tafelreizen

EEN ANDERE WERELD AAN TAFEL

Morgen begint het aan tafel.

Je eerste diner / twee eters / ontvangst om 19.00 uur. Eén compleet diner, één ovenplan en tijd om zelf mee te eten.



Cinematografische AI-verbeelding. Geen foto van een uitgevoerd diner.

Een eigen keukenboek voor echte proefavonden. Beelden zijn verbeeldingen; recepten, opbrengsten, koeling en pasvorm moeten nog in de eigen keuken worden getest.

DE EERSTE PROEF / VOOR TWEE

Het brood van morgen

Werkeditie 16 oktober 2026. Je eerste proef: twee eters, ontvangst om 19.00 uur, op een datum die je zelf kiest. De planning gebruikt de dag ervoor en de dag zelf. Recepten zijn volledig geschreven eigen proefrecepten; smaken, opbrengsten, ovenruimte, koeling en verpakking moeten nog in de eigen keuken worden beproefd. De negen verhalen zijn een programma om uit te kiezen, geen negen verplichtingen voor dit najaar.

Het besluit voor morgen

Maak **Het brood van morgen**. Het menu bestaat uit een heel klein tarwe-roggegistbrood met cultuurboter, een zachte ovenpot van gele erwten en aardappel, geroosterde prei, wortel en savooikool, een koel accent van zuurkool en appel, en ovenappel met yoghurt en roggekruim. Water in een karaf is de vaste drank. Eén brood, één warme maaltijd, één dessert: genoeg om het echte idee te ervaren en zelf mee te eten.

Gebruik de gewone oven als tijdsbasis. Kies alleen het brood óf de groenten als buitenbereiding. De pizzaoven of buitenhaard hoeft morgen niet het hele menu te dragen. Er is geen actieve desemstarter verondersteld. Gist, gekochte zuurkool, cultuurboter, yoghurt en azijn geven al verschillende vormen van fermentatie. Het woord op de kaart is **gistbrood**.

Het bewaarde bakhuis uit Eksel vormt het echte historische aanknopingspunt. Bokrijk dateert het gebouw eind achttiende/begin negentiende eeuw; 1825 is de gekozen verhaalperiode. Het menu en de personages zijn onze verbeelding. Bokrijk: Bakhuis Eksel

Begin hier: vijf dingen om klaar te leggen

1. **Kies je tijd.** Voor ontvangst om 19.00 uur begin je om 11.00 uur aan het brood. Kun je pas na het werk starten, maak dan vandaag al appel en kruim; volg morgen de flatbreadroute met ontvangst om 19.30 uur.

2. **Doe één boodschappenronde.** Gebruik alleen de hoeveelheden hieronder. Controleer vooral gist, roggemeel, gele spliterwten, gekochte zuurkool en cultuurboter; koop geen starter voor deze eerste avond.

3. **Leg het materiaal klaar.** Weegschaal, thermometer, ovenvaste pot met deksel (2-3 liter), bakplaat, kleine ovenschaal, rooster en ovenhandschoenen. Aan tafel: twee diepe borden, twee dessertkommen, twee kleine schaaltjes, broodplank, broodmes, bestek, serveerlepels, doek en waterkaraf.

4. **Maak het welkom eenvoudig.** Print de menukaart uit dit startpakket; houd de korte hosttekst hieronder bij je. Gebruik laag warm licht en de huizenfoto. Test de muziek zacht, zonder vertelstem. Je hoeft geen doos te bouwen voor deze avond thuis.

5. **Na het eten: vijf notities.** Noteer wat overbleef, je werkminuten, gebruikte ingrediëntenkosten, timingproblemen en het moment dat jullie bijbleef. Dat is je vertrekpunt voor de familieavond.

Boodschappen voor twee

De nettohoeveelheden hieronder zijn opgeteld uit de vier bereidingen voor twee eters. Water om groenten te wassen, handen te wassen en af te spoelen is niet meegerekend. De ruime broodhoeveelheid is bewust: serveer ongeveer 80-100 g gebakken brood per persoon en bewaar de rest.

Product	Werkelijk nodig	Praktisch meenemen
Tarwebloem	250 g	Eén zak; 240 g brood, 10 g kruim

Product	Werkelijk nodig	Praktisch meenemen
Volkoren roggemeel	75 g	Eén zak; 60 g brood, 15 g kruim
Instant gist	3 g	Eén zakje, afwegen
Ongezouten cultuurboter	42 g	Kleine verpakking; 30 g tafel, 12 g dessert
Droge gele spliterwten	130 g	Kleine zak
Ui	80 g schoon	Eén middelgrote ui
Vastkokende aardappel	180 g schoon	Circa 220 g bruto
Prei	160 g schoon	Eén kleine prei; zand zorgvuldig uitspoelen
Wortel	180 g schoon	Circa 220 g bruto
Savooikool	100 g schoon	Een kleine kool; rest voor een ander gerecht
Naturel zuurkool	40 g uitgelekt	Kleinste geschikte verpakking, kool en zout als basis
Appel	320 g schoon	Circa 400 g bruto; 300 g dessert, 20 g rauw
Dikke volle ongezoete yoghurt	120 g	Kleine beker
Honing	Maximaal 12 g	Voorraad controleren
Zonnebloemolie	20 ml	Voorraad controleren
Appelciderazijn, 5%	Maximaal 5 ml	Voorraad controleren; etiket op sulfieten controleren
Fijn zout	10 g	6 g brood, 4 g warme pot/groenten
Gedroogde tijm	0,4 g	Kleine afgewogen snuf
Zwarte peper	0,3 g	Kleine afgewogen snuf
Drinkwater in recepten	770 ml	Plus 150-250 ml heet reservewater bij de erwten en water voor de tafel

Bekende allergenen: **TARWE, ROGGE, MELK**. Lees ook de volledige etiketten van de daadwerkelijk gekochte producten. Koop geen wijn, hapjes of extra garnituren om het menu groter te maken; die veranderen de planning en ingrediëntenkaart. Voorraadproducten die overblijven zijn geen kosten van één maaltijd in hun geheel.

Vier bereidingen die samen één avond worden

1. Het brood. Meng 240 g tarwebloem, 60 g rogge, 3 g instant gist, 195 ml water en 6 g zout. Rust 15 minuten, kneed 8 minuten, laat afgedekt 60-90 minuten rijzen tot luchtig. Vorm één brood, laat 45-60 minuten narijzen. Bak 10 minuten op 230 °C, daarna circa 25-30 minuten op 210 °C boven-/onderwarmte. Beoordeel de gare kruim; circa 96 °C kern is een bakcontrole. Koel 90-120 minuten op een rooster. De 30 g boter gaat op tafel, niet in het deeg.

2. De gedeelde pot. Fruit 80 g gesneden ui 6-8 minuten in 8 ml olie in een ovenvaste pot van 2-3 liter. Voeg 130 g gespoelde erwten, 550 ml heet water en 0,4 g tijm toe; breng kort aan de kook. Dek af, gaar 45 minuten op 170 °C. Voeg 180 g aardappelblokjes van 1,5 cm en 2 g zout toe. Gaar nog 35-60 minuten tot de erwten volledig

zacht zijn; controleer elke 25 minuten, voeg zo nodig reservewater toe. Maak een deel met een lepel fijn. Rooster ondertussen pas nadat de pot uit de oven is: 160 g prei in stukken van 4 cm, 180 g wortel in stukken van 1,5 cm en 100 g kool in brede repen, met 12 ml olie, 2 g zout en 0,3 g peper op 220 °C, circa 25-35 minuten. Keer na 15 minuten, neem gare prei/kool zo nodig eerder uit. Houd de pot kort op een lage pit warm; roer en controleer. Breng vlak voor serveren met eerst 3 ml en zo nodig de overige 2 ml azijn op smaak.

3. Het koude accent. Meng 40 g uitgelekte gekochte zuurkool met 20 g vers gesneden appelreepjes vlak voor eten. Verdeel over twee kleine schaaltjes. Dat is 30 g per persoon; een tegenstem bij het warme gerecht, geen extra gang.

4. De appel. Bak 300 g geschilde appelparten met 25 ml water en 4 g boter in een afgedekte kleine schaal op 190 °C, circa 25-35 minuten. Houd de helft heel, prak de andere helft met het vocht tot compote. Wrijf 15 g rogge, 10 g tarwebloem, 8 g boter en 6 g honing tot kruim; bak op een aparte plaat op 190 °C circa 10-14 minuten, schep eenmaal om. Koel fruit snel en bewaar gekoeld; laat kruim volledig afkoelen en bewaar droog. Geef per persoon 60 g yoghurt met een gelijk deel appel, compote en kruim. Gebruik de resterende maximaal 6 g honing alleen als het fruit het nodig heeft.

Deze recepten gebruiken bewust korte momenten op de kookplaat voor de ui, het aan de kook brengen en gelijktijdig warmhouden. De oven draagt het garen. Het vuur dient de smaak en de beschikbaarheid van de kok.

De dag zelf: één oven, één kok

Tijd	Keuken	Regie
De dag ervoor	Boodschappen; koeling controleren; ingrediëntenlabels bewaren	Eén menukaart, één gastheerkaart, servies en schone doek klaar
10.45	Buitenmateriaal inspecteren; kiezen tussen brood buiten, groenten buiten of alles binnen	Buitenroute vastleggen; gewone oven beschikbaar houden
11.00	Brood mengen; rust, kneden en eerste rijs	Ingrediënten afwegen; keukenruimte vrijmaken
12.25-13.00	Als deeg luchtig is: vormen; 45-60 min narijs	Oven tijdens tweede rijs voorverwarmen
Circa 13.15-14.40	Bakken zodra deeg gereed is; 35-40 min baktijd	Brood daarna op rooster, nooit direct onder een doek
14.45	Fruit en kruim op 190 °C; uiterlijk circa 15.30 klaar	Fruit in kleine schaal snel koelen; kruim droog afkoelen
15.40	Ui fruiten, erwtenpot opzetten; circa 15.55 in oven op 170 °C	Groenten snijden; rauwe appel voor accent nog heel laten
16.40	Aardappel toevoegen; verder garen, elke 25 min vocht controleren	Tafel dekken, kaart neerleggen, waterkaraf vullen
17.15	Alleen bij buitenroute voor groenten: vuur aan volgens geschikte opstelling	Geen gasten bij hete werkzone nodig
17.30-18.00	Erwten gaar proeven; zo nodig langer. Pot daarna boven 60 °C kort warmhouden	Korte hosttekst één keer oefenen
18.15	Oven voorverwarmen op 220 °C; groenten klaar op de plaat	Dessertkommen en serveergerei klaar; yoghurt blijft koud
18.35	Groenten roosteren op 220 °C, 25-35 min; om 18.50 keren	Voor buitenbereiding: werk afronden vóór ontvangst; gewone oven beschikbaar om kort warm te houden
18.40	Zuurkool uitlekken; appelreepjes snijden; boter portioneren	Muziek vooraf op zeer laag niveau testen
18.50	Groenten keren; pot controleren, zuur doseren; warme borden klaar	Buitenwerk vóór 19.00 afronden en vuur veilig achterlaten/afsluiten volgens toestel; handen wassen
19.00	Brood en boter; gaarheid groenten controleren, zo nodig nog tot 19.10 laten roosteren	Welkom, snijden en doorgeven; demp alleen als je stilte wilt. Een timer bewaakt de oven
19.10	Pot, groenten en koel accent tegelijk serveren	Zelf gaan zitten; laat het tafelbeeld staan en de muziek zacht doorlopen
Circa 19.45	Dessert in twee minuten afwerken	Eén vrijwillige vraag; geen nieuwe voorstelling
Na afloop	Resten snel koelen; maten, kosten en tijden noteren	Drie korte vragen, liefst pas na gewoon gesprek

Zijn de groenten vóór 19.10 gaar, zet de oven terug naar 80 °C en houd ze hoogstens circa 10-15 minuten warm; controleer dat het eten boven 60 °C blijft. Gare prei of kool mag eerder van de hete plaat, zodat ze niet verbrandt. Buiten geroosterde groenten volgen dezelfde korte binnen-warmhoudroute zodra het buitenwerk klaar is.

De tijdramen zijn geen garantie: deegrijs en zachte erwten bepalen het moment. Laat bij vertraging de gasten gewoon brood eten en vertel dat het hoofdgerecht nog even nodig heeft. Een slechte garing wordt niet gecamoufleerd met presentatie.

Alleen na het werk kunnen starten: deze route vereist dat appel/compote en kruim **de dag ervoor**, al gebakken zijn. Koel het fruit snel en bewaar afgedekt op 0-4 °C; bewaar de volledig afgekoelde kruim afzonderlijk droog. Yoghurt blijft gekoeld. Er is die avond geen extra ovenvak voor het dessert. Als die voorbereiding niet gebeurd is, kies het volledige dagschema of schuif de ontvangst op; beloof dan geen diner om 19.30.

Vervang alleen het gistbrood door vier dunne ovenflatbreads: **200 g tarwebloem, 40 g rogge, 150 ml water, 10 ml olie, 4 g zout**. Meng, laat 20 minuten rusten, rol dun uit en bak 8-12 minuten op 230 °C; keer halverwege. Dit is ongerezen flatbread. Laat gist weg en vervang de broodregels op kaart en boodschappen. De totale boodschappen worden dan 210 g tarwebloem, 55 g rogge, 30 ml olie, 8 g zout en 725 ml receptwater; de overige hoeveelheden blijven gelijk. Heet reservewater voor de erwten en tafelwater blijven apart.

Tijd na het werk	Eén oven en één kok
16.30-16.45	Oven op 170 °C. Ui fruiten, erwten, tijm en heet water toevoegen, kort aan de kook brengen en de afgedekte pot in de oven.
17.30	Aardappel en zout bij de pot. Nog 35-60 minuten garen; elke 25 minuten vocht en gaarheid controleren.
17.40-18.10	Groenten snijden; flatbreaddeeg mengen, 20 minuten laten rusten en dun uitrollen. Tafel en boter klaarzetten.
18.30, zodra de erwten zacht zijn	Pot naar een lage pit, afgedekt boven 60 °C houden en regelmatig roeren. Oven naar 230 °C; geef de oven tot circa 18.50 om op temperatuur te komen.
18.50-19.02	Flatbreads 8-12 minuten bakken, halverwege keren. Even op een rooster uitdampen; daarna losjes in een schone doek.
19.05-19.40	Oven naar 220 °C; groenten 25-35 minuten roosteren, rond 19.20 keren. Zuurkool-appel mengen; pot controleren en azijn toevoegen.
19.30	Welkom met flatbread en boter. Timer zetten voor groenten; geen buitenvuur in deze korte route.
Circa 19.40	Gare groenten, warme pot en koud accent samen serveren.
Circa 20.10	Het vooraf bereide koude appeldessert met yoghurt en droge kruim afwerken.

De erwten bepalen ook hier het tempo. Zijn ze om 18.30 nog niet zacht, geef ze langer en verschuif de volgende tijden mee. Een tweede buitenbereiding toevoegen maakt deze korte route niet eenvoudiger.

De tekst voor morgen

Zet het brood neer. Kijk naar je gast, niet naar een scherm.

“In Bokrijk staat een bakhuis uit Eksel. Daar begint deze avond. 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 even wanneer de korst breekt.”

Demp desgewenst zelf de muziek met M. Snijd. Geef eerst een stuk door. Wacht ongeveer tien seconden zonder een reactie te eisen.

“We houden een klein onaangeroerd stukje voor morgen. De pot heeft rustig staan garen. Kom, schuif maar aan.”

Bij het hoofdgerecht volstaat: “Zacht van de pot, kleur van het roosteren, en een beetje frisse kool ernaast.” Bij het dessert: “Dezelfde appel, zacht, fris en krokant.” Laat daarna het gesprek ontstaan. Mogelijke vraag: “Wie maakt dat jij je ergens thuis voelt?” Je hoeft de vraag niet te stellen als het gesprek al ergens goed zit.

Licht, klank en de gastheer

Een warme tafellamp achter of schuin naast de gasten verlicht eten en handen. Houd een veilig, zichtbaar pad naar keuken en toilet; “cinematisch” betekent geen donkere traptrede of onleesbare menukaart. Geur komt van brood en eten. Geen geurkaarsen. Eventuele kaarsen zijn laag, stabiel en ver van linnen en papier; een warme ledlamp werkt even goed.

Speel de bestaande gelicentieerde instrumentale muziek alleen wanneer iemand daar bewust voor kiest. Zet het volume zo dat iedereen op gewone spreeksterkte verstaanbaar blijft. Controleer dat op de verste stoel. De muziek blijft tijdens scènewissels zacht doorlopen en herhaalt zolang je vertelt. Voor een stil broodmoment demp je zelf met M of Geluid uit. Tijdens de hoofdmaaltijd mag de muziek uit. Gebruik geen synthetische voice-over en geen gesproken audio onder je eigen tekst.

De film/beelden kunnen bij binnenkomst spelen, daarna volgt de live gastheer. Druk de leeskaart af; website, wifi en batterij zijn nooit noodzakelijk om te kunnen eten of het menu te lezen. Voor de warme service staat de scène stil. Voor iedere foto van de echte gasten vraag je toestemming; AI-beelden blijven aangeduid als cinematografische verbeelding.

Repetitie in zeven minuten: loop de route met lege serveerschalen; zet muziek aan en uit; lees de opening op spreektoon; vouw de doek open; controleer dat de kaart leesbaar is; laat de tweede kok één onverwachte vraag stellen; oefen stoppen en gewoon antwoorden. De fijnste improvisatie is ruimte geven.

Materiaal: koop alleen wat werkelijk ontbreekt

Functie	Voor twee morgen	Voor acht met drie koks
Meten	Digitale weegschaal; schone kernthermometer; oventhermometer	Idem; liefst tweede kernthermometer voor controle
Brood	Kom, kleine plaat, bakpapier binnen toegestane temperatuur, koelrooster, broodmes	Twee kommen/rijsmanden, twee platen of twee bakbeurten, twee roosters
Warme bereiding	Pot 2-3 l met ovenvaste deksel; ruime groenteplaat; twee kleine ovenschalen	Pot circa 6-7 l of twee kleinere; twee ruime groenteplaten; passende ovenschalen
Buiten	Geschikte kookopstelling, lange tang, hittehandschoenen, veilige landingsplek	Eén aangewezen vuurkok; binnenoven als volledige reserve
Koelen	Vrije koelkastplank, ondiepe geschikte bakken, koude-/ijswaterbad mogelijk	Koelruimte vooraf met lege bakken passen; niet blind maal vier koken
Persoonsservies	Twee diepe borden, twee dessertkommen, twee kleine accentschaaltjes, twee glazen, twee servetten	Acht van elk; bij kerst acht extra kleine bouillonkommen
Bestek	Twee messen, twee vorken, twee eetlepels, twee dessertlepels	Acht van elk; reserve serveerlepel
Deelservies	Broodplank, boterschaaltje, lichte serveerschaal, twee onderzetters, waterkaraf	Twee broodplanken, twee boter/oliekommetjes, drie serveerschalen, vier serveerlepels/tangen, drie onderzetters, twee waterkannen
Regie	Eén menukaart voor twee; één hostkaart; één lage lamp	Eén menu per twee; hostkaart; rustig leeslicht; droge bewaarmap
Afwas / hygiëne	Handzeep, schone doeken, schone tang, aparte rauw/gaargereedschappen	Vaste schone en gebruikte zones; geen afwasstapel in looproute

Gebruik intact voedselveilig servies. Een gevonden pot, onbekend oud glazuur of decoratief metalen bord wordt geen serveerschaal. Schone bestaande witte borden zijn beter dan ongeschikte “authentieke” aankopen. De FAVV-verpakkingsfiche legt nadruk op geschiktheid voor werkelijk voedsel, zuur, vet en temperatuur. FAVV: verpakking van levensmiddelen

Fermentatie en vuur als kooktaal

Nu bruikbaar: aangekochte naturel zuurkool, yoghurt, crème fraîche, cultuurboter, azijn, gecontroleerd gefermenteerde olijven en gistbrood. Lees de etiketten; de naam “zwart” zegt niets over olijffermentatie. Elk zuur heeft een taak: vet lichter laten smaken, zoet fruit begrenzen of een zachte pot wakker maken. Zet niet overal hetzelfde ferment op.

Leerproject na de eerste proefavond: kies één volledige geteste zuurkoolmethode, weeg volgens die methode, gebruik geschikte vaten en gewichten, noteer datum en temperatuur en verander verhoudingen niet op gevoel. De NCHFP-methode noemt bij circa 21-24 °C ongeveer drie tot vier weken; dit maakt een nieuwe pot geen betrouwbare belofte voor 31 oktober. Voor die familieavond blijft gekochte kool de geplande basis. Schimmel, bederf of een onduidelijk verlopen pot worden niet geproefd of geserveerd. NCHFP: complete zuurkoolmethode, geschikte vaten en gewichten

Gebruik Noma als aanleiding om een smaakvoorraad zorgvuldig te leren kennen. De uitgever beschrijft het boek als een gids voor verschillende fermentatiemethoden; deze regie vervangt geen volledig protocol uit het boek. Voor de eerste gastproeven geen nieuwe vleesgarum, onbeheerste koji-opstelling of rauwmelkse thuisfermentatie. Een pH-getal of goede geur alleen bewijst geen veilig proces. Officiële uitgeversinformatie: The Noma Guide to Fermentation

Vuur: gebruik alleen een geschikte buitenopstelling met droge onbehandelde brandstof en schone grill/plancha. Wacht op beheerste gloed, laat vet niet in hoge vlammen slaan, scheid rauw en gaar materiaal. Een pizzaoven moet voor brood beheersbaar zijn rond 210-230 °C; de vloer en bakruimte kunnen verschillen. Volg het eigen toestel voor deur, ventilatie, pannen en opwarming. Geen geïmproviseerde deur op een gasoven, geen papier langs de vlam. Bij wind, regen of onstabiele hitte gaat de pan naar de gewone oven. FAVV: barbecuetips

Het culinaire doel is een gare kern, een lekkere goudbruine rand en een rustige service. Verbrande as is geen verplichte historische smaak. Franse precisie zit in jus, gaarheid en afwerking; Italiaanse gulheid in herkenbare producten en gedeelde schalen. De bevestigde Mimi Thorisson-referentie is familie-eetcultuur, seizoenen en een uitnodigende tafel. Haar website beschrijft die verbinding expliciet. Deze recepten zijn eigen composities. Mimi Thorisson

Koelen, vervoeren, opnieuw warm maken

Morgen wordt thuis vers gegeten. De afhaalproeven voegen een proces toe dat je eerst met de echte portie, bak en route test. Houd de koelkast als werkdoel op **0-4 °C**, gemeten, en volg strengere productspecifieke etiketten. Dit is een bewust strakker werkdoel dan algemene koelkastadviezen; een ingestelde draaiknop is geen meting.

Verdeel gaar eten in kleine ondiepe geschikte bakken en koel snel; gebruik zo nodig een koudwater-/ijsbad rond de pan en roer met schoon materiaal. Laat geen diepe pot uren op het aanrecht en overlaad de koelkast niet met warme massa. FAVV adviseert kleinere porties en snelle koeling. Noteer het verloop van de echte proef in plaats van een ongecontroleerde houdbaarheidsclaim te printen. FAVV: basistips voor bereidingen

Voor de afhaalproef is het concrete koelcontrolepunt: **van 60 °C naar 10 °C of kouder in maximaal twee uur**, daarna verder gekoeld naar ons werkdoel van 0-4 °C vóór overdracht. Start actief koelen meteen na verdelen; wacht niet tot de klok twee uur aangeeft. Meet de kern, niet alleen koelkastlucht. De FAVV-CCP-fiche bevat deze eerste koelgrens. Wordt ze niet gehaald, zonder de betrokken proefportie af en geef haar niet mee; pas bakdiepte, porties en koelcapaciteit aan voor een nieuwe proef. FAVV CCP 7: afkoelen

Voor kip en een opgewarmd gerecht hanteert dit project **75 °C in de kern gedurende minstens 30 seconden**, gemeten op meerdere relevante plekken met een schone thermometer. Dat is één van de tijd/temperatuurcombinaties van de FSA. Warm maar één keer opnieuw op en serveer direct. Hou een warm gerecht dat kort moet wachten boven 60 °C; start geen urenlange buffetservice. FSA: cooking your food, FAVV: warm en koud bewaren

Werkafspraak voor de eerste boxen: pas overdragen wanneer de koude componenten werkelijk op het afgesproken koelwerkdoel zijn; in geschikte koeltas met voldoende bevroren elementen, direct naar huis, onmiddellijk koelkast, dezelfde avond eten. Houd brood en papier droog apart. Meet vertrek en aankomst bij de proef. Een koelelement of geïsoleerde tas bewijst zonder meting geen juiste producttemperatuur.

Opwarmkaart: haal eten uit karton en decor. Gebruik eigen passende ovenschaal; onbekende kunststofdeksels, banden en lak gaan niet in de oven. Erwtenpot of stoof afgedekt op circa 170 °C: begin na 25 minuten te controleren, roer en verwarm verder tot de kerneindcontrole gehaald is. Groenten of aardappelen daarna op 200 °C circa 10-20 minuten; ook daar kerneindcontrole, geen garantie door tijd alleen. Koude kool, yoghurt, room en boter blijven apart koud; kruim pas op het laatst. Test deze route vooraf met exact dezelfde portie en schaal.

Bij een mislukte koel-, transport- of opwarmproef volgt geen koude boxoverdracht: kies een vers warm thuisdiner en plan de transportproef opnieuw. De familieproef wordt niet als commercieel gevalideerd proces aangeboden. Vóór betaalde verkoop moeten de toepasselijke Belgische registratie/toelating en voedselregels geregeld zijn; FAVV beschrijft dat ook voor thuisbereide maaltijden die online verkocht worden. FAVV: thuisbereide maaltijden verkopen

Batchblad om echt in te vullen

Veld	Waarde
Editie / gerecht / batch	...
Aantal eters / werkelijke opbrengst / portiegewicht	...
Einde garing, tijd en kern	...
Begin koelen / gekozen bak en vulhoogte	...
Tussencontrole tijd en kern	...
Tijd in koeling / gemeten koelkasttemperatuur	...
Temperatuur vlak vóór vertrek / vertrektijd	...
Aankomsttijd / producttemperatuur	...
Opwarmproef: schaal, hoeveelheid, tijd en gemeten eindkern	...
Uitkomst / aanpassing / verantwoordelijke	...

De kaart op tafel

Het brood van morgen

Tarwe-roggegistbrood met cultuurboter

Een klein brood dat vandaag kan rijzen. De korst vertelt hoeveel handenwerk er aan tafel voorafging; de cultuurboter geeft een frisse afwerking.

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

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

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.

Drank: water. Bekende allergenen: TARWE, ROGGE, MELK; controleer alle gebruikte etiketten. Bewaar een klein onaangeroerd stukje brood voor morgen.

Ingrediëntenverhalen / voor wie meer wil lezen

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.

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.

Gebruik uitsluitend de hoeveelheden uit de boodschappenlijst en recepten voor twee. De verhalen verklaren de keuze; ze voegen geen ingrediënten toe.