

# De beste kookboeken van 2009

Door Jacques Hermus

Zo'n driehonderd kookboeken gaan er ieder jaar door zijn handen. Wekelijks bespreekt uw verslaggever een exemplaar en aan het eind van het jaar maakt hij de balans op. De acht beste kookboeken van 2009. Volgens Jacques Hermus.

1. Lotje Deelman, *Tough Cookie – kookboek voor mijn vader* (uitg. Terra, 224 blz., € 29,95)

Een culinair eerbetoon aan een vader, een fotoboek met stoere mannen in alle uithoeken van de wereld en vooral maakbare gerechten door de van oorsprong Groningse Deelman.

2. Jane Lawson, *Specerijen* (uitg. Van Dishoeck, 446 blz., € 24,95). Van ajowan en anijs tot zoethout en wasabi, een handig overzichtsboek met elke keer een korte inleiding over herkomst, geschiedenis en gebruik. De specerijen krijgen daarna de ruimte om al hun aroma's te ontvouwen in zo'n 250 recepten.

3. Marc Declercq, *De Primeurs – verhalen en recepten* (uitg. Fontaine, 400 blz., € 49,50) Een zeer prettig kijk-kook-leesboek waarin zeven-

enzeventig culinaire producten nauwgezet worden beschreven. Keurig verdeeld over de seizoenen waarin ze op hun best, goedkoopst en lekkerst zijn. Primeurs dus.

4. Mohamed el Harouchi, *De Franse keuken omarmd door de warmte van Marokko* (uitg. Terra, 224 blz., € 39,90). Eindelijk een prettig leesbaar chefsboek, door een kok die klassiek is geschoold in de Franse keuken, maar het niet kan nalaten een toefje magie uit Marokko toe te voegen.

5. Adrian Richardson, *Meat* (uitg. Kosmos, 360 blz., € 29,95). Een stevig boek waarin vlees in al zijn vormen wordt gevierd. Wel natuurlijke vormen overigens, en niet die van de voorverpakte supermarktvlezen. Een ode aan het vlees, onmisbaar voor iedereen die op zoek is naar echt vlees en daar mee om wil leren gaan.

6. Tessa Kiros, *Cia Bella* (uitg. Terra Lannoo, 256 blz., € 29,95). Over de keuken van Venetië. De foto's die het boek overvloedig illustreren, zijn adembenemend. Op de vraag of dat de culinaire kant niet te veel overschaduwde, antwoord je toch gewoon: 'nou en?'

7. Mark Bittman, *De Dikke Vegetariër* (uitg. Karakter,

1008 blz., € 49,95). Een boek met meer dan tweeduizend vegetarische recepten, geschreven door een vleeseter.

8. Kylie Kwong, *Mijn China – een culinaire rondreis* (Fontaine Uitgevers, 482 blz., € 49,95). Een Australische chef-

kok bezoekt het land van haar voorvaderen en levert dit prachtige boek wat tegelijkertijd kookboek en reisverhaal, fotoreportage en sociaal document is.

