

Over smaken en kleuren discussieer je niet...



Dit is een slogan die algemeen aanvaard is, maar de leerschool van smaken en kleuren die moet je zelf ervaren en leren begrijpen.

Het moeilijke hierin is dat iedereen individueel anders proeft. Als twee personen een taart op suikergehalte testen is voor de één de suikersmaak te sterk terwijl de ander het maar net genoeg vindt.

Gaan we echter meerdere personen testen dan zie je dat er toch een overgrote meerderheid hetzelfde smaakpatroon vertoont.

Dat betekent dat als je iets kruidt, je voor deze grote groep moet kruiden en niet voor die enkelingen die de kruiding niet sterk genoeg vinden. Met kruiding bedoelen we dan de bekende dag dagelijkse kruiden zoals peper, zout, nootmuskaat, enz.

Wil je je verder verdiepen in smaakpatronen voor gerechten en smaakpatronen voor wijn en zelfs sterke drank dan stel je vast dat die zaken parallel met elkaar lopen.

Je zou zelfs een tabel kunnen opstellen die mits enkele uitzonderingen, een leidraad zou kunnen zijn voor de opbouw van de smaak van een saus.

Het lijkt voor velen een beetje ver van mijn bed show. Begrijpelijk. Maar ...

Een vuistregel is dat je heel veel zult moeten proeven om tot een haalbaar resultaat te komen. Er gaan vele jaren overheen voordat je aanvoelt hoeveel zuur je bij zoet kan doen zodat het in roomijs eetbaar wordt. Sommigen leren dat nooit, anderen hebben er gevoel voor.

Welk zuur ga je dan gebruiken? Welk zoet ga je gebruiken? Is dat kristalsuiker of is dat suikersiroop. Is dat een siroop met een smaakje bij of enkel de siroop. Gebruik je citroen, azijn, limoen, en nog veel meer. Voorts spelen de verhoudingen een grote rol en soms het tijdstip waarop je iets gaat toevoegen.

Eén feit is zeker je moet geen tien zaken gaan mengen als je het kan doen met twee.

In de culinaire wereld heb je ontelbaar veel goed gedocumenteerde recepten. Maar heel zelden krijg je uitleg over waarom krijgt dit nu die typische smaak, die we met zijn allen zo lekker vinden. Het heeft te maken met kleur, reuk, uitzicht, en smaak. Het is een geheel gebeuren dat heel complex is en waarbij je nooit mag wanhopen.

Iedereen die ooit heeft gekookt heeft wel links of rechts iets gemaakt dat hijzelf subliem vond. Toen hij dat later wou herhalen lukte het niet echt. En waarom dat weet hij niet. Soms ligt dit bij enkele blaadjes munt, of een vleugje nootmuskaat, of een kruidnagel. En moest hij dat erbij gedaan hebben dan was het boeket af. Bij boeket denken we aan bloemen die je schikt tot een geheel dat mooi oogt of lekker ruikt. In de keuken schik je met kruiden. Leren is natuurlijk ook voor een stuk onthouden. In dit proces moet je voor jezelf je kruiden altijd op dezelfde plaats zetten. Zoet vind ik op die plek, pikant spul staat op die plek enz. Je moet dat blindelings vinden. Dat is een goed begin. Ook de wat complexere smaken zoals look en tijm of verse laurier moet je weten liggen in je werkruimte.

Een leuke parallel in smaak vind je in cognac. De streek is niet zo uitgebreid en verdeeld in enigszins concentrische cirkels rond de stad Cognac. De basisdruif is meestal Ugni Blanc en het verdere smaakpallet wordt opgebouwd rond Colombard druif en/of Folle Blanche. Colombard geeft al direct diepte en zal de cognac ronder maken. Hij helpt enorm bij in het ouderdomsproces en behoedt dit van op termijn te mislukken.

De Folle Blanche gaat dan weer zorgen voor een fijne complexe smaak die je na tien jaar nog zult terugvinden als het goed is.

Als je weet wat er in de fles zit ben je dus al een eind op weg in de herkenning. Als men dan gaat goochelen met de pure smaak en niet met toevoegingen van vreemd spul dan zit je goed. De benaming "Pale and Dry" zie je niet zoveel meer op de flessen. "Dry" duidt op

het feit dat er geen melasse of caramél is toegevoegd zodat de afdrónk droog op de tong zit.

Pale" wijst naar de kleur die enkel van het verouderen in het vat mag komen en niet van toevoegingen zoals Melasse.

Hetzelfde geldt dus voor gerechten. Wat het samenstellen van een saus extra moeilijk maakt is de vluchtigheid van aroma's en/of het afvlakken van aroma's. We kennen toch allemaal het vers stoofvlees van rund dat na een dag in de koelkast en het terug opwarmen pas beter wordt. Of de wildsaus die de volgende dag ondanks alle goede zorgen net dat puntje subliemiteit mist. Dan moet je van goeden huize zijn om te weten wat je daaraan doet?

Graag licht ik één en ander toe met een heel eenvoudig voorbeeld. Waarbij je moet beseffen dat in een keuken niets eenvoudig is en dat je op alles wat denkbaar is moet letten. We maken Trou Normand. Het tussendoortje waar we honger mee opwekken en dat doet verteren. Het is bovendien nog heel lekker ook. We schillen wat appelen, Granny Smith. Snijden ze in blokjes. We maken suikersiroop van water en kristalsuiker en persen er een limoen in uit. We doen hierin onze appelstukjes en laten die terug even meekoken tot iets verder dan beetbaar. We mixen die in een toestel met ruime kuip en met een opwaartse zin van de snijmessen. Als we mixen mag niet alles beneden blijven hangen zodat je pap krijgt en boven ongemixt gedeelte. Je laat dit afkoelen in een vriezer en roert er om het halfuur eens door als het nodig blijkt. Opzettelijk heb ik geen hoeveelheden aangegeven. Je moet het zelf allemaal proeven. Zorg dat de suikersiroop met de appelen voldoende aciditeit heeft zodat de appel eruit springt. Je moet op de achtergrond de limoen proeven. Als het klaar is doe je twee bolletjes van deze mixi in een glas en overgiet met VSOP Calvados. Neem echt geen VS. Met een blaadje munt en een schilletje limoen is dit de hemel op aarde. Schrijf voor jezelf op hoeveel suiker je gebruikte en hoeveel sap. Experimenteer met Japanse Yuzu voor iets extra. Enkele drupjes zijn voldoende. Maar onthoud vooral dat het gaat om de appel en de Calvados.

Een tweede leuk experiment is Cocq au vin volgens het aloude klassieke recept in een stenen (klei) pot in de oven.

Je trekt hiervoor twee uurtjes gezelligheid uit. Kook het met je partner en praat erover.

Wat sjalot aanstoven in boter en een koffielepel tomaatpuree samen met enkele spekblokjes. Blussen met rode wijn (lekkere wijn waar jij van houdt). En op zacht vuurtje laten inkoken voor de helft. Een kip in grote stukken snijden en inwrijven met wat curry, nootmuskaat zout en peper en bestrooien met wat bloem. In ruime diepe pot aanbraden met boter. Blussen met cognac.

Neem een kleipot met deksel en doe alles hierin. Je kip stukken mogen gerust een eind boven het vocht uitsteken. Doe er een krachtige kipbouillon bij met verse tijm en look en laurier en een tak rozemarijn. Doe de pot dicht met het kleideksel en zet op 180graden in de oven gedurende anderhalf uur. Kijk om het half uur of je wat kippenfond moet toevoegen of niet en stop voorzichtig de kipstukken kopje onder. Vraagt jouw kip wat langere gaartijd dan doe je dat. Bindt de saus met wat gekoelde botervlokken en gebruik een weinig cayennepeper voor de nasmaak. Tot slot enkele zilveruitjes aanbraden en toevoegen en het is klaar. De kippenbouten mogen ietsje langer garen dan de borst.

Je hebt nu een gigantisch lekkere saus en een sappige kip.

Bedenk wat je gebruikt hebt en hoe deze saus tot stand is gekomen en je hebt een basis-saus voor talloze gerechten. Je kan op dezelfde manier een lekkere fond maken en je kan variëren door andere wijnen te gebruiken. Maar denk daarbij slechte wijn maakt nooit goede saus. Je weet dat de drager van de smaak wijn en kippenbouillon was en dat de opbouw bestond uit spekblokjes met sjalot. De kruiding was tijm, laurier, look, rozemarijn. Dit viertal zul je herhaaldelijk tegenkomen in kruiding.

Ooit vroeg een goede vriend me: “Sam ik wil leren koken en ik maakte samen met hem de Cocq au vin. Hij was leraar in een grote school. Achteraf werd hij de vaste kok telkens er in de school een feest was. En altijd had hij succes. We bespraken vooraf het hele kookproces door en ik leende mijn grote potten en bestek en borden. Zo simpel kan het zijn en zo plezant kan het zijn.

Je hebt nu één prachtige saus recht uit het boek van Escoffier de grootmeester van de Franse keuken. Maar er zijn er zovelen.

Het geheim van een lekkere saus is evenwicht. De balans zoeken en vinden tussen zoet en zuur en tussen zout en peper. Dan een balans maken tussen zoet zuur en peper. Of een frisse saus maken voor lamsbout bijvoorbeeld waarbij je vertrekt van verse munt met limoen zoals ze dat in Wales doen. Ik maakte ooit een verse lamsbout waar ik het been had uitgesneden en dan gevuld met kalfsniertjes en dichtgebonden en twee uurtjes in de oven. Eerst tien minuten aanbraden en daarna inpakken in alufolie en dan de oven in op 180 graden ongeveer. De hele lamsbout werd geprikt met kruidnagel en look en ingewreven met zout en peper en gele curry. In de cocotte zaten de muntblaadjes die je na een half uur kan verwijderen. Het vocht dat je achteraf opvangt in de schaal gebruik je met een kalfsfond voor de saus. Hierin gebruik je weer wat verse munt en je brengt dit op smaak met limoensap.

Toen ik vijftig werd had ik een toogvriend waarmee ik uren kon babbelen. Normaal zegt men dat alleen vrouwen dat kunnen maar wij konden dat ook. Hij was voor zijn werk vaste klant in het sterrenrestaurant Vatelli op Kipdorp in Antwerpen. Hij ging er wekelijks met zijn Indische bazen dineren. Hij kende het lamsbout verhaal en hij kende mijn patisserie verleden. Hij nodigde ons uit in Vatelli. Die avond zal ik nooit vergeten en kan ik minuut na

minuut navertellen. Er kwam een volledige lamsbout aan tafel en de chef sneed er een sneetje van op het bord. De saus was de jus van het vlees met de kruiden gemonteerd met wat boter. Wauw. Ze hadden een kok patissier die vijf verschillende taarten had gemaakt. Onvoorstelbaar. En dat ging heel gemoedelijk alsof we daar zaten als allemaal de beste vrienden onder mekaar. Naderhand rond 1:00 's nachts werd mijn vrouw op een vergadering van hoteliers benoemd tot ambassadrice van het hotelwezen in Vlaanderen. Ik had helemaal geen hotel. Ze kreeg het gulden vlies omgehangen en de pers was aanwezig. Na één maand hebben we intern geregeld dat dit alles een grapje was. De avond eindigde om zeven uur in de morgen met een cognac van vijftig jaar.

De lamsbout van Vatelli vergeet ik nooit.

Vlamingen zijn Vlamingen en eten om te leven maar leven ook om lekker te eten.

Er is niets mooier dan mensen blij maken met iets lekkers...

Sam