

In de keuken rommelen met Pien

Door Puck Kerkhoven (GPD)

Brabants Dagblad, 2-3 december 2006

Je kunt er niet vroeg genoeg mee beginnen; je kroost opleiden tot fijnproevers. Om ze plezier in koken en lekker eten bij te brengen. Want rommelen in de keuken is leuk.

Piens proefboek is niet alleen een kookboek maar ook een spannend leesboek. (foto:GPD)

En proeven, vooral van je eigen brouwsels, is superspannend. Ik heb een geweldige tip voor sinterklazen en kerstmannen die hun kinderen graag stimuleren hun smaakpapillen bewust te gebruiken: Pien's Proefboek. Alles over smaken en proeven. Van Froukje Wattel en Berit Mastenbroek.

Tafelmanieren

Pien is een stoer meisje van negen, dat van skateboarden, cake bakken en haar hond Napoleon houdt. Ze moet een werkstuk maken voor school over eten en smaken. Ze schrijft in haar dagboek wat ze allemaal meemaakt en noteert ze wat ze te weten komt over onderwerpen als de smaken zoet, zuur, zout en bitter, de toverkunst van speeksel, de trukendoos van de kok, voelen met je mond, het menu,wereldsmaken, wie is wie in een restaurant, tafelmanieren en deskundig proeven.

Ze maakt er tekeningen bij en plakt haar lievelingsrecepten en krantenknipsels in haar dagboek. Je ziet de plakbandjes zitten. Achterin zitten proefformulieren voor kids, die ze zelf kunnen invullen als ze een keer in een restaurant gaan eten. Pien heeft een oom Luc, die journalist en restaurantrecensent is.

Hij komt een poosje bij Pien's ouders logeren. Onderduiken eigenlijk, omdat hij is bedreigd door een woedende chefkok over wiens restaurant hij een heel negatief artikel had geschreven. Hij helpt haar met haar werkstuk. Ze doen proefjes en smaaktestjes en gaan in zijn rode sportauto naar een deftig restaurant.

Blijke kok

Dan komt Pien erachter wie de kok is die zo boos is op haar oom, en waarom het eten zo slecht was. Ze brengt die twee op een slimme manier bij elkaar. Het eindigt in een supergaaf kerstdiner 'met alles erop en eraan' bij Pien thuis. Gekookt door oom Luc en de nu blijke kok. En uiteraard maakt Pien voor die gelegenheid haar beroemde Chocoladecake (zie recept).

Dit leuke eigentijdse kook/proef/leesboek is uitgevoerd met een vrolijk geruite geplastificeerde kaft; dus keukenbestendig. Het is geschreven en uitgegeven door mensen die van eten en proeven hun werk hebben gemaakt; de redactie van IENS Independent Index.

Deze club beheert een website (www.iens.nl) met restaurantrecensies, geschreven door gasten en geeft diverse stedengidsjes uit van restaurantbezoekers voor restaurantbezoekers. Ze stimuleren iedereen stil te staan bij het eten, de service en het decor. Niet alleen volwassenen, maar ook kinderen.

Verkenning

In 2005 riepen ze de Proefacademie voor kinderen in het leven. Pien's Proefboek, een handboek ter verkenning van de wereld van de smaak, is daarvan het tastbare resultaat. De recepten in het boek zijn, met een beetje hulp, goed te maken voor kinderen vanaf zeven jaar.

Pien's Proefboek, uitgever IENS Independent Index BV, 14,95 euro.

Recept

Chocoladecake

(Pien's lievelingsrecept)

Ingrediënten:

250 gram roomboter (zacht)

150 gram kristalsuiker

250 gram cakemeel

5 eieren (op kamertemperatuur)

snufje zout

250 gram pure chocolade

een cakevorm

Wat moet je doen?

1. Verwarm oven voor op 160 graden.
2. Smelt chocolade in een pannetje of kommetje dat in een grote pan kokend water staat (dit heet 'au-bain-marie' smelten).
3. Beboter alle binnenkanten van een cakevorm en strooi ook wat meel erover, zodat je straks de cake er goed kunt uithalen.
4. Doe suiker, boter en zout in een kom.
5. Roer één voor één de eieren door het mengsel.

6. Meng beetje bij beetje het cakemeel er doorheen, totdat het een mooi glad beslag is.
7. Voeg de gesmolten chocola toe.
8. Vul cakevorm met het cakebeslag en bak de cake ongeveer 60 minuten op 160 graden in de oven.
9. Prik met een breinaald in de cake. Als hij er schoon uitkomt, is de cake gaar.
10. Laat de cake afkoelen en zorg dat het niet tocht in de keuken, anders zakt de cake in.
11. Om het heel mooi te maken, kun je de cake nog bedekken met gesmolten chocola en taartversiering.
12. Laat de chocolade goed hard worden voordat je hem aansnijdt.

Tip: Je kunt hiervoor heel goed een pure chocoladeletter gebruiken.