden op tafel komt. Mosterdroom, kraut en salade staan los ernaast. Je hoeft niet van alles dezelfde hoeveelheid te nemen. De kok heeft de oven voor het dessert teruggezet en kan blijven zitten. Wat eerder werd voorbereid, maakt nu tijd vrij voor het gezelschap.

Regie: Hoofdgang omstreeks 19.15; salade koud en apart, oven daarna volgens schema naar 160 °C.

06 / Wat klaarstond

De peer komt met de koele yoghurt en een kleine roggekruim. De denkbeeldige kelderdeur is alweer dicht, maar de vraag blijft open: wat bewaar je om later voor iemand te kunnen zorgen? Dat mag iets eenvoudigs zijn, zoals brood, een portie soep of tijd om samen te eten. Niemand hoeft een familieverhaal te verzinnen. Een eigen kleine gewoonte is genoeg.

Regie: Stel de slotvraag alleen als het gesprek ruimte heeft; serveer peer en zuivel volgens het bestaande menu.

DE SLEUTEL VAN DE KELDER

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

De vrij toegankelijke inleiding van de Zweedse bouwbron verbindt aardkeldergebruik met behoefte aan opslag en begrenst het overzicht tot voorbeelden, vooral uit Småland.

Verbeelding

Erf, kelderfamilie, sleutel en gesprekken zijn verbeelding. Het menu is geen gedocumenteerde maaltijd rond 1900.

Onze keuze vandaag

Gekookte biet met appel, witte bonen en mosterdroom zijn keuzes voor onze tafel. Rode kraut is een aparte moderne toepassing van fermentatie; een koele kelder fermenteert de salade niet.

Brood en voorraad

B10 / De krokante voorraad

Het droge knäckebröd laat bewaren via vochtverlies ervaren; de salade blijft een apart gekoeld gerecht en maakt het brood niet vooraf nat.

F02 / De rode wintervoorraad

De bestaande rode kraut blijft apart naast warme groenten. De biet-appelsalade is een verse, aangezuurde bereiding en geen ferment.

Svenska Byggnadsvårdsföreningen - Välkommen in i jordkällaren

Alleen de openbare inleiding en eerste alinea’s gelezen; verdere tekst is voor leden.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://byggnadsvard.se/valkommen-in-i-jordkallaren/

FSA - gekoelde gerechten

Salade en bereide gerechten gekoeld houden; wij kiezen dezelfde dag als gebruikstermijn.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.gov.uk/government/publications/how-to-chill-freeze-and-defrost-food-safely/how-to-chill-freeze-and-defrost-food-safely

Lees verder bij deze avond

Ancestral Appetites: Food in Prehistory (Kristen J. Gremillion) · The Third Plate (Dan Barber) · Heritage (Sean Brock) · The Noma Guide to Fermentation (René Redzepi en David Zilber) · A Kitchen in Italy (Mimi Thorisson)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

DJURGÅRDEN · LANGS DE HUISJES VAN SKANSEN

De tuin op Djurgården



AI-verbeelding - dille-citroenboter op de forel aan onze tafel; geen museummaaltijd of uitgevoerde proef.

Van tuin naar familietafel

Bij ontvangst

De wandeling is voorbij. Er staat brood klaar; vertel straks gerust wat je onderweg is opgevallen.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil ruikt aan een schoon takje dille vóór de vis op tafel komt. Vertel alleen wat je zelf herkent; een tuinherinnering is niet nodig.

Wat zou jij op een klein stukje grond willen laten groeien?

Het bestaande basismenu

Melkbrood met rogge, dille en cultuurboter

Forel uit de oven, geroosterde prei en aardappelen

Appelgalette met kardemom en crème fraîche

Volledige basisbereiding op de minisite: noorden.html#tanto-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

DE TUIN OP DJURGÅRDEN

Dille-citroenboter bij de forel

Afwerking na het garen, circa 10 g boter per filet. Neem 40 g uit de bestaande 60 g cultuurboter voor vier en houd 20 g naturel bij het brood. De 20 g boter ín het brooddeeg blijft apart en ongewijzigd.

Nog praktisch te beproeven | Actief 10 min | Verloop circa 25 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Ongezouten cultuurboter, uit de bestaande serveerboter	20 g	40 g	80 g
Verse dille, gewassen en droog, extra naast brood en saus	2 g	4 g	8 g
Fijn geraspte gele citroenschil, gewassen en geschikt voor consumptie	0,5 g	1 g	2 g
Vers citroensap	2 ml	4 ml	8 ml

Voor 2: 20 g kruidenboterbasis en 10 g naturel brood-boter; overige nieuwe ingrediënten halveren. Voor 8: 80 g kruidenboterbasis en 40 g naturel; overige verdubbelen. Vis in één laag op voldoende platen, gaarheid per dikke filet meten.

Materiaal

Weegschaal · Fijne rasp · Schone kom en vork · Bordje met afdekking · Mes en snijplank · Schone tang en kernthermometer

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Weeg de boterverdeling vóór de ontvangst af: bij vier 20 g naturel voor brood en 40 g voor deze afwerking. Laat alleen de 40 g gedurende circa 10-15 minuten iets zachter worden; smelt niet.

3. Hak de extra dille fijn en rasp de afgewogen gele citroenschil. Roer dille en rasp door de boter. Voeg het sap druppelsgewijs toe en meng tot het is opgenomen. Voeg geen zout toe: de vis heeft in het bestaande recept al zout.

4. Maak één gelijk hoopje per gast van het mengsel op een schoon bordje, dek af en koel bij 0-4 °C. Houd de 12 g dille voor de yoghurtsaus en 8 g voor het brood apart; deze 4 g is extra.

5. Volg de bestaande ovenwissel: aardappel en prei eerst op 220 °C, gare groente eruit; oven terugzetten naar 180 °C en ongeveer 5 minuten laten afkoelen; controleer dat de oventemperatuur werkelijk is gedaald. Bak forel in één laag circa 12-18 minuten. Meet in het dikste deel 70 °C gedurende 2 minuten of 75 °C gedurende 30 seconden.

6. Gebruik een schone tang voor gare vis. Leg op iedere warme filet één portie kruidenboter en laat tijdens het uitserveren smelten. Zet yoghurt en kraut apart; voeg aan de vis geen extra boter bovenop deze verdeelde menuhoeveelheid toe.

Planning en aandacht

In de bestaande keukenplanning

• 17.30: meng de boter tegelijk met de koude yoghurtsaus; koel de gekozen porties afgedekt.

• 18.10 aardappelen en 18.30 prei op 220 °C volgens het menu. Om 19.00 brood met de gereserveerde naturel boter.

• Vanaf 19.05 oven naar 180 °C en vis garen; rond 19.25 na de kerntemperatuurcontrole kruidenboter erop, direct serveren.

Allergenen

MELK in de boter; de hoofdgang bevat VIS en MELK, het brood TARWE en ROGGE. Controleer de werkelijk gebruikte producten.

Vooraf en bewaren

Maak dezelfde dag en bewaar afgedekt bij 0-4 °C. Haal alleen de afwerkporties uit de koelkast wanneer de vis gaar is; houd gebruikte vislepels en tang uit de voorraadboter.

Bij de eerste kookproef

• Controleer of 10 g boterbasis per filet de dille herkenbaar maakt zonder de yoghurt overbodig te maken.

• Controleer vóór boodschappen dat 60 g bestaande serveerboter is verdeeld, niet verhoogd, en dat 4 g extra dille is geteld.

DE TUIN OP DJURGÅRDEN

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Na de wandeling

We verbeelden een thuiskomst na een wandeling op Djurgården. Iemand zet de tas neer en kijkt nog even naar buiten voordat de tafel alle aandacht krijgt. Er ligt brood en de aardappelen zijn bijna klaar. Het is geen geboekt diner in het museum en geen herinnering die we namens iemand invullen. Het is een uitnodiging om hier, vandaag, samen te eten.

Regie: Ontvang bij de eigen tafel; laat de fictieve wandeling een rustig vertrekpunt zijn.

02 / Twee kleine huisjes

De volkstuinhuisjes in Skansen kwamen uit Södra Tantolunden. Het museum toont er hoe tuin en huisje in de eerste helft van de twintigste eeuw werden gebruikt. Voedsel verbouwen en buiten zijn kregen naast elkaar een plaats. Dat is het spoor dat we meenemen. Wat precies aan onze huidige tafel ligt, kopen, kiezen en bereiden we zelf; het komt niet allemaal uit één tuin.

Regie: Benoem het museumfeit kort; schrijf vis, citroen of boter niet automatisch aan de tuin toe.

03 / Dille in het brood

Het melkbrood is zacht en heeft een beetje rogge en dille in de kruim. Het vraagt om een andere hap dan het droge voorraadbrood van de kelderavond. Er staat een kleine portie naturel boter bij. De rest is voor de vis bewaard en krijgt straks citroen en verse dille. Eén bekend product kan zo de ontvangst en de maaltijd met elkaar verbinden.

Regie: Gebruik B11 met 20 g van de bestaande 60 g serveerboter voor vier; 40 g is gereserveerd voor de vis.

DE TUIN OP DJURGÅRDEN

Aan tafel blijven

04 / Eerst de geur

Op een schoon schoteltje ligt een takje dille. Wie wil neemt het even op en ruikt. Misschien doet het denken aan vis, een tuin of helemaal niets bekends. We hoeven het antwoord niet te sturen. In de afgewogen boter zitten fijne blaadjes en wat citroenrasp. Dat kleine werk gebeurde al vóór de wandeling in ons verhaal; nu kan de kok bij de gasten blijven.

Regie: Gebruik een schoon apart kruidentakje, niet het rauwe-visgereedschap; ruiken en antwoorden zijn vrijwillig.

05 / Een kleine afwerking

De forel komt volledig gaar uit de oven. Op elke filet smelt een kleine portie dille-citroenboter. De aardappelen en prei komen erbij, de yoghurt en witte kraut blijven apart. Er is genoeg te proeven zonder dat elke hap moet worden verklaard. Wie wil kan vragen waar de vis vandaan kwam. We antwoorden met de echte aankoopinformatie, niet met een mooiere verzonnen vangst.

Regie: Werk de vis na de kerntemperatuurcontrole af en serveer direct; boter hoeft geen nieuwe ovenronde.

06 / Een tuin ter grootte van een vraag

Bij de appelgalette krijgt het gesprek alle ruimte. Een klein stukje grond kan veel betekenen, maar niet iedereen wil tuinieren of heeft er plaats voor. Misschien kies je één kruid op een vensterbank, misschien alleen een markt waar je graag komt. Wat zou jij willen laten groeien? De vraag mag ook blijven liggen terwijl iemand nog een stukje van de taart neemt.

Regie: Serveer de bestaande galette met koude crème fraîche; geen rondje verplichte antwoorden.

DE TUIN OP DJURGÅRDEN

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

Skansen beschrijft twee huisjes uit Södra Tantolunden, gebouwd rond 1920 en in 1996-1997 naar het museum overgebracht; de inrichting verwijst naar jaren 1920 en 1940.

Verbeelding

Wandeling, ontvangst en tafelgezelschap zijn verbeelding. Er wordt geen echte familieherinnering of maaltijd in het museum nagebouwd.

Onze keuze vandaag

Forel, dille-citroenboter en de combinatie met witte kraut zijn ons huidige menu. Herkomst van gekochte vis wordt alleen met echte productinformatie ingevuld.

Brood en voorraad

B11 / Het zachte brood na de wandeling

Dille verbindt brood en vis. Verdeel de bestaande 60 g cultuurboter voor vier: 20 g naturel bij brood, 40 g voor de kruidenboter.

F01 / De witte kool op de plank

Witte kraut blijft de aparte frisse voorraad naast de vis. De dilleboter is een verse afwerking; maak voor deze service geen nieuwe koolpot.

Skansen - Kolonistugorna

Herkomst, bouwperiode, verhuizing en museale inrichting; geen receptbron.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.skansen.se/se-och-gora/friluftsmuseum/hus-och-gardar/kolonistugorna/

FSA - gekoelde gerechten

Zuivel afgedekt gekoeld bewaren; wij kiezen dezelfde dag.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.gov.uk/government/publications/how-to-chill-freeze-and-defrost-food-safely/how-to-chill-freeze-and-defrost-food-safely

FSA - koken en temperatuur

Temperatuur-tijdcombinaties en het controleren van volledig gare vis.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.gov.uk/government/publications/cooking-your-food/cooking-your-food

Lees verder bij deze avond

The Third Plate (Dan Barber) · The Noma Guide to Fermentation (René Redzepi en David Zilber) · A Kitchen in Italy (Mimi Thorisson)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

STOCKHOLM · EEN WINTERAVOND VAN VANDAAG

Wanneer Stockholm stil wordt



AI-verbeelding - paddenstoelenbouillon bij de ovengerst op een moderne wintertafel; geen persoonlijke herinnering of uitgevoerde proef.

Vertrouwde smaken op een nieuwe plek

Bij ontvangst

Kom binnen. De stad mag even doorgaan zonder ons; het brood ligt al op tafel.

Eén vrijwillig tafelmoment

Wie wil proeft een kleine lepel gerst vóór en na een scheut paddenstoelenbouillon. Noem één verschil, of laat de warme maaltijd gewoon beginnen.

Welke smaak brengt jou terug naar een plek waar je gewoond hebt?

Het bestaande basismenu

Roggebrood, misoboter en frisse komkommer

Ovengerst, donkere paddenstoelen en geroosterde kool

Warme blauwe bessen, yoghurt en haverkoek

Volledige basisbereiding op de minisite: noorden.html#stockholm-keuken. De nieuwe variant hieronder vermeldt wat zij vervangt.

WANNEER STOCKHOLM STIL WORDT

Paddenstoelenbouillon voor de ovengerst

Afwerking voor vier, opbrengst circa 160 ml. Neem 150 g uit de bestaande 600 g paddenstoelen, 5 ml uit de 30 ml olie en 0,5 g uit de 2 g tijm. Rooster de resterende 450 g paddenstoelen met kool, 25 ml olie en 1,5 g tijm. De 650 ml kookwater voor gerst blijft ongewijzigd.

Nog praktisch te beproeven | Actief 12 min | Verloop circa 30 min

Ingrediënt	2 personen	4 personen	8 personen
Gekweekte champignons, uit de bestaande menuhoeveelheid	75 g	150 g	300 g
Drinkwater voor de bouillon, extra naast het gerstkookwater	150 ml	300 ml	600 ml
Olijfolie, uit de bestaande menuhoeveelheid	2,5 ml	5 ml	10 ml
Tijmblaadjes, uit de bestaande menuhoeveelheid	0,25 g	0,5 g	1 g

Voor 2: 75 g van 300 g menupaddenstoelen voor bouillon, 225 g roosteren; opbrengst 80 ml. Voor 8: 300 g van 1200 g voor bouillon, 900 g roosteren; opbrengst 320 ml. Ingrediënten halveren/verdubbelen; meet de vloeistofopbrengst, kooktijd en verdamping schalen niet lineair. Voor 8: spreid 1 kg kool en 900 g roosterpaddenstoelen in één laag over twee ruime ovenplaten. Past dat niet, bak de 900 g paddenstoelen tussen 17.40 en 18.15 op de vrije kookpit in drie porties met telkens 10 ml van de roosterolie. Doe ze daarna bij de gerst. Rooster de kool met de overige 20 ml olie; de gerst blijft vanaf 18.30 op diezelfde pit warm. Zo volstaan één oven en één pit.

Materiaal

Kleine pan met deksel · Kookpit · Fijne zeef · Maatkan · Twee ondiepe koelbakjes · Weegschaal · Kernthermometer

Bereiding

1. Kies één portiekolom. Voorbeelden met totale ingrediënthoeveelheden zijn voor vier personen; schaal alleen die hoeveelheden mee. Hoeveelheden per gast, verhoudingen, snijdikte, temperatuur en tijd blijven gelijk, tenzij anders vermeld. Controleer de werkelijke gaarheid.

2. Borstel de gekweekte champignons schoon, verwijder beschadigde delen en snijd in plakjes van 3 mm. Verwarm 5 ml olie in een kleine pan en bak circa 5 minuten tot ze kleur krijgen; roer regelmatig.

3. Voeg 300 ml drinkwater en de tijm toe. Breng aan de kook en laat met een schuin deksel 20 minuten zacht koken. Giet door een fijne zeef in een maatkan en bewaar de gare champignons apart.

4. Meet de bouillon. Laat zo nodig zonder deksel verder inkoken tot 160 ml, of vul bij een kleinere opbrengst met kokend water aan tot 160 ml. Voeg geen zout of bouillonblokje toe; het menu bevat al miso en afgewogen zout.

5. Maak dit in de middag. Verdeel bouillon en gare champignons over schone ondiepe bakjes; koel snel en zet uiterlijk binnen 2 uur in de koelkast bij 0-4 °C. De rest van de 600 g rauwe paddenstoelen blijft apart gekoeld voor het roosteren.

6. Gaar de gerst met de oorspronkelijke 650 ml water op 180 °C volgens het menu. Wanneer de geroosterde kool en resterende paddenstoelen bijna klaar zijn, voeg je eerst de gare champignons en 80 ml bouillon toe. Roer met de bestaande miso, crème fraîche, boter en azijn; gebruik extra bouillon in kleine scheuten tot soepel, maximaal de gemaakte 160 ml.

7. Warm de hele pan op de bestaande kookpit al roerend volledig door tot 75 °C gedurende 30 seconden, ook na eventuele gekoelde bouillon. Serveer direct. De bouillon vervangt het vrijblijvende afwerk-water uit de basis, niet het oorspronkelijke kookwater. Giet niet automatisch alles in een al vloeibare pan.

In de bestaande keukenplanning

• 13.00: trek de bouillon terwijl de oven voor brood beschikbaar blijft. Koel bouillon en gare champignons snel, uiterlijk binnen 2 uur gekoeld.

• 17.15: start de gerst met het afgewogen basiswater op 180 °C (voor vier 650 ml); controleer vanaf 18.05. Dit vervroegt de oude start van 17.40 zodat de roosterfase ruimte krijgt.

• Rond 18.20-18.30: gare gerst uit de oven en afgedekt boven 60 °C houden op laag vuur. Oven naar 220 °C; zodra op temperatuur, kool en resterende paddenstoelen 25-35 minuten roosteren. Plan vóór ontvangst voldoende plaatruimte; zie de schaalnotitie voor acht.

• 19.00: brood op tafel. Rond 19.15: bouillon stapsgewijs aan de gare gerst toevoegen en geheel doorwarmen op dezelfde pit. Serveer rond 19.25 met gare, hete groenten. Controleer de gaarheid; deze tijdlijn vervangt voor de variant de latere start in het basismenu.

Allergenen

De bouillonbasis bevat geen van de 14 EU-hoofdallergenen. De afgewerkte gerst bevat GERST, MELK en SOJA; miso kan ook TARWE bevatten. Controleer het etiket.

Vooraf en bewaren

Voor dezelfde dag: bouillon en gare paddenstoelen snel koelen, binnen 2 uur bij 0-4 °C. Eenmaal volledig doorwarmen met de gerst; maak van overgebleven tafelbouillon geen nieuwe voorraad.

Bij de eerste kookproef

• Noteer hoeveel van de 160 ml werkelijk nodig is; de juiste hoeveelheid hangt af van verdamping in de gerstpan.

• Bevestig bij acht gasten dat de 900 g roosterpaddenstoelen en kool voldoende plaatruimte hebben; voeg geen extra ovenronde tijdens ontvangst toe.

WANNEER STOCKHOLM STIL WORDT

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Een raam boven de straat

Beneden gaat de stad verder. In ons verbeelde appartement is iemand nog bezig met een pan, maar bij de deur wordt de tijd even vrijgemaakt. Een jas krijgt een plek en er staat water klaar. Matthias heeft in Stockholm gewoond; hoe deze kamer eruitziet en wie er vanavond zit, vullen we niet als herinnering in. Dit gezelschap is het begin van een nieuwe scène.

Regie: Neem de jas aan en schenk water; het appartement is fictief, geen gereconstrueerde woonplek.

02 / Wat mee kon verhuizen

Sommige smaken reizen makkelijker mee dan meubels. Een brood dat je vaak at, een pot die je later leerde kennen, de geur van een pan ui: ze kunnen op een nieuwe plek weer verschijnen. We vragen niemand om zo’n herinnering te hebben. Aan deze tafel mag ook iets voor het eerst vertrouwd worden, gewoon omdat het prettig is om hier samen te zitten.

Regie: Laat echte herinneringen spontaan komen; vul er geen in voor de gasten.

03 / Rogge en twee boters

Het roggebrood komt met gewone boter en een tweede kommetje waarin miso is gemengd. Eerst kun je het graan proeven, daarna de kleine hartige verandering. De miso hoort bij een Japanse fermentatietraditie en krijgt hier een moderne toepassing. We noemen hem geen oude Zweedse keldergewoonte. De voorraadkast van vandaag mag verschillende herkomsten hebben, zolang we die helder blijven benoemen.

Regie: Gebruik de bestaande F08-verdeling: 20 g naturel en 60 g boter met 12 g miso voor vier.

WANNEER STOCKHOLM STIL WORDT

Aan tafel blijven

04 / Een lepel uit de pan

De bouillon is van een klein deel van dezelfde gekweekte paddenstoelen getrokken. Een scheut maakt de gare gerst soepeler en brengt de geur dichterbij. Wie wil kan twee kleine lepels vergelijken voordat de hele pan wordt afgemaakt. We zoeken geen juist antwoord. Misschien merk je vooral het vocht, misschien de paddenstoel; het waargenomen verschil is waardevoller dan een geleerd woord.

Regie: Neem alleen een kleine proef als de hoofdgang daardoor niet wacht; gebruik schoon proefbestek.

05 / De schaal kan worden gedeeld

De overige paddenstoelen en de kool hebben in de oven donkere randen gekregen. De gerst staat nu romig in de pan, met de bouillon in kleine scheuten toegevoegd. De schalen gaan naar het midden. Wie kookte, heeft het laatste werk afgerond en kan aanschuiven. Het is een maaltijd van nu, gemaakt met graan, groente en smaken die uit verschillende keukens bij elkaar kwamen.

Regie: Warm de gerst na de koude toevoegingen volledig door, serveer direct met de geroosterde groenten.

06 / Het blauwe uur aan tafel

De blauwe bessen kwamen uit de diepvries en werden verwarmd; we verzinnen er geen winterpluk bij. Yoghurt en een droog koekje maken de kleine kom af. Misschien brengt een smaak iemand terug naar een andere stad. Misschien gaat het gesprek inmiddels over iets heel anders. Ook dat hoort bij thuiskomen. Het verhaal is klaar wanneer de tafel het zonder ons verder kan vertellen.

Regie: Serveer het bestaande dessert; laat de slotvraag open en noteer alleen werkelijk gedeelde herinneringen.

WANNEER STOCKHOLM STIL WORDT

Wat we weten, wat we maken

Historisch anker

De bestaande projectcontext vermeldt dat Matthias in Stockholm woonde. De ISOF-bron beschrijft historische melkverwerking op de fäbod, geen misoboter of deze maaltijd.

Verbeelding

Appartement, winteravond, gasten en gesprek zijn fictief. Er wordt geen persoonlijke herinnering namens Matthias of zijn familie geschreven.

Onze keuze vandaag

Ovengerst, paddenstoelenbouillon, geroosterde kool en Japanse miso zijn onze hedendaagse combinatie. De bouillon is gekookt, de kool geroosterd; ze worden niet als oude Zweedse fermenten voorgesteld.

Brood en voorraad

B12 / De rogge van de winteravond

Het bestaande roggebrood draagt de F08-proef. De bouillon hoort bij de hoofdgang en vraagt geen extra broodportie.

F08 / Een mespunt diepte

De bestaande misoboter blijft de voorraadproef. De nieuwe bouillon geeft paddenstoelensmaak; koken en roosteren worden niet als fermentatie benoemd.

ISOF - Mjölkhantering och mjölkförädling på fäboden

Gelezen passages over melk, room en boter; uitsluitend regionale context, geen bewijs voor miso of dit menu.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.isof.se/folkminnen/amnesomraden/vardagsliv-nu-och-da/i-fabodarnas-land/mjolkhantering-och-mjolkforadling-pa-faboden

FSA - gekoelde gerechten

Snel afkoelen in kleinere hoeveelheden en binnen 1-2 uur koelen.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.gov.uk/government/publications/how-to-chill-freeze-and-defrost-food-safely/how-to-chill-freeze-and-defrost-food-safely

FSA - koken en opnieuw verhitten

Volledig doorwarmen, temperatuur meten en slechts eenmaal opnieuw verhitten.

Openbare tekst geraadpleegd op 26 oktober 2026; de genoemde passage is de begrenzing.

https://www.gov.uk/government/publications/cooking-your-food/cooking-your-food

Lees verder bij deze avond

Food Is Culture (Massimo Montanari) · Taste of Persia (Naomi Duguid) · The Noma Guide to Fermentation (René Redzepi en David Zilber) · The Art of Gathering (Priya Parker) · The Physiology of Taste (Jean Anthelme Brillat-Savarin) · A Kitchen in Italy (Mimi Thorisson)

Leesvragen, toepassingen en exacte inzage staan bij deze titels op de leesplank van Boeken aan tafel en Smaakatelier. Het zijn leesverbindingen; alleen de hierboven genoemde bronnen dragen de historische claims.

De leesplank

Vierentwintig boeken, vijf manieren om beter te kijken. De toepassingen zijn van Tafelreizen. De gelezen bron en de grenzen van de inzage staan bij elke fiche.

Van bladzijde naar tafel

Kies één avond. Zoek een boek dat een vraag bij die avond opent. Noteer de werkelijk gelezen pagina of beschrijving en kies daarna één eigen verandering in de keuken. Vergelijk, proef en schrijf op wat je hebt waargenomen.

De vijf ingangen

Geschiedenis / 9 boeken

Welke bron draagt het verhaal, en waar begint onze verbeelding?

Mensen en streek / 6 boeken

Wie kookt, bewaart en deelt? Welke plaats geeft het gerecht betekenis?

Brood / 2 boeken

Welke handeling verandert deeg, korst of kruim?

Smaakvoorraad / 1 boeken

Wat voegt één lepel, pot of kleine afwerking toe?

Gastheerschap / 6 boeken

Hoe maken we ruimte voor gasten en voor de kok?

Gebruik de fiches als beginpunt. Ze zijn geen vervanging van de boeken en doen geen uitspraak over ongeziene hoofdstukken. Op de minisite verbindt elke fiche je direct met de passende avonden.

GESCHIEDENIS

Tasting History

Max Miller met Ann Volkwein

Welke stap komt uit een oude tekst, en welke stap hebben wij nodig voor onze huidige keuken?

Schrijf bij de olijf-kruidendip van Pompeï twee regels: wat de bron daadwerkelijk zegt en wat wij vandaag toevoegen. Gebruik hetzelfde onderscheid bij de abdijpot.

Aan tafel: De bakker van Pompeï, Als de abdijpoort sluit, Het brood van morgen

Geraadpleegd: Simon & Schuster Canada, About the Book en auteursbeschrijving gelezen; geen recepten uit het volledige boek ingezien. (2026-10-26).

De uitgever beschrijft een werkwijze waarin historische recepten naast aanpassingen voor moderne keukens staan.

Deze leeswijzer bewijst geen afzonderlijk recept, maaltijd of persoon in Pompeï of Eksel.

https://www.simonandschuster.ca/books/Tasting-History/Max-Miller/9781982186180

GESCHIEDENIS

Consider the Fork

Bee Wilson

Wat verandert door de pan, lepel of oven die je gebruikt?

Benoem bij de bakdag één werktuig en één gevolg: een bakplaat geeft ander contact dan een zware pan. Laat de moderne ovenplanning zichtbaar naast de historische scène staan.

Aan tafel: Het brood van morgen, De bakker van Pompeï, De bakkerij vóór zonsopgang, Als de abdijpoort sluit

Geraadpleegd: Penguin, boekbeschrijving gelezen; hoofdstukken niet ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving onderzoekt hoe gereedschap, van lepel tot oven, beïnvloedt hoe mensen koken.

Een herkenbaar werktuig bewijst geen identieke werkwijze, temperatuur of maaltijd in een andere eeuw.

https://www.penguin.co.uk/books/213179/consider-the-fork-by-wilson-bee/9780141960852

GESCHIEDENIS

Food Is Culture

Massimo Montanari

Wie bepaalt dat een gerecht bij een gewone dag of feest hoort?

Noteer in de bronfiche gelegenheid, sociale context en wat onbekend blijft. Benoem de vegetarische lasagne als keuze van onze tafel vandaag, zonder een tijdloze Italiaanse gewoonte te verzinnen.

Aan tafel: De zondag die blijft, Als de abdijpoort sluit, Een licht voor wie aankomt, Wanneer Stockholm stil wordt

Geraadpleegd: Columbia University Press, boekbeschrijving en inhoudsopgave gelezen; het volledige essay niet ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving behandelt voedselkeuze, bereiding en consumptie als culturele handelingen.

Dit brede perspectief is geen bewijs voor een concrete middeleeuwse tafel of de familiegewoonten van gasten.

https://cup.columbia.edu/book/food-is-culture/9780231137904/

GESCHIEDENIS

A History of Food in 100 Recipes

William Sitwell

Welk groter verhaal wordt zichtbaar als je bij één gerecht begint?

Laat in Eksel één snee brood en in Pompeï één gedeeld brood het vertrekpunt zijn. Controleer de onderliggende lokale of archeologische bron voordat het gerecht een historisch feit in een scène wordt.

Aan tafel: Het brood van morgen, De bakker van Pompeï

Geraadpleegd: Open Road Media, beschrijving van de Little, Brown-uitgave gelezen; Read Preview niet geopend. (2026-10-26).

De beschrijving gebruikt honderd recepten, van oud brood tot moderne keuken, als ingangen tot voedselgeschiedenis.

Geen afzonderlijke oorsprongsclaim of recept uit het boek is gecontroleerd; zulke claims worden niet overgenomen.

https://openroadmedia.com/ebook/a-history-of-food-in-100-recipes/9780316255707

GESCHIEDENIS

Tasting the Past: Recipes from Antiquity

Jacqui Wood

Over welke tijd en welk gebied gaat de bereiding werkelijk?

Plaats naast Pompeï een notitie over de geografische reikwijdte van iedere bron. Houd de olijf-kruidendip herkenbaar modern en verbind een Romeins genoemd ingrediënt niet automatisch met één bakker.

Aan tafel: De bakker van Pompeï

Geraadpleegd: The History Press, boekbeschrijving gelezen; geen individueel gereconstrueerd recept ingezien. (2026-10-26).

De uitgever kadert deze titel binnen voedselgeschiedenis van Groot-Brittannië en recepten rond Kelten uit de ijzertijd en Romeinen.

Een Brits of breed Romeins overzicht vormt geen direct bewijs voor Pompeï in 79; de concrete recepten blijven ongelezen.

https://thehistorypress.co.uk/publication/tasting-the-past-recipes-from-antiquity/

GESCHIEDENIS

Ancestral Appetites: Food in Prehistory

Kristen J. Gremillion

Wat kan een gevonden voorwerp aantonen, en wat kun je er niet aan aflezen?

Maak bij de Pompeïscène twee kolommen: materiële aanwijzing en onze verbeelding. Gebruik bij de kelder hetzelfde onderscheid tussen aantoonbare bewaarinrichting en een verzonnen gezelschap.

Aan tafel: De bakker van Pompeï, De sleutel van de kelder

Geraadpleegd: Cambridge University Press, Book description en hoofdstuklijst gelezen; hoofdstukken achter toegang niet ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving maakt materiële resten tot uitgangspunt voor onderzoek naar voedselverwerving, bereiding en consumptie in de prehistorie.

Pompeï en onze kelderavond vallen niet vanzelf binnen deze prehistorische casussen; we gebruiken de bronkritische vraag, geen overgenomen reconstructie.

https://www.cambridge.org/core/books/ancestral-appetites/8EF810B2D76AED6689EB79847BB84D2A

GESCHIEDENIS

Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table

Massimo Montanari

Welke groep, regel en periode kies je als je over middeleeuws eten spreekt?

Lees voor de abdijavond gericht verder bij Monastic Cooking en The Pilgrim's Food. Toets de scène nu aan de daadwerkelijk gelezen Regel van Benedictus; de geroosterde prei is een hedendaagse afwerking.

Aan tafel: Als de abdijpoort sluit, De geheime tuin van de kruidenvrouw

Geraadpleegd: Columbia University Press, boekbeschrijving en inhoudsopgave gelezen; de hoofdstukken Monastic Cooking en The Pilgrim's Food niet ingezien. (2026-10-26).

De inhoudsopgave maakt onderscheid tussen kloosterkeuken, reizigersvoedsel en rijk of arm eten.

Hoofdstuktitels geven een gerichte leesroute maar bewijzen geen afzonderlijk gerecht, kruid of kloostergebruik.

https://cup.columbia.edu/book/medieval-tastes/9780231167864/

GESCHIEDENIS

Cookery and Dining in Imperial Rome

Apicius, Engelse editie Joseph Dommers Vehling

Waar spreekt de oude tekst, en waar vult de vertaler een leemte in?

Lees bij Pompeï recept [30] over groene olijven plus de voetnoot. Markeer de toegevoegde vloeistof als interpretatie. Gebruik voor onze dip aangekochte eetklare olijven en een eigen moderne bereidingswijze.

Aan tafel: De bakker van Pompeï

Geraadpleegd: Project Gutenberg, Engelse Vehling-editie: Boek I, XIV, recept [30] To Keep Green Olives en redactionele voetnoot gelezen. (2026-10-26).

De voetnoot zegt dat de oorspronkelijke tekst de bewaarvloeistof niet noemt; de editie vult pekel tussen haakjes aan.

Deze passage is geen hedendaags bewaarprotocol en bewijst geen olijvendip in een Pompeiaans bakkershuishouden. De verzameling is niet volledig gelezen.

https://www.gutenberg.org/cache/epub/29728/pg29728-images.html

GESCHIEDENIS

The Forme of Cury

Anonieme collectie, editie Samuel Pegge

Welke eenvoudige handeling herken je in een heel andere tafelcultuur?

Vergelijk bij de spinazielasagne de handeling uit Spynoches Yfryed: bladgroente voorkoken, uitdrukken en daarna verder bereiden. Noteer dat onze saus, ovenbereiding en verhoudingen eigen keuzes zijn.

Aan tafel: De zondag die blijft, Als de abdijpoort sluit, De geheime tuin van de kruidenvrouw

Geraadpleegd: Project Gutenberg, editie Samuel Pegge: recept Spynoches Yfryed, XX.IX, inclusief noten gelezen; daarnaast titelgegevens. (2026-10-26).

Deze korte recepttekst noemt voorkoken, het vocht uitdrukken en bakken van spinazie.

De Engelse verzameling wordt niet als bron voor Bolognese lasagne of Kempense kloostermaaltijden gebruikt; overeenkomende handelingen bewijzen geen afstamming.

https://www.gutenberg.org/cache/epub/8102/pg8102-images.html

MENSEN EN STREEK

The Third Plate

Dan Barber

Kan de beschikbare oogst de schaal bepalen voordat je een menu kiest?

Maak voor de Provence een herfst- of winterboodschappenlijst met pompoen en knolselder. Noteer bij Djurgården wat werkelijk uit eigen tuin of lokale teelt komt en wat gekocht is.

Aan tafel: Een avond in de Provence, De tuin op Djurgården, De sleutel van de kelder

Geraadpleegd: Hachette UK, boekbeschrijving gelezen; het gelinkte excerpt niet ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving verbindt de opbouw van een maaltijd met samenhang tussen groente-, graan- en veeteelt.

De wintertian is onze eigen seizoenskeuze; er wordt geen gemeten duurzaamheidswinst of teeltpraktijk van een leverancier geclaimd.

https://www.hachette.co.uk/titles/dan-barber/the-third-plate/9781408706497/

MENSEN EN STREEK

Pasta Grannies: The Official Cookbook

Vicky Bennison

Welke handeling kan iemand voordoen die moeilijk in een receptregel past?

Vraag bij Bologna, als iemand dat wil, om één echte kookhandeling te tonen: spinazie uitdrukken, een dunne saus verdelen of laagjes leggen. Noteer alleen een werkelijk vertelde herinnering en vraag toestemming voor hergebruik.

Aan tafel: De zondag die blijft

Geraadpleegd: Penguin/Hardie Grant, boekbeschrijving gelezen; geen afzonderlijk portret of pastarecept uit het boek ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving koppelt verschillende pastavormen aan de verhalen en ervaring van Italiaanse thuiskoks.

Onze paddenstoelen-spinazielasagne wordt niet toegeschreven aan een nonna uit het boek en is geen verzonnen familierecept.

https://www.penguin.co.uk/books/466409/pasta-grannies-the-official-cookbook-by-bennison-vicky/9781784882884

MENSEN EN STREEK

Heritage

Sean Brock

Welke maker of leverancier verdient een echte naam in het verhaal?

Kies voor Lille een werkelijk aangekochte boter en noteer de producent voor de jusproef. Vraag bij de kelderavond waar de bieten vandaan kwamen; vul geen biografie in om het verhaal mooier te maken.

Aan tafel: Als de teuten thuiskomen, De sleutel van de kelder

Geraadpleegd: Hachette/Artisan, Description gelezen; de persoonlijke essays en receptkoppen niet volledig ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving situeert Brocks koken bij zijn jeugd in Appalachia, Charleston en de producenten die hij waardeert.

Die Amerikaanse plaatsen en tradities worden niet naar de Kempen verplaatst; de toepassing is de aandacht voor concrete herkomst.

https://www.hachettebookgroup.com/titles/sean-brock/heritage/9781579656430/

MENSEN EN STREEK

Taste of Persia

Naomi Duguid

Welke precieze plaats en stem gaan schuil achter een smaak die je wilt meenemen?

Gebruik Stockholm als gesprek over smaken die meeverhuizen. Noteer bij een toekomstige ontlening eerst gerecht, streek en bron; de huidige ovengerst blijft ons eigen recept.

Aan tafel: Wanneer Stockholm stil wordt, Een licht voor wie aankomt

Geraadpleegd: Hachette/Artisan, titelgegevens en Description gelezen; regionale hoofdstukken niet ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving verbindt recepten met mensen en plaatsen binnen meerdere landen en regio’s, met aandacht voor frisse en zure smaken.

Geen van deze streken wordt tot één keuken teruggebracht. Dit boek is geen historische bron voor de kerstavond en levert hier geen overgenomen gerecht.

https://www.hachettebookgroup.com/titles/naomi-duguid/taste-of-persia/9781579655488/

MENSEN EN STREEK

A Kitchen in France

Mimi Thorisson

Welk product van dit seizoen maakt jouw huis vandaag gastvrij?

Laat in de Provence de wintergroenten de schaal bepalen en bij de bakkerijavond de appel het brood begeleiden. Zet het gebruikte servies en een echte handeling in beeld; laat de kok mee-eten.

Aan tafel: Een avond in de Provence, De bakkerij vóór zonsopgang, De geheime tuin van de kruidenvrouw

Geraadpleegd: Penguin Random House/Clarkson Potter, Book Description gelezen; Mimi’s boekoverzicht bevestigt titel en publicatie. Geen volledig recept ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving verbindt seizoensmaaltijden van het gezin met het leven in een boerderij in Médoc.

Onze wintertian, appel en kruidenboters zijn geen recepten van Thorisson. Haar huis en familie worden niet als onze herinneringen verteld.

https://www.penguinrandomhouse.com/books/236662/a-kitchen-in-france-by-mimi-thorisson/

MENSEN EN STREEK

Old World Italian

Mimi Thorisson

Welke lokale handeling wil je begrijpen voordat je een gerecht een streeknaam geeft?

Laat de Bologna-avond draaien om een dunne laag saus en het zorgvuldig verdelen. Verbind een eventuele echte herinnering aan de verteller; benoem onze paddenstoelenvariant afzonderlijk van de geraadpleegde klassieke lasagne.

Aan tafel: De zondag die blijft, De bakker van Pompeï

Geraadpleegd: Penguin Books Australia/Clarkson Potter, boekbeschrijving gelezen; geen individueel gesprek of volledig recept uit het boek ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving verbindt de reis door verschillende Italiaanse regio’s met gesprekken met plaatselijke voedselkenners.

De regio’s worden niet samengevoegd tot één familietraditie. Het boek is geen historische bron voor Pompeï en onze lasagne wordt niet aan Mimi toegeschreven.

https://www.penguin.com.au/books/old-world-italian-9781984823595

BROOD

Bread: A Global History

William Rubel

Wat vertellen korst, kruim en gekozen meel over het werk achter een brood?

Proef in Eksel vers en geroosterd brood van hetzelfde recept. Noteer de verschillen zonder die als exacte smaak van 1825 voor te stellen; leg bij Pompeï een archeologische bron ernaast.

Aan tafel: Het brood van morgen, De bakker van Pompeï, De bakkerij vóór zonsopgang

Geraadpleegd: Reaktion Books, boekbeschrijving en inhoudsopgave gelezen; hoofdstukken niet ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving verbindt broodvormen en technieken met plaats en sociale positie; de inhoudsopgave noemt korst en kruim via smaak en brood als sociale marker.

Een wereldgeschiedenis vervangt geen lokale bron over één huishouden of bakhuis.

https://reaktionbooks.co.uk/work/bread

BROOD

Tartine Bread

Chad Robertson

Wat kun je van hetzelfde brood op de bakdag en de volgende dag leren?

Gebruik het bestaande broodrecept en broodlog. Houd bij de vergelijking in Eksel meel, snijdikte en portie gelijk; maak toast van het brood van gisteren. Geef restbrood ook een concrete bestemming na de bakkerijavond.

Aan tafel: Het brood van morgen, Als de teuten thuiskomen, De bakkerij vóór zonsopgang

Geraadpleegd: Chronicle Books, volledige productbeschrijving gelezen; het basisrecept en de stapfoto's niet ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving noemt een basisdeeg met variaties en bereidingen voor brood van de vorige dag.

De bestaande Tafelreizen-deegverhoudingen zijn zelfstandig. Deze fiche claimt geen overname of praktische toetsing van Robertsons methode.

https://www.chroniclebooks.com/products/tartine-bread

SMAAKVOORRAAD

The Noma Guide to Fermentation

René Redzepi en David Zilber

Welke ene smaak uit de voorraadkast maakt de maaltijd helderder?

Verbind de misoboter in Stockholm met F08 en de kool in Eksel met F01. Proef een klein verschil naast de basis; gebruik voor eigen fermenten uitsluitend het volledige bestaande protocol.

Aan tafel: Het brood van morgen, De sleutel van de kelder, Wanneer Stockholm stil wordt, De tuin op Djurgården

Geraadpleegd: Hachette/Artisan, Description gelezen; geen volledige fermentatiemethode uit het boek ingezien. (2026-10-26).

De uitgever behandelt zowel het maken van verschillende fermenten als hun toepassing in gerechten.

De beschrijving bevat geen bruikbaar veiligheidsprotocol. De nieuwe keukenaanvullingen zijn geen Noma-recepten en geen reden om bewaarregels te wijzigen.

https://www.hachettebookgroup.com/titles/rene-redzepi/the-noma-guide-to-fermentation/9781579658892/

GASTHEERSCHAP

The Art of Gathering

Priya Parker

Welk klein moment helpt deze gasten om zich welkom te voelen?

Kies vóór de avond één bedoeling: samen aankomen, iemand laten vertellen of rustig eten. Houd het tafelmoment vrijwillig en zet de schaal neer voordat een gesprek een ondervraging wordt.

Aan tafel: Als de teuten thuiskomen, Een licht voor wie aankomt, Als de abdijpoort sluit, Wanneer Stockholm stil wordt

Geraadpleegd: Penguin Random House, Book Description gelezen; volledige tekst niet ingezien. (2026-10-26).

De beschrijving legt het accent op de aanwezige mensen en de eigen bedoeling van een bijeenkomst, voorbij automatische gewoonten.

De ontvangstzinnen en vrijwillige tafelmomenten zijn onze eigen toepassing; ze worden niet als citaten of methode uit een gelezen hoofdstuk gepresenteerd.

https://www.penguinrandomhouse.com/books/319055/the-art-of-gathering-by-priya-parker/

GASTHEERSCHAP

Is This a Cookbook?

Heston Blumenthal

Welk zintuig krijgt bij één hap even alle aandacht?

Laat gasten bij de drie kruidenboters eerst aan het blad ruiken en dan dezelfde boterbasis proeven. Bij de jusproef wordt alleen de afwerking veranderd; een kort stil moment volstaat.

Aan tafel: De geheime tuin van de kruidenvrouw, Als de teuten thuiskomen, De bakkerij vóór zonsopgang

Geraadpleegd: Bloomsbury, Description en inhoudsopgave gelezen, waaronder The mindful sandwich en Sauces, dips and condiments. (2026-10-26).

De beschrijving presenteert recepten samen met gedachten, verhalen en vragen die het koken nieuwsgieriger maken.

Onze proefopzet is eigen werk; geen van de zeventig recepten is hier als volledig gelezen of gekookt aangemerkt.

https://www.bloomsbury.com/us/is-this-a-cookbook-9781526621528/

GASTHEERSCHAP

Med

Claudia Roden

Welke schaal kun je delen terwijl de kok ook blijft zitten?

Zet bij de kerstkip de koude citrus-kruidenyoghurt apart en schenk pas aan tafel op. Gebruik bij de Provence één schaal groente en één lepel, zodat het gesprek ruimte krijgt.

Aan tafel: Een licht voor wie aankomt, Een avond in de Provence

Geraadpleegd: Penguin/Ebury, boekbeschrijving gelezen; geen volledig recept ingezien. (2026-10-26).

De uitgever beschrijft Rodens huidige koken voor familie en vrienden, met eenvoudige bereiding en ontspannen samen eten.

De yoghurt en wintertian zijn eigen composities. Hedendaags mediterraan koken levert geen bewijs voor een maaltijd uit de eerste eeuw.

https://www.penguin.co.uk/books/442490/med-by-roden-claudia/9781473586024

GASTHEERSCHAP

The Physiology of Taste

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Wat maakt van gevoed worden een prettige avond aan tafel?

Leg bij Lille en kerst het serveermoment vóór het volgende verhaal. Geef de koks een zitplaats en laat na het eten tijd zonder nieuwe opdracht; bespreek de tekst als een historische persoonlijke stem.

Aan tafel: Als de teuten thuiskomen, Een licht voor wie aankomt, Wanneer Stockholm stil wordt

Geraadpleegd: Project Gutenberg, vertaling Fayette Robinson: Meditation XIV, de onderdelen Difference Between the Pleasure of Eating and the Pleasures of the Table, Accessories en The 18th and 19th Century gelezen. (2026-10-26).

De gelezen passage verbindt tafelplezier met gezelschap, plaats en tijd, naast het eten zelf.

Zijn historische en medische verklaringen worden niet als huidige kennis gebruikt. Wijn is geen vereiste voor onze ontvangst en de volledige tekst is niet gelezen.

https://www.gutenberg.org/cache/epub/5434/pg5434-images.html

GASTHEERSCHAP

French Country Cooking

Mimi Thorisson

Wie heeft aan deze maaltijd gewerkt voordat de gasten binnenkomen?

Begin Lille bij degene die de pan klaarzet, niet alleen bij de reiziger. Geef de ontvangst een korte zin, zet de broodplank klaar en werk de jus af voordat iedereen gaat zitten.

Aan tafel: Als de teuten thuiskomen, Het brood van morgen, Een licht voor wie aankomt, De bakkerij vóór zonsopgang

Geraadpleegd: Penguin Random House/Clarkson Potter, Book Description gelezen; Mimi's My cookbooks-tekst over huis en recepten aanvullend gelezen. (2026-10-26).

De uitgever koppelt dit boek aan een huis in Médoc, plaatselijke makers en de ontmoetingen rondom koken.

Het verhaal over de mensen van Lille is een gemarkeerde verbeelding, geen overgenomen familiegeschiedenis; de jusproef is een eigen compositie.

https://www.penguinrandomhouse.com/books/529635/french-country-cooking-by-mimi-thorisson/

GASTHEERSCHAP

A Kitchen in Italy

Mimi Thorisson

Welke maaltijd zou je opnieuw maken omdat ze bij de mensen aan jouw tafel past?

Kies bij Bologna één herhaalbaar zondagsgerecht. Vraag bij Stockholm of iemand een smaak wil noemen die meeverhuisde; wie niets vertelt, kan gewoon blijven eten. Noteer na afloop één eigen geslaagde handeling.

Aan tafel: De zondag die blijft, Wanneer Stockholm stil wordt, De tuin op Djurgården, De sleutel van de kelder

Geraadpleegd: Penguin Random House/Clarkson Potter, Book Description en Mimi's My cookbooks-beschrijving gelezen. Publicatiedatum 11 november 2025 gecontroleerd; geen volledige recepten ingezien. (2026-10-26).

De uitgever beschrijft terugkerende gezinsmaaltijden door de seizoenen; Mimi verbindt het boek zelf met haar huis in Turijn en herinneringen aan reizen en samen eten.

We nemen de aandacht voor herhaling en eigen herinneringen mee. Onze scènes, gerechten en gezinnen zijn geen passages uit dit boek.

https://www.penguinrandomhouse.com/books/688817/a-kitchen-in-italy-by-mimi-thorisson/