



LEKKER ZUUR

De geschiedenis
van de stad in zure
bommen, uitjes
en rolmopsjes

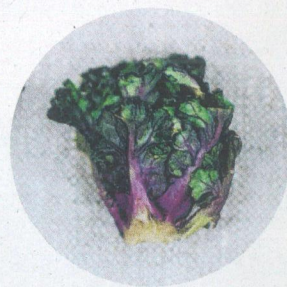
**'Iedereen gaat
voor zichzelf'**

VPRO-hoofdredacteur
Sarah Sylbjerg mist
het idealisme

**Klanken van
elke cultuur**

Alle kinderen
mogen muziek
maken bij Aslan

Kees van Unen doet verslag van de smakelijke geheimen van de stad.



Geheim van de chef

Hollandissimo

Wat Italiaanse smaken met lokale ingrediënten
Wie Flavio Ghignoni
 Carestia
Waar Domenica, Noordermarkt 7

Eenvoud is de kracht van de Italiaanse keuken, en die staat of valt bij goede ingrediënten. Best ingewikkeld dus, om te koken als een Italiaan in een land met compleet andere producten. Flavio Ghignoni Carestia (41) – voorheen van Toscanini, nu Domenica – weet wat de kunst is: snappen wat je wél van hier kan halen en wat niet.

“Aubergines en tomaten haal ik nog steeds liever uit Italië. Maar er zijn hier zoveel mooie lokale producten. Dus wat ben ik gaan doen? Italiaans koken met Nederlandse ingrediënten. Een pasta met ragù van Hollandse haas bijvoorbeeld.”

Hij verspreidt het goede nieuws ook. Afgelopen week bijvoorbeeld bij het Istituto Italiano di Cultura, waar hij carpaccio van coquille uit de Noordzee, met een crème van oesters uit de Waddenzee, gelei van winterse citrusvruchten en krokante bloemspruiten van Hollandse bodem kookte. “O, die bloemspruiten, daar zou heel Italië jaloers op zijn.”



Nasmaak

De laatste hand

Uitleg bij Proefwerk en eettrends verklaard, met deze week: tafelbereidingen.

Het blijft een sociaal experiment: de ober die opeens aan tafel een gerecht af gaat maken, zoals deze week in Proefwerk. Wat moet je dan zeggen? Waar kijk je? Wat te doen? Maar een mooie culinaire rite is het ook, de tafelbereiding. Bekend is het schaaftwerk: truffel of Parmezaanse kaas, tjak, tjak, tjak, zeg maar stop.

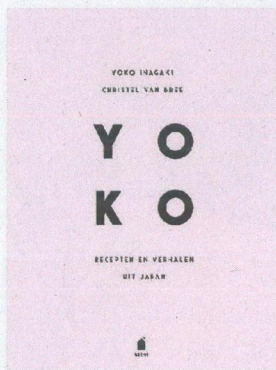
Of vlees of vis snijden, trancheren heet dat mooi. Bij kip gaat het dan weer over couperen, wat nogal een werkje is, van het uit de kom trekken van de poten tot het leegschrapen van het karkas – je weet wel meteen wat je eet.

Misschien de mooiste in z'n soort: het flamberen van crêpes suzette, met walmen van citrus, Grand Marnier en uiteindelijk de vlam in de pan bij de cognac. Dan doe je van *merci bien*, knik je vriendelijk en ach, zo moeilijk is het ook allemaal weer niet.

Kookboek

Leer een keuken kennen, leer een volk kennen. Zo ook Japan. In *YOKO* komt de hele kookcultuur aan bod, van traditioneel tot modern, met een ontdekkingsreis langs misboerderijen en les van een sojasausgoeroe. Alles wat Japan is dus: een land om op te eten.

YOKO, Yoko Inagaki en Christel van Bree, €34,99



Tamtam

Nu dan écht open: Metro (Asterweg 22). En niet, zoals eerder hier vermeld, alleen voor diner: ook ontbijt en lunch, met brood uit eigen bakkerij.

Prachtplek vraagt om prachtzaak: in de Haarlemmerpoort gaat De Willem – restaurant, café en wijnkelder – proberen om onvergetelijk te worden.

Bij Chateau Amsterdam vieren ze het einde van het oogstseizoen dit weekend groots. Antipasti, 'urban vibes' en zeven nieuwe wijnen.