

JURYRAPPORT
Het **GOUDEN**
KOOKBOEK
2022



JURYRAPPORT

Het **GOUDEN** **KOOKBOEK** **2022**

Dit jaar waren er meer dan vijftig inzendingen voor Het Gouden Kookboek en de gemiddelde kwaliteit was weer heel hoog.

Alle juryleden hebben ieder boek afzonderlijk en zelfstandig beoordeeld. De jury kwam vervolgens na een aantal vergaderingen tot onderstaande shortlist. Criteria waren onder meer de originaliteit en kwaliteit van de recepten en de vormgeving en toekomstbestendigheid van de boeken. Uiteindelijk is daar altijd natuurlijk ook nog de welbekende maar moeilijk grijpbare x-factor. De samenstelling van de jury zorgde ervoor dat de boeken vanuit meerdere professionele invalshoeken bekeken konden worden.



De jury

De vakjury van Het Gouden Kookboek 2022 bestaat uit juryvoorzitter **Nadia Zerouali** (kookboekenschrijfster, tv-kok en medeoprichter van de Couscousbar en Nadia & Merijn's Souq, @nadiazerouali), **Bart van Aken** (voormalig eigenaar boekhandel Paard van Troje in Gent, Boekverkoper van het Jaar 2013 en zaakvoerder van catering Chère Jeanne), **Casper van Dijk** (boekverkoper bij Boekhandel Kramer in Winterswijk, voormalig uitgever en bedrijfsleider van een traiteur/wijnhandel), **Sarriel Taus** (ondernemer met liefde voor eten en drinken bij Droog Amsterdam en World of Food, @sarrieltaus) en **Jonneke de Zeeuw** (Mooncake.nl, culinair publicist, opiniemaker en ondernemer met een eigen kookboeken-collectie, @mooncake.nl).

Het Gouden Kookboek wordt jaarlijks toegekend aan het beste oorspronkelijk Nederlandstalige kookboek van het afgelopen jaar. In 2021 won Seppe Nobels met *Een Kookboek*. In 2020 was Yvette van Boven de winnaar met *Home Made Basics*. In 2019 won Vanja van der Leeden Het Gouden Kookboek met *Indorock*, in 2018 was dit Jigal Krant met *TLV* en in 2017 wonnen Zerouali en Merijn Tol met *Souq*.

Het Gouden Kookboek heeft tot doel de kwaliteit van het oorspronkelijk Nederlandstalige kookboek extra onder de aandacht te brengen.

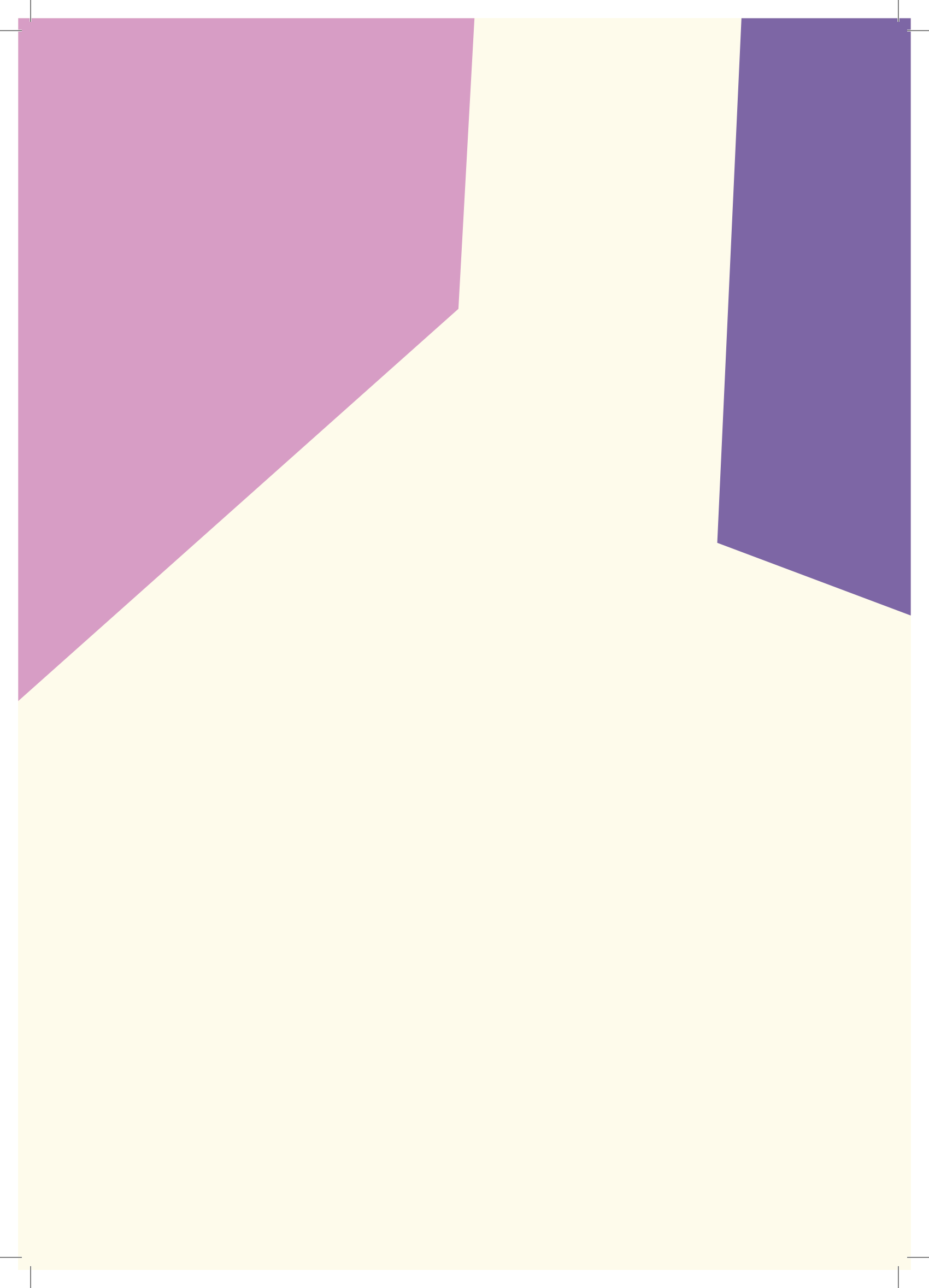
Wat viel de jury op

In de Lage Landen gebeuren veel mooie dingen op culinair gebied. De inzendingen voor Het Gouden Kookboek zijn daar een prachtige illustratie van.

De tijd dat een kookboek een receptenverzameling met een kaft was, ligt al lang achter ons. Een goed kookboek inspireert, informeert, neemt stelling en is visueel om van te water-tanden. De jury kwam dit jaar op al deze punten ruimschoots aan zijn trekken.

De auteurs kozen vele verschillende, originele invalshoeken in hun boeken. In sommige boeken staat een ingrediënt centraal, in andere weer een land, regio of kok. Er zaten kloeke pillen tussen, maar ook boeken die eerder in de categorie klein maar fijn passen.

Ervaren auteurs zonden hun nieuwste titels in, maar er verschenen dit jaar ook weer boeken van zeer getalenteerde debutanten op de jurytafel. In ieder geval, en dat is voor het eerst in de geschiedenis van Het Gouden Kookboek, is er een *all female* shortlist!





Yvette van Boven:
Van Boven in het wild

Nijgh & Van Ditmar



Receptuur:

Yvette van Boven

Fotografie:

Oof Verschuren

Een schitterend boek over wildplukken: wat is er zoal aan eetbaars te vinden in het wild? Waar en wanneer gaan we op pad? En vooral ook: wat doen we vervolgens met onze buit? Deze vragen beantwoordt Yvette van Boven met flair.

Het boek bestaat uit twee delen. In het eerste deel vertelt Yvette met haar enthousiasme, grondigheid en praktische nuchterheid alles over vele tientallen planten, besjes, blaadjes en wortels. Deze culinaire schatten tref je vaak zomaar aan in de berm of in een heel gemiddeld bos. Heel prettig is dat Van Boven heeft gekozen voor redelijk algemene soorten, zodat je met dit boek een heel goede kans hebt de producten ook daadwerkelijk te vinden. Alles is mooi en duidelijk gefotografeerd door Oof Verschuren, met aanvullende tekstinfo over groeiplaatsen en seizoenen.

Het tweede deel wordt gevormd door een heel gevarieerde en originele collectie recepten waar je wildenthousiast van wordt. Pizza's, stoofschotels, lunchgerechten, drankjes – er is voor ieder wat wils. Zowel de relatieve beginner als de enthousiaste hobbykok komt aan zijn trekken.



Karin Gaasterland:

Cuisine Carine

Carrera Culinaire



Receptuur:

Karin Gaasterland

Fotografie:

Zora Spook

Ergens aan het begin van dit boek noteert Karin Gaasterland het volgende:

Dit boek vertelt over een manier van koken, kijken, leven. Het ongedwongen combineren van keukens, authentieke gerechten, smaken. Verrassende combinaties. De wereldkeuken van een autodidacte chef die gek is op eten.

Dat klopt als een bus. De jury voegt daar graag nog aan toe dat het boek doordeesemd is van oprechte liefde voor compromisloos lekker eten. Boter is lekker, lardo ook trouwens! Karin Gaasterland weet wat ze doet, en doet dat met uitzonderlijk veel plezier. We hebben hier te maken met een natuurtaent als het om combineren van smaken gaat. Ze is bereisd en belezen en de recepten overtuigen door originaliteit waar het kan, en ouderwetse degelijkheid waar het moet. De klassiek gekonfijte kabeljauw wordt met dezelfde vanzelfsprekende smakelijkheid beschreven als bijvoorbeeld chocolade-ravioli gevuld met eend. De fotografie van Zora Spook is een mooie combinatie van kleur en zwart-wit. De persoonlijke noten die in het hele boek terugkomen laten zien dat de auteur weet wat echt belangrijk is als het om lekker eten gaat. De hobbykok heeft met dit boek vreugdevolle inspiratie voor jaren in handen.



Maureen Tan:

Java

Carrera Culinaire



Receptuur:

Maureen Tan

Fotografie:

Sven Benjamins

Een oogverblindend mooi boek dat één grote hommage aan de keukens van Java is. Het is een caleidoscopische culinaire staalkaart van het eiland. Met veel kennis en liefde behandelt Maureen Tan de pittige maar frisse West-Javaanse keuken, de wat zoetere Midden-Javaanse keuken en de hartige, pittige Oost-Javaanse keuken.

De recepten zijn uitstekend en er worden gelukkig geen concessies gedaan aan (verkrijgbaarheid van) ingrediënten of pittigheid. De lezer wordt uitgenodigd om alles zelf te maken. De boemboes uiteraard en ja, ook die loempiavellen dus. De gerechten zijn zonnig, sprankelend en gevarieerd. Eenvoudig streetfood komt aan bod, maar ook uitgebreide dinnerpartygerechten. De uitleg is duidelijk en de fotografie van Sven Benjamins voortreffelijk.

Maureen Tan is een autoriteit als het om de Javaanse keuken gaat. De Javaanse keuken heeft alles in zich om wereldwijd the next big thing te worden. Dit boek laat duidelijk zien waarom.



Sara Shawkat:

Noomi

Fontaine uitgevers



Receptuur:

Sara Shawkat

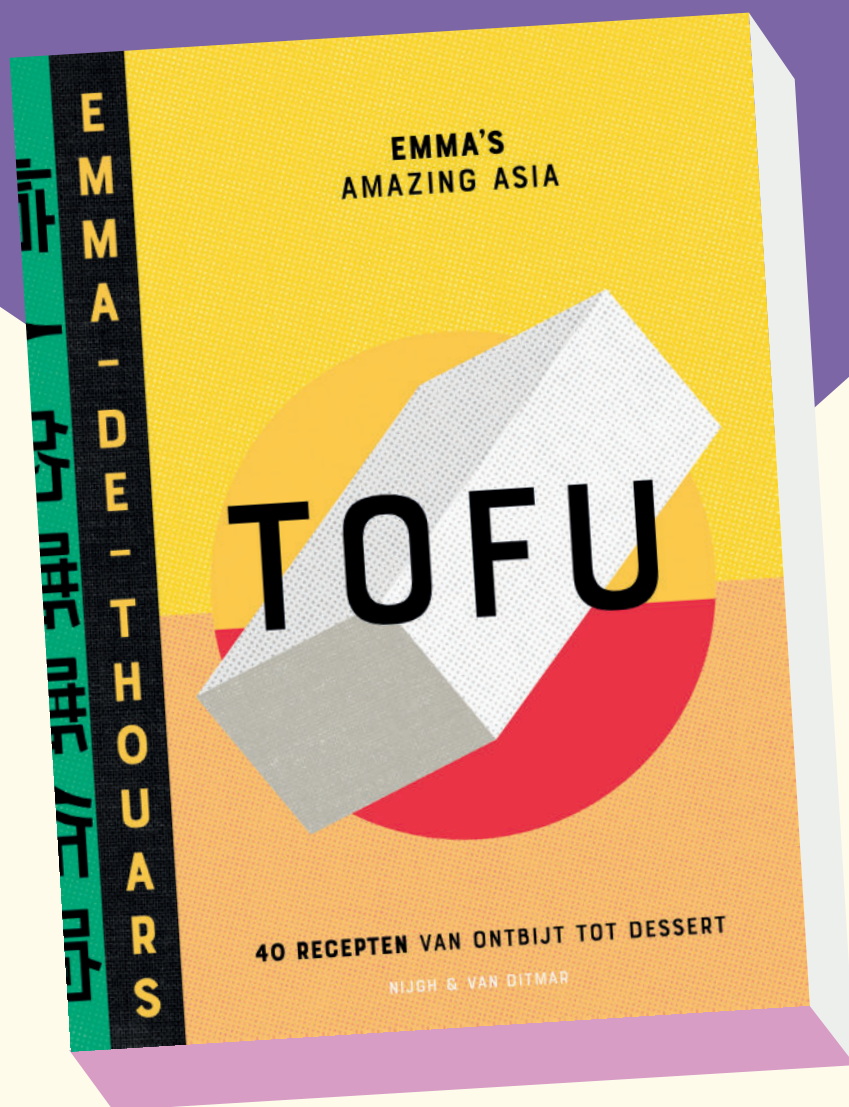
Fotografie:

Elza Jo Tratlhner

De Iraakse keuken is niet direct de bekendste van de keukens van het Midden-Oosten. De terechte kernboodschap van dit boek is: hoogste tijd om daar verandering in te brengen!

Sara Shawkat is er met dit boek in geslaagd op ronduit aanstekelijke wijze de geweldige keuken van Irak aan te prijzen. Ze neemt je mee, ze vertelt, ze deelt ervaringen, en ze is terecht trots op al het moois dat Irak heeft te bieden. De gerechten zijn enerzijds Arabisch, maar toch geheel uniek door de flinke vleug India en Iran die de keuken kenmerkt. Het combineren van specerijen is Shawkat met de paplepel ingegoten, evenals het zintuigelijk werken met de ingrediënten: ruik, proef, kijk, luister en beoordeel zelf of je boontjes zacht en smakelijk zijn.

De gerechten zijn heel gevarieerd, smaakvol en kleurrijk. Je krijgt onmiddellijk zin om aan de hand van Sara de keuken in te duiken. De mooie fotografie van Elza Jo Tratlhner laat de gerechten met uitbundige vrolijkheid zien. De stijl van het boek is authentiek en verfrissend, deskundig en streetwise, klassiek en very twenties. Het is gewoon heel goed gedaan!



Emma de Thouars:

Tofu

Nijgh & Van Ditmar



Receptuur:

Emma de Thouars

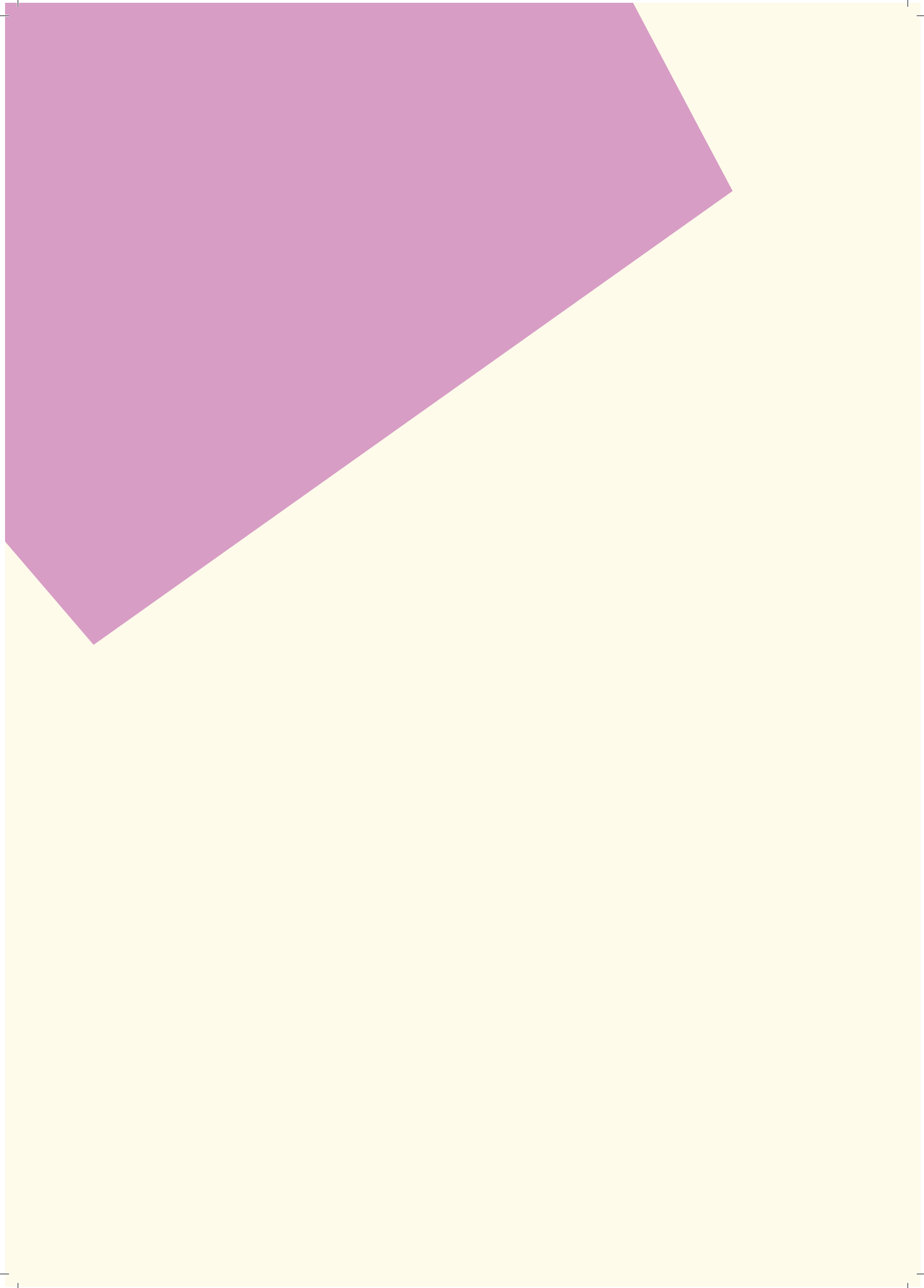
Fotografie:

Sophia van den Hoek

Tofu is de derde titel in Emma de 'Thouars' serie Amazing Asia en meteen ook de meest bijzondere: alles draait om één centraal ingrediënt: tofu. Tofu is hier geen wisselspeler die ingezet wordt als de vegaf flank afgedekt moet worden. Tofu krijgt in dit boek eindelijk de hoofdrol als spelverdeler, de nummer 10 die vol in de spotlight staat.

De enorme variatie in gerechten valt meteen op: hartig en zoet; gestoofd en gefrituurd; geroerbakt en rauw. Dit alles met Emma's bekende amazing asian touch. Tofu is geen vegetarisch boek, maar daar waar een recept niet vega is krijg je tips om het vega te maken als je wilt. Emma spoort je aan om zelf tofu te maken. Is dat moeilijk? Nee, en al helemaal niet met de stap-voor-stapinstructies en foto's.

Het boek overtuigt door heldere receptuur en mooie fotografie van Sophia van den Hoek. Heel leuk ook zijn de recepten voor bijvoorbeeld crispy chili-olie en krokantjes. Zaken die de meesten in een potje of zakje zullen kopen. Wel zo leuk en lekker om zelf te maken natuurlijk. Een heel origineel en goed geschreven boek waar de hartstocht vanaf spat.





[KOOKBOEKENWEEK.NL](https://www.kookboekenweek.nl)

Organisatie:
Stichting Collectieve
Propaganda van het
Nederlandse Boek