

Juryrapport Food and Friends Gouden Kookboek 2023

Wat mogen we ons gelukkig prijzen met de mooie, bijzondere en verlekkerende kookboeken die in België en Nederland worden gemaakt. De gemiddelde kwaliteit van de meer dan 70 ingezonden boeken voor de *Food and Friends Gouden Kookboek 2023*-prijs was wederom hoog en de onderwerpen uiteenlopend – wat het kiezen voor de jury moeilijker maakte dan ooit. Spoiler: het is weer gelukt!

De trend naar meer *plantbased*, vega en vegan boeken zette dit jaar verder door. Opvallend was het relatief grote aantal boeken dat vegetarische gerechten uit een specifiek land of regio als onderwerp had. Denk aan vega Indonesisch, Arabisch of Aziatisch. Regionale keukens mogen zich sowieso in een grote populariteit verheugen. Onder de inzendingen zaten boeken over de keukens van onder meer Turkije, Libanon, Japan, Marokko, Oekraïne, Indonesië, het Caraïbisch gebied en de Peruaans-Japanse Nikkei Keuken.

Het kookboek is in België en Nederland een volwassen genre met bestsellers en nichespelers, gevestigde namen en nieuwe sterren. Het beste kookboek van het jaar kiezen was wederom een eervolle, maar moeilijke taak, aldus de jury. De ingezonden boeken zijn door alle juryleden individueel beoordeeld op criteria als inhoud, styling, fotografie, originaliteit en praktische bruikbaarheid.

Uit alle inzendingen stelde de jury een shortlist samen van 6 top-titels die in aanmerking komen voor de juryprijs van het *Food and Friends Gouden Kookboek 2023*. Stuk voor stuk juweeltjes, allemaal met een eigen stijl en heel uiteenlopende onderwerpen. Hieronder vind je het juryoordeel over de 6 kanshebbende kookboeken, op alfabetische volgorde van (de eerste) auteur.

Wntrlust - Wout Hendrickx, Debby De Mangelaere, Elise Van de Poele

9789463373036 - € 39,50 - Pelckmans

Walking in a winter wonderland, dat gevoel krijg je bij Wntrlust. Het boek blinkt in de eerste plaats uit door een adembenemende vormgeving. De foto's zijn niet alleen mooi en galeriewaardig, maar vooral ook inspirerend. Ze doen je onmiddellijk verlangen naar wandelingen door winterse landschappen, waarna je in de blokhut de kachel wat extra opstookt en wil genieten van een heerlijke, winterse maaltijd.

Bloemkoolchowder, *anyone*? Of toch liever een pompoenpanzanella of choucroutekroketje? Winters comfortfood wordt hier naar een hoger niveau getild. De recepten zijn heel divers en toch vormen ze een eenheid, allemaal winters maar vaak ook lichtvoetig. De gerechten zijn passend bij de fotografie op kleurbeeld gerangschikt, waardoor een visueel harmonieus geheel ontstaat. In de winter hoort dit boek standaard op de keukentafel te liggen. In andere jaargetijden pak je dit boek en denk je: was het maar winter.

De keukens van Oekraïne - Olia Hercules

9789043925754 - € 34,99 - Kosmos Uitgevers

Een uiterst compleet standaardwerk over de rijke keukens van Oekraïne. Het boek bevat een schat aan achtergrondinformatie over de culinaire geschiedenis en gebruiken van dit enorme land. Zo krijgt het nationale gerecht Borsjtj een pagina of twintig met alle varianten, geschiedenis, vegan opties en meer. Inmaak en fermentatie spelen in Oekraïne van oudsher een belangrijke rol, daar wordt dan ook een heel hoofdstuk aan besteed. Er wordt door de Oekraïners niet op een calorie meer of minder gelet, iedereen geniet aan gastvrije, rijkge vulde tafels van de overvloed van dit land, dat door de natuur gezegend is. Vergeet de associaties met grauwe, vreugdeloze kost uit lang vervlogen USSR-tijden. In de ware Oekraïense keuken vind je zonnige gerechten in mediterrane stijl van de Zwarte Zeekust en hartverwarmend eten uit noordelijker streken. Olia Hercules is een buitengewoon schrijftalent en hartstochtelijk ambassadeur voor de Oekraïense keuken.

Hommage - Sergio Herman

9789038811420 - € 32,50 - Nijgh & van Ditmar

De mossel is een serieuze en gepassioneerde affaire voor Sergio Herman. Mosselen zijn voor hem niet zomaar een ingrediënt, maar ze vormen de basis voor zijn grootse culinaire loopbaan. Sergio groeide op in mosselrestaurant Oud Sluis, waar zijn vader de scepter zwaaide. Met liefde en trots vertelt hij over zijn jeugd en de mooie, klassieke mosselgerechten die hij van zijn vader leerde. Deze recepten zijn uiteraard in *Hommage* terug te vinden. In het boek staan ook een aantal wat ambitieuzere recepten, die op iedere *dinner party* de show zullen stelen. Ook die gerechten kunnen worden gemaakt zonder eerst een urenlange strooptocht te hoeven maken op zoek naar de juiste *gear* of ingrediënten. De fotografie is prachtig en sfeervol. Maar het mooiste is misschien nog wel dat de passie voor mosselen van de pagina's afspat. Wie het boek leest, raakt haast als vanzelf net zo verliefd op de mossel als Sergio Herman.

Chin. Ind. Rest. Kookboek - Danny Lee, Ka Fai Lee, Sun Li, Yan Ting Yuen

9789038812274 - € 38,99 - Nijgh & van Ditmar

Dit met liefde gemaakte boek biedt een ontroerend tijdsbeeld, maar ook een essentiële verzameling van recepten die tot het hart van het Nederlands culinaire erfgoed horen. Het Chin. Ind. rest. was voor hele generaties de eerste kennismaking met buiten de deur eten en afhalen. Dit boek mag met recht de canon van die Chin. Ind. keuken worden genoemd. *What happens behind the* doorgerefluk *stays behind the* doorgerefluk gaat niet langer op. Alle klassiekers van het Chin. Ind. rest. worden in dit boek met smaak in beeld gebracht en uitgelegd. De recepten zijn verleidelijk en duidelijk. Die troostrijke Chinese tomatensoep maak je vanaf nu ook gewoon thuis – het geheim ervan is trouwens verrassend. Babi pangang wordt tot in detail beschreven en nasi goreng lijkt verraderlijk simpel, maar de details zijn hier belangrijk. De recepten zijn stuk voor stuk een ode aan de vindingrijkheid van de Chinezen in de Lage Landen en de veelzijdigheid van de Nederlands-Chinese keuken.

Jiwa - Carl Lemette, Mas van Putten

9789038811017 - € 34,99 (€25,- tm 31/12/23) - Nijgh & van Ditmar

Eet, drink, proef, ruik, luister en vooral: geniet! Dit boek is *funky fusion* met een Indo-Moluks-Europese *groove* en dat dan voor alle zintuigen. Jiwa is een kookboek, zeker, maar het brengt ook een heel blij levensgevoel over, compleet met aanstekelijke playlists om je alvast in de juiste sfeer te brengen. Jiwa betekent ziel en levenslust in het Maleis en dat is precies de vibe die dit kookboek heeft. Er wordt gewokt, gestoomd, gebakken, gefrituurd en gerookt. Er wordt gelachen en gedanst. Jiwa is een uitnodiging om mee te liften op deze vibe. De boemboes en andere kruiden zijn assertief, maar ook altijd in balans. De gerechten zijn moeilijk onder één noemer te brengen, al is de Indonesische archipel wel de basis. Deze keuken wordt in dit boek zonder dogma's, maar wel met ongekende hartstocht te lijf gegaan. Rendang is niet zomaar een techniek, rendang heeft een hart. De weg naar dat hart moet je kennen, en dan kun je je rendang à la Jiwa maken. En dat kan dan naar believen met vlees, met vis of vega.

Van Wafel tot Koek - Regula Ysewijn

9789048870004 - €35,- - Carrera Culinair

Een boek van internationale allure met een onderwerp dat juist heel dicht bij huis blijft: wafels, koek en ander feestgebak uit België en Nederland. Van Wafel tot Koek is een feest om te lezen en een feest om uit te bakken. We hebben hier te maken met een unieke collectie recepten voor feestelijke koeken, wafels en vlaaien uit de Lage Landen, die uiterst duidelijk en stap voor stap worden uitgelegd. De fotografie is prachtig: sfeerful en om van te watertanden. De allergrootste kracht van dit boek is de schat aan buitengewoon interessante achtergrondverhalen over geschiedenis en gebruiken. Regula Ysewijn heeft de bijzondere gave om heel diepgaand historisch en gastronomisch onderzoek te doen, maar alles toch toegankelijk op te schrijven. Ze heeft voor dit bakboek jarenlang onderzoek gedaan en eeuwenoude recepten ontcijferd en omgezet naar hedendaagse maten, temperaturen en vooral ook taal. Dat kan niet genoeg geprezen worden; dit is zonder enige twijfel hét standaardwerk op dit gebied voor de komende decennia.