

Recensie op <https://mergenmetz.nl>

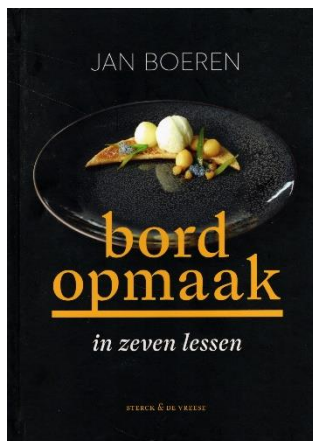
Lekker eten begint met een mooi opgemaakt bord

22 februari 2024 door Norbert Mergen

Leestijd: 6 minuten

Amateurkoks zijn, als het gaat om het tonen van de gerechten op borden, vaak goedwillende prutsers. "Dat kan beter!" moet de auteur Jan Boeren hebben gedacht en hij schreef 'Bordopmaak in zeven lessen'. Prachtige foto's die al het halve verhaal zijn voor een mooi opgemaakt bord.

Het moet gezegd: dit is een behoorlijk bijzonder boek. Het vakmanschap spat ervan af. Heel veel foto's van gerechten op prachtig opgemaakte borden. En natuurlijk de tekst die het hoe en waarom vertelt.



The first bite is taken by the eye

Dit Engelse gezegde is niet zonder reden een gezegde. Het Nederlandstalige 'het oog wil ook wat', komt er misschien het dichtst bij in de buurt. Het komt erop neer dat het eten op een fraai opgemaakt bord er aantrekkelijk uitziet en (dus) beter smaakt dan wanneer het allemaal een beetje over elkaar heen is gedrapeerd.

'Bordopmaak in zeven lessen' is dus een lesboek voor de amateurkok die de puntjes op de i wil zetten. Het is een lees-, leer- en oefenboek. De kernvraag is: waaruit bestaat een gerecht? Dat is essentieel om te beseffen, want pas dan kan je spelen met de presentatie op een bord.

Een plaatje zegt meer dan...

Er staan veel mooie foto's in dit boek, vaak met een chique zwarte achtergrond en passend servies. We weten niet hoeveel verschillende serviezen of serviesonderdelen de gemiddelde amateurkok in huis heeft, maar wij zelf komen hooguit op drie. Maar Boeren heeft gelijk: de foto's van de gerechten, mooi opgemaakt op borden, doen stuk voor stuk het water in de mond lopen. Dan blijkt eens te meer dat plaatjes meer zeggen dan woorden. En de kracht van de foto's is dat ze in een oogopslag duidelijk

maken wat er wordt bedoeld. Van één gerecht worden in het boek vaak meerdere bordopmaken getoond. En je ziet meteen welke je 'het lekkerst' vindt. De tekst is alleen nog ter ondersteuning van de foto's.

Voorin het boek staat een niet te over het hoofd te zien QR-code. Die leidt naar een pagina op de site Le Cuisinier, waar je een aantal downloads vindt. Le Cuisinier noemt zich 'Kennissplatform voor amateurkoks' – kijk, dat bepaalt meteen de doelgroep. Dat zijn jij en ik. Niet de professionele chefs, hoewel deze er vermoedelijk ook veel aan kunnen hebben.

Eerlijk is eerlijk: dit is een bijzonder werk en naarmate je het vaker opslaat, je je meer in bordopmaak verdiept, vind je het steeds beter. Wedden? Zoals gezegd, het is een boek voor de amateurkok die zijn gerechten extra smaak wil geven door de borden mooi op te maken.

Titel	Bordopmaak in zeven lessen
Van	Jan Boeren
Foto's	© Jan Boeren, Eldrid Bastiaansen en Gert Schutte (met toestemming van de uitgever in de overgenomen)
Uitgever	Sterck & De Vreese
ISBN	978 94 6471 1578
Verschenen	28 november 2023
Prijs	€ 24,90
Verkrijgbaar bij	Ga bij voorkeur naar de echte boekhandel van steen en cement. Als je toch online wil kopen bij webwinkel . Dat is een echte boekhandel.

Zeven lessen voor een mooi opgemaakt bord

Een lesboek als dit recenseren is een heikele zaak. Maar we willen ook een goed beeld geven. De zeven lessen zijn:

1. Basisprincipes
2. Open deuren
3. Symmetristen
4. Spuittechniek
5. Badmeesters en sloddervossen
6. Opmaakstijlen
7. Smaak en smaakbalans

En dan sluit het boek af met de een samenvatting van twintig wetten voor bordopmaak en zeven keer een gerecht met iets van eend.

Oefenrecept

Bij elke les staat een oefenrecept. Zoals bij 2) 'Een gerecht van garnaal, sushirijst, bleekselderij, cashewnoten en tsukudani'. Waar dan drie verschillende opmaken bij staan. Kies de lekkerste!





Drie keer hetzelfde gerecht, maar anders opgemaakt – welke zou jij voorgezet willen hebben?

Ad 1) Basisprincipes

Dat gaat over hoe het niet moet. We leren dat we soms niet het juiste bord nemen, met alle goede bedoelingen tekeningetjes construeren, et cetera. Dat dus niet. Hoe kan het beter? Er wordt een aantal fraaie voorbeelden gegeven. Makkie! (Als je het weet,)

Ad 2) Open deuren

Twaalf volks- en kokswijsheden passeren de revue. Sommige zijn in de praktijk onwaar of achterhaald. Andere inspireren. Vroeger wordt met nu vergeleken. Dan hebben we het niet over de Middeleeuwen, maar over pakweg vijftig jaar geleden. Toen was het eten bij Van der Valk – met de kers op het schaalpje appelmoes. En nu wordt er met cressen gespeeld. Maar geen bloemen en blaadjes op een warm gerecht, schrijft Boeren: ze verleppe snel.

Ad 3) Symmetristen

“Er is bij veel koks een merkwaardige neiging om symmetrie toe te passen: een aardappeltje links, dan ook een aardappeltje rechts {...}” Hiermee is voldoende gezegd. Het recept voor ‘Zure zult van octopus’ is bijzonder aantrekkelijk.

Ad 4) Spuittechniek

Je hebt spuitflessen, spuitzakken en snoepzakken. Wanneer gebruik je die? De paragraaf 'Over hondendrolletjes en weglopers' is grappig, ware het niet dat het vaak voorkomt. Weglopers zijn uitlopende, wegdrijvende kwakjes uit een spuitfles. Het is een hele kunst om dat goed te doen. Daarom vinden we in deze les handige tips.

ad 5) Badmeesters en sloddervossen

Vette vingers op het bord, maar ook smeersels, strepen, spetters en vegen. Enfin, dit gaat dus om onberispelijkheid. Past dat bij ons? Kijk eens naar de foto's bij de recepten op onze website.



De gast moet de diepte in: mijnwerker of schatgraver? vraagt de auteur
Ad 6) Opmaakstijlen

Borden opmaken is een kunst, dus zijn er ook stijlen. Rechthoekjes op een rond bord, rechthoekige borden, vierkante borden – hé, een vierkant is een bijzondere rechthoek, hebben we altijd geleerd -, de eierdop – vroeger had [De Nieuwe Winkel](#) een vast tussengerechtje: het gouden ei. Misschien nog steeds? – serveren op een kei, of in een schaal met koffiebonen, noem maar op.

Ad 7) Smaak en smaakbalans

Je kookt een gerecht. In eerste instantie heeft dat niets met de opmaak op je bord te maken. Hutspot is hutspot, of toch niet? Meer dan eens aten we in een restaurant een decompositie van een bekend gerecht. Dat is erg leuk, in die zin dat de smaken uit elkaar zijn getrokken.



Hetzelfde gerecht met haring....



..... maar zo het smaakt toch anders

Twintig wetten

De zeven lessen hebben twintig ijzeren wetten opgeleverd. Ze staan samengevat op één bladzijde. Het zijn eigenlijk stuk voor stuk handige tips – de onderbouwing van die wet, die tip, vind je dus terug in de les. Maar het blijft persoonlijk. Wet 13 luidt: het bord is smetteloos schoon. We begrijpen dat er geen vette vingers op horen te zijn afgedrukt, maar er vallen altijd wel spatjes en kruimels als je een bord opmaakt. De echte chef poetst die weg met een doek of keukenpapier. Persoonlijk vind ik het juist iets charmants, iets ambachtelijks hebben als je ziet dat er is gewerkt. En wet 17 zegt: er zijn minimaal drie basissmaken in de creatie. (Basissmaken zijn o.a. zoet, zuur, bitter.) Wet 9: er zijn minimaal drie texturen in de creatie. (Texturen zijn o.a. stevig, knapperig, zalvend.) Dat is een uitdaging, want een gerecht met veel onderscheidende onderdelen of ingrediënten, is ook niet alles. Dit boek houdt het op vier tot maximaal zeven. Zeven is best wel veel.

Tijdens het schrijven van deze recensie werden we meer en meer geboeid door de inhoud van dit bijzondere boek. Er zijn veel lesboeken op de markt, maar die zijn minder verzorgd en gemaakt voor gebruik op school of tijdens een cursus. Maar dit is een echt boek. Met een harde kaft. Een mooi boek.