nieuws

KVLV presenteert aanvulling op Ons Kookboek

nieuws

De KVLV heeft op het Voedingssalon een nieuw kookboek voorgesteld. Het gaat om een aanvulling op Ons Kookboek, met in hoofdzaak producten van bij ons. Het Nieuwsblad vroeg aan eindredactrice Marie-José Maasen of gerechten met een exotisch tintje per definitie uitgesloten worden. "Nee, je staat er immers versteld van hoeveel producten we in Vlaanderen telen. Aubergines, courgettes, broccoli, paprika en zelfs struisvogels zijn Belgisch. Terwijl die producten vroeger allemaal uit het buitenland kwamen".

8 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:39

De KVLV heeft op het Voedingssalon een nieuw kookboek voorgesteld. Het gaat om een aanvulling op Ons Kookboek, met in hoofdzaak producten van bij ons. Bij de vroegere boerinnenbond dragen ze hoog in het vaandel wat hun boeren uit de eigen bodem halen. En dat is terecht, schrijft Het Nieuwsblad. Ons Kookboek ging trouwens al meer dan 2,3 miljoen keer over de toonbank.

De kookbijbel is geliefd omdat hij op een eenvoudige en duidelijke manier recepten weergeeft. Van een zachtgekookt ei tot witloof met hesp: de keukenprins of -prinses leest stap voor stap hoe hij of zij het gerecht tot een goed einde moet brengen.

'Voedingsvoorlichting en gastronomie', de nieuwe aanvulling van Ons kookboek, klinkt een stuk moeilijker. Het woord 'gastronomie' doet toch even de wenkbrauwen fronsen.

"Niet nodig", zegt Marie-José Maasen, eindredactrice van Ons kookboek en van de nieuwe aanvulling.

"Staar je niet blind op dat woordje. Een goeie aardappelpuree is ook gastronomie want niet iedereen kan dat goed klaarmaken", luidt het. Volgens Maasen zijn de recepten ook in de nieuwe publicatie eenvoudig. "Maar tijdens de kookcursussen van de KVLV wilden we wel verder gaan dan een doodsimpele groentesoep". Dus vind je in de aanvulling aardappel-brandnetelsoep met rookspek of aardappel-kokossoep met kip.

Maasen gaat er ook in dit boek prat op dat de gerechten Belgische producten bevatten. Sluit ze hiermee geen gerechten met een exotisch tintje uit? "Nee, je staat er immers

versteld van hoeveel producten je hier vindt. Aubergines, courgettes, broccoli en zelfs paprika zijn Belgisch. Terwijl die producten vroeger allemaal uit het buitenland kwamen. Zelfs struisvogel is Belgisch, die wordt niet alleen in Australië gekweekt, hoor".
Maasen raadt de enthousiaste huiskoks en -kokkinnen wel aan het basiskookboek niet te ver weg te leggen tijdens het bestuderen van de aanvullende recepten. "Mensen slaan dikwijls te veel stappen over. Ze kunnen amper een aardappel koken en denken al dat ze chef-kok zijn. Dure, glanzende kookboeken met prachtige kunstfoto's gaan als zoete broodjes over de toonbank, maar blijken vaak veel te ingewikkeld te zijn. Ach, het is eigen aan deze tijd. Alles moet tegenwoordig snel gaan. Veel te snel".(KS)
Meer informatie: Voedingsvoorlichting en gastronomie 2007-2008

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada