

Over het nut van opa's

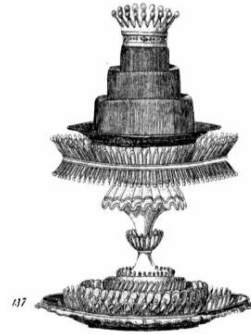
Opa's kunnen soms heel nuttig zijn. Je kunt dingen van ze leren die je anders nooit zou opsteken. Zo leerde ik van mijn opa pudding maken. Geen pudding uit een pakje, maar echte. Mijn opa had het zelf, als leerlingbanketbakker, in 1898-99 weer geleerd bij *den heer F. Kottelbrink, patissier, Oude Spiegelstraat 3, te Amsterdam*. Naast opa's praktijklessen waren ook zijn kookboeken, meegenomen uit zijn Parijse tijd, een bron van nuttige kennis. Hierbij een stukje kookboek en twee recepten. Opa's verjaardagspudding is bij ons nog steeds populair en het recept is meegegroeid met de verandering van de gelatine en de andere ingrediënten.

Piet Hemker

Opa's verjaardagspudding

Ingrediënten

1 hele liter slagroom / altijd koud behandelen
 24 g gelatine (12 blaadjes)
 1 klein blikje ananas (4 à 5 schijven)
 100 g zachte wener in stukjes
 100 g Franse vruchten (bigarreaux)
 50 g geconfijte kersen (o.i.d.)
 150 g poedersuiker
 2 pakjes vanillesuiker
 6 bitterkoekjes
 marasquin naar smaak (1/2 à 1 dl)
 (Kapsel of zachte wener is een basismateriaal voor taartjes; je kunt er ook een goede kwaliteit taartbodem voor gebruiken.)



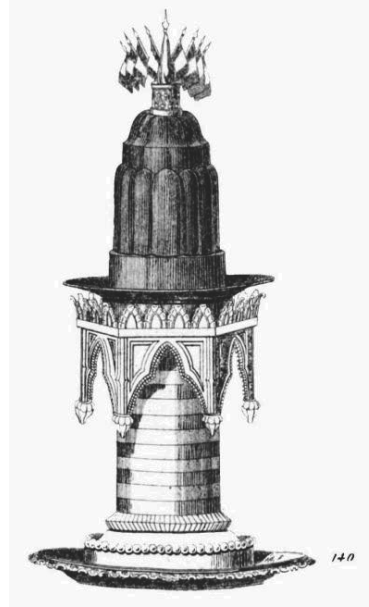
Bereiding:

- De gelatine weken in koud water.
- De slagroom stijf, maar niet te stijf kloppen met de suiker en de vanillesuiker.
- Het blikje ananas openen. Vocht afgieten en bewaren.
- De schijven ananas in kleine stukjes snijden, vermengen met de verkruimelde bitterkoekjes, het verkruimelde zachte wener, de kleingesneden bigarreaux en de gekonfijte kersen. Er zoveel marasquin op gieten als nodig is om de kruimels te doorweken.
- Het ananassap verwarmen en er de gelatine in oplossen.
- De gelatineoplossing laten afkoelen en door de slagroom scheppen. De room moet niet warm worden, maar als het mengsel te koud is stolt de gelatine al. Dat geeft vellen in de pudding. Bij twijfel kun je eerst een paar lepels slagroom door de gelatineoplossing mengen.
- Als het slagroom-gelatinemengsel begint te zetten, zodat een kers niet meer naar de bodem zakt, het gebak en de vruchten er doorheen scheppen.
- Het mengsel in een metalen vorm of in glazen gieten en enkele uren in de koelkast zetten.
- De pudding kan uit de vorm gelost worden door de vorm even in warm water te houden.

Koken als wetenschap

Uit het voorwoord van *La Cuisine Classique*

En rendant hommage à Carème, nous voulons prouver notre profonde déférence pour le maître; mais nous n'entendons nullement affirmer qu'il ait donné le dernier mot d'une profession qui, à quelques égards, peut avoir l'importance d'une véritable science. Et d'ailleurs, personne ne voudrait soutenir que, depuis ces publications lointaines, c'est-à-dire depuis trente à quarante ans, la cuisine n'ait pas suivi le progrès, auquel elle est si intimement liée; qu'elle n'ait reçu aucune impulsion favorable, réalisé aucun perfectionnement, et que les hommes qui la pratiquent aujourd'hui avec tant d'éclat et de succès ne lui aient imprimé aucun élan de grandeur, en lui apportant des ressources et des créations utiles. Nier ce fait serait en quelque sorte méconnaître le siècle où nous sommes et laisser croire à notre génération que cette science, jadis si active et si honorablement cultivée, a maintenant ralenti sa marche, qu'elle est engourdie ou impuissante, que les hommes ne sont plus ce qu'ils étaient, et qu'enfin nous touchons à la décadence.



Quant à nous, disciples obscurs de nos devanciers, mais imbus de leurs préceptes et comme eux dévoués à notre profession, nous avons pensé le contraire; nous avons compris qu'en raison des exigences de la situation, il restait encore quelque chose à faire.

Urbain Dubois en Émile Bernard,
Paris, mars 1856.

