

Huberta Wiertsema

# Ga spelen met eten!

Een kijkje in de keuken

**H**uberta kookt vanaf 2003 in haar herberg L'Esprit du Chemin. Van 2003 tot 2014 in Saint-Jean-Pied-de-Port, daarna in Le Chemin, in de buurt van Vézelay. Ruim 32.000 pelgrims schoven bij haar aan voor een driegangenmaaltijd. We laten Huberta aan het woord voor een kijkje in de duurzame pelgrimskeuken.

Aanvankelijk wilden we alleen een maaltijdsoep aanbieden. Er zijn in Saint-Jean-Pied-de-Port genoeg restaurantjes voor wie à la carte wil eten. Maar bij de opening kregen we van de buurvrouw zo'n enorm groentepakket dat we direct begonnen zijn met een complete maaltijd. En dat was zo gezellig en

verbindend. We wilden niet anders meer: onze 'formule' was geboren.

Dat werd meteen een goede gezonde keuken: zowel voor de pelgrims als voor de omgeving. Dus: groenten van het seizoen, uit de buurt en voornamelijk vegetarisch. Drie gangen, of nee, in het begin waren het er zelfs vier. Dat vond ik mooi, we begonnen met een opgemaakte salade, ieder zijn eigen bordje, dan kwam de grote soeppot. Voor elkaar opscheppen, net als op camino: je komt alleen en je gaat op in een pelgrimsgemeenschap. Later is die eerste gang vervangen door een drankje en een welkomstrondje. Er was nauwelijks plek in de kleine keuken om al die bordjes op te maken en dan ook nog eens al die afwas.

## Knoflookcroutons

Heerlijke croutons voor salade, bij de soep of als knabbel bij de borrel. Snij oud brood in kleine dobbelstenen, neem een scherp mes zodat je mooie kleine rechte blokjes krijgt. Strooi ze uit op een bord of theeblad en laat ze drogen in de zon.

Verwarm in een koekenpan een scheutje zonnebloem- en olijfolie, laat op een laag vuurtje tenen knoflook erin smoren, doe – als die glazig zijn – de dobbelsteentjes brood erbij. Vuur hoger zetten. Lekker roeren in de pan. Laat ze goudbruin worden, tot bijna zwart. En dan van het vuur af, direct een kruidenmengsel eroverheen (Italiaanse kruiden, wat zout, pimiento). Afkoelen en genieten!

*(Met dank aan Huub de Gier)*



## Krokante korstjes

Bij de start hadden we twee kleine koelkasten, van die tafelmodellen, zonder vriesvak. Dat betekent dat je heel weinig zaken kunt overhouden, dus werden we expert in het verwerken van het eten. Dit laatste heb ik tot een sport verheven: met ons grote huishouden gooien we nauwelijks iets weg. Ik houd me wel streng aan de regel: 'Een keer op tafel, en een keer in een ander jasje, maar dan niet meer!'

Ik schrik dan ook van de hoeveelheden eten die mensen weggooien. Wel 34 kilo vast voedsel per persoon per jaar. Vraagt u mij mijn meest duurzame recept? Dan zou ik zeggen: voorkom deze verspilling, begin bij het verwerken van de restjes!

De krokante korstjes van de Franse stokbroden verwerken we tot paneermeel. Oud brood snijden we in kleine stukjes, laten we drogen in de zon (gratis!) en verwerken we tot knoflookcroutons (zie kader). Of tot hartige



broodtaart: zoals de chorizo-tomatentaart of de roquefort-walnoot-groenepaprikataart. Heerlijk! Zo verandert de risotto van de ene dag – geïnspireerd op de Limburgse rijstevlaai – in een romige, pikante champignon-rijsttaart op de volgende dag. Schilletjes van de gepelde tomaten voor de saus en soep kun je drogen en verpulveren in de blender. Verrukkelijk van smaak en mooi van kleur. Gebruik ze op de pastaschotel of eiersalade.

#### Too good to go

Zo'n één miljoen Nederlanders hebben zich er al voor aangemeld: de app *Too good to go*. Aan het eind van de dag kunt u een zogeheten *magic box* kopen: bij een restaurant, supermarkt of bakker in de buurt. In deze box zitten allerlei producten die nog prima te eten zijn, maar niet meer verkocht kunnen worden. Voedsel dat dus gered wordt van de vuilnisbelt. U betaalt voor die producten meestal een derde van de normale prijs. Inmiddels wordt op deze manier voedsel bespaard in dertien Europese landen, met in totaal zeventien miljoen gebruikers. Laat u verrassen!

## ‘Speel met kleuren, met geuren, met hoeveelheden, met smaken’

#### Huil bij een ui

En zo kunnen we nog wel even doorgaan, want van het ene recept kom je op het andere. Juist dit spelen met eten vind ik eindeloos inspirerend. Na mijn theateropleiding ging ik improviseren en dat vind ik ook leuk in de keuken. Soms vragen pelgrims in de middag: ‘Wat eten we vanavond?’ ‘Geen idee’, zeg ik dan. Ik zie dan de verbazing in hun ogen. ‘Maar er zitten straks achttien pelgrims aan tafel!’ Werkelijk, dat is mijn lol, op het laatste moment beslissen wat het gaat worden. Geïnspireerd door de left-overs, mijn thuiswinkeltje (zorg dat je altijd te kiezen hebt, zowel in verswaren, als blikgroenten, et cetera) de gasten, het weer, je humeur, en dan boem: hard aan de slag.

Speel met kleuren, met geuren, met hoeveelheden, met smaken. Wees niet te benauwd of te krampachtig. Werk met je – gewassen – handen. Voel de courgette, bijt in die wortel, ruik de rozemarijn, huil bij een ui ... Wees blij met elk dieet; glutenvrij, vegan, ja, de wonderlijkste wensen: het stimuleert je creativiteit en je durf. Je zult het zien, het vergroot je fantasie! Want er kan heus niet zo veel misgaan. Als je er maar bij blijft. Aan het vuur, in het moment, met hart en ziel. Lijkt wel op pelgrimeren, hè? 🍄

#### Cuisine du Coeur

Ter ere van het vijfjarig bestaan van L'Esprit du Chemin in 2008 heeft Huberta voor de vrijwilligers een kookboekje gemaakt. Dit is nu gratis te downloaden op [Esprituduchemin.org](http://Esprituduchemin.org). Recepten zijn beschreven voor groepen van twaalf personen. Het aantal eters en de hoeveelheden zijn makkelijk te delen en te vermenigvuldigen. Idee voor de kerstdagen? Een echt pelgrimsmenu!