



Bericht voor de pers

SUGAR & SPICE, SWEET & NICE

“Suiker en genieten gaan prima samen – óók in de hartige keuken”

Baarn, 20 juni 2006 - Suiker als zoete verleiding... daar kan iedereen zich in vinden. Maar suiker in hartige gerechten is wellicht wat minder vanzelfsprekend. Reden voor Suikerstichting Nederland om op 20 juni 2006 een bijeenkomst te organiseren rond het thema *Sugar & Spice, Sweet & Nice*. Dr. ir. Bob Cramwinckel, directeur van het Centrum voor Smaakonderzoek in Wageningen, en Angélique Schmeinck, meesterkok en voormalig Ladychef of the Year, hebben het wonder van smaak en smaakdimensie respectievelijk theoretisch en praktisch inhoud gegeven.

Basissmaken en smaakrijkdom

Zoet, zacht en romig zijn smaken die sterk op ons gevoel kunnen werken. Zuur en bitter ook. Iedereen kent wel die schematische weergaven van de tong met daarop de waarnemingsgebieden van zoet (puntje), zout (zijanten voor), bitter (achter) en zuur (zijranden). Bob Cramwinckel stelde echter: “Sommigen denken dat smaak het domein van de tong is, maar dat is bedrieglijk. We voelen met de gehele mond of het eten aangenaam is en of de structuur klopt met de verwachtingen. De tong neemt tegelijkertijd de basissmaken waar. Dan komt de neus in actie om met de geur de smaakrijkdom te ervaren.” Smaak is in dit licht dan ook eerder een dynamisch proces dan een statisch gegeven. “Zeer uiteenlopende prikkels, zoals temperatuur, structuur, vochtigheid, zuurheid, zoetheid, kauweigenschappen en aroma’s worden tot één unieke indruk verwerkt: dit is lekker!”

Herkenning

Een baby kan en zal *lekker* nog niet als zodanig verwoorden, maar genieten van zoet wordt ons toch echt al met de moedermelk ingegeven. Rond de 7^e week van hun groei ontwikkelen foetussen namelijk hun eerste smaakpapillen. Deze zijn met name gericht op de herkenning van zoet. Na de geboorte wordt die smaakherkenning actief gekoppeld aan de moedermelk die van nature zoet van smaak is. Pas veel later in een mensenleven zal men ontdekken dat er ook andere manieren zijn om van zoet te genieten. Door de smaken zoet en hartig te combineren bijvoorbeeld.

‘Fantastische ervaring’

Volgens Bob Cramwinckel zouden we onze smaak eigenlijk als een klein wonder moeten beschouwen, iets waar we zelden bij stil staan: “Als het waarnemen van smaak niet zou bestaan, hoe zou je het een ander dan uitleggen? Hoe leg je uit dat *lekker* een fantastische ervaring is? Lekker is dus heel persoonlijk. Een lekkere smaak is een totaalbeeld van vele eigenschappen, maar met een goed beeld erbij wordt een product nog lekkerder. Zoet levert, mits juist gedoseerd, daar een belangrijke bijdrage aan.” Uit Bob Cramwinckels verhaal bleek verder dat smaak keer op keer leidt tot verbazing. Waarvan akte tijdens deze workshop. Zelf gekookt, zelf geproefd, zelf beleefd & genoten.

Op bezoek bij Mazairac Hagens

De locatie van de workshop was overigens niet toevallig gekozen. Mazairac Hagens, met twee bijzondere *écoles de cuisine* in Utrecht en Houten, staat voor genieten op gastronomisch niveau. Tijdens het praktische deel van de workshop van Suikerstichting Nederland zwaaide Angélique Schmeinck, *meesterkok*, de scepter in de Houtense keuken van Mazairac Hagens. Zij weet als geen ander welke sensatie gecombineerde smaken, zoals zoet en hartig, teweeg kunnen brengen. Zij introduceerde haar concept van smaakdimensie. "Dimensie in smaak ontdek je pas als je er bewust van bent. Daag je zelf eens uit en proef eens een gerecht zoals je naar een schilderij in een museum kijkt," zo luidde haar devies. Overigens hoeft smaakdimensie niet altijd ingewikkeld te zijn. "In feite kun je al met maximaal vier ingrediënten een smaakdimensie neerzetten. De kunst is om bij de essentie te blijven en een gerecht een accent te geven waardoor het zich onderscheidt." En hoe dát in zijn werk ging, kwam in het tweede, praktische gedeelte van de workshop aan bod.

Vijf stappen

Door samen met de workshopdeelnemers te koken, bracht Angélique Schmeinck haar theorie over smaakdimensie in de praktijk. In vijf stappen leerde men hoe een gerecht samen te stellen. Van de basis productkeuze (bijv. vis, vlees, groente, meelspijs, fruit) via de smaakdrager (de verbinding waarmee je de basis ondersteunt en begeleidt, zoals bijv. groente bij vis) naar de smaakverdieper (bijv. saus, vinaigrette, chutney, sabayon etc.). Dit is Het Spel tussen zoet, zout, zuur en bitter. De laatste twee stappen waren de smaakverleider (het onverwachte accent) en de bereidingstechniek (bijv. bakken, stoven, karamelliseren, konfijten, gratineren etc.). In de workshop speelde suiker voornamelijk de rol van smaakverleider, maar ook andere ingrediënten werden gebruikt om suiker weer te verleiden. Het resultaat? Overheerlijke Coquilles Saint Jacques tussen zwarte sesam nougatine, groene asperges met basilicum en limoenvinaigrette met lemoncurd...

Suikerstichting Nederland

Het regelmatig organiseren van workshops als deze is slechts één van de manieren waarop Suikerstichting Nederland de culinaire pers wil informeren over de diverse toepassingen van suiker als ingrediënt in tal van gerechten. Verder fungeert Suikerstichting Nederland als kenniscentrum op het gebied van suiker in relatie tot voeding en gezondheid en stelt zij onderzoek in naar de effecten van suiker en suikerhoudende producten op onze gezondheid.

Noot voor de redactie: *Heeft u naar aanleiding van dit persbericht vragen, neem dan contact op met Saskia Schotsman van Suikerstichting Nederland, 035 - 54 33 455 of kijk op www.suikerinfo.nl*