NEEM MEE!

het lekkerste magazine over de ambachtelijke brood- en banketbakkerij

BAKWERK

zomer 2018
#17

FEITEN EN FABELS
over ijs

FRIS EN FRUITIG:
citrus-vruchten

Beste bakker(s)
TER WERELD!

Eén keertje uitslapen:
Moederdag en Vaderdag

Zomer in je bol

De zomer is in aantocht! Dat betekent veel vers fruit in onze bakkerijen. We sorteren de mooiste aardbeien en frambozen en werken met citrusvruchten voor een heerlijk frisse smaak. Citroenen en limoenen passen uitstekend in onze taartjes, maar combineren ook goed met chocolade. Daarom worden ze regelmatig in onze bonbons verwerkt. Het felgroene schilletje van de limoen geeft daarbij heel fijn vermalen een mooi en verrassend kleureffect.

Waar mogelijk werken we met producten uit Nederland of zelfs uit onze eigen regio. Voor citrusfruit hebben we niet echt het juiste klimaat. Tarwe of ander graan echter komt steeds vaker van eigen bodem. We zoeken de samenwerking met boeren en molenaars om ons graan dichtbij huis te kunnen verbouwen en vermalen. Als het lukt, is dat een mooi en duurzaam cadeautje!

Het voorjaar staat natuurlijk bol van lange weekenden en bijzondere (zon)dagen. Dagen om te genieten van een uitgebreid ontbijt, al dan niet op bed gebracht door kinderen of je geliefde. En later op de dag lekker naar buiten: genieten van al het goede dat de natuur ons brengt. Zonlicht, vitamines en de mooiste producten. Dat kan óók bij je ambachtelijke bakker. We zien je graag!

Een zonnige groet, uw ambachtelijke bakker

Dit magazine wordt u aangeboden namens uw ambachtelijke bakker. Wij delen in deze verhalen met plezier onze kennis met u. Passie, vakmanschap en bewuste keuzes voor werkwijzen en ingrediënten: daar draait het bij ons om. Heel graag vertellen wij wat wij doen en waarom. En voor wie? Dat moge duidelijk zijn: elke dag weer voor u natuurlijk!

COLOFON

Bakwerk is een uitgave van uw ambachtelijke (banket)bakker in samenwerking met de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Bakwerk verschijnt viermaal per jaar. Artikelen worden zowel in print als online gedeeld met de deelnemers.

De Stichting Ambachtelijke Bakkerij ondersteunt de ambachtelijke (banket)bakkerij via promotie, het delen van kennis en informatie tussen vakgenoten onderling en met de consument. Het platform is er voor alle ambachtelijke (banket)bakkers, die hieraan vrijwillig meebetalen.

STICHTING AMBACHTELIJKE BAKKERIJ

Gerbrandyweg 8
2805 BZ Gouda (secretariaat)
Tel. 088 - 666 9 333
Fax 0182 - 69 30 69
info@ambachtelijkebakkerij.nu
www.ambachtelijkebakkerij.nu
www.twitter.com/Bakkerijambacht
www.facebook.com/Bakkerijambacht

Redactiecommissie
Helma Elemans
Jules Peeters
Sandra Pluim
Sandra Wewer

Teksten en eindredactie
Linda van 't Land

Fotografie (met dank aan)
Brood.net
Harmen de Jong - GPD

Grafische vormgeving en druk
VRHL Content en Creatie, Alphen aan den Rijn

© 2018 Stichting Ambachtelijke Bakkerij

ISSN: 2352 - 3557

Overname van informatie en artikelen is, zowel in print als digitaal, uitsluitend toegestaan voor deelnemende bedrijven aan de Stichting Ambachtelijke Bakkerij.

GESPOT!

Martine Paulusse (43) is getrouwd en heeft twee puberzoons. Ze is zelfstandig ondernemer en verzorgt bedrijfsopleidingen binnen de levensmiddelenindustrie. Martine woont met haar gezin, hond en kat in Veldhoven.

Op social media komen regelmatig heerlijke boterhammen en prachtige taarten voorbij. In deze rubriek gaan wij op zoek naar het verhaal erachter. Ook gespot worden? #uwambachtelijkebakker

Dat klinkt als een uitstekende deal!

“Ja, hè? Het was ontzettend koud dat weekend. Ik zat net voor het eerst die week lekker warm binnen, toen mijn zoon belde met de vraag of ik zijn vriendin in Eindhoven wilde ophalen. Toen dacht ik: nog één keer eruit dan, maar morgenochtend ben jij aan de beurt! Dat heb ik dus goed uitonderhandeld, haha.”

Ontbijten jullie als gezin vaak samen?

“Mijn man en ik werken allebei regelmatig ver van huis, maar de ongeschreven regel is dat een van ons iedere ochtend met onze zoons ontbijt. Ook al zijn die inmiddels 16 en 18 jaar oud, we vinden dat nog steeds belangrijk. Wat we hen van jongs af aan hebben meegegeven, is dat het ontbijt de belangrijkste maaltijd van de dag is. Zonder ontbijt kent de dag een valse start.
Als ik vanuit mijn kantoor aan huis werk en een van de kinderen beneden hoor komen, ga ik er altijd even bij zitten. Het is een kletsmoment – al wordt er soms ook niets gezegd. Ook dat is prima. Toch fijn om even samen te zijn.”

Dit ontbijt ziet er feestelijk uit trouwens.

“Dat klopt! Mijn man was die dag jarig en het was een zondag-ochtend. Zo ziet onze ontbijttafel er niet iedere dag uit, hoor. Maar als het er een keer van komt om uitgebreid te ontbijten, genieten we daar allemaal van.”

Met welk product gooi je hoge ogen als je het op tafel zet?

“Worstenbroodjes! Die kunnen hier zowel bij het ontbijt als ook bij de lunch of ’s avonds bij de koffie. Worstenbroodjes kunnen altijd. Het liefst van de ambachtelijke bakker: die zijn écht het allerlekkerst.”

‘Zonder ontbijt kent onze dag een valse start’

ÉÉN KEER PER JAAR UITSLAPEN

VADERS EN MOEDERS VERDIENEN HET OM TE HOREN HOE LIEF EN ONMISBAAR ZE ZIJN! DAAROM VIEREN WE IN NEDERLAND OP DE TWEEDE ZONDAG VAN MEI MOEDERDAG EN OP DE DERDE ZONDAG VAN JUNI VADERDAG. ONTBIJT OP BED, ZELFGEMAAKTE KNUTSELS EN DE HELE DAG VERWEND WORDEN: DAT IS HET IDEE. DAAR HOORT NATUURLIJK IETS LEKKERS VAN DE AMBACHTELIJKE BAKKER BIJ.

Sinds 1928 vieren we Moederdag in Nederland. De geschiedenis van deze dag begint echter in Amerika. Hier startte Anna Jarvis, een alleenstaande lerares uit Philadelphia, de traditie. Zij bewonderde haar eigen moeder en de rol van andere moeders in de maatschappij zozeer, dat zij in de jaren na het overlijden van haar moeder in mei 1905 op de zondag na die sterfdatum een General Memorial Day of All Mothers organiseerde. Jarvis heeft alles op alles gezet om een vereringsdag voor moeders te organiseren en in 1914 lukte het haar om van Moederdag een officiële feestdag te maken.

Vaderdag

Hoewel de populariteit van Vaderdag lange tijd achterwege is gebleven bij die van Moederdag, kent ook deze dag een indrukwekkende historie. Vaderdag is in 1909 geïntroduceerd door Sonora Smart Dodd uit de staat Washington. Zij wilde haar vader, William Jackson Smart, bedanken voor alles wat hij voor haar en haar broers en zussen had gedaan. Jackson Smart was een veteraan uit de Amerikaanse Burgeroorlog en weduwnaar sinds zijn vrouw in het kraambed van hun zesde kind overleed. Hij hertrouwde niet, maar voedde zijn zes kinderen alleen op.
Op volwassen leeftijd realiseerde Sonora zich hoe zwaar dit moet zijn geweest.

MOEDERDAGTAART VOOR PRINSES BEATRIX

Al jarenlang ontvangt prinses Beatrix rondom Moederdag een Moederdagtaart namens alle ambachtelijke brood- en banketbakkers van Nederland. De taart, die ieder jaar een ander thema kent en dikwijls heel verrassend is qua smaak, structuren en uiterlijk, wordt namens alle collega's meestal gemaakt door talentvolle patissiers, die deze eer krijgen toegekend vanwege bijvoorbeeld topprestaties tijdens landelijke patisseriewedstrijden. De aanbieding van de Moederdagtaart wordt georganiseerd door de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV), waarvan Prinses Beatrix beschermvrouwe is.

JE VADER VERRASSEN MET EEN OVERHEERLIJKE TOSTI? KIJK DAN EENS OP

Zij wilde, geïnspireerd door Anna Jarvis, de kracht en het doorzettingsvermogen van haar vader onder de aandacht brengen. Op 19 juni 1909 vond in de staat Washington de eerste Vaderdag plaats. Het duurde echter tot 1972 voordat de dag in Amerika officieel is erkend als feestdag. Eerder wilde het Amerikaanse congres, dat geheel uit mannen bestond, niets doorvoeren dat mannen zodanig in het zonnetje zette.

Rollen omgekeerd

Traditiegetrouw zijn Moederdag en Vaderdag dagen waarop moeder of vader van alle zorgtaken is ontheven. De bedoeling is dat kinderen deze taak overnemen, eventueel ondersteund door de andere ouder. De rollen worden dus voor één dag omgedraaid. Uitslapen staat met stip op één als wens van de meeste ouders. Daarnaast is het gebruikelijk om de ouder (zelfgemaakte) cadeaus te geven en bijvoorbeeld een ontbijt (op bed) te verzorgen.

Daarbij kan je bakker je natuurlijk goed helpen! De ambachtelijke bakker heeft lekkere broodjes in overvloed en weet wellicht welke broodjes favoriet zijn bij je ouders. Ook kun je de bakker vragen iets persoonlijks te maken voor je vader of moeder. Bijvoorbeeld een klein taartje met een leuke foto of chocolade met een persoonlijke boodschap. Zo heb je een lekker, origineel cadeau binnen handbereik. En wie weet mag je er zelfs van mee smullen...

‘Vraag je bakker om iets persoonlijks te maken voor je vader of moeder!’

TIP VOOR ONTBIJT OP BED

Brood met sinaasappelboter en aardbeien

INGREDIËNTEN (VOOR VIER PERSONEN):

- 1 duivekater of een zacht, zoet witbrood
- 50 gram roomboter
- 1 sinaasappel
- 1 bakje verse aardbeien
- Poedersuiker
- Blaadjes munt

BEREIDINGSWIJZE:

Leg op tijd de boter uit de koelkast, zodat de boter zacht is als je hem gaat gebruiken. Was de sinaasappel en rasp de schil. Snij de geraspte sinaasappel doormidden en knijp er wat sap uit. Roer met de mixer op de langzaamste stand de boter zacht en luchtig, voeg voorzichtig iets poedersuiker en sinaasappelsap toe en meng goed. Mix nogmaals met een mixer op een hogere snelheid de boter mooi luchtig. Snijd vier mooie dikke plakken witbrood en smeer de sinaasappelbotercrème op het broodje. Was de aardbeien en snijd ze in stukjes. Verdeel de aardbeien over het broodje. Garneer met muntblad.

Weten wat je eet? Heel eenvoudig: de ambachtelijke bakker vertelt het je. Hij gebruikt immers eerlijke en echte ingrediënten. Elke dag vers en dus het allerlekkerst. Een goed verhaal!

ZADEN VAN GRASSEN

Gewoon graan!

GRAAN IS DE VERZAMELNAAM VOOR DE ZADEN VAN GRASSEN. TARWE IS EEN GRAAN, MAAR DAT GELDT OOK VOOR BIJVOORBEELD RIJST, GERST, HAVER EN ROGGE. VAN GRANEN WORDEN GRAANPRODUCTEN GEMAAKT ZOALS BLOEM, COUSCOUS, PASTA EN NATUURLIJK BROOD. VOLKOREN GRAANPRODUCTEN ZIJN IN IEDERE VORM HET MEEST GEZOND.

Van iedere graansoort en van heel veel gedroogde zaden of pitten kan meel voor brood worden gemaakt. De meest voorkomende meelsoort is die van tarwe. Maar er wordt ook meel gemalen van bijvoorbeeld gerst, haver, rogge, maïs en spelt. Deze soorten gebruikt je bakker vaak om meergranenbrood van te bakken. Iedere graansoort heeft zijn eigen kenmerken. Voor alle soorten geldt dat ze veel zetmeel, dus koolhydraten, bevatten. Daarnaast leveren ze eiwitten, vitamines, mineralen en voedingsvezel.

Herkomst

In Nederland verbouwen we tarwe, rogge, teff en gerst - en op beperkte schaal haver. Omdat we hieraan niet voldoende hebben, importeren we veel graan. De meeste tarwe die in Nederland wordt gebruikt, komt uit Frankrijk, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk. Ook wordt graan gekocht uit de Verenigde Staten, Canada, Rusland en Australië. Amaranth, boekweit en quinoa zijn geen zaden van grassen, maar van andere planten. Het zijn dus geen granen, maar ze worden wel op dezelfde manier verwerkt tot bijvoorbeeld meel.

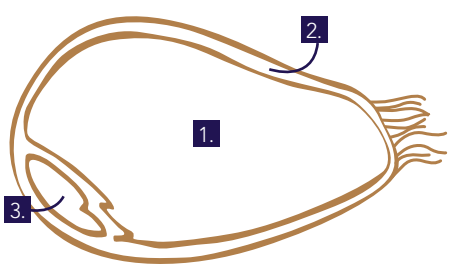
De 27-jarige Christa Bruggenkamp uit het Friese Witmarsum, ook bekend als **Mevrouw de Molenaar**, is leerling-molenaar. Ze wil mensen liefde voor het ambacht én voor pure producten bijbrengen. Daarom werkt ze er momenteel aan om het vak van molenaar en bakker onder de knie te krijgen, zodat ze in de toekomst haar eigen graan kan malen en verwerken. Mevrouw de Molenaar is te volgen op Instagram en Facebook **(@mevrouwdemolenaar).**

Zo'n veertig procent van alle landbouwgrond in Nederland wordt bebouwd met granen. Graan is daarom een van de belangrijkste akkerbouwgewassen in ons land. Tarwe is de meest voorkomende graansoort die we in Nederland verbouwen. Omdat deze veelal een laag eiwitgehalte heeft, is Nederlandse tarwe niet snel bakwaardig. Daarom wordt de meeste tarwe die in Nederland wordt verbouwd, gebruikt als veevoer. Toch slaan steeds meer bakkers en boeren de handen ineen om van lokaal graan brood te bakken. Met veel zorg en aandacht wordt de kwaliteit van Nederlandse tarwe steeds verder verbeterd. Liefst wordt hierbij ook de plaatselijke molenaar betrokken. Zo legt het gewas een zo kort mogelijke weg af voordat het als boterham op je bord ligt. Lekker en duurzaam tegelijk!

Bloem of meel?

Van graan kan zowel bloem als (volkoren) meel worden gemalen. Bloem wordt gemaakt van uitsluitend het binnenste deel van de graankorrel: de meelkern. Alle overige onderdelen, zoals de zemelen en de kiem, worden er na het malen uitgezeefd waardoor een wit graanpoeder overblijft.

DWARSDOORSNEDE VAN EEN GRAANKORREL



1. Meelkern (het binnenste)
2. Zemel (vliesje)
3. Kiem

Bloem wordt gebruikt voor de bereiding van witbrood. Volkorenmeel bevat alle onderdelen van de graankorrel, dus ook de meelkern, de kiem en de zemel. De kleur van volkorenmeel is hierdoor lichtbruin. Voor bijvoorbeeld bruinbrood wordt een combinatie van bloem en volkorenmeel gebruikt. Dit noemen we meel.

De meeste goede voedingsstoffen zitten in de kiem en de zemel. Omdat volkorenbrood is gemaakt van de hele graankorrel, bevat het dus alle goede voedingsstoffen die de graankorrel te bieden heeft. Het maakt daarbij niet uit of het een brood is van tarwe, spelt, rogge of een andere graansoort. En ook niet of het brood gemaakt is met gist of met desem. Het gaat erom dat het volkoren is!

SOCIALE FUNCTIE

Op 7 december 2017 heeft Unesco het molenaarsambacht op de lijst van immateriaal cultureel erfgoed geplaatst. Vroeger vervulde een molen een sociale functie. Een molenaar voorzag bakkers van meel en boeren van veevoer. Ook brachten mensen regelmatig zakjes zelfgeraapte graankorrels, die bij het oogsten van de halmen op de grond waren gevallen, om deze te laten malen. De molen was zodoende een plek waar mensen elkaar ontmoetten en de laatste nieuwtjes deelden. Eigenlijk zoals het nu in een bakkerswinkel gaat!

Kaf van het koren...

Om de hele graankorrel heen zit een omhulsel, dat bestaat uit de verwelkte blaadjes van de graanbloemen. Dit is het kaf. Bij de meerderheid van de granen is het kaf oneetbaar. Het kaf wordt van het koren gescheiden door de graankorrels krachtig over elkaar te wrijven. Dit noemen we het doppen of pellen van graan.

BESTE BAKKER(S) VAN DE WERELD *goud!*

"DOE MAAR GEWOON, DAN DOE JE AL GEK GENOEG." DAT TYPEERT WEL AARDIG DE NEDERLANDSE VOLKSAARD. MAAR WAAROM DURVEN WE ONS HOOFD EIGENLIJK ZO SLECHT BOVEN HET MAAIVELD UIT TE STEKEN? NEDERLAND MAG DAN KLEIN ZIJN; WE ZIJN SOMS HEEL GROOTS. WIST JE BIJVOORBEELD DAT EEN NEDERLANDSE BAKKER WERELDKAMPIOEN BROODBAKKEN IS GEWORDEN?

Nederlanders zijn over het algemeen bescheiden van aard. Dat is voor de meeste brood- en banketbakkers niet anders. Omdat velen van hen zijn gewend om in de nacht en in hun bakkerij te werken, treden ze lang niet altijd graag op de voorgrond. Toch komen steeds meer bakkers de winkel in: om hun kennis te delen en de wensen van de consument te inventariseren. Dit tot groot plezier van hun klanten. De bakker is immers de specialist! Hem kun je alles vragen op het gebied van herkomst, ingrediënten, werkwijze en assortiment.

Er zijn bakkers die helemaal niet bang zijn om op de voorgrond te treden. Zij nemen deel aan (inter)nationale (vak) wedstrijden om te laten zien wat zij kunnen en natuurlijk ook om zichzelf te verrijken en te verbeteren. Van iedere wedstrijd leer je immers wel iets.

World Master Baker 2018

De 43-jarige Meester Boulanger Peter Bienefelt uit Barendrecht is zo'n bakker die niet bang is om zichzelf te laten zien. Hij is al jarenlang lid van het Boulangerie-Team, dat regelmatig voor Nederland uitkomt tijdens internationale vakwedstrijden. In februari 2018 nam hij deel aan Bakery Masters in Parijs, een wereldkampioenschap voor broodbakkers. Hij was geselecteerd voor deelname door goede prestaties bij de Coupe Louis Lesaffre (voorronde WK) in 2015 en de Coupe du Monde de la Boulangerie in 2016. De wereldwijde Masters de la Boulangerie-competitie brengt namelijk uitsluitend de internationale elite van het vak samen. Slechts achttien kandidaten ter wereld hebben het voorrecht deel te

Meesters in het vak

Nederland kent momenteel zes Meesters Boulanger en twee Meesters Patissier. De Meestertitel is het hoogst haalbare binnen de branche. Kersvers wereldkampioen Peter Bienefelt is Meester Boulanger sinds 2013. Alle Meesters hebben hun krachten gebundeld in Vereniging de Meesters. Hiermee willen ze gezamenlijk het uithangbord van de bakkerijbranche zijn om namens alle bakkers het vak te promoten en naar een nog hoger niveau te tillen. In mei 2018 vindt een nieuw Meesterexamen plaats. Mogelijk wordt Nederland dan enkele nieuwe Meesters Boulanger of Meesters Patissier rijker.

NEDERLANDS PATISSERIE TEAM

Ook op het gebied van patisserie kent Nederland grote toppers. Zij hebben zich verenigd in het Nederlands Patisserie Team. Net als in het BoulangerieTeam is ook hier lidmaatschap niet vrijblijvend. Leden leveren een actieve bijdrage aan het team, hebben een visie op de toekomst (bijvoorbeeld door deel te nemen aan (internationale) vakwedstrijden), tonen initiatief tijdens bijeenkomsten en hebben altijd een bepaalde groei voor ogen. Alleen zo bereik je de top!

BOULANGERIETEAM

Het BoulangerieTeam is een vereniging van en voor de Nederlandse ambachtelijke broodbakkerij. Het team vertegenwoordigt ambachtelijke broodbakkers in de branche en bij de consument, onder andere door deel te nemen aan (inter)nationale wedstrijden. Coach Hans Som vraagt veel van de leden: "Trainen voor wedstrijden kost enorm veel tijd. Ik verwacht van leden van het BoulangerieTeam dat ze minimaal driehonderd uur in de voorbereiding van een wedstrijd steken. Kan of wil iemand daaraan niet voldoen, dan plaats ik een ander teamlid in de selectie."

nemen aan deze wedstrijd om te proberen de prestigieuze World Master Baker-titel te winnen. Peter is een bakker die hoge ogen gooit dus!

In Parijs kwam hij tijdens Europain, een tweejaarlijkse internationale vakbeurs voor de brood- en banketbakkersbranche, uit in de categorie 'Nutritional Bread Making'. Tijdens deze wedstrijd bakt iedere kandidaat een aantal standaard wedstrijdproducten, zoals Franse baguettes, sierstokbroden, harde broodjes en desembroden. Daarnaast worden er producten gemaakt waaraan de kandidaat zijn eigen twist kan geven: een brood uit eigen land, een brood met de 'wow-factor' en de 'Bake & Dine'-opdracht, waarvoor een broodconcept is bedacht dat centraal staat tijdens het diner. Peter nam het op tegen de beste bakkers uit Taiwan, Japan, Australië, Canada en Turkije - en won de eerste prijs! Dat betekent dat hij zichzelf nu World Master Baker 2018 mag noemen. Niets om bescheiden over te blijven. Al zei de wereldkampioen zelf, na het beluisteren van het Wilhelmus op het erepodium, niets meer dan: "Ik ben helemaal sprakeloos...".

Vakwerk

Zo laten onze Nederlandse brood- en banketbakkers iedere dag weer het beste van zichzelf zien. Of dat nu op een wereldwijd gezien podium is of in de lokale winkel bij u in de buurt. Stuk voor stuk zijn het vakmensen, die alles uit zichzelf halen om elke dag het beste brood en het lekkerste banket aan u te presenteren. Vakwerk! En een gouden medaille waardig.

feit of fabel? over IJS

Brood, banket en chocolade zijn prachtige producten, waarover iedereen wel iets weet te vertellen. Maar: wat is nu waarheid? In deze rubriek leggen wij veel voorkomende feiten en fabels voor. In deze zomereditie is 'Feit! Of fabel?' geheel gewijd aan ijs. Twijfel je aan je brood- en banketkennis? Stel je vragen aan de bakker!

In Europa eten we het meeste ijs ter wereld

FABEL!

In de Verenigde Staten wordt het allermeeste ijs ter wereld gegeten. Een gemiddelde Amerikaan consumeert zo'n 24 liter per persoon per jaar. In Nederland eten we gemiddeld 8 liter per jaar. De Zweden verdubbelen dat tot circa zestien liter per persoon per jaar. In Scandinavische landen krijgen schoolkinderen overigens dagelijks een ijsje. Ze zien het als zuivelproduct, vergelijkbaar met een bakje yoghurt.

IJS WAS OORSPRONKELIJK EEN LEKKERNIJ VOOR DE ARMERE BEVOLKING

FABEL!

Halverwege de achttiende eeuw namen Europese immigranten het inmiddels populaire ijsje mee naar de Verenigde Staten. Nog altijd was ijs echter vooral voor de rijkere lagen van de bevolking, omdat het vrij duur was om ijs te maken en koel te houden. Door de ontwikkelingen in de Industriële Revolutie ontstond halverwege de negentiende eeuw de mogelijkheid om ijs veel gemakkelijker en goedkoper koel te houden. Vanaf dat moment was ijs ook voor het 'gewone' volk betaalbaar, waardoor de ijsindustrie opkwam. Er kwamen verschillende bedrijven die ijs gingen maken, waarbij de Amerikaan Jacob Russell in 1851 de eerste was die dat deed.

FABEL!

De eerste ijssalon van Europa stond in Italië

De eerste ijssalon in Europa werd in 1670 in Parijs geopend. En deze Franse ijssalon bestaat nog steeds! Hoewel Il Procope nu een restaurant is, kun je er nog altijd een ijsje bestellen. Overigens is deze salon geopend door een Siciliaan: Francesco Procopio dei Coltelli. In zijn ijssalon konden voor het eerst 'gewone' mensen kennismaken met ijs. Maar onder zijn klanten zouden zich ook beroemdheden als Benjamin Franklin en Victor Hugo hebben bevonden.

Pistache-ijs is groen

FABEL!

Pistache-ijs hoort niet knalgroen te zijn, maar heeft eerder een licht-groene of bruinige kleur. Dit komt doordat een goede ijsbereider de pistachenoten voor zijn ijs vooraf eerst licht roostert (en geen aanvullende kleurstof gebruikt). Pistache-ijs is rijk aan magnesium, ijzer, zink en calcium. Eén bolletje pistache-ijs en je hebt vitamine B1, B6 en vitamine E ingenomen.

Sorbetijs wordt bereid op basis van water

FEIT!

Er bestaan ijssmaken op basis van melk en room, zoals vanille en chocolade. Vruchtensmaken, zoals citroen, peer en meloen, zijn vaak gemaakt op waterbasis. Dit noemen we sorbetijs. De meeste vruchtensmaken worden bereid op waterbasis. Omdat de verhouding van ingrediënten voor iedere sorbetsmaak anders is, worden deze smaken apart van elkaar bereid. Voor ijssmaken op basis van melk wordt een basismengsel gemaakt volgens vaste verhoudingen van melk, room en suiker. Deze basis kan de banketbakker of ijsbereider vervolgens naar eigen wens, smaak en inzicht afwerken door er ingrediënten aan toe te voegen zoals chocolade, koekjes, kruiden, noten of likeur.

HET RECEPT VOOR IJS KOMT OORSPRONKELIJK UIT ITALIË

FABEL!

Er zijn veel verhalen in omloop over het ontstaan van ambachtelijk ijs. Een van de meest aannemelijke verhalen vertelt hoe Marco Polo het recept voor de voorloper van ons hedendaagse ijs tijdens één van zijn reizen vanuit China heeft meegenomen naar Italië. In de dertiende eeuw kwam de bekende ontdekkingsreiziger in China in aanraking met een mengsel van ijs en siroop. Chinezen hadden ontdekt dat het vriespunt daalt wanneer zout en water met elkaar worden gemengd. In een pot, die in ijs met zout stond, werd fruitsap of honing met sneeuw gedaan. Dit bevroor en het eerste sorbetijs was geboren. Nadat Marco Polo ijs in Europa introduceerde, vond het zijn weg naar de adel in Frankrijk. De Franse koningin Catharina de Medici, die van origine uit Italië kwam, liet ijs serveren tijdens haar huwelijk met Hendrik II van Frankrijk in 1530. Omdat haar trouwerij maar liefst een maand duurde, moest haar chef-kok alles uit de kast halen om steeds weer met een nieuwe smaak tevoorschijn te komen.

Het ijshoorntje is bij toeval ontstaan

FEIT!

Het bekende hoorntje waarin we tegenwoordig bolletjes ijs scheppen, deed zijn intrede stomtoevallig tijdens de wereldtentoonstelling van 1904. Een van de ijsverkopers die hier zijn geluk beproefde, raakte door de populariteit van zijn product door zijn voorraad bakjes heen. Vlakbij zijn kraam stond een wafelverkoper. De ijsverkoper gebruikte de wafels als noodoplossing. Het bleek een goede combinatie en nog altijd wordt veel ijs vanuit een wafel gegeten.

Wist je dat ijs het enige voedingsmiddel is dat we bevroren consumeren?

VAN LIMOEN TOT KALAMANSI

Fris en fruitig!

CITRUSFRUIT IS ER IN ALLERLEI SOORTEN EN MATEN. DENK AAN DE GRAPEFRUIT, DE SINAASAPPEL EN DE MANDARIJN, MAAR OOK AAN CITROENEN EN LIMOENEN. CITRUSVRUCHTEN GEVEN TAARTEN, GEBAK EN CHOCOLADE EEN FRISSE SMAAK. DAAROM PAST DEZE VRUCHT UITSTEKEND BIJ EEN ZOMERS ASSORTIMENT.

Het meeste citrusfruit komt oorspronkelijk uit Zuidoost-Azië. De vruchten zitten vol vitamines en gezonde antioxidanten en hebben allemaal hun eigen sterke punten. Met één sinaasappel krijg je bijvoorbeeld bijna negentig procent van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (ADH) vitamine C binnen en twintig procent van de ADH van foliumzuur. Beide vitamines zijn goed voor de weerstand. Een limoen daarentegen blinkt uit in Vitamine B6: goed voor het bloed, de hormonen, de zenuwen en de weerstand, maar ook voor het geheugen, de concentratie en de gemoedstoestand. Het helpt zelfs bij vermoeidheid. Een citroen wint het van zijn familieleden als het gaat om het gehalte aan vitamine E: een antioxidant die de lichaamscellen beschermt tegen vrije radicalen. Bovendien levert het sap van een citroen slechts 23 calorieën; 25 procent minder dan gemiddeld in citrusfruit zit.

Kalamansi

Ook de kalamansi behoort tot de citrusfamilie en wordt door steeds meer banketbakkers gebruikt. Oorspronkelijk komt deze vrucht uit China, maar in de loop der jaren is hij gaan groeien in Indonesië en de Filippijnen. De kalamansi is hoogstwaarschijnlijk deels afkomstig van de kumquat. De vrucht heeft een doorsnede van ongeveer 4,5 centimeter en een gladde, groene schil die gelig kleurt wanneer hij helemaal rijp is. Banketbakkers gebruiken de kalamansi als vervanger van bijvoorbeeld citroen of limoen. De pulp van de vrucht is oranje, smaakt zuur en is zeer sappig.

Minder bekend dan zijn broers en zussen uit de citrusfamilie is de minneola. De minneola is een kruising tussen een mandarijn en een grapefruit. Hij is in 1931 ontstaan in een laboratorium in Florida. De minneola is niet helemaal rond, maar heeft een soort neusje. Je kunt ook zeggen dat hij een belvorm heeft. In Amerika wordt de vrucht daarom soms ook wel de honeybell genoemd. Een minneola is makkelijk pelbaar en zoetsappig van smaak.

Sinaasappelschilletjes

Ook de banketbakker werkt graag met citrusfruit. Zeker in de zomer geven de soms wat zure vruchten een frisse smaak aan taarten en gebakjes. Soms wordt het fruit vrij onopvallend verwerkt. In een paas- of kerstbrood bijvoorbeeld worden regelmatig sinaasappelschilletjes meegebakken. Zij zorgen voor een lekkere smaak, al herken je die wellicht niet direct.

Citrusfruit wordt niet alleen vanwege de frisse smaak verwerkt. Het oog wil namelijk ook wat! De felgroene schilletjes van limoenen geven een mooi kleureffect in een mousse of in ganache, de vulling van een bonbon.

En natuurlijk worden schijfjes citrusfruit gebruikt als decoratie op gebak of op zelfgemaakte bakken ambachtelijk schepijs.

Bitter

De smaak van een citroen is van origine vrij bitter. Daarom gebruikt de banketbakker in gebak met citroen regelmatig eidooier om de smaak wat zachter te maken en toch niet al teveel suiker te hoeven toevoegen. Het is nog een hele kunst om met citroenen te werken. Het zuur van de vrucht breekt de binding van gelatine af. Het vraagt om vakmanschap om ook citrusvruchten perfect tot hun recht te laten komen!

SINAASAPPELSCHILLEN

De schil van een sinaasappel verdient een tweede leven! Gooi sinaasappelschillen eens onderin je container voor groente- en tuinafafval. Ze voorkomen vieze luchtjes en houden grotere insecten zoals torren uit de buurt. Als de schil nog nat is, kun je hem gebruiken als een effectieve spons op vettige oppervlakken zoals eetkamertafels en keukenbladen. De schillen nemen veel vet op. Mocht je een zakje basterdsuiker hebben staan dat in de loop der tijd één grote klont is geworden: ook daar doet een sinaasappelschil wonderen. Leg de gedroogde schil een paar dagen in de suiker en de suiker komt weer helemaal los.

HET WOORD 'PICKNICK' IS AFKOMSTIG VAN HET FRANSE 'PIQUE NIQUE' EN WORDT AL SINDS DE ZEVENTIENDE EEUW GEBRUIKT. PIQUE BETEKENT 'IETS UITKIEZEN', TERWIJL NIQUE EEN 'KLEINIGHEID' BETEKENT. HET WOORD 'PICKNICK' VERWIJST DUS NAAR DE VERSCHILLENDE SOORTEN VOEDSEL DIE OP EEN KLEED ZIJN UITGESTALD EN WAARUIT DE AANWEZIGEN KUNNEN KIEZEN.

PICKNICK

Vandaag eten we buiten!

WAAR KOMT DE SANDWICH VANDAAN?

De sandwich is genoemd naar John Montagu (1718- 1792), de vierde graaf van Sandwich, die een hartstochtelijke kaartspeler was. Hij ging zo op in zijn kaartspel, dat hij zich geen tijd gunde om te eten. Omdat zijn kok was begaan met zijn gezondheid, bedacht hij de sandwich: dunne, rijkelijk belegde boterhammen die op een tafeltje naast de speeltafel werden klaargezet. Zo kon de graaf gewoon doorgaan met zijn spel terwijl hij toch zijn maaltijd binnenkreeg. Al snel wilden de andere heren 'the same as Sandwich': het populaire broodje was geboren. De sandwich komt tegenwoordig in allerlei soorten en maten voor en is in ieder geval een vast onderdeel van een High Tea. Een sandwich behoort geen korstjes te hebben. De vorm is minder van belang: je kunt rechthoekjes, vierkanten of driehoeken snijden en je mag er verschillende soorten brood voor gebruiken. Met lange prikkers kun je de sandwiches bij elkaar houden. Deze kun je tegelijkertijd ook gebruiken om de verschillende soorten beleg te laten zien door van ieder ingrediënt iets aan de prikker te rijgen.

Broodrol met zalm en roomkaas

INGREDIËNTEN0 (VOOR 2 PERSONEN):

- 1 plak langwerpig sandwichbrood
- 50 g gerookte zalm
- 50 g roomkaas
- 4 takjes bieslook

BEREIDINGSWIJZE:

Besmeer het sandwichbrood met de roomkaas en beleg met de zalm. Leg er in de lengte de bieslooktakjes op en rol voorzichtig op. Verpak stevig in plasticfolie en laat dertig minuten koud worden in de koelkast. Snijd er hierna plakken van.

TIP: VARIEER BELEG NAAR EIGEN INZICHT. MAAK EENS EEN WITBROOD GEVULD MET ZOETE SANDWICHES EN EEN BRUIN BROOD MET HARTIGE SANDWICHES. OF VERVANG HET VLOERBROOD DOOR EEN CASINOBROOD ZODAT HET EEN LANGE BROODBAK WORDT.

Uitdeelbrood

INGREDIËNTEN (VOOR 6-8 PERSONEN):

- 1 groot rond vloerbrood
- 1/2 meergranenbrood of volkorenbrood, gesneden
- 1/2 sesambrood, maïsbrood of tijgerbrood, gesneden
- Diverse soorten beleg zoals:
- boerenkaas met plakjes tomaat
- rauwe ham met pesto
- salami met augurk en tomatenketchup
- kipfilet met komkommer, halvanaise en kerriepoeder
- rosbief met augurk en mosterd
- geitenkaas met gedroogde tomaat en rucola
- Om te garneren: zilverui, augurk, aardbeien, druiven, olijven

BEREIDINGSWIJZE:

Snijd de kap van het vloerbrood en hol het brood zo uit dat de wanden stevig blijven en er een broodbak ontstaat. Maak van de andere broodsoorten sandwiches en kies uit de diverse belegideeën. Snijd de sandwiches diagonaal door of in vieren en zet ze dakpansgewijs in de broodbak. Versier ze eventueel met prikkers met tomaatjes, zilverui, augurk, aardbeien, druiven of olijven.

TIP: GEBRUIK HET BROOD-KRUIM DAT JE UIT HET BROOD HAALT OM HET UIT TE HOLLEN VOOR HET MAKEN VAN CROUTONS OF PANEERMEEL.

Croutons voor op een salade kun je gemakkelijk zelf maken van oud brood. Snijd het brood (zonder korsten) in stukjes en mix deze met wat olijfolie en eventueel een teentje fijngesneden knoflook. Bak de blokjes ongeveer twintig minuten op een bakplaat in de oven op circa 190 °C. In een afgesloten trommel kun je deze prima een paar dagen bewaren. Strooi ze over de salade vlak voordat je deze serveert. Grotere croutons kun je ook zo eten, met eventueel een dipsausje of kruidenolie.

Vrolijke clubsandwich

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN):

- 12 sneetjes volkoren casinobrood
- 4 geroosterde paprika's uit pot, uitgelekt
- 2 eetlepels tomatenketchup
- handje veldsla
- 4 plakjes kipfilet
- 100 gram eiersalade
- 1 eetlepel bieslook
- 1/2 komkommer in plakjes
- 16 satéstokjes
- zout en peper

BEREIDINGSWIJZE:

Rooster de sneetjes brood. Pureer de paprika's in de blender met de tomatenketchup tot een dikke saus. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Bestrijk vier sneetjes met deze paprikapuree en verdeel de veldsla erover. Vouw de plakjes kipfilet losjes dubbel en leg ze losjes op de veldsla. Bestrijk vier andere sneetjes met eiersalade en strooi de bieslook erover. Leg de plakjes komkommer erop. Leg deze sneetjes op de sneetjes met paprikapuree en dek ze af met de laatste sneetjes. Druk de stapeltjes iets aan en snijd ze dan met een groot, glad mes diagonaal in vieren. Steek door elk stapeltje een satéstokje en zet ze op de borden.

TIPS VAN JE BAKKER

ZONDAGEN ALS MOEDERDAG EN VADERDAG VRAGEN OM ONTBIJT OP BED. MAAR OOK OP VRIJE DAGEN ALS HEMELVAART EN PINKSTEREN IS HET HEERLIJK LOOM LUIEREN. EN LEUK OM VERRAST TE WORDEN!

ONTBIJT OP BED

LIGHT

Besmeer twee volkoren beschuiten met light roomkaas. Beleg de een met plakjes kiwi, de ander met een half bakje tuinkers. Serveer met zout en peper en een glas versgeperst sap.

Snijd zelf dikke plakken van een desembrood. Beleg met een klein beetje margarine, (gerookte) kipfilet en wat stukjes meloen.

Een bloem mag niet ontbreken bij een ontbijt op bed. Leg een mooie bloem op het dienblad (eventueel met een lief kaartje eraan) of zet een paar bloemetjes in een klein vaasje.

EEN HEKEL AAN AL DIE KRUIMELS IN JE BED?

Kies dan voor gerechten die je in een glas kunt serveren of bijvoorbeeld voor warme wafels (lekker met room en fruit(compote) of wentelteefjes: eenmaal gebakken kruimelt het niet meer. Klop voor wentelteefjes in een diep bord twee eieren los met 250 ml melk, een theelepel kaneel en twee eetlepels bruine suiker. Haal sneetjes oud witbrood door het eimengsel totdat het brood goed is doordrenkt en bak ze vervolgens in boter kort in een koekenpan. Héél lekker – en een mooie manier om oud brood op te maken!

Heel veel broodjes, koek of cake kunnen in de vorm van een hartje worden geserveerd voor een extra liefdevol ontbijt. Gebruik een hartvormige koekjesvorm om bijvoorbeeld een sandwich of boterham uit te steken.

WIL JE ECHT INDRUK MAKEN DOOR JE GELIEFDE ONTBIJT OP BED TE BEZORGEN?
ZORG ER DAN OOK VOOR DAT DE AFWAS IS GEDAAN EN DE KEUKEN WEER IS OPGERUIMD…

Dit magazine wordt u aangeboden door uw ambachtelijke (banket)bakker