Een boek. Een vraag. Een eigen tafel.

24 leesfiches en twaalf concrete toepassingen voor je keuken.



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

Een eigen tafel

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

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

Begin bij de mensen

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

Ontvang vóór je uitlegt

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

Kies één klein moment

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

De schaal mag rondgaan

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

Plan ook een stoel voor de kok

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

Laat het huis zichzelf zijn

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

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

De leesplank

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

Van bladzijde naar tafel

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

De vijf ingangen

Geschiedenis / 9 boeken

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

Mensen en streek / 6 boeken

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

Brood / 2 boeken

Welke handeling verandert deeg, korst of kruim?

Smaakvoorraad / 1 boeken

Wat voegt één lepel, pot of kleine afwerking toe?

Gastheerschap / 6 boeken

Hoe maken we ruimte voor gasten en voor de kok?

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

GESCHIEDENIS

Tasting History

Max Miller met Ann Volkwein

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

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

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

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

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

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

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

GESCHIEDENIS

Consider the Fork

Bee Wilson

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

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

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

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

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

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

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

GESCHIEDENIS

Food Is Culture

Massimo Montanari

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

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

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

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

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

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

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

GESCHIEDENIS

A History of Food in 100 Recipes

William Sitwell

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

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

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

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

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

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

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

GESCHIEDENIS

Tasting the Past: Recipes from Antiquity

Jacqui Wood

Over welke tijd en welk gebied gaat de bereiding werkelijk?

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

Aan tafel: De bakker van Pompeï

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

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

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

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

GESCHIEDENIS

Ancestral Appetites: Food in Prehistory

Kristen J. Gremillion

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

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

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

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

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

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

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

GESCHIEDENIS

Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table

Massimo Montanari

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

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

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

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

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

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

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

GESCHIEDENIS

Cookery and Dining in Imperial Rome

Apicius, Engelse editie Joseph Dommers Vehling

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

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

Aan tafel: De bakker van Pompeï

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

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

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

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

GESCHIEDENIS

The Forme of Cury

Anonieme collectie, editie Samuel Pegge

Welke eenvoudige handeling herken je in een heel andere tafelcultuur?

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

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

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

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

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

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

MENSEN EN STREEK

The Third Plate

Dan Barber

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

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

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

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

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

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

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

MENSEN EN STREEK

Pasta Grannies: The Official Cookbook

Vicky Bennison

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

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

Aan tafel: De zondag die blijft

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

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

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

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

MENSEN EN STREEK

Heritage

Sean Brock

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

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

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

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

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

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

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

MENSEN EN STREEK

Taste of Persia

Naomi Duguid

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

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

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

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

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

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

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

MENSEN EN STREEK

A Kitchen in France

Mimi Thorisson

Welk product van dit seizoen maakt jouw huis vandaag gastvrij?

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

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

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

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

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

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

MENSEN EN STREEK

Old World Italian

Mimi Thorisson

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

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

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

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

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

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

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

BROOD

Bread: A Global History

William Rubel

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

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

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

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

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

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

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

BROOD

Tartine Bread

Chad Robertson

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

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

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

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

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

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

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

SMAAKVOORRAAD

The Noma Guide to Fermentation

René Redzepi en David Zilber

Welke ene smaak uit de voorraadkast maakt de maaltijd helderder?

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

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

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

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

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

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

GASTHEERSCHAP

The Art of Gathering

Priya Parker

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

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

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

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

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

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

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

GASTHEERSCHAP

Is This a Cookbook?

Heston Blumenthal

Welk zintuig krijgt bij één hap even alle aandacht?

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

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

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

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

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

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

GASTHEERSCHAP

Med

Claudia Roden

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

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

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

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

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

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

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

GASTHEERSCHAP

The Physiology of Taste

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Wat maakt van gevoed worden een prettige avond aan tafel?

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

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

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

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

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

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

GASTHEERSCHAP

French Country Cooking

Mimi Thorisson

Wie heeft aan deze maaltijd gewerkt voordat de gasten binnenkomen?

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

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

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

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

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

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

GASTHEERSCHAP

A Kitchen in Italy

Mimi Thorisson

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

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

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

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

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

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

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