

BIJZONDEREZAKEN

Zoek & vind alle zaken die bijzonder zijn!

Bijzonderzaken opgeven
 Particulier via: www.zadkinmedia.nl
 Zakelijk via: e-mail
info@bijzonderzaken.nl
 Telefoon 010 - 436 91 24

De brieven onder nummer kunt u sturen naar: Tuinlaan 90, 3111 AW Schiedam onder vermelding van br.o.n. (nummer advertentie)

Vakanties & Reizen

Noord-Amerika	Afrika
Florida	Kenia

Florida met uw gezin? www.travelnauts.nl Experts in verre gezinsreizen 020 52 89 333 ANVR/SGR	Kenia met uw gezin? www.travelnauts.nl Experts in verre gezinsreizen 020 52 89 333 ANVR/SGR
--	--

Oceanië

AUSTRALIË & NIEUW-ZEELAND

Wij bieden u bijzondere rondreizen met unieke, kleinschalige accommodaties. Een relaxed tempo met tijd voor de prachtige natuur en cultuur. Volledig naar wens samengesteld, met reisadvies van de locals.

Bezoek onze presentatiedagen of maak een afspraak bij u thuis of bij ons op kantoor.

www.travelesence.nl 030 - 272 53 35

Australië Nieuw-Zeeland

Australië met uw gezin? www.travelnauts.nl Experts in verre gezinsreizen 020 52 89 333 ANVR/SGR	Nieuw-Zeeland met uw gezin? www.travelnauts.nl Experts in verre gezinsreizen 020 52 89 333 ANVR/SGR
--	--

Themareizen

ACADEMIE OP KRETA Alleengaande reizen

Een prachtige filosofie cursus 'De Tijd' met Hans Achterhuis en Petran Kockelkoren. www.academieopkreta.nl	Gezellige groep SINGLES SailwithusGREECE.nl-06-57420434 Direct online adverteren? WWW.BIJZONDEREZAKEN.NL
---	--

Autoreizen

SPAANSE LUXE PARADORES € 395
 8 daagse autordreis in kastelen-kloosters-paleizen incl ontbijt
www.autoreiswinkel.nl of www.paradoresreizen.com of 020-894 6445

Creative vakanties

Op toplocatie in Frankrijk, ARTEdu, teken/schild, fotografie, filosofie, muziek, zang olv prof.docenten artedu.nl 0653191994

KOKEN, KUNST en FIETSEN in de Ardèche +31641510235 www.kookvakantie.nl	All-in schildervakantie in de Fransen Vozezen, www.lekkerschilderen.nl telnr. 0161-455710
---	--

Cruisen

Cruisen met uw gezin? www.travelnauts.nl Experts in verre gezinsreizen 020 52 89 333 ANVR/SGR	Ga voor BIJZONDERE AANBIEDINGEN naar www.bijzonderzaken.nl
--	---

Watersport

Boot - buitenboordmotor accessoires of trailer kopen? www.vanzelstwatersport.nl	Verhuur zeil-motorjachten m/z crew, NL, Carib en meer info@boatbookers.nl 0203205841
---	--

Zeilvakanties

*** PLEZIER IN ZEILEN *** Cursus of Vakantie: ervaring is niet nodig, IJsselmeer, Kroatie Griekenl » www.amorgos.nl	Heeft u niet kunnen vinden wat u zocht? WWW.BIJZONDEREZAKEN.NL
--	---

WILT U ADVERTEREN?

Surf dan naar onze website www.zadkinmedia.nl
 Of kijk voor meer aanbod op de website www.bijzonderzaken.nl

L18 eten & drinken



Janneke kookt

Vleesverlangen

Een vriend met wie ik 's middags nog een fikse hamburger had geluncht aptte me een fotootje van zijn avondeten: côte de boeuf met bearnaisesaus. Ondanks die hamburger, die zich nog ergens in mijn spijsverteringskanaal bevond, begon ik acuut weer naar vlees te verlangen. Krokant van buiten, sappig rood van binnen, met een royale rand vet en dat heerlijke rokerige dat vlees heeft wanneer het boven houtskool is gegrild; ik kon het fotootje bijna proeven. En ik wilde het eigenlijk niet toegeven, maar het smaakte me op dat moment beter dan mijn bordje risotto met paddenstoelen. De dag erna keek ik naar *Vleesverlangen*, waarin documentairemaker Marijn Frank haar ambivalente relatie met vlees onderzoekt. Frank is verslaafd aan braadworsten en broodjes filet americain en voelt zich daar schuldig over. Door stage te lopen bij een slachthuis en gesprekken te voeren met een psychiater, een kok en een aantal vegetariërs probeert ze haar houding ten opzichte van vlees opnieuw te bepalen. Durft ze aan het einde van haar stage zelf een koe te doden? En wordt ze vegetariër of blijft ze vlees eten?

De film werd onlangs uitgezonden op televisie is nog online te bekijken via npo.nl. Zonder het einde te willen *spoil*en kan ik wel verklappen dat er een joekel van een côte de boeuf met béarnaise in voorkomt. Joris Bijdendijk, de chef (van restaurant Rijks) die hem bereidt, vertelt dat er in zijn ogen niets op tegen is om af en toe zo'n stuk vlees op tafel te zetten. Hij heeft het over eens per week. Ik zou zelf liever zeggen eens per twee weken, of drie, of vier. Want een côte de boeuf is iets geweldigs, maar een koe bestaat uit meer dan zijn biefstukken. En wie op een gewetensvolle manier vlees wil consumeren eet het niet alleen met mate, maar eet bovendien hele beest op. Ook de minder courante delen. Enfin, het is vandaag die ene keer. We aten hier namelijk al wekenlang vegetarisch in de zaterdagkrant. Bovendien is het barbecuseizoen begonnen. Tijd dus voor een goed stuk vlees van de grill. Ga voor de côte de boeuf naar een slager die zijn vlees vakkundig laat rijpen. En laat het u vooral smaken. Immers, een dier opeten en je niet over genieten; dát is pas iets om je schuldig over te voelen.

Janneke Vreugdenhil

Gegrilde côte de boeuf met bearnaise (2 pers.)

1 côte de boeuf van minimaal 750 gram, op kamertemperatuur
 fleur de sel of zoutvlokken

Dep het vlees goed droog. Rooster de côte de boeuf boven een houtskoolvuurtje tot hij aan beide kanten tamelijk donker is, maar nog sappig rood vanbinnen. Dat zal afhankelijk van de dikte tussen de 10 en 15 minuten duren. Laat 10 minuten rusten. **Bestrooi** het vlees met wat zout, snijd het in plakken en serveer met de béarnaise.

Voor de bearnaise:
 1 sjalot, *gesnipperd*
 2 el droge witte wijn
 2 el wijnazijn
 4 peperkorrels
 1,5 el verse dragon, *fijnge-*

hakt
 125 g boter
 2 eidooiers
 Citroensap
 een greepje verse kervel, *fijngehakt*

Doe de sjalot, de wijn, azijn, peper en de helft van de dragon in een steelpan en laat inkoken tot de helft. Schenk door een zeef. **Doe** de boter in dezelfde pan en laat op laag vuur smelten. Leg een stukje keukenpapier in de zeef en schenk hier behoedzaam de boter door. Doe de eidooiers en een snuffje zout bij de ingekookte wijn.

Zet de pan op heel laag vuur of hang hem boven een pan kokend water. Klop met een garde geleidelijk de geklaarde boter erdoor, eerst

druppelsgewijs en daarna in een straaltje, tot een gebonden saus ontstaat. **Proef** en maak op smaak met zout, (witte) peper en citroensap. Hij mag wat mij betreft lekker zurig zijn. Roer er tot slot de rest van de dragon en de kervel door.



HAMERSMA'S WIJNTIP
 Rood vlees met wit van de chenin blanc-druif. Een van de allerbeste wijn-spijscombinaties ooit geproefd: côte de boeuf met bearnaise met Domaine de Bellivière 'Les Rosiers' uit Jasnnières, Loire, thans oogstjaar 2014.

29 euro, vierheemskinderen.nl



ILLUSTRATIE ANNE VAN WIEREN

Van de kaart bij de Veldkeuken



Naast het forthuis, van restaurant **De Veldkeuken**, zit een grote speelkuil (en amfitheater) geheel van gras.



FOTO'S RREN ZILVOLD

Hele goede bitterbal

Joël Broekaert eet een speltburger die smaakt naar spelt bij De Veldkeuken.



8-

Sfeer mooie historische omgeving, veel natuur, prima voor kinderen, bediening mag professioneler **Eten** simpele maar smakelijke gerechten, veel biologisch, veel vegetarisch, voor een sympathieke prijs **Prijs** drie gangen met elk drie bierjes voor twee personen 75 euro

Adres
 De Veldkeuken | Werk aan het Spoel, Goilberdingerdijk 40a, 4106 LC Culemborg, www.veldkeuken.nl 0345 - 779900 of spoel@veldkeuken.nl

Bijzonder

De Nieuwe Hollandse Waterlinie was tussen 1815 en 1940 een van de belangrijkste verdedigingslijnen van Nederland. Hij loopt van Muiden tot aan de Biesbosch en is 85 kilometer lang. Door middel van een serie sluisen kon over die gehele linie het land onder water worden gezet, teneinde de opmars van de vijand te stuiten. Er staan oude forten en nieuwere betonnen bunkers langs. Tegenwoordig is de Waterlinie een natuurgebied (het grootste rijksmonument) waar je leuke historische wandelingen kunt maken. En bij zo'n dagje uit hoort natuurlijk een versnapering.

Vlakbij Culemborg, waar vroeger het fort Werk aan het Spoel stond, staat nu een markant, modern, hoekig gebouw van houten latten - een speelse kruising tussen fort en boomhut. Ernaast een grote speelkuil en tevens amfitheater geheel van gras. In dit 'forthuis' zit de Veldkeuken. Mocht u in de buurt zijn, strijk dan vooral daar even neer, liefst op het terras.

Op het bord

Verwacht niet te veel, het is geen chic restaurant. Maar met eetcafé zou ik ze toch te kort doen. Het is een klein etablissement, met een kleine kaart, waar je van 10 uur 's ochtends tot negen uur 's avonds terecht kunt voor lunch, koffie en diner. Lunchen doe je er met stevige boterhammen van zelfgebakken brood, soep en quiches (alles onder de 10 euro). Of salades voor 11,50 euro.

Alles is '100 procent ambachtelijk & biologisch' volgens de kaart. Dat kan niet. Er staan namelijk bitterballen van wilde gans en kroketten van rivierkreeftjes op. En ook al is wild het mooiste scharrelvlees, je mag het nooit biologisch noemen, want het heeft geen biologisch voer gegeten (het is maar wat je belangrijk vindt). Het is wel rete-sympathiek. Die ballen en kroketten komen van Hollands Wild, een mooi bedrijf dat op deze manier probeert prachtig vlees van de verspilling te redden -

Pasta met een lepel?

Chef René van der Veer:
 Joël omschrijft precies wat we willen zijn, dat is blijkbaar goed overgekomen. Ambachtelijk, hoofdzakelijk biologisch, met een eenvoudige werkwijze en voor een goede prijs. Over de waterige pasta was ik wel verbaasd, dat is normaalgesproken geen natte saus."

ganzen en rivierkreeftjes zijn feitelijk plaagdieren. Het is ook nog eens een hele goede bitterbal, veel beter op smaak dan de gemiddelde cafébal.

Ze maken ook een hoop zelf bij de Veldkeuken. Zoals de varkensworst bij de groentestoof (15 euro). Het is het enige van de zeven gerechten op de dinerkaart, dat niet vegetarisch is - al is ook de lentestoof te bestellen met asperges in plaats van worst (13,50 euro). Echt een goede, sappige, malse worst met een mooie varkensmaak, lekker hard aangebakken. Ook de zelfgemaakte durumgriepasta is goed gelukt (ze hebben er ook nog van die leuke spiraaltjes van weten te maken) en mooi afgemaakt. Het is een simpel maar smakelijk gerecht (13,50 euro) met rauwe raapstelen en lokale knoflook (waar je overigens niet omheen kunt, dus bedenkt voor het bestellen even of je nog wil zoenen die avond) en pittige Remekerkaas. De zelfgemaakte speltburger (9,50 euro) smaakt naar spelt - dat heeft veel smaak en geeft ook iets zurigs. Dat levert best een interessante vega-burger op. Wat drinken we erbij? Een lokaal bierje. Vooral de Culemborgse brouwerij Vrijstad valt in de smaak.

Allemaal ontzettend innemend dus. Eigenlijk heb ik maar twee grote punten van kritiek. Eén: zowel de pasta als de groentestoof zijn goed op smaak, maar worden geserveerd in een waterige plas saus. Als ze bij de stoof een lepel hadden geserveerd, was ik er misschien niet eens over begonnen, maar bij het pastagerecht is het echt zonde. Twee: de bediening moet echt strakker. Het mag allemaal best een beetje losjes in zo'n tent, maar aan het eind van de avond zijn ze meer met elkaar bezig dan met ons. Gerechten worden niet opgediend in de volgorde waarin ze besteld zijn en om lepels moeten we twee keer vragen. Niet nodig, makkelijk op te lossen.

Eindoordeel

Het is allemaal niet wereldschokkend bij de Veldkeuken, maar ze laten hier goed zien dat vegetarisch leuk kan zijn en biologisch niet duur hoeft te zijn. De chef houdt het simpel, maar kookt met smaak, mooie ingrediënten en denkt duidelijk na over wat hij kookt en gebruikt. Sympathiek eten voor een sympathiek prijs. En een ontzettend leuke bestemming voor een mooie zomerdag.

Over de tong



Provence- uiterlijk

Bleke rosé is populair maar niet pers lekkerder, proeft **Harold Hamersma.**

Zo'n bleke rosé vind ik altijd lekker? De laatste tijd hoor ik het vaak. Dat komt omdat zo'n beetje alle wijnmakers in de wereld hun rosé het Provence- uiterlijk hebben aangemeten.

Waar tot voor kort rosé alleen lekker werd gevonden als deze frambozenrood stralend het glas uitspatte, is thans de bloedarmoede-look de nieuwe modekleur. Maar dat is niet meer dan make-up. Die kleur wordt bepaald door de blauwe druivenschillen langer (donkerder) of korter (lichter) te laten weken in het vers geperste sap. Het is echter een hardnekkig misverstand dat die tint iets zegt over de smaak. De trend werd een jaar of drie geleden zichtbaar, en bepaald niet vaag.

Ondertussen heb ik honderden pipsroze rosés geproefd van een kwaliteit waarvan ik zelf pips om de neus werd. Een parodie op Provence. In plaats van frêle rode vruchtjes, zachte zuren, lichter bitters en een zweempje van de onvermijdelijke herbes de Provence die een rosé zou moeten hebben, noerde ik 'aardbeien op sap, plakwater, zuurstokroze leggings met een chihuahua op schoot en gebotexte framboos'. En dat gebeurde regelmatig. Want in ieder wijnproducerend land wordt nu rosé gemaakt.

De oudste rechten zijn te vinden in het zuiden van Frankrijk. Al is dat slechts gedeeltelijk waar. Elders in het land zag ooit nog een blozend roze boring het levenslicht, een bevalling overigens die gepaard ging met flink bloedverlies. Om juist sterk, geconcentreerd en donkergekleurd rood te krijgen, lieten producenten in de Bordeaux-streek hun wijn 'bloeden' (*saigner*). In de begrafenis van het wijnmaakproces werd een deel van het jonge, licht getinte sap afgetapt en vervolgens gewoonlijk weggegooid. Tot er iemand eens een glas onderhield, de inhoud als fruitig, sappig en verfrissend bestempelde en deze besloot te bottelen: rosé de saignée was geboren.

En dat nu wordt dan weer vrolijk in de Provence gekopieerd. Maar dan wel met succes. Want rosé maken kunnen ze daar. En bij Château du Rouët in het bijzonder. Proef hun Belle Poule 2015. Maar wacht niet te lang met kopen. In de Verenigde Staten zijn de 63 miljoen rosédrinkers het goedkope, zoetige spul aan het vervuilen voor de betere soorten. En daarvoor betalen ze graag meer, omgerekend gemiddeld zo'n 11,50 euro per fles.



Château du Rouët, Belle Poule 2015. 11,45 euro. zekvins.nl