

food-update

Producten, boeken, blogs en bijzondere adressen: de foodwereld borrelt en barst van de inspirerende initiatieven. Wij praten je bij. Deze maand: Hollandse lente: kaasnieuws, miso uit Rotterdam, hooikist 2.0, Zaanse sambal en chocolade. En nieuwe Hollandse kookboeken.

PRODUCTIE EN TEKST MERIJN TOL BEELDREDACTIE CARLA HAPPEE



AMSTERDAMSE FOOD-MARKTPLAATS

Roodflorakaas van zuivelboerderij Dikhoeve in Ransdorp, brood van De Bakkerszonen uit Amsterdam-Noord, chocolade van de Chocolatemakers, koffiebonen van Gosling, Vanmax pindakaas en nog meer ambachtelijke producten uit Amsterdam, allemaal bij elkaar! Zowel met een winkel in De Hallen als online [amsterdammade.org / de-hallen-amsterdam.nl](http://amsterdammade.org/de-hallen-amsterdam.nl)



KAAS JE MEE?

Bijzonder! **Martin Schyns** – bioloog, imker en kaasmaker – maakt kaas die hij laat rijpen in een natuurlijk geventileerde turfschuur. Hij gebruikt geen kaascoating of plastic, maar smeert de korst in met appelstroop. Martin maakt kaas van koemelk of geitenmelk. En samen met **kaasmakerij Kaaslust** ook **torba casa**, kaas van **jerseymelk** met **Italiaans zuursel**. Een soort Hollandse parmezaan. Ook weer ingesmeerd met appelstroop en 3 maanden gerijpt in de turfschuur. Stuk voor stuk kaas die je op je kaasplank wilt. Martin noemt ze rinse kazen. Kaaslust, in een oude zuivelfabriek in Veenhuizen, maakt meer bijzondere kaas, als kaas met **tripelbier** van **brouwerij Maallust**, **bleu de Veenhuizen** (roquefortachtige blauwe kaas) of **buffelkaas** van 100% waterbuffelmelk. Bij Kaaslust kun je ook rondleidingen, proeverijen en workshops doen. kaaslust.nl

MISO UIT ROTJEKNOR >

Japanse Erika maakt in Rotterdam miso zoals ze het leerde van haar grootmoeder, maar met Nederlandse ingrediënten als kapucijners, bruine bonen en gerst. In maart staat ze met haar miso op festival Rotterdamse Oogst. [www.wakeat.com / rotterdamseoogst.nl](http://www.wakeat.com/rotterdamseoogst.nl)



FOTO JANNE OJAMO



Soepgroente nieuwe stijl

Diana & Sarina van Soephoofd maken van no waste graag taste. Ze ontwikkelen producten waarmee je restjes in no time weer omdooit tot iets lekkers. Zo zijn er potjes soepstarter met een gedroogd mengsel van fijngesneden uien, groenten en Franse, Indiase en Arabische specerijen. Genoeg voor een liter soep van groenten die je anders misschien weg zou gooien. Er zijn ook smoothiestarters met bijvoorbeeld kokos, gember, haver en sumak. soepstarter.nl



GE-HANNES MET CRACKERS

Femke van der Kuijp en Marlies van Iterson komen met Hanne, een ontbijtlijn met DYO chocoladepasta, granola en... DYO crackers!

Juist die crackers vinden wij het allerleukst. Je voegt aan de granolacrackermix in pot alleen water, olijfolie en zout toe. Je rolt het uit tussen bakpapier en bakt ze vlug knapperig.
hanneshetzelf.nl



de ecostoof = hooikist 2.0

In de Ecostoof kun je langzaam stoven! Het principe is precies zoals de hooikist van vroeger: warmte vasthouden in de pan en zo vlees of een ander gerecht op lage temperatuur slow stoven. Architect en hobbykok Caro Niestijl bedacht 'm, gebaseerd op haar kennis van isolatietechniek, duurzaamheid en circulariteit. De Ecostoof is gemaakt van linnen en de wol van Schoonenbeeker heideschape. Zo draagt de ecostoof trouwens ook bij aan de bescherming van dit ras. En hij ziet er nog mooi uit ook. ecostoof.nl



VERS VAN DE PADDENSTOELENTELER

Via Zwamburg bestel je kraakverse paddenstoelen – portabella, akkerzwammen, beukenzwammen, eekhoorntjesbrood – direct van de Limburgse teler. Zwamburg teelt ook duurzame oesterzwammen op koffiedik. En maakt zwamballen: bitterballen van paddenstoelen. Uiteraard is er ook een grow-your-ownkit.
zwamburg.nl



FOTO ROEL VAN TOUR

SERVIES MET FIJN(KLEUR)STOF

Fijnstof daalt als zwart vuil neer op gebouwen, randen, richels, ramen. Klinkt niet gezond. Maar toch: je kunt het ook 'oogsten'. Hoe? Door de zwarte aanslag af te schrapen.

Annemarie Piscaer en Iris de Kievith van Ser-Vies gebruiken het om hun servies kleur te geven. In de oven transformeert het grijze fijnstofpoeder in 5 kleuren, van lichtgeel tot diep donkerbruin. Voor het lichtste kopje is 1 g fijnstof als kleurstof gebruikt, dat is de hoeveelheid die een Rotterdammer in 10 jaar inademt.

Vandaar de code in het kopje RTM10. Voor de andere kopjes zijn opeenvolgend de hoeveelheden gebruikt die in 25, 45, 65 en 85 jaar worden ingeademd. Zo maken ze de slechte luchtkwaliteit zichtbaar, zelfs tastbaar. ser-vies.nl



ZAANS MET PIT

Stef Kuiper en Fons Jansen maken pannen vol Zaanse sambal. Dat valt zo in de smaak dat er inmiddels 3 soorten zijn. Opvallend is hun sambal met zeezout en cacao nibs: Zaanse wordt het niet. Cacao en rode peper is een heel goede smaakcombinatie. Maar ze borduren verder: een spannende sambal van jalapeño met venkellaurier staat ook op het menu. Omdat ze meer gaan doen dan alleen sambal heten ze sinds kort Ministry of Spicy Business. spicybusiness.nl

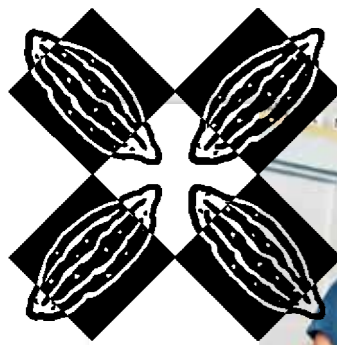
-HOLLANDS BOEKENVOER-



HOMEMADE KAAS

Altijd al eens kaas willen maken? Dan is er nu dit praktische boekje. Nils Koster maakt kaas op Vlieland en legt je no-nonsense uit wat je doet om niet alleen verse kaas, maar zelfs Goudse kaas te maken. We krijgen er zin in, ook door de duidelijke foto's. In het boekje staat uitleg voor zo'n 14 soorten kaas en niet de minsten! Denk parmezaan, blauwe kaas en feta. Ook met wat lekkermakende kaasrecepten, bijv. linguine met fenegriek, walnoten en lavas.

Kaas uit eigen keuken, Nils Koster, Fontaine Uitgevers, € 25, ISBN 9789059569003. fontaineuitgevers.nl



CHOC UIT HET LAGE LAND > In de Zaanstreek – hét cacaohart van Nederland – openen food-stylist en chocoladegek Ingmar Niezen & partner Kinito Van Dunem een chocoladewinkel om te koesteren. Alles draait om handgemaakte, Nederlandse chocolade. Met bars van De Euforij, chocozeiltjes van The Chocolate Makers, de bijzondere Nederlands-Surinaamse chocolade Tan Bun Skrati, Krak chocolade en Soeka, gemaakt in Nederland van cacao van het Indonesische eiland Sulawesi. Maar ook de favoriete repen en cacaojam van de Utrechtse chocolademaker Mesjokke. Geweldig om op één plek zoveel mooie Nederlandse chocolade te zien en proeven. It does smell like really good chocolate here. Lagedijk 14, Zaandijk. smelllikechocolate.com



PROEF DE ZEE MET ZEEWIER

Ook dat hebben we plenty in de Noordzee. Foodstylist Anne Fleur Sanders en stylist Anya van de Wetering belichten in hun boek de wieren van dichtbij. Want zeewier is een bron van umamibeleving. Ze geven deze geweldige tip: kook bij sperziebonen of broccoli een stukje kombu mee en de smaak wordt veel intenser. Zeewier past ook heel goed bij andere umamibommen als shiitake, sojasaus, parmezaan, tomaat, gistextract en miso. Ze combineren naar hartenlust in hun recepten. Zoals Alkmaarse gort met hijiki, venusschelpen, vermont en nori granola.

Proef de zee, Anne Fleur Sanders en Anya van de Wetering, Uitgeverij Terra, € 23,99, ISBN 978908989796