

maar vergeet niet dat het hier allemaal zo goed groeit door de vruchtbare lava die de Vesuvius er uit gegooit heeft. Nou ja, blik op oneindig en gewoon genieten van dit boek en de heerlijke recepten. Mooi cadeau voor de echte liefhebber.

Uitgeverij: Unieboek Spectrum
ISBN: 9789000355679
Prijs: € 35,00

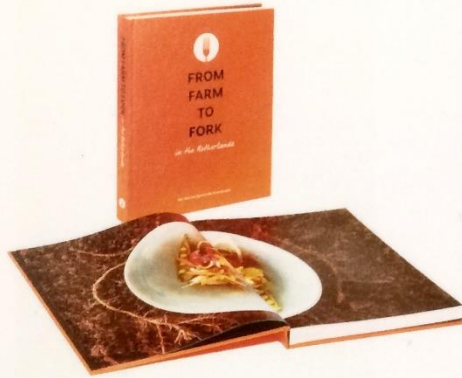
Ei op het menu/ Kip op het menu **BBB**

Met zowel Ei- als Kip op het menu overtreffen de heren Hoornaert en Vlegels de verwachtingen ruimschoots. Als vanzelf duikt Hoornaert in de culturele achtergrond. Ei is een oerdis met mystieke en religieuze connotaties. Hij laat zien hoe allerlei culturen ermee omgaan, wat best diep gaat, en geeft tientallen ei-gerechten, die door Vlegels bijna historisch mooi zijn vastgelegd. Bij de kip heb je iets meer houvast. Hoornaert praat met Nel Schellekens, Massimo Bottura en Dimitri Proost, gaat naar Japan, China, Korea, Engeland, de VS en Latijns-Amerika en presenteert een zestigtal kiplklassiekers. Twee prachtige, kostelijke boeken, waar ze bij Lannoo trots op mogen zijn. De prijs is pittig, maar daar heb je absolute toppers voor.

Uitgeverij: Lannoo
ISBN: Ei 9789401441278 en Kip
9789401437561
Prijs: € 34,99

Farm to Fork **BdB**

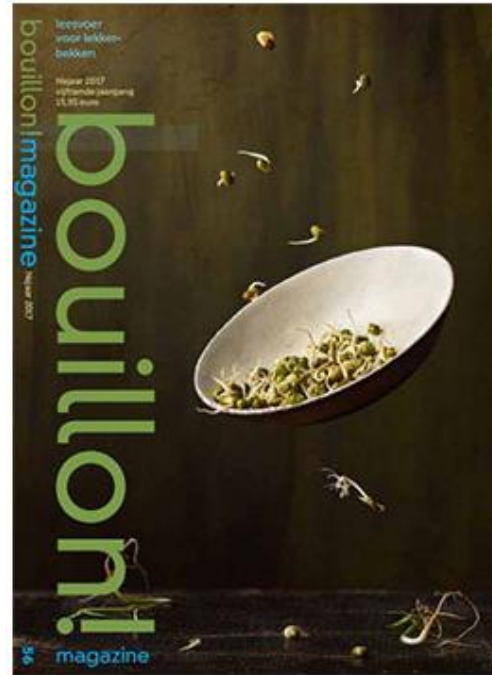
Er verschijnen veel boeken die met koken te maken hebben. Gemiddeld één per dag. Wil je tussen die lawine opvallen, dan moet je van goeden huize komen. Dat doet Nico Dingemans met zijn boek. Niet zozeer omdat hij zoveel gerenommeerde chefs voor zijn karretje wist te spannen of omdat fotograaf Jan Bartelsman zich van zijn beste kant laat zien, maar vooral omdat Dingemans zich hard maakt voor een toekomst met uitgesproken gezonde kookcultuur. Hij had met die leidraad al een boek gemaakt: From Farm to Fork in Twente. Buiten de boodschap, de gezonde keuken, kwam die uitgave niet helemaal los van het predicaat dure brochure over Twente. Zijn tweede versie, dit keer een rondreis door de twaalf provincies, met veel informatie over producten uit de diverse regio's, haalt zonder meer het niveau waar je internationaal mee voor de dag kunt komen. Een boek dat kan dienen als visitekaartje van de Nederlandse Keuken, zijn specifieke



producten en recepten en zijn uitzonderlijke chefs. Dingemans: 'Ook omdat er overal in Nederland veel oer kennis is. In de keuken gaat innovatie ons helpen in hechte samenwerking met de biodynamische kennis. Hoe kijken we in de toekomst naar gewassen en technieken? Reikt onze blik verder dan de anti-waste en de non-resistente überplantjes en cressen uit de kassen, grootgebracht met ledverlichting? Alle goede bedoelingen ten spijt, mogen we niet vergeten dat er op allerlei niveaus eten georganiseerd moet worden voor hele grote aantallen. Als er voor een Moederdag taart voor 400 hotels 40.000 taarten gemaakt moeten worden, kun je wel omrekenen hoeveel room en appels en deeg je nodig hebt. Wie koopt dat in? Dat is big business. Is de inkoper een kwakbol die omkoopgevoelig is, dan staat gezondheid op de tocht. Juist bij grotere hoeveelheden moet een chef zijn verantwoordelijkheden nemen en niet alleen luisteren naar de food-commercie. Ik denk dat de Nederlandse chef de binding met de agrarische sector een beetje kwijt is en alleen het industriële denken volgt, waarbij de prijs een te grote rol speelt. Met mijn boek laat ik zien dat het anders kan en dat er genoeg chefs zijn die zin hebben om met een nieuwerwetse boer in zee te gaan.'

In het boek zien we koks als Arjan Bisschop, Jarno Egging, Wilco Berends, Jonathan Zandbergen, Erik van Loo, Edwin Vinke en Dick Middelweerd aan het werk. Al met al een fraaie roedel chefs. Goed voor op de salontafel én voor in de keuken, met een boodschap waar bouillon! voor 100% achter staat.

Uitgave: Hospitality in Health
ISBN: 9789082564266
Prijs: € 29,95



bouillon!

Bouillons boekrecensies geven koopadvies. **B** is goed, **BB** is bijzonder goed en **BBB** is super en Baron de Bouillon, **BdB**, voor een boek dat in alle opzichten een uitstekende indruk heeft gemaakt. Tekst, idee, vormgeving, fotografie en prijs bepalen de kwalificaties.