Van vuur naar tafel.

Het complete draaiboek.

Voorbereiding, oven en vuur, recepten voor 2 / 4 / 8 / 10, ingrediëntenverhalen, tafel, rolspel, afhaal, verpakking en drukwerk.

Start met Morgen voor twee. De overige avonden bouwen voort op dezelfde voorraadkast, broodpraktijk en aandacht voor de gast.

Dit boek vervangt de eerdere losse keukenproeven. Het bestaande Vertelboekje bevat de volledige zes scènes per avond; het Papieratelier bevat de doosbanden en gevouwen verhalen.

UITVOERING 2.0 / 11 OKTOBER 2026
Een andere wereld aan tafel.

Eigen recepten en ontwerpkeuzes. Hoeveelheden, smaak, fysieke pasvorm en service nog te beproeven. De gewone oven is de complete basisroute. Raadpleeg productetiketten en de gaarcontroles.

01 / De regels van Tafelreizen

Elke avond heeft een concrete plek, periode of tekst als vertrekpunt, een compleet menu, een ingrediëntendossier en één menselijke bedoeling. Historisch bewijs, verbeelding en moderne techniek blijven herkenbaar. De recepten zijn eigen, nog te koken proefrecepten. Een oven, koelkast, thermometer, betrouwbare ingrediënten en goede timing maken een oude handeling vandaag uitvoerbaar.

Vuur en oven dragen het warme menu: bakken, roosteren, braiseren en garen in een afgedekte pot. De kookplaat helpt kort met aanzetten, aan de kook brengen, saus afwerken of gelijktijdig linzen garen. We willen beheerste hitte en lekker eten. Rook is een mogelijke smaak, geen verplicht effect. Verbrande zwarte randen worden verwijderd.

Fermentatie is zichtbaar in meerdere menuonderdelen: gist/deeg of desem, cultuurboter, zuurkool, yoghurt, crème fraîche, azijn en zorgvuldig gekozen gefermenteerde olijven. De inkoopkaart vermeldt wat gekocht is. Zelf fermenteren is een vaardigheid die je opbouwt; een niet-klaar ferment wordt nooit door een datum op de kalender afgedwongen.

De verfijning zit in een goede korst, zachte gare peulvruchten, gebalanceerd zuur, glanzende jus, warme borden en een koude frisse tegenstem. Franse technieken zoals braiseren en boter door jus kloppen, met Italiaanse aandacht voor gedeelde schalen en weinig goed gekozen producten, dienen het lokale verhaal. Geen willekeurige truffelolie, microgroenten of schuimpjes toevoegen.

Per gerecht staat één zin klaar. Per ingrediënt staat de smaakfunctie en context in het dossier. Je vertelt niet alle ingrediëntenverhalen hardop. De gast kiest wat hij leest. Tijdens het eten mag het gewone gesprek het overnemen.

02 / Morgen: de vaste route voor twee

Maandag 12 oktober, ontvangst om 19.00. Beschikbaar: pizzaoven of veilige buitenhaard, plus gewone oven. Geen actieve starter nodig. De onderstaande ovenvolgorde blijft de tijdsbasis; kies één beheerste buitenbereiding uit de twee routes hieronder. Zo proef je vuur zonder drie warmtebronnen tegelijk te moeten bedienen. Menu: klein tarwe-roggegistbrood met cultuurboter; ovenpot van gele erwten met geroosterde prei, wortel en kool; klein schaaltje zuurkool-appel; ovenappel met yoghurt en roggekruim. Water als drank. Dit menu bevat tarwe, rogge en melk; controleer de etiketten op extra allergenen, vooral sulfieten bij azijn.

Vandaag klaarzetten: kom, weegschaal, bakplaat, koelrooster, ovenvaste pot met deksel (2-3 liter), twee kleine ovenschalen, tang, houten lepel, broodmes, thermometer, zeef, schone theedoek. Voor presentatie: twee diepe borden van circa 22 cm, twee dessertkommen van circa 12-14 cm, twee kleine schaaltjes, twee glazen, twee servetten, twee sets vork/mes/lepel en twee dessertlepels; broodplank, boterschaaltje en onderzetters. Gebruik wat je hebt als het functioneel en rustig van kleur is.

Het vuur voor morgen: kies vooraf één route. Met een pizzaoven bak je het brood buiten op de recepttemperaturen (230 °C, daarna circa 210 °C), gemeten bij vloer én bakruimte; gebruik alleen materiaal en deurstand die jouw model toelaat. Verwarm volgens de handleiding en reken tijd om de hitte te laten stabiliseren. Controleer vroeg, draai waar stralingswarmte dat vraagt en verhuis naar de gewone oven als je die temperatuur niet kunt beheersen. Bak de overige gerechten in de gewone oven.

Met een geschikte buitenhaard bak je het brood binnen en rooster je de groenten buiten. Begin rond 17.15 met een beheerst vuur zodat je rond 18.10 naast rustige gloed kunt werken. Leg wortel en prei op een schone, daarvoor geschikte gietijzeren plaat of plancha op een stabiel rooster; kool kan wat later erbij en er eerder af. Gebruik dezelfde afgewogen olie en kruiden. Keer met een lange tang; reken circa 20-40 minuten en controleer gaarheid en goudbruine kleur. Geen zwartblakerende vlammen. De erwtenpot blijft in de oven of kort op de kleine pit. Bij onvoldoende hittecontrole, regen of wind gaan de groenten op 220 °C in de gewone oven.

Extra buitenmateriaal: hittebestendige handschoenen, lange tang, stabiele hittebestendige landingsplek, geschikte thermometer en de modelgeschikte bakplaat/plancha. Alleen wanneer deze aanwezig en geschikt zijn, kies je buitenwarmte. Geen aankoop nodig om morgen te kunnen eten: de volledige binnenroute is beschikbaar. De gast hoeft niet bij het vuur te staan; jouw aandacht verhuist naar tafel zodra de warme bereiding klaar is.

Boodschappen: de automatisch opgetelde lijst bij Morgen is leidend. Koop groenten en fruit met ongeveer 15-20% marge voor schil en snijverlies. Koop de kleinste geschikte verpakking zuurkool, yoghurt en cultuurboter; gebruik alleen de afgewogen hoeveelheden. Controleer dat boter cultuurboter is en dat de kool werkelijk gefermenteerd is. Geen extra zuur toevoegen aan yoghurt of boter om ze 'gefermenteerd' te noemen.

Vanmiddag en morgen: droog papier en tafelmateriaal kunnen nu klaar. Koelproducten na aankoop onmiddellijk in de koelkast. Bak en kook morgen volgens de volgende ovenvolgorde; de bereidingsteksten bevatten de hoeveelheden en gaarcontroles.

Tijd	Oven / keuken	Tafel / regie
11.00	Buitenplek en materiaal controleren; één vuurroute kiezen, opwarmtijd volgens eigen toestel plannen	Droge kaart en tafelmateriaal binnen houden
11.30	Gistbrood mengen; 15 min rust, 8 min kneden, 60-90 min eerste rijs, circa 10 min vormen, 45-60 min tweede rijs	Ingrediënten en bakken wegen; menukaart afdrukken
Circa 13.50-15.15	Bak wanneer het deeg klaar is, circa 35-40 min; daarna minimaal 90 min afkoelen. Maak de oven uiterlijk rond 15.15 vrij	Doek en borden klaarzetten
15.30	Oven naar 190 °C; appels 25-35 min, kruim laatste 10-14 min op aparte plaat	Appel snel koelen; yoghurt blijft apart in koelkast
16.15	Oven naar 170 °C; ui is aangezet, erwtenpot aan kook en afgedekt in oven	Groenten wassen en snijden
Circa 17.00	Aardappel bij erwten; verder garen tot volledig zacht, vocht controleren	Rustige tafel, water, kaart; geen scherm op ieders plek
17.45-18.10	Gaarheid beoordelen; zo nodig langer. Pot daarna kort warm houden	Host leest tekst één keer hardop
18.10-18.45	Groenten op de buitenplancha óf in oven op 220 °C, tot gaar en goudbruin	Zuurkool uitlekken, appelreepjes pas rond 18.45; boter portioneren
18.45-18.55	Pot opnieuw goed doorwarmen als nodig, azijn doseren; borden met warm water opwarmen en drogen	Keuken schoon, handen wassen, serveergerei klaar
19.00	Brood en boter naar tafel	Welkom, korte vertelling, brood delen
19.10	Pot, groenten en zuur schaaltje serveren	Beeld en muziek pauzeren; zelf mee-eten
Rond 19.45	Koude/lauwe appel met yoghurt en droge kruim afwerken	Eén vraag, geen tweede toneelstuk

Reken voor het brood tot circa 3 uur en 45 minuten vanaf mengen tot uit de oven: ook rusten, kneden, vormen en beide rijsbeurten tellen mee. Verwarm de oven tijdens de tweede rijs. Gebruik de baktijd als venster; begint de rijs later of blijft het deeg traag, verschuif de rest en de ontvangst mee. De erwten moeten zacht worden. Warm de erwten op de kleine pit door terwijl de oven de groenten roostert. Laat een gare pot niet uren lauw staan om een mooi schema te volgen.

Alleen na het werk tijd? Kies vooraf de korte broodvariant: 200 g tarwebloem, 40 g rogge, 150 ml water, 10 ml zonnebloemolie en 4 g zout. Meng, rust 20 minuten, verdeel in vier dunne broden. Bak op een voorverwarmde plaat op 230 °C circa 8-12 minuten, keer halverwege; gaar en licht gekleurd, niet rauw in het midden. Dit is ongerezen ovenflatbread. Pas de eerste menuregel aan; gist vervalt, olie komt erbij. Begin de erwtenpot uiterlijk 16.30-17.00 voor een diner rond 19.30. Begin je later, plan later eten. De fermenten zijn dan cultuurboter, kool, yoghurt en azijn.

03 / Wat je zegt en doet

Welkom, circa 60-90 seconden met stiltes: “Vanavond probeer ik iets uit dat dicht bij ons begint. In Bokrijk staat een bakhuis uit Eksel. Daar begint het verhaal; wat hier op tafel staat, heb ik voor ons vandaag gemaakt. Voor dit brood er was, moest iemand mengen, wachten en bakken. Dat werk hoor je heel even wanneer de korst breekt.”

Snijd het brood. Geef eerst een stuk aan je gast. Wacht, proef zelf. “We houden een klein onaangeroerd stukje voor morgen. De pot die erbij komt heeft rustig staan garen. Kom, schuif maar aan.”

Bij de hoofdschotel: “De erwten zijn zacht, de groenten hebben kleur gekregen in de oven. Met de koele kool kun je zelf wat frisheid toevoegen.” Stop dan met uitleg. Bij het dessert: “Dezelfde appel, een beetje anders: zacht, fris en krokant.” Een mogelijke vraag: “Wie maakt dat jij je ergens thuis voelt?” Stilte is ook een goed antwoord.

Licht rollenspel, alleen als gasten dat leuk vinden: zeg vooraf dat het een verzonnen scène is en vraag of ze één kleine handeling willen meedoen. Geen verplicht accent of kostuum. Eksel: iemand is even degene die brood voor morgen bewaart. Lille: een aanwezige gast is de thuiskomer en schuift aan; iemand die mee kookte mag de eerste lepel uitscheppen. Kerst: iemand geeft een stuk brood door aan de buur. Een rol duurt hoogstens dertig seconden. Niemand hoeft armoede, oorlog, een religie of een overledene te spelen.

Vier cuekaarten voor de gastheer: 1. Welkom, licht, stoel. 2. Muziek uit, brood delen. 3. Eten serveren, verhaal pauzeren. 4. Fruit, één vraag, blijven zitten. De zes bestaande scènes zijn de uitgebreide familieversie. Gebruik morgen alleen de korte tekst; de film mag vóór de avond bekeken worden en hoeft niet naast elk gerecht te draaien.

04 / De tafel hoort bij de plek

Eksel: ongeverfd of rustig houten tafelblad, gewassen naturel linnen, eenvoudige roomkleurige of aardbruine voedselveilige keramiek. Een klein wit schoteltje voor het bewaarde brood. Mat roestvrij bestek of verzorgd bestaand bestek; geen noodzaak tot antiek. Olijfgroene menukaartband, één lage warme lamp. Een lege houten plank komt pas met het brood tot leven. De pot blijft op een onderzetter of wordt in een lichtere schaal overgeschept.

Lille: dezelfde basis, iets verzorgdere tafel: roomkleurig tafelkleed, eenvoudige glazen, wijnrode band, één droge brief/envelop naast de broodplank. Geen losse munten, oude handelswaar of verzonnen familiedocumenten als 'bewijs'. Een gewone kom wordt voor de echte gast aangeschoven. De thuiskomer krijgt geen hoofdrol ten koste van de thuisblijver.

Kerst: roomkleurig linnen, lage kommen voor bouillon, twee broodplanken, drie gedeelde schalen, klein olijfolieschaaltje per vier personen. Twee lage warme lichtpunten, eventueel stabiele ongeparfumeerde kaarsen buiten de looproute en ver van papier. Geen altaaropstelling; alle aanwezigen hebben een normale plaats. Het oude tekstspoor leeft in het delen.

Voor acht: acht diepe hoofdkommen, acht dessertkommen, acht glazen, acht servetten, acht sets mes/vork/soeplepel plus dessertlepels; bij kerst acht extra kleine bouillonkommen. Twee broodplanken, twee boterschaaltjes of oliebakjes, drie serveerschalen, vier serveerlepels/tangen, drie onderzetters, waterkan, kruimeldoek. Voor tien vermenigvuldig persoonsgebonden materiaal met 1,25; deelmateriaal alleen uitbreiden wanneer de tafel te lang wordt. Laat tussen schalen plaats voor onderarmen en oogcontact.

Gebruik alleen intact voedselveilig servies. Decoratieve vintage glazuren, gevonden takken, as en onbekende metalen komen niet tegen eten. Zet geen hoog bloemstuk tussen gezichten. Zet zacht licht op eten en handen; genoeg licht om messen, stappen en serveerranden te zien. Geen geurkaarsen of parfum: brood en eten leveren de geur.

05 / Vuur zonder gokken

Een gewone oven is de vaste reserve voor ieder warm gerecht. De temperatuuraanduidingen in de recepten zijn boven-/onderwarmte. Gebruik je hete lucht, begin circa 15-20 °C lager en beoordeel garing; de eigen ovenproef is leidend. Een pizzaoven is geen gewone oven op maximale stand: brood en braadgerechten vragen veel lagere, beheerste hitte dan pizza.

Barbecue: maak een directe zone voor kleuren en een indirecte zone voor rustig garen. Gebruik een dekselthermometer voor oriëntatie en een geschikte thermometer bij de pan/het rooster; hitte bij het eten kan afwijken. Begin 45-60 minuten vóór de eerste bereiding als werkmarge voor aansteken en stabiliseren. Zet alleen materiaal met bevestigde geschiktheid op rooster of kolen. De tijden in onze recepten blijven controlemomenten, geen garantie bij wind of wisselende kolen.

Buitenhaard: alleen een bestaande geschikte kookopstelling, droge onbehandelde brandstof, stabiel rooster en aparte plek voor hete materialen. Kook naast beheerste gloed, niet in oplaaierende vlammen. Eén persoon blijft verantwoordelijk voor het vuur; de verteller loopt niet weg van een onbeheerde pan. Gebruik ovenhandschoenen en een aangewezen warme landingsplek buiten het bereik van gasten.

Pizza-/broodoven: volg de handleiding van het eigen model voor brandstof, deurstand, ventilatie, pannen en temperaturen. Meet vloer én bakruimte. Plaats geen geïmproviseerde afsluiting op een gasoven. Bij te hoge of onstabiele temperatuur verhuist het gerecht naar de gewone oven. Bakpapier mag niet langs een vlam of boven zijn temperatuurlimiet. Brood en vlees worden niet rechtstreeks op een vieze of asbedekte vloer gelegd.

Barbecue en draagbare brandstofoven blijven buiten; nooit naar woonkamer, tent of garage verplaatsen. Bij regen, wind of onvoldoende beheersing kies je de oven. Vuur hoort bij de keuken, niet als live brandend object op de gedekte tafel. Gebruik thermometer en schone tangen; scheid rauw vlees van klaar eten. Kip en opgewarmde gerechten krijgen de aangegeven kerntemperatuurcontrole.

06 / Fermentatie als vaste smaaklaag

Morgen: gistbrood, cultuurboter, aangekochte zuurkool, yoghurt en afgewerkte appelciderazijn. Ze zijn ingebouwd in het menu, niet als los proefje verplicht aan de gast. Houd de dosis klein: het gerecht moet naar erwt, groente of appel blijven smaken. 'Huisgemaakt' slaat op de maaltijd en het brood; vertel eerlijk welke fermenten je koopt.

Vanaf deze week: oefen één witte-koolferment volgens de complete gelinkte UCCE-methode uit het smaakatelier. Noteer grondstof, zout, temperatuur, verloop en controles. Bij 21-24 °C wordt ongeveer drie tot vier weken genoemd; start op 12 oktober is dus geen belofte voor 31 oktober. Smaak, bubbels of alleen één pH-getal bewijzen op zichzelf geen veilig geslaagd proces. Bij schimmel, bederf of twijfel niet proeven.

Voor de familie: koop de kool opnieuw tenzij je leerpot volgens de volledige methode klaar en betrouwbaar beoordeeld is. Als je voor desem kiest, oefen meerdere bakbeurten ruim vooraf; zonder werkzame starter kies je eerlijk gistbrood. Maak geen risicovolle haastvariant met ongecontroleerde rauwe melk, zelfgemaakte vleesgarum of een nieuwe koji-opstelling voor een gastdeadline.

Voor de twee afhaalproeven: gebruik afgewerkte aangekochte fermenten met bewaarde bronetiketten. Een actief gasvormend ferment reist niet in een dicht verzegelde cadeaudoos. Zelfgemaakte fermenten worden pas een latere productiestap na herhaalbare thuisproeven en toetsing van het werkelijke proces. Gefermenteerd betekent niet automatisch ongekoeld houdbaar of geschikt voor elke gast.

Mimi Thorisson is de bevestigde inspiratiebron voor Franse/Italiaanse familie-eetcultuur, tafelgevoel en gulheid. Noma inspireert de aandacht voor de smaakvoorraad. Deze recepten zijn eigen composities; we kopiëren geen auteursrecept en doen geen beroep op een niet-gelezen boekpassage.

07 / Familie en kerst uitvoeren

Eksel eind oktober: richt op acht eters inclusief koks. Matthias bakt en vertelt; ouder 1 beheert de erwtenpot en warme service; ouder 2 roostert groenten en maakt dessert en koude schaaltjes. Met één oven bak je brood en dessert ruim vooraf. Rooster groenten vlak voor eten, houd de gare erwten kort op de kookplaat warm. Voor tien gebruik je de tienpersoonskolom; controleer paninhoud en verdeel groenten over meerdere platen. Vijf minuten vóór ontvangst is decoreren klaar.

Lille proef vóór 28 november: bereid brood en peren eerst. Vlees moet minstens vijf uur vóór ontvangst worden aangezet. Braiseer op 155 °C; als het mals is, kunnen de aardappelen op 220 °C. Houd stoof kort warm, werk jus vlak vóór serveren af. Bij een dag-voorafroute koel je de stoof snel in ondiepe porties, en verwarm je hem de volgende dag eenmaal volledig door. De koks eten na het brood mee; de peren vragen alleen opscheppen.

Kerst voor acht, ontvangst 18.30: brood 10.00-14.00, vijgen om 14.15 op 170 °C en daarna snel koelen. Bouillon rond 16.30 roosteren en garen; daarna warm houden op een kleine pit. Oven om 17.40 naar 200 °C; kip rond 18.00 erin, linzen rond 18.10 op de kookplaat. Bouillon om 18.35 bij scène 3. Brood en hoofdschalen pas wanneer kip gemeten gaar is, ongeveer 18.50-19.00. Pauze tijdens de maaltijd. Dessert en scènes 5-6 wanneer het gezelschap eraan toe is. De klok volgt de garing en de tafel.

Vooraf één volledige proef per editie met hetzelfde materiaal. Noteer opbrengst, werkminuten en warmteverlies. Een formule vermenigvuldigt ingrediënten, geen ovenruimte, baktijd of betrouwbare koelcapaciteit. Kook voor alle bevestigde eters inclusief de ouders, en plan geen extra symbolische eter.

08 / Twee kleine afhaalproeven

Twee afzonderlijke momenten: voorstel 14 november Eksel en 28 november Lille. Telkens twee boxen voor twee, dus vier eters. Gebruik de vierpersoonskolom en weeg de werkelijke opbrengst. Verdeel elk hoofdcomponent eerlijk over twee huishoudens. Een eventuele portie voor jezelf of een proefbak komt boven op die vier porties, niet uit de gastporties.

Eksel per huishouden: brood in eigen droge zak, 30 g cultuurboter koud; erwtenbasis en geroosterde groenten in afzonderlijke passende bakken; 60 g zuurkool-appel in koud bakje; appel/compote apart van 120 g yoghurt; droge kruim in kleine voedselgeschikte zak. Broodhoeveelheid bij de vierpersoonsdesemkolom is een half familiebrood per huishouden. Begin met een passende hoofdgerechtenbak van circa 1 liter en een groentebak van circa 0,75 liter; kies na wegen en passen. Geen heet eten in de droge doos.

Lille per huishouden: brood droog, 30 g cultuurboter koud; runderstoof in circa 1-1,2 l bak; aardappelen apart in circa 0,75 l bak; peer met siroop in circa 0,5 l bak; 60 g crème fraîche apart. Volumes zijn pasvormvoorstellen, geen garantie. Bakhoogte, lekdichtheid en temperatuurgeschiktheid moeten met de echte inhoud kloppen.

Werkproces voor deze familieproef: gebruik een koelkast die werkelijk 0-5 °C meet, schoon materiaal en ondiepe voedselgeschikte bakken. Verdeel warm eten om het snel te laten afkoelen; gebruik waar nodig een koudwater-/ijsbad om de gesloten of afgeschermde pan, roer met schoon materiaal en koel binnen één tot twee uur verder in de koelkast. Een diepe hete pot blijft niet uren op het aanrecht. Een te volle koelkast of onvoldoende gekoelde bak betekent: geen koude afhaaloverdracht.

Noteer per batch einde koken, begin koelen, tijd in koelkast, temperatuur vóór overdracht en aankomst. Houd eten in een passende koeltas met voldoende bevroren elementen en controleer het eigen traject. Voor deze eerste persoonlijke proef spreken we af: direct naar huis, meteen koelkast, dezelfde avond eten. Dat is een werkafspraak, geen bewezen houdbaarheidsclaim of gevalideerd commercieel transport. Volg strengere productetiketten waar die gelden.

Opwarmen door de gast: karton, doek, band, lak en onbekende deksels gaan nooit in de oven. Schep over in eigen geschikte schalen. Warm erwten of stoof afgedekt op circa 170 °C door; begin na 25 minuten te controleren, roer en geef extra tijd waar nodig. De hoeveelheid en schaal bepalen de tijd; eindcontrole 75 °C gedurende 30 seconden, op meerdere plekken. Groenten/aardappelen kunnen daarna op 200 °C circa 10-20 minuten bijkleuren en doorwarmen; ook hier geldt de eindcontrole van 75 °C gedurende 30 seconden, zo nodig langer verwarmen. Warm maar één keer op. Houd koude kool, boter, yoghurt en room koud; voeg kruim pas op het dessert toe. Geef deze route pas mee nadat je dezelfde portie, schaal en eindcontrole zelf hebt beproefd.

Zonder geslaagde koel-, transport- en opwarmproef serveer je thuis warm. Dat verandert niets aan de feestelijke doos, maar voorkomt dat een mooi ontwerp een onbewezen proces verbergt. Voor betaalde verkoop gelden bovendien de lokale voedselregels; dit werkboek presenteert de familieproef niet als verkoopklaar gecertificeerd product.

09 / Het complete pakket

Voor het diner morgen: één uitnodigings-/menukaart voor twee, één gastheerkaart, twee naamstrookjes indien gewenst. Geen doos aan tafel nodig. Brood komt onder een gewassen ongeparfumeerde doek op de plank. Openen, snijden en uitscheppen zijn de theatrale momenten.

Voor elke box: bruine kraftdoos voor droog brood en papier; roomkleurige band met het bestaande tekstwoordmerk; papieren broodzak; gewassen linnen doek van circa 50 × 50 cm; kaart met met de hand geschreven naam; drieledig verhaalblad; volledige menukaart met ingrediënten en allergenen; herinneringskaart; praktisch opwarm-/bewaarblad; retourkaart voor koeltas en leenmateriaal. Apart: gelabelde voedselbakken, koude drager, passende elementen. Alle etiketgegevens blijven te lezen zonder decoratief papier te openen.

Eksel krijgt een olijfgroen katoenen bandje, Lille wijnrood, kerst een wijnrode envelop als je iets meegeeft. Het woordmerk blijft tekst. Standaard doosmaat ter pasproef: circa 360 × 260 × 130 mm binnenmaat; pas met echte broodzak en papier. Geen nieuwe verpakking kopen op basis van alleen een AI-foto.

Lak: uitsluitend een vooraf gemaakte, volledig afgekoelde flexibele zegel op de verwijderbare flap van de droge Lille-envelop; circa 20-25 mm. Een papieren treklip maakt hem eenvoudig te openen. Lak nooit op voedselbak, broodzak of een actief ferment. Voor morgen volstaat een papieren sluiting en een handgeschreven naam. De uitvoerbare printbladen gebruiken geen speciale druktechniek.

Inpakvolgorde: droge werkplek, handen schoon; brood volledig afgekoeld in voedselzak, doek eromheen; kaart en envelop bovenop; treklus en band sluiten. Gekoelde bakken apart vullen/controleren, volledige etiketten aanbrengen, gekoeld bewaren en pas bij vertrek in koeltas. Tweede persoon controleert naam, editie, aantallen en allergenen. Geef beide delen aan en benoem wat onmiddellijk in de koelkast hoort.

Eén kaart per voedselonderdeel: gebruik de afzonderlijke codes E01-E08 voor Eksel en L01-L06 voor Lille uit de Servicekaarten-PDF. Erwtenbasis en groenten krijgen elk hun eigen ingrediëntenlijst; appel, yoghurt en kruim blijven ook op papier gescheiden. Eén set per huishouden. De korte keukenkaart en twee zelfstandige opwarm-/tafelbladen staan in hetzelfde bestand. Voor de afhaalappel mag de resterende afgewogen honing uit het recept naar smaak door de compote; niet toevoegen boven op de receptdosis. Laat je die weg, schrap honing op E06.

Per etiket invullen: editie/gerecht, netto gewicht, werkelijke ingrediënten en samengestelde productbestanddelen, aanwezige allergenen, batch/bereidingsdatum en tijd, bewaarinstructie, afgesproken gebruiksmoment, getest opwarmen, eigen bereikbaar nummer. De printset bevat zichtbare invulvelden; onbekende gegevens worden niet verzonnen. Vul en controleer vóór overdracht. Retourafspraak op aparte kaart, zodat eten niet van een QR-code of werkende website afhankelijk is.

10 / Klaarzetten, spelen, afsluiten

Een uur vóór ontvangst controleer je garing, schalen, bestek, kaart en water. Een kwartier vóór ontvangst is het warme proces onder controle en de koude afwerking klaar. De looproute tussen keuken en tafel blijft vrij. Presenteer nooit een zware hete gietijzeren pan als verrassing bij iemands handen; zet hem op de vaste veilige plek of schep over.

Speel met een doek die opengaat, een stoelpoot over hout, een korst die klinkt, een kan die schenkt en een schaal die wordt doorgegeven. Dat zijn echte geluiden. De opgenomen muziek is ondersteunend en uit bij het brood. Geen voice-over. Als iemand begint te vertellen, stop jij met regisseren.

Na de avond: noteer werkelijke porties, restant, kosten en minuten; vraag wat lekker was, welk beeld bleef hangen en wat te gemaakt voelde. Bewaar één eerlijke familieherinnering met toestemming. Maak eigen foto's van de echte proef, met toestemming van wie herkenbaar in beeld komt. Benoem cinematografische AI-beelden altijd als verbeelding, apart van verslagfoto's van echte diners.

11 / Bronnen en grenzen

• Bokrijk / Bakhuis Eksel: gebouw, werktuigen en datering. Geen receptbewijs.

• Pelt / Lilse teuten: plaatselijke vertrekpunten voor het verhaal.

• Mimi Thorisson / eigen website: familie, Franse en Italiaanse keuken als bevestigde sfeerreferentie. Haar tafels inspireren gulheid, een mooie braadschaal en aandacht voor seizoensproducten; de recepten hier zijn eigen composities.

• Ooni / brood bakken: een brood vraagt beheerste lagere hitte en passend materiaal. Volg altijd het eigen ovenmodel.

• Centre Antipoisons / koolmonoxide en apparaten: barbecue hoort niet binnen of in een garage.

• Food Standards Agency / koken en koelen: algemene huishoudelijke gaar-, koel- en opwarmbegeleiding; geen Belgische verkoopcertificering.

• UCCE / kleine zuurkoolmethode: complete leerproef; niet vervangen door een losse zoutvuistregel.

De foto's zijn cinematografische verbeeldingen; recepten, opbrengsten, pasvorm en service vragen de echte proef. De digitale set geeft de concrete keuzes, hoeveelheden en stappen, geen verzonnen testresultaten.

Het brood van morgen · voor twee

Maandag 12 oktober · eerste diner / 2.0 / 11 oktober 2026

Samen voelen of koken, brood delen en een kort verhaal als één avond werken.

Het bewaarde bakhuis uit Eksel is het historische vertrekpunt. Deze ingrediënten, bereiding op ovenwarmte of beheerste gloed en verfijning zijn onze moderne interpretatie.

01 / Het eerste stuk

Klein tarwe-roggebrood met cultuurboter.

Korte openingszin, brood delen, proeven.

02 / De gedeelde pot

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

Schep op en laat het gewone gesprek beginnen.

03 / Een zachte afloop

Ovenappel, yoghurt en geroosterde roggekruim.

Eén vrijwillige vraag bij de appel.

Water op tafel. Andere dranken alleen als afgesproken aanvulling; geen wijn nodig om de ervaring compleet te maken.

Allergenen: TARWE; ROGGE; MELK; Etiket: mogelijk SULFIETEN; Volledige etiketcontrole. Controleer samengestelde producten en kruiscontact; neem de volledige gebruikte etiketten over vóór serveren of overdracht.

Het brood van morgen

Eksel · rond 1825 / 2.0 / 11 oktober 2026

Zien hoeveel zorg er achter het dagelijkse eten zit.

Bakhuis en werktuigen komen uit een echte collectiebron. Het gezin, menu en bewaarritueel zijn verbeeld. Geen bewezen menu van onze voorouders.

01 / Het eerste stuk

Tarwe-roggezuurdesem met cultuurboter.

Scène 4: korst en kruim in stilte; 5: een onaangeroerd stukje bewaren.

02 / De gedeelde pot

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

Na de zes korte scènes de ovenpot en groenten delen.

03 / Een zachte afloop

Ovenappel, yoghurt en geroosterde roggekruim.

Later kleine kommen; het verhaal hoeft niet opnieuw.

Water op tafel. Andere dranken alleen als afgesproken aanvulling; geen wijn nodig om de ervaring compleet te maken.

Allergenen: TARWE; ROGGE; MELK; Etiket: mogelijk SULFIETEN; Volledige etiketcontrole. Controleer samengestelde producten en kruiscontact; neem de volledige gebruikte etiketten over vóór serveren of overdracht.

Als de teuten thuiskomen

Sint-Huibrechts-Lille · rond 1800 / 2.0 / 11 oktober 2026

Ook het werk en het verhaal van de thuisblijver laten meetellen.

De winterse terugkeer van Lilse teuten is gedocumenteerd; stoof, servies, brief en dialogen zijn onze hedendaagse invulling.

01 / De deur staat open

Tarwe-roggezuurdesem met cultuurboter.

Scènes 1-4 bij ontvangst; schuif de kom voor een echte gast aan.

02 / Wat thuis bleef doorgaan

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

Na scène 4 eten; beeld en muziek pauzeren.

03 / Omdat jij zou komen

Ovenpeer, lichte kaneelsiroop en crème fraîche.

Scènes 5-6 bij de peren; de kok zit mee aan tafel.

Water op tafel. Andere dranken alleen als afgesproken aanvulling; geen wijn nodig om de ervaring compleet te maken.

Allergenen: TARWE; ROGGE; MELK; Etiket: mogelijk SULFIETEN. Controleer samengestelde producten en kruiscontact; neem de volledige gebruikte etiketten over vóór serveren of overdracht.

Een licht voor wie aankomt

Kerst · aan onze eigen tafel / 2.0 / 11 oktober 2026

Iedere aanwezige gast laten ervaren dat er plaats is.

Handelingen 2, Lucas 2 en Deuteronomium 8 vormen een literair vertrekpunt. Geen eerste-eeuws kerstmenu of nagespeeld sacrament.

01 / Het eerste welkom

Gerst-preibouillon met geroosterde ui.

Scène 3 bij de kleine bouillon.

02 / Het eerste stuk gaat rond

Olijfoliebrood met zwarte olijven.

Scène 4: muziek uit en brood doorgeven.

03 / Een schaal in het midden

Ovenkip met wortel, ui en citroenlinzen.

Direct na het brood; pauzeer gedurende de hoofdmaaltijd.

04 / Het licht blijft nog even aan

Ovenvijgen, yoghurt, honing en kaneel.

Scènes 5-6 bij de vijgen. Eén vrijwillige vraag.

Water op tafel. Andere dranken alleen als afgesproken aanvulling; geen wijn nodig om de ervaring compleet te maken.

Allergenen: GERST; TARWE; Etiket: mogelijk SULFIETEN; MELK. Controleer samengestelde producten en kruiscontact; neem de volledige gebruikte etiketten over vóór serveren of overdracht.

Klein tarwe-roggebrood met cultuurboter

Het eerste geluid is de korst. De boter geeft het warme graan een frisse, ronde nasmaak. Eén brood van circa 500 g deeg is bewust ruim voor twee en een stukje voor morgen.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Tarwebloem	240 g	480 g	960 g	1200 g
Volkoren roggemeel	60 g	120 g	240 g	300 g
Drinkwater	195 ml	390 ml	780 ml	975 ml
Instant gist	3 g	6 g	12 g	15 g
Fijn zout	6 g	12 g	24 g	30 g
Ongezouten cultuurboter	30 g	60 g	120 g	150 g

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Meng bloem, rogge, gist, water en zout; de boter komt alleen op tafel. Rust 15 minuten, kneed 8 minuten. Laat afgedekt op kamertemperatuur rijzen tot duidelijk luchtig, doorgaans 60-90 minuten.

2. Vorm per twee eters één klein brood; het recept is bewust ruim. Laat 45-60 minuten narijzen. Verwarm een gewone oven op 230 °C boven-/onderwarmte met bakplaat. Snijd het brood in, bak 10 minuten op 230 °C en circa 25-30 minuten op 210 °C. De kruim moet gaar zijn; gebruik circa 96 °C kern als broodkwaliteitscontrole, niet als voedselveiligheidsgarantie.

3. Laat 90-120 minuten op een rooster afkoelen. Leg de afgewogen cultuurboter (15 g per persoon) in kleine schaaltjes. Houd een onaangeroerd stukje brood apart; gebruik circa 80-100 g gebakken brood per persoon bij de maaltijd en bewaar de rest.

Presentatie: Een heel brood op een houten plank; snijd aan tafel met een goed broodmes. Geen hete pot tussen gasten.

Vuurroute: Buitenoven: alleen op dezelfde beheerste baktemperaturen en met passend materiaal. Geen brood op pizzahitte van 450 °C. Morgen kan de pizzaoven deze bakbeurt dragen als je de temperatuur beheerst; de gewone oven is de reserve.

Materiaal: Weegschaal, kom, bakplaat, bakpapier binnen zijn temperatuurlimiet, rooster, broodmes, plank, boterschaaltje.

Vooraf, bewaren en variant: Brood volledig afkoelen vóór verpakken. Boter gekoeld bewaren volgens etiket en pas kort voor serveren uithalen.

Tarwe-roggezuurdesem met cultuurboter

Hetzelfde brood in Eksel en Lille: eerst gaat het over bewaren, daarna over ontvangen. Twee kleine broden zijn makkelijker gelijkmatig te bakken dan één groot.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Tarwebloem	140 g	280 g	560 g	700 g
Volkoren roggemeel	35 g	70 g	140 g	175 g
Actieve tarwedesem, 100% hydratatie	35 g	70 g	140 g	175 g
Drinkwater	110 ml	220 ml	440 ml	550 ml
Fijn zout	3,5 g	7 g	14 g	17,5 g
Ongezouten cultuurboter	30 g	60 g	120 g	150 g

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Gebruik gezonde actieve starter die na voeden voorspelbaar rijst; begin geen nieuwe starter vlak voor een diner. Meng meel, starter en water; rust 30 minuten. Werk zout erdoor.

2. Laat bij ongeveer 22-24 °C in totaal circa 4-6 uur bulkrijzen. Vouw drie keer in de eerste 90 minuten. Let op zichtbare lucht en ongeveer de helft volumetoename; de tijd is een venster. Vorm voor acht twee broden; voor twee één klein brood, voor vier één brood en voor tien twee grotere broden.

3. Laat afgedekt 8-14 uur in de koelkast (0-5 °C) narijzen. Bak vanuit de koeling: gewone oven 230 °C, 15 minuten; daarna 210 °C, circa 25-35 minuten. Controleer bij het kleine brood voor twee al na 25 minuten totale baktijd; grotere broden vragen langer. Beoordeel korst en gare kruim. Laat 2 uur afkoelen.

4. Geen werkzame starter: gebruik voor acht twee keer het recept bread-now (twee broden); serveer 120 g cultuurboter totaal en schrijf gistbrood op alle kaarten. Recepttijden schalen niet mee met porties.

Presentatie: Twee broden op planken, 15 g boter per persoon. Geef brood door; houd één klein onaangeroerd stuk apart bij Eksel.

Vuurroute: Brood op restwarmte in een geteste brood-/pizzaoven kan; meet vloer en bakruimte apart. Controleer eerst pasvorm en handleiding. Voor de eerste familieronde is de gewone oven een volledige reserve.

Materiaal: Twee rijsmanden of met doek beklede kommen, twee bakplaten of in twee bakbeurten, weegschaal, rooster, broodmes.

Vooraf, bewaren en variant: Bak eerder op de dag; volledig afkoelen. Bewaar starter volgens je vertrouwde onderhoudsmethode; bewaar boter gekoeld.

Ovenpot van gele erwten met geroosterde prei, wortel en kool

De erwt is de zachte voorraad; de geroosterde groenten brengen een tweede laag. De Franse afwerking zit in zorgvuldig kleuren en doseren, de Italiaanse gulheid in de schaal midden op tafel.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Droge gele spliterwten	130 g	260 g	520 g	650 g
Ui	80 g	160 g	320 g	400 g
Vastkokende aardappel	180 g	360 g	720 g	900 g
Prei	160 g	320 g	640 g	800 g
Wortel	180 g	360 g	720 g	900 g
Savooikool	100 g	200 g	400 g	500 g
Zonnebloemolie	20 ml	40 ml	80 ml	100 ml
Drinkwater	550 ml	1100 ml	2200 ml	2750 ml
Gedroogde tijm	0,4 g	0,8 g	1,6 g	2 g
Fijn zout	4 g	8 g	16 g	20 g
Zwarte peper	0,3 g	0,6 g	1,2 g	1,5 g
Appelciderazijn, 5% zuurgraad	5 ml	10 ml	20 ml	25 ml

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Oven 170 °C boven-/onderwarmte. Spoel erwten, snijd ui fijn en aardappel in blokjes van circa 1,5 cm. Fruit ui in twee vijfde van de afgewogen olie in een ovenvaste pan gedurende 6-8 minuten op de kookplaat. Voeg erwten, het afgewogen water (heet) en tijm toe; breng kort aan de kook.

2. Dek af en zet 45 minuten in de oven. Voeg aardappel en de helft van het afgewogen zout toe. Gaar nog 35-60 minuten tot erwten helemaal zacht zijn. Controleer elke 25 minuten het vocht; houd 150-250 ml heet water per twee personen beschikbaar. Druk een deel met een lepel fijn; maak geen dunne soep.

3. Snijd gewassen prei in stukken van 4 cm, wortel in stukken van circa 1,5 cm en kool in brede repen. Meng met de resterende olie, de andere helft van het zout en de peper. Als de pot klaar is, verhoog oven naar 220 °C. Rooster groenten op ruime plaat circa 25-35 minuten, keer na 15 minuten; neem prei of kool eerder uit als gaar en goudbruin.

4. Houd de pot intussen kort op zeer laag vuur warm, roer en meet zo nodig; of verwarm hem vlak vóór serveren opnieuw door. Roer eerst iets meer dan de helft van de afgewogen azijn door de gare erwten, proef en voeg zo nodig de rest toe. Breng groenten en pot gelijktijdig naar tafel.

Presentatie: Per warm diep bord circa 250-300 g erwtenbasis en circa 150 g geroosterde groenten; werkelijke opbrengst wegen. Groenten bovenop, lepel jus/vocht eromheen, rand schoon. Koolaccent apart.

Vuurroute: Gesloten barbecue: pan in indirecte zone bij circa 170 °C, deksel dicht; even vaak vocht controleren. Groenten daarna indirect op 220 °C of kort op schoon rooster. Buitenhaard: pan op rooster naast gloeiende kolen, nooit onbeheerst in vlammen; bij schommeling naar oven.

Materiaal: 2-3 l ovenvaste pan met deksel voor twee; voor acht circa 6-7 l en twee ruime groenteplaten. Thermometer, tang, houten lepel, hittebestendige onderzetter.

Vooraf, bewaren en variant: Plan geen uren lauw warmhouden. Eet na afronden; voor afhaal apart snel terugkoelen volgens de proceskaart. De azijn is geen conservering.

Koele zuurkool en frisse appel

Warm en zacht krijgt een klein fris tegenwicht. Hier proef je bewaren; de kool is voor deze proef bewust aangekocht.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Naturel zuurkool, uitgelekt	40 g	80 g	160 g	200 g
Appel	20 g	40 g	80 g	100 g

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Laat gekochte naturel zuurkool uitlekken en weeg de hoeveelheid uit de gekozen kolom. Snijd de afgewogen gewassen appel vlak voor serveren in fijne reepjes. Meng zonder extra dressing.

2. Proef zout en zuur. Serveer 30 g per persoon apart zodat de gast zelf doseert. Gebruik geen zelfgemaakte pot met onzekere rijpheid voor het diner van morgen.

Presentatie: Een klein sober schaaltje naast de gedeelde pot. Zeg alleen dat het een fris accent bij de warme maaltijd is.

Vuurroute: Koud bewaren en koud serveren; deze component hoeft geen vuur te zien.

Materiaal: Zeef, kleine kom, mes, twee schaaltjes van circa 60 ml.

Vooraf, bewaren en variant: Zuurkool volgens etiket gekoeld; appel pas kort voor serveren snijden. Apart van warm eten en zuivel verpakken.

Ovenappel, yoghurt en geroosterde roggekruim

De eenvoudige appel blijft het einde van de avond. Een deel wordt compote, een deel houdt zijn vorm. Yoghurt verfrist; een kleine kruim geeft pâtisserie-precisie zonder een tweede dessert.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Appel	300 g	600 g	1200 g	1500 g
Dikke volle ongezoete yoghurt	120 g	240 g	480 g	600 g
Ongezouten cultuurboter	12 g	24 g	48 g	60 g
Volkoren roggemeel	15 g	30 g	60 g	75 g
Tarwebloem	10 g	20 g	40 g	50 g
Honing	12 g	24 g	48 g	60 g
Drinkwater	25 ml	50 ml	100 ml	125 ml

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Snijd de afgewogen geschilde appel in parten, leg in een passende ovenschaal met al het afgewogen water en een derde van de boter. Dek af en bak op 190 °C circa 25-35 minuten tot zacht. Neem de helft uit en prak de andere helft met het vocht tot grove compote.

2. Wrijf de afgewogen rogge en tarwe met de resterende boter en de helft van de honing tot kruim. Spreid dun uit op aparte kleine bakplaat; bak op 190 °C circa 10-14 minuten, schep eenmaal om. Laat krokant afkoelen. Dit gebeurt eerder op de dag.

3. Schep per persoon 60 g koude yoghurt en een gelijk deel van appelparten, compote en kruim in een kleine kom. Gebruik de resterende honing alleen als de appel het vraagt.

Presentatie: Yoghurt als rustige basis, compote aan één kant, twee of drie appelparten, kruim op het laatste moment. Geen bloemen of specerijen toevoegen die niet op de kaart staan.

Vuurroute: Appel kan afgedekt in een geschikte schaal bij 190 °C indirecte barbecuewarmte. Bak kruim in de gewone oven; geen as of brandende takken op het bord.

Materiaal: Kleine ovenschaal met deksel/folie, kleine bakplaat, vork, twee dessertkommen en twee lepels.

Vooraf, bewaren en variant: Eerder bereide appel en compote snel koelen en gekoeld bewaren; yoghurt apart. Kruim volledig afkoelen en droog luchtdicht bewaren; pas bij serveren combineren.

Langzaam gebraiseerd rund met wortel, pastinaak en glanzende jus

De terugkerende gast ziet de schaal; de thuisblijver heeft de uren gezien. Braiseren en de jus met koude cultuurboter afwerken geven de stoof verfijning zonder een verzonnen teutenrecept.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Rundstoofvlees, ontvliesd	450 g	900 g	1800 g	2250 g
Ui	120 g	240 g	480 g	600 g
Wortel	140 g	280 g	560 g	700 g
Pastinaak	140 g	280 g	560 g	700 g
Zonnebloemolie	15 ml	30 ml	60 ml	75 ml
Drinkwater	400 ml	800 ml	1600 ml	2000 ml
Gedroogde tijm	0,4 g	0,8 g	1,6 g	2 g
Gedroogd laurierblad	1 stuk	2 stuk	4 stuk	5 stuk
Fijn zout	4 g	8 g	16 g	20 g
Zwarte peper	0,4 g	0,8 g	1,6 g	2 g
Appelciderazijn, 5% zuurgraad	5 ml	10 ml	20 ml	25 ml
Ongezouten cultuurboter	12 g	24 g	48 g	60 g

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Oven 155 °C. Snijd vlees in stukken van 4-5 cm, dep droog, kruid met drie kwart van het afgewogen zout en alle peper. Kleur in kleine porties die ruim in de pan passen in olie op kookplaat of op een beheerste buitenvuurzone; circa 8-12 minuten voor twee eters; grotere hoeveelheden vragen meer bakrondes en tijd. Neem uit.

2. Fruit ui 8 minuten in dezelfde pan. Blus met het afgewogen water (heet) en schraap het bruine aanbaksel los. Voeg vlees, tijm en laurier toe; vloeistof ongeveer half tot twee derde langs het vlees, zo nodig iets extra water. Dek af en braiseer 2 uur op 155 °C.

3. Voeg wortel en pastinaak van 2-3 cm toe. Gaar nog 45-90 minuten tot vlees met een vork uit elkaar gaat; controleer vocht elke 45 minuten. Begin ruim op tijd: een stug stuk krijgt meer tijd, geen hogere vlam.

4. Neem vlees en groenten kort uit, verwijder laurier. Is de jus dun, kook op de kookplaat enkele minuten in. Voeg iets meer dan de helft van de afgewogen azijn toe, proef met het resterende zout en zo nodig de rest van de azijn. Haal van vuur, klop de afgewogen koude cultuurboter door de jus en leg vlees/groenten terug. Niet hard laten koken na de boter.

Presentatie: Verdeel vlees en groenten in warme lage kommen, nappeer met circa 40-60 ml jus per persoon en geef aardappelen apart. De saus bedekt het vlees dun; geen plas op het bord.

Vuurroute: Indirecte barbecue of geschikte buitenoven op circa 155 °C, pan met deksel. Eerst kleuren boven beheerste hitte; daarna naast de warmtebron garen. Gebruik op dezelfde tijden de vork- en vochtcontrole.

Materiaal: Ovenvaste braadpan 2,5-3 l voor twee, 7-8 l voor acht of twee kleinere pannen; tang, zeef optioneel, garde, warme schalen.

Vooraf, bewaren en variant: Mag een dag vooraf: snel in ondiepe porties koelen; afgedekt koelen. Bij opwarmen de kern 75 °C gedurende 30 seconden; boterafwerking liefst vlak voor eten. Voor afhaal de hele variant inclusief boter één keer beproeven.

Goudbruine ovenaardappelen met tijm

Het vertrouwde bijgerecht krijgt een zorgvuldig geroosterde rand. De smaak van thuis zit in herkenbaarheid, niet in een kostbare garnering.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Vastkokende aardappel	350 g	700 g	1400 g	1750 g
Zonnebloemolie	15 ml	30 ml	60 ml	75 ml
Fijn zout	3 g	6 g	12 g	15 g
Gedroogde tijm	0,3 g	0,6 g	1,2 g	1,5 g

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Snijd geschilde aardappelen in stukken van circa 2 cm. Meng met olie, zout en tijm op ruime plaat.

2. Rooster op 220 °C gedurende circa 35-45 minuten tot zacht vanbinnen en goudbruin vanbuiten. Keer na 20 minuten. De stoof is dan al gaar en houdt kort warm; controleer de ovenwissel in de dagplanning.

Presentatie: Een kleine warme schaal per vier eters. Verdeel eerlijk vóór iemand bijneemt.

Vuurroute: Indirect op een gesloten barbecue bij circa 220 °C in een geschikte schaal; af en toe keren. Geen aardappel in voedselvreemde as rollen.

Materiaal: Ondiepe bakplaat, spatel, serveerschaal.

Vooraf, bewaren en variant: Voor thuis vlak voor eten roosteren. Voor afhaal apart verpakken; opnieuw roosteren geeft een andere korst dan vers, dus eerst beproeven.

Ovenpeer, lichte kaneelsiroop en crème fraîche

Omdat jij zou komen. De peer wacht al klaar; een lepel gefermenteerde room geeft het zachte fruit een frisse, Franse afwerking.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Stevige handpeer	300 g	600 g	1200 g	1500 g
Drinkwater	100 ml	200 ml	400 ml	500 ml
Fijne suiker	20 g	40 g	80 g	100 g
Kaneelstokje	0,5 stuk	1 stuk	2 stuk	2,5 stuk
Crème fraîche, ongezoet	60 g	120 g	240 g	300 g

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Schil peren, halveer en verwijder klokhuis. Leg in een nauw passende ovenschaal met het afgewogen water, de suiker en de kaneel uit de gekozen kolom. Dek af.

2. Bak op 170 °C circa 35-55 minuten tot een mes gemakkelijk in het vruchtvlees gaat; keer halverwege. Voeg water toe als de schaal droog wordt. Verwijder kaneel. Kook vocht alleen indien nodig kort in tot dunne siroop.

3. Serveer twee halve peren per persoon wanneer de gekozen vruchtgrootte dat toelaat, anders weeg en verdeel gelijk. Geef 30 g crème fraîche en een lepel siroop per persoon; de overige siroop hoeft niet op.

Presentatie: Fruit naast room, saus ertussen. Zet de kom neer vóór de zin “Omdat ge thuis zoudt zijn”.

Vuurroute: Afgedekte schaal op indirecte barbecuewarmte van circa 170 °C; gewone oven is gelijkwaardige route.

Materiaal: Ovenschaal met deksel, dunschiller, mes, vier kleine schaaltjes bij takeaway (fruit en room apart).

Vooraf, bewaren en variant: Eerder bereid fruit en siroop snel koelen. Crème fraîche gekoeld apart houden. Beide koud of alleen fruit lauwwarm serveren.

Olijfoliebrood met zwarte olijven

Een rond brood gaat van hand tot hand. Graan, olie en olijven verbinden aan het tekstuele landschap; dit is ons hedendaagse gistbrood.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Tarwebloem	150 g	300 g	600 g	750 g
Drinkwater	97,5 ml	195 ml	390 ml	487,5 ml
Olijfolie	17,5 ml	35 ml	70 ml	87,5 ml
Instant gist	1,25 g	2,5 g	5 g	6,25 g
Fijn zout	3 g	6 g	12 g	15 g
Ontpitte zwarte olijven, uitgelekt	20 g	40 g	80 g	100 g

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Meng bloem, gist, water en zout. Rust 15 minuten, kneed circa 8 minuten met drie zevende van de afgewogen olie (30 ml bij acht eters). Vouw uitgelekte fijngehakte olijven erdoor. Rijs 60-90 minuten tot luchtig.

2. Vorm voor acht twee kleine broden; voor twee of vier één brood, voor tien twee grotere. Laat 45-60 minuten narijzen. Bak in de gewone oven op 220 °C circa 25-35 minuten tot gaar en goudbruin. Controleer het kleine brood voor twee al na 20 minuten. Laat 2 uur afkoelen. Geef de resterende olie (5 ml per persoon) in kleine schaaltjes.

Presentatie: Snijd en geef eerst een stuk door. Muziek uit; kip en linzen staan klaar voor direct daarna.

Vuurroute: Alleen gecontroleerde bakruimte rond 220 °C; draai weg van felle stralingshitte. Geen hoge pizzavlam tegen brood of papier.

Materiaal: Kom, twee kleine bakplaten, rooster, broodmes, twee dipkommetjes.

Vooraf, bewaren en variant: Brood afgekoeld droog bewaren. Controleer bij olijven de bewaarvoorschriften en volledige ingrediëntenlijst.

Gerst-preibouillon met geroosterde ui

Een kleine kom warmte vóór iemand iets moet vertellen. Gerst geeft beet; de geroosterde ui maakt de bouillon zachter van smaak.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Parelgort / parelgerst	25 g	50 g	100 g	125 g
Prei	60 g	120 g	240 g	300 g
Ui	25 g	50 g	100 g	125 g
Olijfolie	5 ml	10 ml	20 ml	25 ml
Drinkwater	400 ml	800 ml	1600 ml	2000 ml
Gedroogd laurierblad	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk	1,25 stuk
Gedroogde tijm	0,25 g	0,5 g	1 g	1,25 g
Fijn zout	1,5 g	3 g	6 g	7,5 g
Zwarte peper	0,125 g	0,25 g	0,5 g	0,625 g

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Rooster ui en prei met olie in een ovenvaste pan, zonder deksel, op 200 °C circa 20 minuten; schep om, voorkom zwarte randjes.

2. Voeg gespoelde gerst, heet water, laurier, tijm, zout en peper toe. Breng kort op de kookplaat aan de kook en zet afgedekt op 180 °C circa 35-50 minuten, tot gerst gaar. Verwijder laurier, proef, voeg indien nodig wat heet water toe.

3. Schenk 150-180 ml per persoon met wat graan; er kan wat bouillon overblijven. Serveer bij scène 3, vóór brood en hoofdgerecht.

Presentatie: Kleine sobere kommen, aan tafel voorzichtig inschenken uit een hanteerbare kan. De damp is het effect; geen rookmachine.

Vuurroute: Indirecte barbecue op dezelfde temperaturen met passende pot; eerst groenten roosteren, daarna vocht en deksel. Gewone oven bij wisselvallig weer.

Materiaal: Ovenvaste pan circa 3 l, soeplepel, kan voor maximaal vier porties tegelijk, acht kommen.

Vooraf, bewaren en variant: Kan eerder: snel koelen; eenmaal volledig doorverwarmen. Tijdens ontvangst warm houden en niet uren lauw laten staan.

Ovenkip met wortel, ui en citroenlinzen

De schalen maken de tafel groter. Franse braadtechniek, Italiaanse frisheid en een gedeeld gebaar; de kip is onze huidige feestkeuze.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Ontbeende kipdij	400 g	800 g	1600 g	2000 g
Wortel	250 g	500 g	1000 g	1250 g
Ui	125 g	250 g	500 g	625 g
Knoflook	5 g	10 g	20 g	25 g
Olijfolie	20 ml	40 ml	80 ml	100 ml
Gedroogde tijm	0,5 g	1 g	2 g	2,5 g
Fijn zout	3,75 g	7,5 g	15 g	18,75 g
Zwarte peper	0,25 g	0,5 g	1 g	1,25 g
Droge groene linzen	100 g	200 g	400 g	500 g
Drinkwater	300 ml	600 ml	1200 ml	1500 ml
Gedroogd laurierblad	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk	1,25 stuk
Platte peterselie	6,25 g	12,5 g	25 g	31,25 g
Citroensap	8,75 ml	17,5 ml	35 ml	43,75 ml

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Oven 200 °C. Verdeel kip, wortel in stukken van 1,5-2 cm, ui en knoflook over voldoende ruime braadsledes (twee bij acht eters) met vijf achtste van de olie (50 ml bij acht), tijm, twee derde van het zout (10 g bij acht) en alle peper. Rauwe kip en klaar eten gescheiden houden.

2. Rooster circa 35-45 minuten; wissel de platen waar nodig. Meet in meerdere dikke stukken 75 °C gedurende minstens 30 seconden. Geef extra tijd als nodig; kleur of klok alleen volstaan niet.

3. Linzen: spoel, zet op de kookplaat op met het afgewogen water en laurier. Kook zacht volgens verpakking, circa 20-30 minuten. Dit kleine pitgebruik maakt de gelijktijdige ovenservice haalbaar. Giet overtollig vocht af, verwijder laurier; meng met de resterende olie, gehakte peterselie, eerst ongeveer twee derde van het citroensap en het resterende zout. Proef, gebruik zo nodig de rest van de citroen en wat kookwater.

4. Laat kip 5 minuten rusten terwijl je het brood deelt. Schep heldere braadjus van de groenten bij de linzen; breng alles tegelijk naar tafel.

Presentatie: Ongeveer 200 g rauw kipgewicht en 50 g droge linzen per persoon. Serveer in drie lage warme schalen; laat ruimte om door te geven.

Vuurroute: Kip op gesloten barbecue indirect bij circa 200 °C, niet boven vlammen; dezelfde kerntemperatuurcontrole. Voor acht blijft de dubbele braadslede in de oven de meest overzichtelijke route.

Materiaal: Twee ruime braadsledes, kleine linzenpan, thermometer, schone tang, drie serveerschalen en onderzetters.

Vooraf, bewaren en variant: Kip liefst op de avond zelf. Vegetarisch: vervang voor acht door 1,6 kg bloemkool op aparte plaat (circa 25-35 minuten), linzen naar 560 g en water naar 1,7 l; overige smaakmakers gelijk en proeven. Werk de kaart bij; dit is een eigen te testen variant.

Ovenvijgen, yoghurt, honing en kaneel

De vijgen mochten wachten zodat de kok kan blijven zitten. Fruit uit een voorraad, frisse yoghurt en een kleine hoeveelheid honing geven een rustige afsluiting.

Ingrediënt (netto)	2 eters	4 eters	8 eters	10 eters
Gedroogde vijgen	80 g	160 g	320 g	400 g
Drinkwater	100 ml	200 ml	400 ml	500 ml
Dikke volle ongezoete yoghurt	200 g	400 g	800 g	1000 g
Honing	10 g	20 g	40 g	50 g
Kaneelstokje	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk	1,25 stuk

Bereiding

Gebruik alle hoeveelheden uit één gekozen portiekolom. Verdelingen in de stappen slaan op die afgewogen totalen. Tijden, verdamping en benodigde panruimte schalen niet recht evenredig mee.

1. Verwijder harde steeltjes, halveer grote gedroogde vijgen. Leg met water en kaneel in een kleine afgedekte ovenschaal.

2. Bak op 170 °C circa 25-40 minuten tot zacht. Voeg water toe als nodig; verwijder kaneel. Koel snel als je dit eerder maakt en bewaar gekoeld.

3. Verdeel 100 g yoghurt per persoon, de vijgen en een beetje vocht over het aantal benodigde kommen. Gebruik maximaal 5 g honing per persoon; proef de werkelijk gebruikte vijgen en yoghurt.

Presentatie: Kommetjes al klaarzetten met yoghurt in de koelkast; fruit en honing bij het dessert erop. Scènes 5-6 pas nu.

Vuurroute: Afgedekt in indirecte buitenwarmte op circa 170 °C; brood/pizzaoven alleen als de temperatuur beheerst is.

Materiaal: Kleine afgedekte ovenschaal, acht dessertkommen, lepels.

Vooraf, bewaren en variant: Fruit en yoghurt gekoeld apart bewaren tot afwerken. Controleer melk en eventuele sulfieten in gedroogd fruit.

Elk ingrediënt heeft een reden

Smaakfunctie en context, geen verzonnen herkomstbewijs. Dit dossier is leesbaar; je hoeft niet alles hardop te vertellen.

Tarwebloem

Het geraamte van het brood: maakt een rekbaar deeg en een kruim die je kunt delen. Onze huidige bloemkeuze bewijst geen plaatselijke meelverhouding.

Allergenen/etiket: TARWE.

Volkoren roggemeel

Geeft een donkere, aardse toon aan het dagelijkse brood. Het bakhuis is het historische spoor; deze verhouding kiezen wij.

Allergenen/etiket: ROGGE.

Actieve tarwedesem, 100% hydratatie

Een levende voorraad die je onderhoudt voor een volgende bakdag. Bevat evenveel tarwebloem als water; gebruik een gezonde, vertrouwd actieve starter.

Allergenen/etiket: TARWE.

Instant gist

Geeft morgen een betrouwbaar gerezen brood. Gistfermentatie is echt, maar dit snelle deeg heet geen zuurdesem.

Drinkwater

Draagt warmte naar graan en peulvruchten en houdt de saus soepel. Dit is een functie in onze keuken, geen verzonnen familielegende.

Fijn zout

Maakt smaken herkenbaar en verstevigt deeg. De afgewogen hoeveelheid is een moderne kookkeuze; natriumarm aanpassen vraagt opnieuw proeven.

Ongezouten cultuurboter

Licht frisse boter van gefermenteerde room, als Franse afwerking naast brood of in jus. Kies boter waarvan het etiket culturen of gefermenteerde room bevestigt.

Allergenen/etiket: MELK.

Droge gele spliterwten

Een droge voorraad wordt een zachte gedeelde pot. De erwt draagt het thema bewaren; dit recept is geen aangetroffen Eksels gezinsmenu.

Ui

Langzaam gekleurd geeft ui zoetheid en diepte. Het stille werk vóór de gasten komen krijgt zo smaak.

Prei

Het witte deel wordt zacht; geroosterde randen geven contrast. Gebruik goed uitgespoelde stukken, zonder zand aan tafel.

Wortel

Warmte concentreert de zoetheid. Grove, herkenbare stukken laten zien wat er uit de schaal wordt gedeeld.

Vastkokende aardappel

In Eksel bindt hij de pot, in Lille wordt hij een goudbruine begeleider. Dat verschil toont wat techniek met hetzelfde product doet.

Savooikool

Een blad met structuur naast de zachte erwt. We roosteren de rand goudbruin, niet tot zwarte as.

Zonnebloemolie

Neutrale bakolie laat graan en groenten spreken. Deze praktische hedendaagse keuze is geen claim over de voorraadkast in 1825.

Gedroogde tijm

Een kleine kruidige achtergrond voor pot en braadschaal. Niet elke geur hoeft een uitleg aan tafel te krijgen.

Zwarte peper

Een beheerste prikkel na het zachte en zoete. We gebruiken hem als huidige smaakkeuze, niet als bewijs van historische betaalbaarheid.

Appelciderazijn, 5% zuurgraad

Een paar afgemeten druppels na het garen maken de saus helderder. Gekocht afgewerkt ferment; zuur toevoegen maakt dit gerecht niet houdbaar.

Allergenen/etiket: Etiket: mogelijk SULFIETEN.

Naturel zuurkool, uitgelekt

De zuur geworden kool laat bewaren proeven. Voor de eerste reeks gekocht; kies kool en zout als basis en vermeld eventuele extra etiketbestanddelen.

Allergenen/etiket: Volledige etiketcontrole.

Appel

Een deel blijft fris bij de kool, een deel wordt zacht in de oven. Eén vrucht verbindt voorraad en thuiskomen, zonder een familierecept te verzinnen.

Dikke volle ongezoete yoghurt

Zuur en romigheid houden geroosterd fruit licht. Een afgewerkt zuivelferment, geen melk die je voor morgen zelf hoeft te laten staan.

Allergenen/etiket: MELK.

Honing

Een kleine hoeveelheid rondt fruit af. Met kerst heeft honing ook een literair aanknopingspunt in Deuteronomium 8:8; dit dessert is modern.

Fijne suiker

Helpt de peren een lichte siroop geven. Doseer bewust: het fruit blijft herkenbaar, het dessert wordt geen suikerverhaal.

Rundstoofvlees, ontvliesd

Tijd maakt een stevig stuk mals. Onze huidige feestkeuze eert het werk van wie thuis kookt; de teutenbron bewijst dit vleesmenu niet.

Pastinaak

Geeft aardse zoetheid bij de donkere jus. Roosteren en stoven leveren andere texturen; wij kiezen duidelijke stukken in de stoof.

Gedroogd laurierblad

Geeft achtergrond aan langzame bereidingen. Tel de bladeren en haal ze vóór serveren weg.

Stevige handpeer

Speciaal bereid omdat er iemand komt. Het gerecht draagt het welkom; de peer is onze vertelkeuze.

Kaneelstokje

Een zachte geur boven de peer of vijg. We beweren niet dat een Lilse teut deze kaneel meebracht.

Crème fraîche, ongezoet

Gefermenteerde room geeft de peer een frisse Franse tegenstem. Controleer culturen en ingrediënten op het etiket.

Allergenen/etiket: MELK.

Olijfolie

Draagt brood, roostergroenten en de laatste glans. Olijf en olie hebben een bijbels tekstspoor; onze dosering en toepassing zijn eigentijds.

Ontpitte zwarte olijven, uitgelekt

Kleine zoute stukjes maken het gedeelde brood herkenbaar. Kies natuurlijk gefermenteerde olijven en controleer de productinformatie; zwart alleen zegt niets over fermentatie.

Allergenen/etiket: Etiket: mogelijk SULFIETEN.

Parelgort / parelgerst

Een paar korrels maken de welkomstbouillon dragend. Gerst heeft een tekstueel spoor; de soep zelf is onze compositie.

Allergenen/etiket: GERST.

Ontbeende kipdij

Blijft sappig in de braadschaal en laat de kok mee-eten. Een feestelijke moderne keuze, geen eerste-eeuws kerstbewijs.

Knoflook

Wordt zacht naast ui en kip en bindt de smaak van de braadschaal. Dit is onze Mediterrane afwerking.

Droge groene linzen

Aardse beet onder de jus. Goed garen en sappig afwerken is belangrijker dan een spectaculaire garnering.

Platte peterselie

Verse snede en kleur na het roosteren. Hak vlak voor serveren; gebruik geen oneetbare tak als decor.

Citroensap

Frisheid aan het einde van linzen en braadjus. Een huidige Italiaanse smaakkeuze; geen claim over een vroege kerstmaaltijd.

Gedroogde vijgen

Gedroogd fruit wordt weer zacht in warm vocht. Vijgen vormen een tekstuele brug, zonder dat deze dessertcombinatie historisch wordt genoemd.

Allergenen/etiket: Etiket: mogelijk SULFIETEN.

Twintig boeken, twintig leesvragen

Dit is een werkvolgorde voor jouw aangeleverde lijst. Noma staat er al in en telt dus eenmaal. De vragen zijn onze opdrachten aan de lezer; voeg na het lezen editie en paginanummer toe.

Eerst lezen

Tasting History

Max Miller met Ann Volkwein / Alle avonden · bronfiche

Waar stopt het oorspronkelijke recept en begint de moderne bewerking? Maak die scheiding zichtbaar op je eigen menukaart.

Boek of digitale editie

Bread: A Global History

William Rubel / Eksel · brood en betekenis

Wat kan één brood vertellen over arbeid en toegang tot graan? Koppel dit aan een concrete bron voor Eksel, niet alleen aan een algemene geschiedenis.

Boek of digitale editie

The Art of Gathering

Priya Parker / Alle avonden · gastheerschap

Voor wie is deze avond, en wat wil je mogelijk maken tussen de mensen? Schrijf één bedoeling; schrap één overbodig ritueel.

Boek of digitale editie

The Noma Guide to Fermentation

René Redzepi en David Zilber / Smaakatelier · voorraadkast

Wat voegt een ferment aan dit gerecht toe? Vergelijk één smaakaccent met de basis. Lees een volledige methode vóór je zelf een pot begint.

Boek of digitale editie

In de keuken

Tartine Bread

Chad Robertson / Eksel & Lille · broodlog

Welke deegwaarneming kun je leren herkennen? Noteer temperatuur, rijzing en kruim bij herhaalde baksels met dezelfde verhouding.

Boek of digitale editie

Is This a Cookbook?

Heston Blumenthal / Broodmoment · geluid en aandacht

Wat verandert als je één zintuig aandacht geeft? Proef je eigen brood in stilte; voeg daarvoor geen extra techniek of gang toe.

Boek of digitale editie

Consider the Fork

Bee Wilson / Gastheergids · werkwijze

Welke handeling wordt door het gereedschap bepaald? Vergelijk je huidige oven en pan met een aantoonbaar oud werktuig zonder gelijke resultaten te claimen.

Boek of digitale editie

The Third Plate

Dan Barber / Najaar · ingrediëntenplan

Kunnen gewas, seizoen en beschikbare oogst de maaltijd sturen? Gebruik restgroenten in je eigen keuken; registreer snijverlies en porties.

Boek of digitale editie

Mensen & plaats

Pasta Grannies: The Official Cookbook

Vicky Bennison / Familieavond · herinnering

Welke kennis zit in iemands handen? Vraag je ouders één kookhandeling voor te doen en noteer hun eigen woorden met toestemming.

Boek of digitale editie

Heritage

Sean Brock / Lille · plaats en makers

Hoe maak je een maker en een plek concreet? Zoek voor je eigen gerecht een echt lokaal spoor; verplaats geen Amerikaanse traditie naar de Kempen.

Boek of digitale editie

Med

Claudia Roden / Kerst · gedeelde schalen

Welke maaltijd nodigt uit tot delen? Lees voor je huidige kersttafel; gebruik moderne Mediterrane recepten niet als bewijs voor de eerste eeuw.

Boek of digitale editie

Taste of Persia

Naomi Duguid / Later · een concrete reis

Welke precieze streek, stem en gelegenheid hoort bij een gerecht? Bewaar dit voor een latere, goed afgebakende reisavond.

Boek of digitale editie

Historisch verdiepen

Food Is Culture

Massimo Montanari / Alle conceptfiches

Wie kiest wat als gewoon, feestelijk of gepast geldt? Noteer voor elke historische avond huishouden, stand en gelegenheid.

Boek of digitale editie

A History of Food in 100 Recipes

William Sitwell / Later · gerecht als ingang

Welk groter verhaal kun je via één gerecht onderzoeken? Kies één gerecht en controleer de onderliggende bron vóór het een scène wordt.

Boek of digitale editie

Tasting the Past: Recipes from Antiquity

Jacqui Wood / Later · oudheid

Welke plaats en periode behandelt de passage precies? Houd de reikwijdte apart van je lokale familieverhaal.

Boek of digitale editie

Ancestral Appetites: Food in Prehistory

Kristen J. Gremillion / Later · bewijs en onzekerheid

Wat kan materiaal aantonen en wat blijft onbekend? Gebruik dit om de grenzen van je reconstructie te formuleren.

Boek of digitale editie

Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table

Massimo Montanari / Later · middeleeuwen

Welke sociale groep en periode kies je? Werk één gerichte middeleeuwse avond uit, pas na het onderzoek.

Boek of digitale editie

Oude teksten, kritisch lezen

Cookery and Dining in Imperial Rome

Apicius, Engelse editie Joseph Dommers Vehling / Later · Rome, geen kerstbewijs

Welke passage, vertaling en lezersgroep gebruik je? Een receptencollectie is geen menu van iedere Romein. Leg moderne vervangingen apart vast.

Boek of digitale editie

The Forme of Cury

Anonieme collectie, editie Samuel Pegge / Later · specifieke middeleeuwse tafel

Wat zegt de herkomst van deze tekst over voor wie er gekookt werd? Vermijd een algemene Kempense gezinstafel op basis van deze Engelse collectie.

Boek of digitale editie

The Physiology of Taste

Jean Anthelme Brillat-Savarin / Later · taal over smaak

Wie spreekt hier over smaak, en vanuit welke leefwereld? Lees als een stem uit zijn tijd, niet als neutrale voedingsleer.

Boek of digitale editie

Drukwerk voor de tafel en de eerste boxen.

De volgende pagina’s bevatten A6-kaarten op A4: menu, context, uitnodiging, hostcue, ingrediëntenetiketten en feedback. Print op 100%, zonder passend maken. Menukaarten op 250–300 g/m² roomkleurig papier, werk- en etikettenbladen op geschikt lichter papier. Knip op de gestippelde lijnen. Test één vel vóór de hele oplage.

Vul naam, datum, werkelijk gewicht, productbestanddelen, bewaarinstructie, gebruiksmoment en contact vóór gebruik in. De schalen en bakjes dragen hun eigen praktische etiket. Deze ontwerpbladen vormen geen volledig gevalideerd verkoopetiket.

De afzonderlijke Servicekaarten-PDF bevat een korte keukenkaart, opwarmbladen en dezelfde afzonderlijke boxetiketten. De Papieratelier-PDF blijft voor de doosbanden en A4-drieluiken. De actuele menu’s en koude bijcomponenten uit dit boek zijn leidend bij het vullen.

tafelreizen

Het brood van morgen

Het eerste stuk
Tarwe-roggezuurdesem met cultuurboter

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

Een zachte afloop
Ovenappel, yoghurt en geroosterde roggekruim

Water op tafel. Neem even plaats.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Waarom we hier zijn.

Bakhuis en werktuigen komen uit een echte collectiebron. Het gezin, menu en bewaarritueel zijn verbeeld. Geen bewezen menu van onze voorouders.

Zien hoeveel zorg er achter het dagelijkse eten zit.

Op de menukaart
TARWE; ROGGE; MELK; Etiket: mogelijk SULFIETEN; Volledige etiketcontrole. Controleer samengestelde producten en kruiscontact; neem de volledige gebruikte etiketten over vóór serveren of overdracht.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Voor jullie.

Lieve _____,

Er is brood. Er is iets warms.
Er is tijd om te blijven zitten.

Met zorg klaargemaakt door
_____

Je mag gewoon mee-eten.
Een verhaal vertellen mag, maar hoeft niet.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

De gastheerkaart.

01 Welkom. Een echte stoel voor een echte gast.

02 Muziek uit. Brood snijden en doorgeven.

03 Warm eten naar tafel. Zelf gaan zitten.

04 Fruit. Eén vraag. Ruimte laten.

Rolspel alleen als de gast het wil. Het beeld volgt de tafel.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

E01 / Brood

Ingrediënten basisrecept
Tarwebloem, Volkoren roggemeel, Actieve tarwedesem, 100% hydratatie, Drinkwater, Fijn zout

Allergenen / etiketcontrole
TARWE; ROGGE

Droog en gesloten bewaren, apart van de koeltas.
Op de plank; cultuurboter E02 apart. Een onaangeroerd stukje bewaren.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

E02 / Cultuurboter

Ingrediënten basisrecept
Ongezouten cultuurboter

Allergenen / etiketcontrole
MELK

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Koud bewaren. Kort voor het brood op tafel.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

E03 / Erwtenbasis

Ingrediënten basisrecept
Droge gele spliterwten, Ui, Vastkokende aardappel, Zonnebloemolie, Drinkwater, Gedroogde tijm, Fijn zout, Appelciderazijn, 5% zuurgraad

Allergenen / etiketcontrole
Etiket: mogelijk SULFIETEN

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Warm door volgens het opwarmblad. Groenten E04 apart opwarmen.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

E04 / Geroosterde groenten

Ingrediënten basisrecept
Prei, Wortel, Savooikool, Zonnebloemolie, Fijn zout, Zwarte peper

Allergenen / etiketcontrole
Controleer de gebruikte productetiketten en kruiscontact.

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Apart opwarmen volgens het opwarmblad; op de erwten scheppen.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

E05 / Zuurkool en appel

Ingrediënten basisrecept
Naturel zuurkool, uitgelekt, Appel

Allergenen / etiketcontrole
Controleer de gebruikte productetiketten en kruiscontact.

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Koud serveren naast de warme pot.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

E06 / Ovenappel en compote

Ingrediënten basisrecept
Appel, Drinkwater, Ongezouten cultuurboter, Honing

Allergenen / etiketcontrole
MELK

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Koud serveren bij yoghurt E07; kruim E08 pas op het einde.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

E07 / Yoghurt

Ingrediënten basisrecept
Dikke volle ongezoete yoghurt

Allergenen / etiketcontrole
MELK

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Koud serveren: de basis onder appel E06 en kruim E08.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

E08 / Roggekruim

Ingrediënten basisrecept
Volkoren roggemeel, Tarwebloem, Ongezouten cultuurboter, Honing

Allergenen / etiketcontrole
ROGGE; TARWE; MELK

Droog en gesloten bewaren, apart van de koeltas.
Droog houden; pas vlak voor eten over het dessert strooien.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Wat blijft?

Datum / editie: _____

Wat was lekker? _____
_____

Waar voelde je dat je was? _____
_____

Welke zin of handeling bleef? _____
_____

Volgende keer één ding anders:
_____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Als de teuten thuiskomen

De deur staat open
Tarwe-roggezuurdesem met cultuurboter

Wat thuis bleef doorgaan
Langzaam gebraiseerd rund met wortel, pastinaak en glanzende jus + Goudbruine ovenaardappelen met tijm

Omdat jij zou komen
Ovenpeer, lichte kaneelsiroop en crème fraîche

Water op tafel. Neem even plaats.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Waarom we hier zijn.

De winterse terugkeer van Lilse teuten is gedocumenteerd; stoof, servies, brief en dialogen zijn onze hedendaagse invulling.

Ook het werk en het verhaal van de thuisblijver laten meetellen.

Op de menukaart
TARWE; ROGGE; MELK; Etiket: mogelijk SULFIETEN. Controleer samengestelde producten en kruiscontact; neem de volledige gebruikte etiketten over vóór serveren of overdracht.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Voor jullie.

Lieve _____,

Er is brood. Er is iets warms.
Er is tijd om te blijven zitten.

Met zorg klaargemaakt door
_____

Je mag gewoon mee-eten.
Een verhaal vertellen mag, maar hoeft niet.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

De gastheerkaart.

01 Welkom. Een echte stoel voor een echte gast.

02 Muziek uit. Brood snijden en doorgeven.

03 Warm eten naar tafel. Zelf gaan zitten.

04 Fruit. Eén vraag. Ruimte laten.

Rolspel alleen als de gast het wil. Het beeld volgt de tafel.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

L01 / Brood

Ingrediënten basisrecept
Tarwebloem, Volkoren roggemeel, Actieve tarwedesem, 100% hydratatie, Drinkwater, Fijn zout

Allergenen / etiketcontrole
TARWE; ROGGE

Droog en gesloten bewaren, apart van de koeltas.
Op de plank; cultuurboter L02 apart. Geef het eerste stuk door.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

L02 / Cultuurboter

Ingrediënten basisrecept
Ongezouten cultuurboter

Allergenen / etiketcontrole
MELK

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Koud bewaren. Kort voor het brood op tafel.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

L03 / Runderstoof en jus

Ingrediënten basisrecept
Rundstoofvlees, ontvliesd, Ui, Wortel, Pastinaak, Zonnebloemolie, Drinkwater, Gedroogde tijm, Gedroogd laurierblad, Fijn zout, Zwarte peper, Appelciderazijn, 5% zuurgraad, Ongezouten cultuurboter

Allergenen / etiketcontrole
Etiket: mogelijk SULFIETEN; MELK

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Warm door volgens het opwarmblad. Aardappelen L04 apart opwarmen.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

L04 / Ovenaardappelen

Ingrediënten basisrecept
Vastkokende aardappel, Zonnebloemolie, Fijn zout, Gedroogde tijm

Allergenen / etiketcontrole
Controleer de gebruikte productetiketten en kruiscontact.

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Apart opwarmen volgens het opwarmblad; bij de stoof serveren.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

L05 / Peer en kaneelsiroop

Ingrediënten basisrecept
Stevige handpeer, Drinkwater, Fijne suiker, Kaneelstokje

Allergenen / etiketcontrole
Controleer de gebruikte productetiketten en kruiscontact.

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Koud serveren; creme fraiche L06 pas aan tafel toevoegen.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

L06 / Crème fraîche

Ingrediënten basisrecept
Crème fraîche, ongezoet

Allergenen / etiketcontrole
MELK

Meteen in koelkast 0-5 °C; volg een strenger bronetiket.
Koud serveren naast de peer L05.

Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Gebruik op / tijd: _____
Extra productbestanddelen: _____
_____
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Wat blijft?

Datum / editie: _____

Wat was lekker? _____
_____

Waar voelde je dat je was? _____
_____

Welke zin of handeling bleef? _____
_____

Volgende keer één ding anders:
_____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Een licht voor wie aankomt

Het eerste welkom
Gerst-preibouillon met geroosterde ui

Het eerste stuk gaat rond
Olijfoliebrood met zwarte olijven

Een schaal in het midden
Ovenkip met wortel, ui en citroenlinzen

Het licht blijft nog even aan
Ovenvijgen, yoghurt, honing en kaneel

Water op tafel. Neem even plaats.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Waarom we hier zijn.

Handelingen 2, Lucas 2 en Deuteronomium 8 vormen een literair vertrekpunt. Geen eerste-eeuws kerstmenu of nagespeeld sacrament.

Iedere aanwezige gast laten ervaren dat er plaats is.

Op de menukaart
GERST; TARWE; Etiket: mogelijk SULFIETEN; MELK. Controleer samengestelde producten en kruiscontact; neem de volledige gebruikte etiketten over vóór serveren of overdracht.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Voor jullie.

Lieve _____,

Er is brood. Er is iets warms.
Er is tijd om te blijven zitten.

Met zorg klaargemaakt door
_____

Je mag gewoon mee-eten.
Een verhaal vertellen mag, maar hoeft niet.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

De gastheerkaart.

01 Welkom. Een echte stoel voor een echte gast.

02 Muziek uit. Brood snijden en doorgeven.

03 Warm eten naar tafel. Zelf gaan zitten.

04 Fruit. Eén vraag. Ruimte laten.

Rolspel alleen als de gast het wil. Het beeld volgt de tafel.

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Gerst-preibouillon met geroosterde ui

Ingrediënten
Parelgort / parelgerst, Prei, Ui, Olijfolie, Drinkwater, Gedroogd laurierblad, Gedroogde tijm, Fijn zout, Zwarte peper

Allergenen / etiketcontrole
GERST

Extra etiketbestanddelen: _____
Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Bewaren: _____
Gebruiksmoment: _____
Opwarmkaart bijgevoegd: ja / n.v.t.
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Olijfoliebrood met zwarte olijven

Ingrediënten
Tarwebloem, Drinkwater, Olijfolie, Instant gist, Fijn zout, Ontpitte zwarte olijven, uitgelekt

Allergenen / etiketcontrole
TARWE; Etiket: mogelijk SULFIETEN

Extra etiketbestanddelen: _____
Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Bewaren: _____
Gebruiksmoment: _____
Opwarmkaart bijgevoegd: ja / n.v.t.
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Ovenkip met wortel, ui en citroenlinzen

Ingrediënten
Ontbeende kipdij, Wortel, Ui, Knoflook, Olijfolie, Gedroogde tijm, Fijn zout, Zwarte peper, Droge groene linzen, Drinkwater, Gedroogd laurierblad, Platte peterselie, Citroensap

Allergenen / etiketcontrole
Controleer ingrediëntenetiketten en kruiscontact.

Extra etiketbestanddelen: _____
Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Bewaren: _____
Gebruiksmoment: _____
Opwarmkaart bijgevoegd: ja / n.v.t.
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Ovenvijgen, yoghurt, honing en kaneel

Ingrediënten
Gedroogde vijgen, Drinkwater, Dikke volle ongezoete yoghurt, Honing, Kaneelstokje

Allergenen / etiketcontrole
Etiket: mogelijk SULFIETEN; MELK

Extra etiketbestanddelen: _____
Netto: ___ g Batch: _____
Bereid datum/tijd: _____
Bewaren: _____
Gebruiksmoment: _____
Opwarmkaart bijgevoegd: ja / n.v.t.
Contact: _____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.

tafelreizen

Wat blijft?

Datum / editie: _____

Wat was lekker? _____
_____

Waar voelde je dat je was? _____
_____

Welke zin of handeling bleef? _____
_____

Volgende keer één ding anders:
_____

A6 / Print op 100%. Snijd op de stippellijn.