



Gedeelde geluk

Om 'n goeie resep vir iemand te gee, is 'n geskenk. Dis gedeelde geluk wat vreugde by die groot maat ten gevolge het. Deur Mariëtte Crafford

Sal jy nie asseblief vir my die resep gee nie?" is 'n versoek wat die meeste mense wat (eetbare!) kos maak, op 'n gereelde grondslag kry. 'n Mens is bevoorreg as iets wat jy berei het, in die smaak val van die mense vir wie jy dit voorgesit het. Vra hulle jou die kuns af, kan jy een van twee, nee, drie dinge doen: jy kan botweg weier en soos die skepper van Coke en Kolonel Sanders van Kentucky Fried Chicken, sê dis jou geheim. As jy gelukkig is, raak jy dalk wêreldberoemd en skatryk met jou konkoksie. Anders loop jy die gevaar om as selfsugtig en inhalig beskou te word.

Jy kan ook máák asof jy die resep gee, maar uitgeslape 'n bestanddeel weglaat, of nie op 'n vangplek in die metode dui nie, en dan misluk die gereg wanneer die begeesterde kok die begeerde gereg berei. Die teleurgestelde maker van jou resep sal in dié geval die mislukking aan haar of sy onbeholpenheid toeskryf – of jou met agterdog bejeën.

Die derde, lofwaardigste optrede is om die resep volledig aan te gee.

Ek onthou hoedat ons ma toentertyd opgewonde was wanneer 'n bēreboekie met resepte en breipatrone as toegevoegde waarde saam met 'n vrouetydskrif verskyn het. Sy sou opgewonde 'n nuwe resep raaksien en wanneer sy die volgende keer dorp toe gaan, noukeurig die bestanddele by die koöperasiewinkel aanskaf. Kordaat sou sy die resep aanpak, volgens die aanwysings meng en byna asemloos die uitkoms dophou. Soms moes 'n mens vir die proeslag wag om te weet of dit 'n sukses of 'n mislukking was, maar gewoonlik kon 'n mens met die oopmaakslag van die oond- of yskasdeur bepaal of sy die resep sou opfrommel en wegsmyt en dit as 'n "klaaglike mislukking" sou verklaar. Was sy in haar skik, sou sy ná ons haar nuutgevonde pronkstuk verorber het en haar vernuf geloof het, by die kombuistafel gaan sit en die nuwe resep sorgvuldig in haar kombuismanuskrip – 'n ou klaswerkboek van een van ons – neerskryf.

Haar vreugde aan 'n goeie, nuwe resep is een van die redes waarom ek resepteboeke skryf. Om 'n goeie resep vir iemand te gee, is soos om 'n geheim oor te fluister, 'n towerformule aan te gee, jou geluk te deel. Dis 'n geskenk wat die ontvanger toerus en bekwaam en bevoeg laat voel

wanneer hy of sy die pronkstuk of lekkerny voorsit.

In die lekkerkunde van kos, is 'n goeie resep soos poësie in die letterkunde. Dis bondig geskryf en in die vorm van "bestanddele" en "metode" georden. Soos wat 'n gedig bly draal by die een wat dit lees en diegene wat dit aanhoor, bly die eindproduk van 'n goeie resep gelief by dié wat dit berei en dié wat die gereg geniet. En net soos wat 'n mens 'n gunstelinggedig oor en oor lees, word 'n goeie resep deel van 'n kok se resepteskat en word iets lekkers herhaaldelik daarvolgens gemaak. Nes 'n geliefde gedig raak 'n goeie resep deel van 'n mens se bestaan.

Die afgelope ruk was ek gelukkig genoeg om 'n paar lieflike staatmakers by my resepteskat te voeg. Sommige het ek bedink en ander het ek present gekry en hier en daar was daar 'n klassieke meesterstuk wat ek onder die knie gekry het. Toe ek onlangs my selfoon se gestuurde boodskappe opruim, sien ek dat ek dié resepte soveel keer op versoek aangestuur het dat ek hulle net sowel kan neerskryf en uitdeel. Synde 'n resepteboekskrywer verseker ek mos met 'n gedeelde, goeie resep geluk by die groot maat ...

KAAPSE ROTI (alombekend aan die Kaap as "roetieblaar") In baie koskulture word 'n stukkie deeg in 'n ronde lappie soos 'n doilie uitgerol, in 'n pan soos 'n pannekoek gebak en met 'n lekker vulsel daarin opgedien.

Die Chinese draai repies Peking-eend saam met sprietuiet daarin toe. In Indië word dit as "paratha" saam met aromatiese geregte voorgesit. In Engels en in kettingrestaurants word dit "wraps" genoem, en met hompies hoender en slaai-bestanddele gevul.

Dit is ook bekend as roti. Aan die Kaap word "roti", "roetie" uitgespreek en met 'n kerriemaalvleis-en-groente-mengsel gevul wat 'n mens aan bobotie met groente daarin laat dink. Die mense wat dié Kaapse kos liefhet, se troetelnaam daarvoor is "roetieblaar".

My versamelnaam vir al dié variasies op die tema van "wraps", is "pannedoekies".

Toe ek dit onlangs op die Woordfees voorgesit het, wou algar die resep hê. Ek bedank Ayesha wat "roetieblaar" by die groot maat vir markte maak, vir haar outentieke resep.

500 ml (2 k) koekmeelblom
knypie sout
45 ml (3 e) sonneblomolie
250 ml (1 k) kookwater

1 Meng die meel en sout in 'n mengbak. Giet die olie daaroor en werk deur tot krummelrig.

2 Giet die kookwater daaroor en meng met 'n houtlepel totdat dit afgekoel het. Knie lig-gies totdat die deeg glad en elasties is. Maak 'n rol van 15 – 20 cm.

3 Sny die rol middeldeur en sny elke helfte in drie gelyke dele. Bestrooi 'n werkvlak liggies met meel en druk die ses skyfies daarop plat. Bedek met 'n klam teedoek.

4 Rol elke skyfie deeg in 'n groter skyf (sowat 20 cm in deursnee) op 'n meelbestooid werkvlak uit. Verhit 'n pan oor matige hitte. Vee die pan uit met 'n stuk papierhanddoek wat in sonneblomolie gedoop is en bak die roti daarin. Keer om sodra groot donker "sproete" op die gebakte oppervlak verskyn.

5 Bedek gaar "roetieblaar" met 'n teedoek en vul na hartelus.

TARTE TATIN

Marita Oosthuizen, my geliefde vriendin van kindertyd af, is 'n knap kok. Daarby is sy verlief op Frankryk. Toe ek verlede Junie 'n rukkies lank hul huis bewoon het, het ek my aan haar Franse kosboek verlustig.

Tarte Tatin is een van die mees geliefde Franse gebakte terte. Dié wonderlike appelgebak is glo 'n nooduitkoms wat die twee susters Tatin eendag in hul restaurant in haas aanme-kaargeslaan het toe hulle te lekker met die gaste gesels het en skielik besef het daar is nie iets soets vir nagereg nie. Gelukkig was daar 'n skotteltjie geskilde appels en – soos dit in 'n Franse restaurant hoort – ryk brosdeeg, klaar gemeng en net reg vir die bakslag. Synde 'n klassieke gunsteling was daar in meer as een van die boeke 'n resep vir dié wonderlike appelgebak. Dié resep wat ek gekies het, is maklik en die wat uit die oond uit kom, is meesterlik!

Brosdeeg

450 ml (1³/₄ k / 220 g) koekmeelblom
knypie sout
150 g ongesoute botter
1 eiergeel
10 ml (2 t) koue water

Vulsel

1,5 kg Granny Smith-appels, geskil, ontkern en in kwarte opgesny
70 g ongesoute botter
190 ml (3/4 k) strooisuiker

Deeg

1 Meng die meel en sout en vryf die botter daarin totdat dit

soos fyn krummels lyk.

2 Klits die eiergeel, voeg die water daarby en sny in die krummels in. Meng tot

'n sagte deeg (Let wel: Voeg nog 'n handjie vol meel by as dit nodig is). Druk plat in 'n skyf, draai toe in kleefplastiek en laat vir minstens 30 min. rus.

Vulsel

1 Smelt die botter in 'n swaarboompan oor matige hitte. (Let wel: Dis 'n geluk as jou pan oond toe kan gaan, want tradisio-neel word die tert in die pan gebak. Smeer andersins 'n 28 cm-koekpan met botter.) Voeg strooisuiker daarby en roer tyd-saam totdat die suiker gesmelt het en 'n goue karamelkleur aanneem.

2 Pak die appelkwarte met hul ronding na onder in sirkels op die karamelsuikerlaag en stowe oor lae hitte vir sowat 20 min. (Let wel: Hou heeltyd dop! Die suiker moenie aanbrand nie.)

3 Bedruip die appels deurentyd met die stroop. Haal van die stoof af sodra die appels begin gaar raak en die stroop na dieper karamel begin verkleur. (Let wel: Die appels moenie só gaaerge-maak word dat dit pap is voordat dit gebak word nie.)

4 Voorverhit die oond intussen tot 190 °C. As jy nie die pan waarin die appels gestoof is in die oond kan druk nie, moet jy 'n 28 cm-koekpan smeer.

5 Rol die deeg tussen twee velle plastiek sowat 3 mm dik uit in 'n skyf wat die appellaag in die pan of koekpan ruimskoots sal bedek. (Let wel: As jy nie die pan waarin die appels gestoof is in die oond kan gebruik nie, moet jy die appels – weer met hul rondings na onder – in 'n gesmeerde koekpan uitskep en die stroop daaroor giet.)

6 Tel die deeg versigtig op en bedek die appels daarmee. Frommel die oortollige deeg teen die rand van die pan op.

7 Bak totdat die deeg liggoud begin verkleur. Haal uit die oond en laat staan vir 5 min. Hou 'n bord oor die pan en keer die tert daarin uit sodat die kors onder en die appellaag bo is. Dien warm op. Roomys of geklitste room of suurroom is nie te versmaai hierby nie.

**In die lekkerkunde van kos, is 'n goeie
resep soos poësie in die letterkunde**