



## Het Gouden Kookboek 2019

### Juryrapport

*De genomineerde boeken, op alfabetische volgorde van titel:*

#### **Jean Beddington, Bouillon - Karakter Uitgevers**

De van oorsprong Britse Jean Beddington deed een Bachelor of Arts in Birmingham, toog toen naar Japan om daar een opleiding te volgen aan de Shizen Shoku -kookschool en streek daarna in Nederland neer waar ze kookte op het hoogste niveau en haar eigen restaurants had. Ze is zich terdege bewust dat koken zonder basis onmogelijk is en als er één basis in de keuken is dan is dat wel bouillon. In dit boek dat je rustig een standaardwerk in spe kunt noemen geeft ze een compleet overzicht van alle bouillons, fonds en varianten.

De uitvoering is gedegen, de vormgeving klassiek en de foto's van José van Riele passen hier goed bij. Dit is een kookboek dat over vijf jaar nog in de handel zal zijn, een boek wars van trends maar zo belangrijk als basis voor elke keuken.

Bouillon is een uniek en meer dan compleet naslagwerk met chefsgerechten die met een beetje ervaring écht voor iedereen maakbaar zijn, en onmisbaar zullen blijken.

#### **Regula Ysewijn, Brits bakboek – Carrera Culinair**

Het is romantisch, het is leerzaam en barst van de fijne recepten met een verhaal. Een boek waarbij je al blij wordt van het lezen van de ingrediënten voor bijvoorbeeld een Tea loaf of Genoa cake. Dit is een boek waarin je je compleet kunt verliezen, waar ezelsoren in komen en vetvlekken. Waar je veel plezier aan kunt beleven.

Regula heeft bijna alles aan dit boek zelf gedaan. Niet alleen de recepten maar ook tekst, vormgeving, styling en fotografie zijn van haar hand. Sfeervol, klassiek, smakelijk, gezellig en stijlvol. Dit multi-talent maakte een boek om vooraan op je keukenplank te leggen.

Regula Ysewijn, jurylid van de Vlaamse BakeOff, neemt je gul mee in haar liefde voor Groot-Brittannië en bakken. Op reis langs buns, pies, biscuits en cakes. Zoals ze zelf schrijft: hoewel het Britishness misschien een minder positieve bijklank kreeg door de recente politieke veranderingen, denk ik dat er geen beter moment is om samen te komen rond de tafel en elkaar te leren kennen met een goed stuk cake en een sterke Engelse thee. We zijn het met haar eens. Met dit boek kan dat. Je wilt een schort om, fijne muziek op, en bakken.

Er is geen ontkomen aan.

#### **Samuel Levie, Eten met nijntje - Mercis**

Wat een goed idee; om op een originele manier hét kinderidool van alle tijden Nijntje, een

idool van ons allemaal, te gebruiken op weg naar creatieve recepten. Een ideale manier om kleine kinderen lekker te laten eten én smaken te leren kennen.

Geweldig om als ouder, opa of oma, aan de hand van de tijdloze tekeningen van Dick Bruna, met je kind boodschappen te doen voor een van de recepten. En laten zien wat er gebeurt tussen de tekening en het bordje.

Als chef-kok én vader van twee jonge kinderen maakte Samuel Levie smakelijke, groenterijke en eenvoudige recepten, paste Maaïke Koorman een styling toe die perfect aansluit bij de kleurrijke tekeningen van Dick Bruna en fotografeerde Jeroen van der Spek ingetogen en is ook de vormgeving helder en simpel.

Dit boek is compleet in evenwicht. Om te hebben en om weg te geven: deze verhalen voor de allerkleinsten en inspirerende recepten voor de hele familie.

#### **Vanja van der Leeden, Indorock - Nijgh Cuisine**

We kunnen er niet omheen. Indonesië is hot. Er is een heuse stroom aan kookboeken op gang gekomen die de gordel van smaragd belichten. En waar de meeste boeken over de traditionele keuken gaan, is Indorock eigenwijs en eigentijds maar loopt tegelijkertijd over van liefde voor het land, de keuken en de cultuur en tradities.

Voor dit boek ging Vanja van der Leeden op zoek naar haar Indonesische *roots*. Het heeft even geduurd voor ze zich daar aan over wilde geven. Ze verzette zich er lang tegen, maar toen haar grootmoeder in 2006 tijdens een bezoek aan Indonesië kwam te overlijden en Vanja naar haar grootouderlijk vaderland afreisde, leek ze letterlijk en figuurlijk thuis te komen.

Haar liefde voor de keuken groeide, ze begon hem eigen te maken, tradities in een nieuw licht te bezien. Samen met haar man en fotograaf Remko Kraaijenveld en hun beide kinderen reisde ze door Java en Bali en proefde ze en proefde ze. Zelfs haar pinda-allergie kon haar hiervan niet weerhouden.

Ze zegt het zelf: de Indonesische keuken is niet ingewikkeld, de grootste uitdaging zit hem in het bij elkaar scharrelen van de ingrediënten. Maar die legt ze in dit boek dan ook uitgebreid uit: ze geeft adresjes en uitleg over schrijfwijze en uitspraak. Haar recepten rocken zoals de titel al doet vermoeden, maar dat doet het beeld ook. Remko Kraaijenveld heeft een prachtig beeldverslag gemaakt: rauw, puur. Nergens opgepoetst maar eerlijk. Kortom een boek om van te houden met liefdevolle recepten om te delen.

#### **Najat Kaanache, Najat – Luitingh-Sijthoff**

Schoonheid, dat is het eerste wat in je opkomt wanneer je de cover van Najat ziet. Het omslag springt eruit, op een tafel vol kookboeken. Je wilt het boek direct oppakken. Bij het doorbladeren spat de bijzondere fotografie van de pagina's af. Auteur Najat Kaanache werd geboren in Spaans Baskenland uit Marokkaanse ouders en ervaaarde al op jonge leeftijd dat de

smaken die je in je jeugd meekrijgt bepalend zijn voor de rest van je leven. Haar culinaire hart ontwikkelde zich rap. Ze werkte bij de grootste sterrenrestaurants ter wereld, zoals El Bulli en Noma en zoog alle kennis op. Ze heeft inmiddels haar eigen succesvolle restaurant, NUR, in de medina van Fez. Najat Kaanache heeft een poos in Nederland gewoond en haar dochter woont hier nog steeds bij haar vader. Dat is haar link met Nederland. Uitgeverij Luitingh-Sijthoff heeft het aangedurfd om met deze in Nederland onbekende chef een high-end Marokkaans kookboek te maken. De culinaire kennis die Najat Kaanache overal in de wereld opdeed verwerkte ze in de receptuur, zonder daarbij de basis die ze van haar oma en moeder meekreeg uit het oog te verliezen. Een aanrader voor iedereen die naast de thuiskeuken van Marokko ook de restaurantcultuur wil leren kennen.