EX LIBRIS ABC

Kaft - Braun, Anne en Edith Nell (samenstelling Werner Klemke), Man muss sich nur zu helfen wissen. Kleine Haushaltfibel für Kinder, 1917. Leipzig: Sachsendruck. ISBN 126 405 29 71. P. 76, 81. **P. 1** - Gino Severini, Maternité, 1916 *BRON* Fontanel, Beatrice, Mais que fait ce bébé? Editions Palette, 2007? ISBN: 978 2 915710 60 1. **P. 2** - Logo Rolling Stones, van website. *BRON* Image: Tongue (Rolling Stones).svg, www.wikipedia.org. **P. 3** - Beeldcollectie ABC **P. 4** - Daniel Spoerri, Lieu de repos de la famille Dellbeck, 1960. *BRON* Beil, Ralf, Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades, 2002. Köln: DuMont Literatur und Kunst. P. 103 ISBN 3 8321 5947 9 Marcel Broodthaers, Rode mosselen in pot, 1965, KMSK België. **P. 5** - Andy Warhol, Campbell's Soup Cans (detail), 1962. *BRON* Wentinck, Charles, De mens in de kunst. Eten en drinken in beeld, 1979. Utrecht/Antwerpen: Uitgeverij Het Spectrum bv. ISBN 90 274 9654 4. P. 143. **P. 6** - Natacha Lesueur, Zonder titel, 2001. *BRON* Goes, Mia, Gilles Stassart, Annabelle Gugnon, e.a., DaDa Kunst aan tafel (nr. 52), 2005. Eindhoven: Plint. P. 9. ISBN 90 5930 171 4. Vik Muniz, Medusa, naar Bernini (beeld in chocolade), 2003. *BRON* Goes, Mia, Gilles Stassart, Annabelle Gugnon, e.a., DaDa Kunst aan tafel (nr. 52), 2005. Eindhoven: Plint. P. 31. ISBN 90 5930 171 4. **P. 7** - Giuseppe Archimboldo, Le Jardinier, rond 1590. *BRON* Fontanel, Béatrice, ART bizarre!, 2007. Paris: Editions Palette... p. 26. ISBN 978 2 915710 56 4. **P. 8** - Peermuis *BRON* Laverrière, Sophie en Christiane Neuville, Kokerellen (vert. W.I.C. Royer-Bicker), 1977. Amsterdam: Ploegsma. P. 11. ISBN 90 216 0419 1. Wortelwagen *BRON* Morin, Claude (tekst) en Martine Eichhorn (beeld), La cuisine pour les petits, 1986. Paris: Editions Fleurus. P. 28. ISBN 2 215 00862 8. Peenmonster *BRON* Morgan, Vanessa (tekst) en Louise Nevett (beeld), Dinosaures et monsters (vert. Jeannie Henno), 1984. Tournai: Editions Gamma. P. 16. ISBN 2 7130 0628 7. **P. 9** - Groentesieraad *BRON* Daumier, Nathalie, 215 idées pour sàmuser par tous les temps (vert. Eve-Marie Cloquet), 1976. Paris/Bruxelles: Elsevier Séquoia. p. 16. ISBN 1976 0027 056. **P. 10** - Brassaï, Magique circonstancielle, pomme de terre en germination, 1931. *BRON* Fontanel, Béatrice, ART bizarre!, 2007. Paris: Editions Palette... p. 48. ISBN 978 2 915710 56 4. Grosse nouille *BRON* Couprie, Katy en Antonin Louchard, à table!, 2002. Editions Thierry Magnier. ISBN 2 84420 160 1. **P. 11** - Louise Bourgeois, Orange Episode, 1990. *BRON* Ralf Beil, Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades, 2002. Köln: DuMont Literatur und Kunst. p. 35. ISBN 3 8321 5947 9. **P. 12** - Astronautenvoer *BRON* Kleebaur, Richard, Essen im Weltraum, in: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, 1992. Giessen: Anabas-Verlag. p. 490. ISBN 3 87038 169 8. Etende astronaut *BRON* Macdonald Educational, La nourriture (vert. J. Selke-Henno), 1977. Tournai: Editions Gamma. p. 17. ISBN 2 7130 0261 3. **P. 13** - Goed en fout *BRON* Usborne, Peter (tekst) en Derek Collard (beeld), A LA CUISINE (vert. Cyrille Lamblin), 1973. Tournai: Editions Gamma. p. 2-5. ISBN - **P. 14** - Kleurplaat keukenbrigade *BRON* Aicher, Otl, Die Küche zum Kochen. Das Ende einer Architekturdoktrin, 1987. München: Callwey. p. 57. ISBN 3 7667 0870 8. Kokkie *BRON* Beeldcollectie ABC **P. 15** - Recept voor waterkerssoep *BRON* Aublet, Marie-France (tekst) en Francois Gonin (beeld), Recettes faciles de pomme d`api, 1982. Paris: Editions dus Centurion. p. 12-13. ISBN 2 227 70032 7. **P. 16 en 17** - Kruiden *BRON* Platen kookboek (red. Mary Hamman; vert. Hugh Jans), 1964. Wormerveer: Meijer Offset N.V. p. 172-173. ISBN: - **P. 18** - Jongetje snijdt aardappel *BRON* Braun, Anne en Edith Nell (samenstelling Werner Klemke), Man muss sich nur zu helfen wissen. Kleine Haushaltfibel für Kinder, 1917. p. 18. Leipzig: Sachsendruck. ISBN 126 405 29 71. Aardappelpakketje *BRON* Biemann, Christoph en Hilke Rosenboom (tekst) en Hildegard Müller (beeld), Mit 100 Sachen durch die Küche. Was Jungs gern essen und gern kochen, 2005. München: Carl Hanser Verlag. p. 38. ISBN 3 446 20609 4. Stempel van sla *BRON* Munari, Bruno, rose nell`insalata, 1974. Mantova: Edizioni Corraini. p. 4. ISBN: 88 87942 78 1. Zakjes met ketchup *BRON* Lupton, Ellen en Julia, D. I. Y. KIDS, 2007. New York: Princeton Architectural Press. **P. 19** - Beeldcollectie ABC **P. 20** - Heinrich Cartier-Bresson, Boodschappen doen op zondagochtend, Parijs 1958. *BRON* Kinderen voor de camera, 1983. p. 21. Amsterdam: Time-Life Boeken. ISBN 90 6182 663 2. Marcel Duchamp, Porte-bouteilles, 1961 (replica van het orgineel, 1914). *BRON* Fontanel, Béatrice, ART bizarre!, 2007. Paris: Editions Palette... p. 47. ISBN 978 2 915710 56 4. **P. 21** - Dingen die in het water drijven *BRON* Berthommier, Martin, Je m`amuse tout seul à la maison, 1987. Gallimard. p. 29. ISBN 2 07 035605 1. **P. 22** - Fruit coulis en fruit crème *BRON* Berry, Valérie, Carabistouilles en cuisine, 2006. ISBN 2501 04994 2. Koekjeskasteel *BRON* Laverrièere, Sophie (tekst) en Louis Beetschen (beeld), trésors des jeux gourmands, 1973. Marcinelle: Dupuis. ISBN 84 399 1542 x. Sneeuwpop *BRON* Bon, Annemarie (tekst) en Marijn Olislagers (beeld), Kook het jaar rond. Zelf lezen plus zelf koken. Meerhout: Zwijsen-Infoboek. ISBN 90 276 0537 8. **P. 23** - Jongetje eet snoep *BRON* Beeldcollectie ABC **P. 24** - Vadim Zakharov, Cover der Publikation: die Tötung des Madeleine Gebäcks. Erste Korrektur zu Marcel Proust, Köln 1997. *BRON* Beil, Ralf, Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades, 2002. Köln: DuMont Literatur und Kunst. p. 8. ISBN 3 8321 5947 9.

COLOFON

EETiKET is een initiatief van Bert Anciaux, Vlaams minister van Cultuur, Jeugd, Sport en Brussel en wordt gerealiseerd door FARO. Vlaams steunpunt voor cultureel erfgoed vzw.

Productie: EETiKET / 2008
p.a. FARO. Vlaams steunpunt voor cultureel erfgoed vzw
Priemstraat 51, 1000 Brussel
www.eetiket.be, info@eetiket.be

Concept en vormgeving: ABC
ART BASICS for CHILDREN (ABC vzw)
Gaucheretplein 13, 1030 Brussel
www.abc-web.be, mail@abc-web.be

Samenstelling: Gerhard Jäger
Tekst: Gerhard Jäger, Sophie Serraris
Lay out: Niko Bruggemans / heartwork

V.U.: Marc Jacobs en Bert Schreurs,
Priemstraat 51, 1000 Brussel
Wettelijk Depot: D/2008/11.524/8

Deze publicatie wordt nadrukkelijk niet voor reclamedoeleinden uitgegeven.

Met steun van de Vlaamse overheid

Kokkies doe-tip!

Als je dit kokkie ziet staan, dan gaat het om een activiteit die je in het restaurant of thuis kunt doen. Een tekening, knutsel, spelletje of recept bijvoorbeeld.
Aan de slag!

EX LIBRIS ABC

Meer weten over een kunstwerk uit dit boekje? Je bent welkom in het ABC-huis om de boeken met afbeeldingen van kunstwerken in te zien.

Zo begint het, je allereerste maaltijd...
Gino Severini, Maternité (1916)

Zeg eens AAAAAAAAAH...!

Elke soort voedsel heeft een eigen smaak. Gelukkig maar dat je het verschil in smaak kunt proeven tussen frieten en chocolade en ander eten dat je duidelijk lekker vindt! Smaak heeft niet alleen met je mond te maken: de geur en de textuur van het eten tellen ook mee, en of het er lekker uitziet. Zelfs het geluid bij het eten ervan bepaalt een beetje mee of je het lekker vindt.

Als je iets in je mond stopt, dan komen de smaakpapillen op je tong in actie. Je hebt er vele duizenden van. De smaakpapillen sturen dan berichten naar de hersenen… en die laten weten: jammie of ekkes!

De smaakpapillen liggen in het slijmvlies van je tong. Bekijk je tong maar eens in de spiegel, dan kun je de smaakknoppen langs de zijkanten duidelijk zien. Vooral de grote bobbels aan de achterkant vallen op.

Hoe smaakt het?

Ook al kun je honderden soorten eten herkennen, in je mond zitten maar vier basissmaken: bitter, zoet, zuur en zout. Je proeft elke smaak met je hele tong, maar sommige gebiedjes op je tong kunnen een bepaalde smaak extra goed onderscheiden.

Bitter
Met het achterste deel van de tong proeven we bittere stoffen. Bitter vinden veel mensen niet meteen lekker, en kinderen al helemaal niet. Je leert bitter pas lekker vinden als je groter bent.
Bijvoorbeeld: pompelmoes, witlof, pure cacao, andijvie, koffieboon

Zuur
Zuur proef je aan de zijkanten van je tong.
Bijvoorbeeld: citroen, yoghurt, augurk, zilveruitjes, azijn

Zout
Zout proef je midden op je tong en ook van voor aan de zijkanten.
In veel dingen doen we extra zout bij het klaarmaken. De bakker voegt zout toe aan het brood. De boer doet zout in de kaas. Dat merk je niet altijd, maar reken maar dat brood of kaas zonder zout heel anders smaakt.
Bijvoorbeeld: ansjovis, spek, worst, soep, snot

Zoet
Lik je aan een ijsje, dan komen bij de eerste lik de smaakpapillen van de tongpunt in actie.
Mmm, zoet is een smaak die bijna iedereen wel lekker vindt! Zelfs pasgeboren baby's houden van zoet. Dat is maar goed ook, want het enige dat een baby de eerste maanden kan eten, is zoete (moeder) melk. De andere smaken leer je lekker vinden als je ouder wordt.
Bijvoorbeeld: snoep, fruit, worteltjes, honing, taart
Wist je dat: katten de smaak zoet niet kunnen proeven?

Umami
Probeer het eens. Vraag je vader, moeder, of zelfs een kok om de vijf smaken op te sommen. Ze geraken ongetwijfeld maar aan vier: bitter, zuur, zoet en zout. En toch is er een vijfde smaak! Die heet umami, wat Japans is voor `smakelijk`. De Japanse professor Ikeda, die de smaak ontdekte in 1908, was er immers dol op. Sommigen vertalen de aparte smaak als hartig, vlezig of bouillonachtig. Umami heeft ook de eigenschap een andere smaak te versterken, vandaar dat we hem zo laat ontdekt hebben als vijfde smaak.
Bijvoorbeeld: parmezaanse kaas, sojasaus, oestersaus, rijpe tomaten, paddenstoelen

Het is vooral lekker om de verschillende smaken met elkaar te combineren. Bijvoorbeeld een zoute spekpannenkoek met zoete stroop. En dat zure augurkje op de hamburger zit er ook niet toevallig!

▷
Moeoeoeoe… dat smaakt me goeoed!

Stilleven
Als je klaar bent met de maaltijd, let dan eens op hoe alle lege borden, glazen en het bestek op tafel liggen. Slordig, maar toch wel bijzonder soms. Het kan wel een kunstwerk lijken, vind je niet? Of vond je voor de maaltijd het eten op je bord eerder een kunstwerk?

Deze foto is eigenlijk niet van bovenaf genomen. Sommige kunstenaars lijmen namelijk etensresten aan een tafel vast. Kunstenaar Daniel Spoerri kleefde alle serviesgoed aan de tafel vast en hing het geheel aan de muur in een museum. De tafel met restjes is ineens een stilleven geworden.
Daniel Spoerri,
Lieu de repos de la famille Dellbeck (1960)

Maak zelf eens een foto van de tafel voor en na een lekkere maaltijd. Lukt het om de foto van bovenaf te nemen?

Mooi verpakt
Sommige kunstenaars lijmen mosselen in een ketel vast, de hoogte in. De kunstenaar Marcel Broodthaers die dit object maakte, vond mosselen heel mooi. Hij had een fascinatie voor het verband tussen 'mossel' en 'mal', in het Frans allebei 'moule' genoemd. Hij zag hier eigenlijk een ketel vol kleine verpakkingen. De mossel die je eet zit namelijk ook in een verpakking: zijn schelp. Met verpakking en al de pot in!
Veel eten heeft al een eigen beschermende verpakking. Denk maar eens aan een banaan in zijn dikke bananenschil.
Marcel Broodthaers, Rode mosselen in pot (1965)

▷

Blikjes
Als we eten in blikjes of pakjes kopen, laten we ons ook door het ontwerp van het etiket verleiden. Ziet het er mooi uit? Kan je je meteen voorstellen hoe lekker het zal zijn? Sommige kunstenaars schilderen gewoon een etiket na van een blik tomatensoep. Andy Warhol maakte afbeeldingen van honderden blikjes soep. De mensen die een halve eeuw geleden in het museum naar kunst kwamen kijken vroegen zich af: is dit nu kunst??
Andy Warhol,
detail van Campbell's Soup Cans (1962)

Ga in de voorraadkast thuis op zoek naar een blik met eten dat je niet zo lekker vindt. Ontwerp zelf een nieuw etiket en kleef het op het blikje. Misschien zijn ´monsterballetjes in vampiersaus´ of ´drakengoulash met heksenbloed´ betere namen?

Campbell's
CONDENSED
TOMATO
SOUP

Van chocola gemaakt...

Sommige kunstenaars gebruiken eten om er kunstwerken mee te maken.

Vik Muniz, Medusa, naar Bernini (beeld in chocolade), (2003)

Thuis kun je ook verven met chocolade. Gesmolten chocolade werkt goed bijvoorbeeld, of kies voor stroop of chocopasta. Met je vingers of een lepel kan je tekenen op je bord, boterham of pannenkoek.

... en van ham gemaakt!

Natacha Lesueur, Zonder titel (2001)

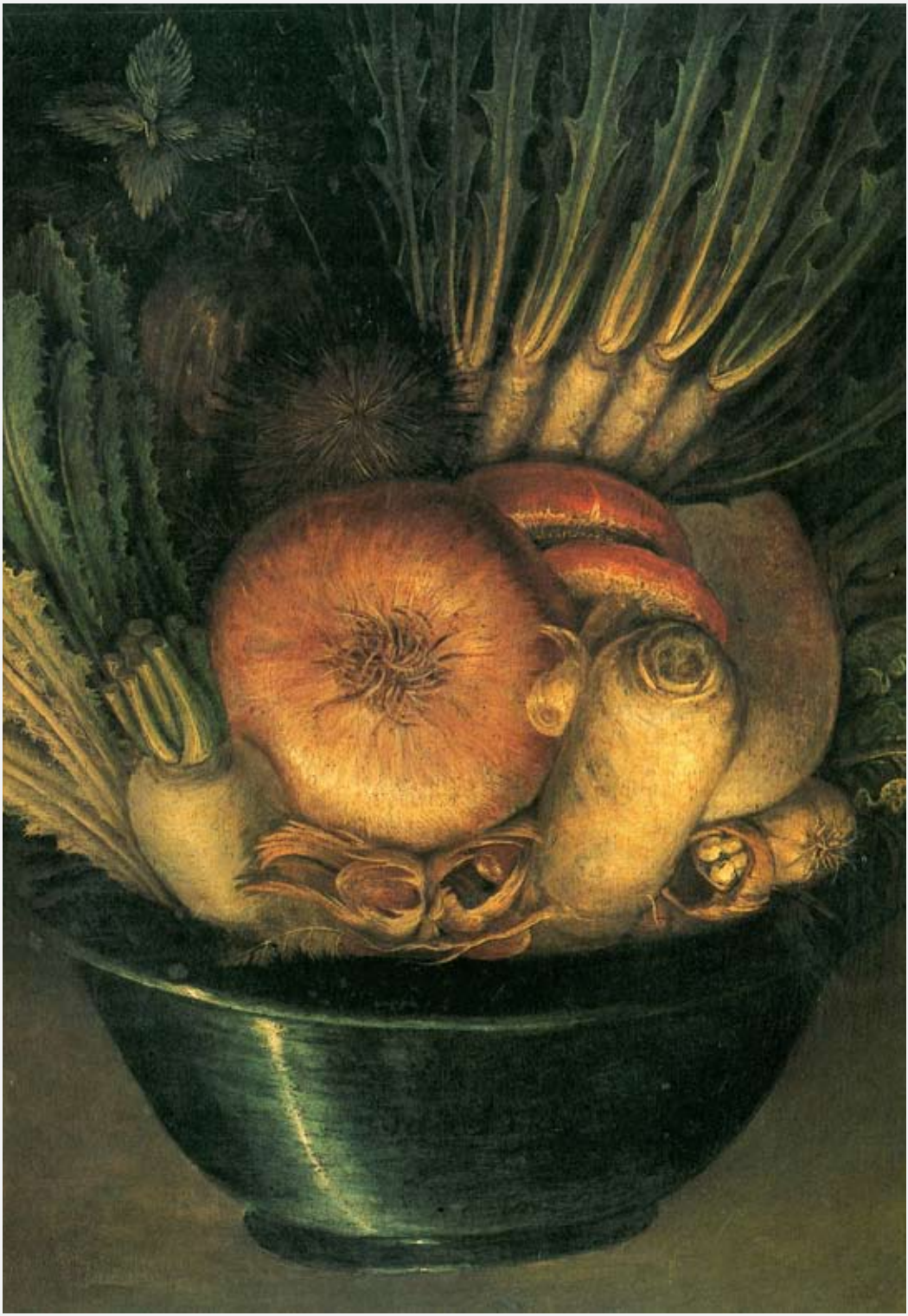
(Heeft iemand mijn shampoo gezien?)

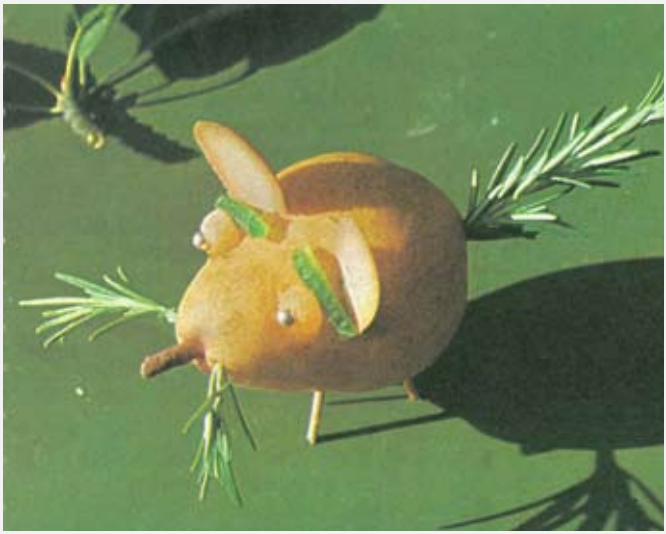
▷

Omdraaien!

Groenten zijn niet alleen stiekem lekker, je kunt er ook heerlijk mee knutselen. De schilder Giuseppe Arcimboldo maakte schilderijen van groenten… maar wel zo dat je er mensen in zag. Een wortelneus, een spruitjeskin, bonenlippen, kerstomaten-oogjes, preihaar… laat je fantasie de vrije loop en vorm je eigen ´schilderij´. En nadien kan alles in de soep.

Giuseppe Archimboldo, Le Jardinier (rond 1590)





Froenten en gruit ...
eh groenten en fruit geknutsel!

Je hebt nodig:
- groentjes (bijvoorbeeld wortel, kom-kommer, radijsjes)
- fruit (bijvoorbeeld peer, kersen, druiven)
- houten tandenstokers of satéstokjes
- kleine zilveren balletjes, rozijntjes of punaises (voor de ogen)
- poedersuiker
- een scherp mes (opgepast! Vraag een volwassene om even mee te kijken)

Je maakt het zo: alle onderdelen worden met tandenstokers of glazuur vastgezet. Glazuur maak je van poedersuiker met een paar druppels water.

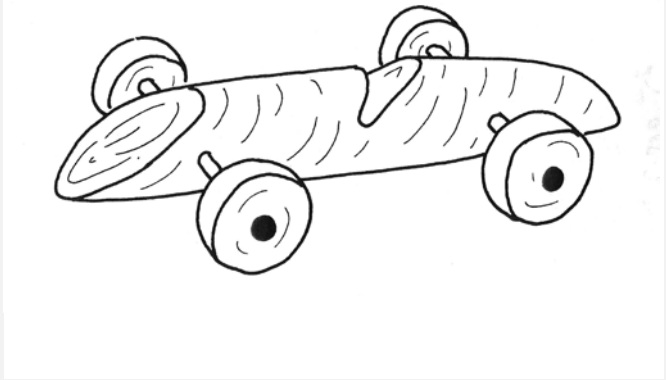
△ **De peermuis** heeft een staartje en snorretje van rozemarijn, oortjes van appel en oogjes van rozijntjes.

◁ **De wortelwagen** heeft assen van tandenstokers en wielen van schijfjes wortel.

▽ **Het peenmonster** heeft poten van lucifers en ogen van punaises, stekels van karton.

Laat je fantasie de vrije loop en maak van een prei een persoon, van een aardappel een oude dame, of versier jezelf!

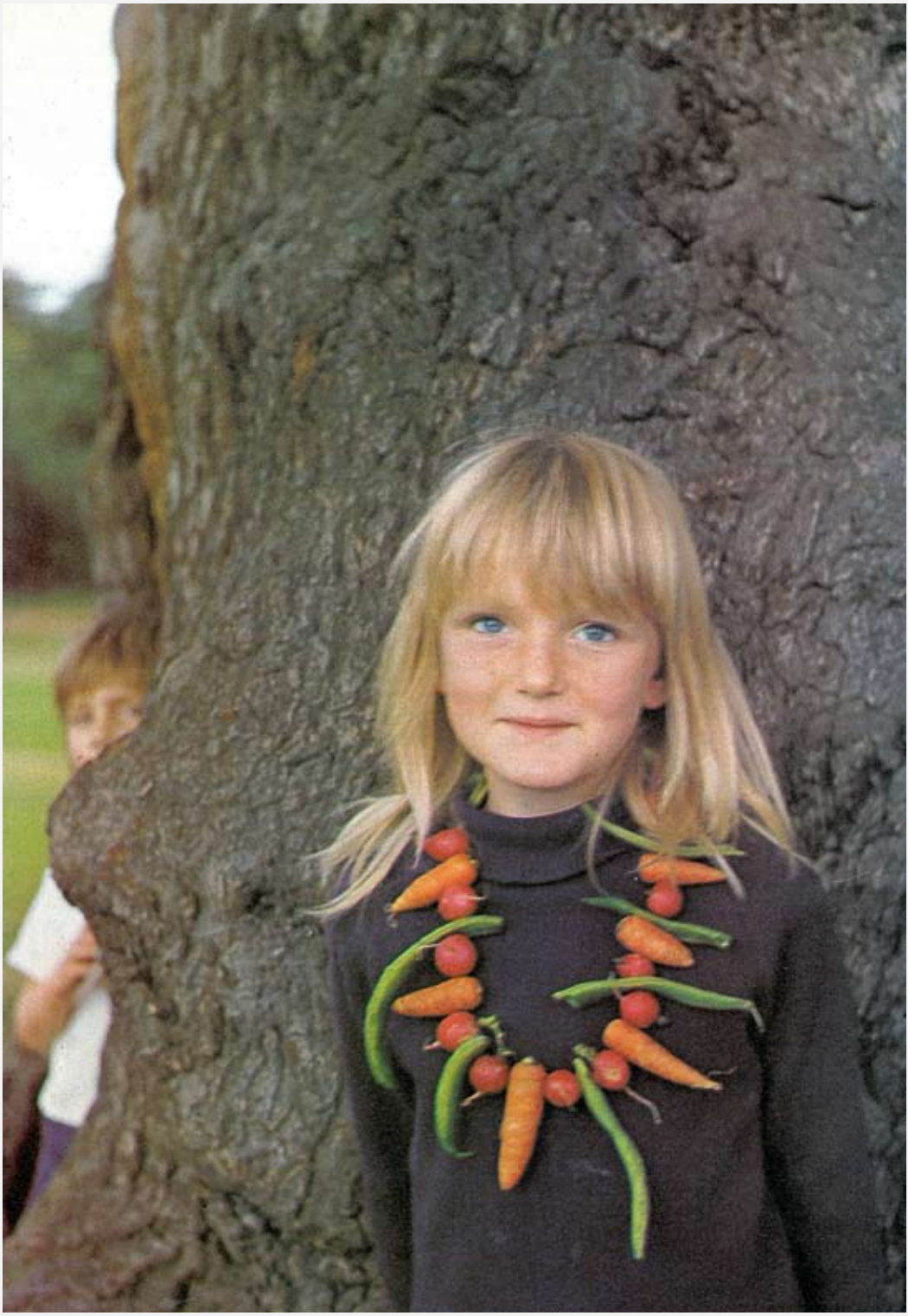
Op de foto rechts zie je een meisje met haar zelfgemaakte groentesieraad. Ziet ze er niet uit... om op te eten!



▷
Groentesieraad

- Kies mooi gekleurde groenten (zoals radijsjes, peultjes, worteltjes)
- Was en droog ze
- Prik met een dikke naald voorzichtig een gaatje in de groenten
- Rijg ze aan een stevige draad
- Knoop de ketting om je nek en flaneren maar!

VARIATIES:
Vul je groentesieraad aan met knopen, houten parels of bolletjes aluminiumfolie. Misschien ook mooi als kado voor je mama, oma of buurvrouw.



Pomme Magique

Sommige kunstenaars fotograferen iets op zo'n manier, dat je er heel anders naar gaat kijken. Dit is gewoon een uitschietende aardappel. Magisch toch!

Brassaï, Magique circonstancielle, pomme de terre en germination (1931)

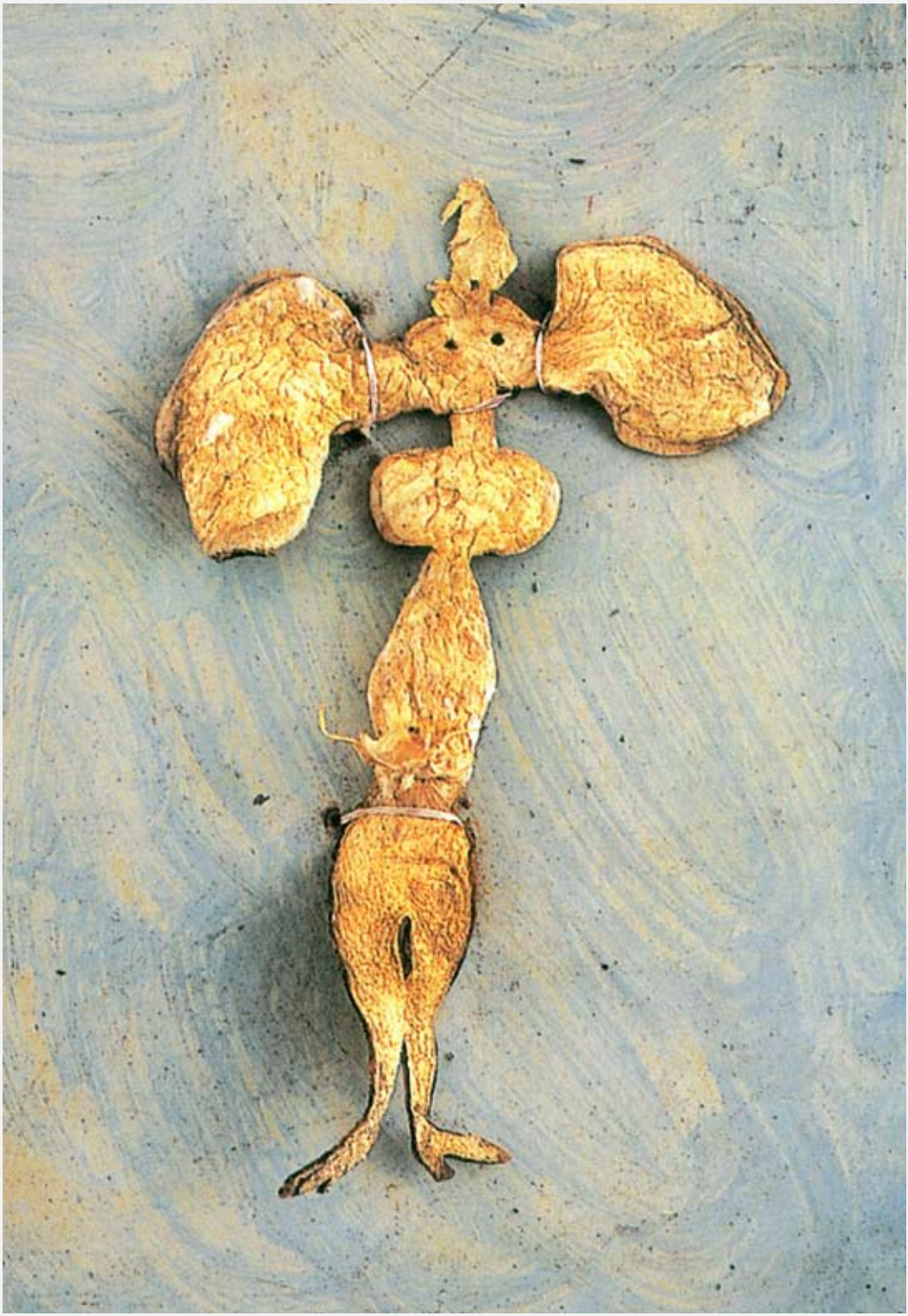
▷
Schil

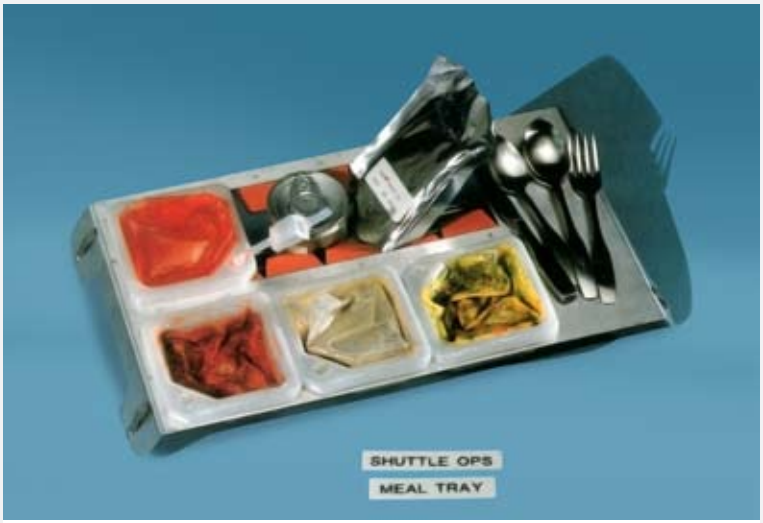
Sommige kunstenaars maken iets na uit hun herinnering. De kunstenares die dit werk maakte, herhaalde wat er vroeger bij haar thuis na het eten gebeurde. Dan nam haar papa een sinaasappel. Uit de schil sneed hij met een scheermesje een engeltje. Eerst het hoofd en dan de vleugels, dan de borstjes, de buik. En als het klaar was, lachte papa over het plukje dat tussen de benen van de engel tevoorschijn kwam…

Louise Bourgeois, Orange Episode (1990)

Brulhoofd

Soms moet je twee keer met je ogen knipperen voor je doorhebt wat je ziet.
Herken jij van welk eten dit brulhoofd is gemaakt? Misschien kun je zelf ook een grappige knutsel maken met gedroogde pasta. Verzamel uit de voorraadkast verschillende soorten pasta, zoals boogjes, vlindertjes en buisjes. Plak ze op een mooi stuk karton en maak je collage af met tekeningen.





Astronautenvoer

Op reis is het eten soms heel anders dan thuis, dat weet je misschien nog van de vorige vakantie. Astronauten die onderweg zijn in de ruimte hebben wel heel speciaal eten. Net als het eten in een vliegtuig: goed verpakt in blikjes en zakjes zodat het keurig op z`n plek blijft. Je wil toch niet dat erwten overal om je heen zweven?

In de ruimte zweeft namelijk alles, ook je eten. Astronauten hebben daarom veel droog-gevroren voedsel in tubes. Om het te kunnen eten, moeten ze water toevoegen.

Ik ga op reis in de ruimte en ik neem mee:

Wat zou jij meenemen op reis?

Fototoestel,
gedroogde appelmoes,
knuffel,
zonnecrème,
strips, ...

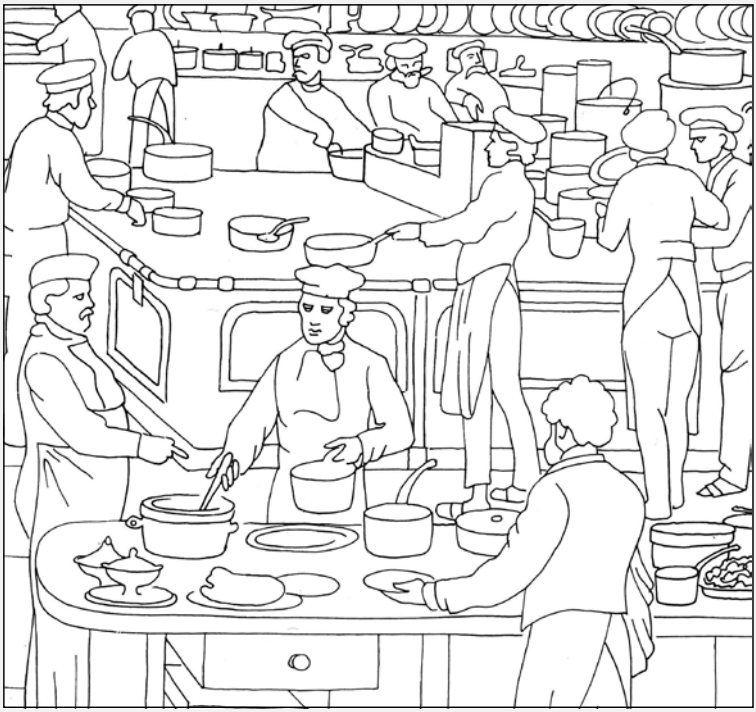
▷

Help

Help, alles gaat fout!
Hoeveel dingen tel je
die fout gaan?

Wat is er met de
pannen gebeurd?
Met het dienblad?
Wat doet de baby?
Waar zijn de katten
heengegaan?

Zoek de verschillen



Keukenbrigade

Om in te kleuren

In de keuken van een groot restaurant werken veel verschillende mensen. Van belangrijke hoofdchefs tot eenvoudige hulpjes.
Iedereen heeft zijn of haar eigen taak. Zo is er bijvoorbeeld iemand die alle voorgerechten bereidt en iemand die altijd de desserten verzorgt.

- Chef de cuisine
  .....
- Cuisinier
  .....
- Potager
  .....
- Rôtisseur
  .....
- Apprenti
  .....
- Plongeur
  .....
- Marmiton
  .....
- Saucier
  .....
- Pâtissier
  .....

Er bestaan Franse namen voor iedereen die in de keuken helpt. Kun jij raden wat de volgende mensen in de keuken doen?
Vraag gerust aan je ouders of aan de ober!

De oplossing vind je op de website van EETiKET, www.eetiket.be.
Daar lees je ook de lijst namen van de volledige keukenbrigade.

PSST: De Franse namen klinken mannelijk en je ziet op de plaatjes allemaal mannen... dat zegt niets, meisjes en vrouwen zijn natuurlijk even fantastische koks!

waterkerssoep

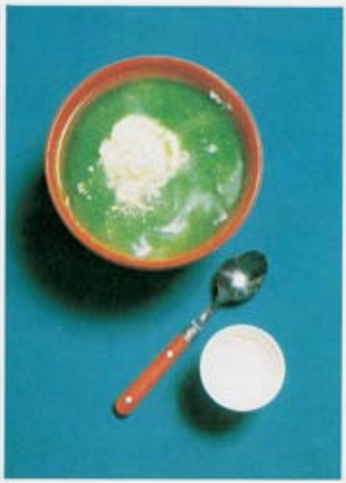
1

2

3

4

5


6

Eva's recept voor waterkerssoep

Eva doet het je voor. Volgens haar heb je het volgende nodig:
- een bos waterkers
- 3 aardappels
- room
- zout en peper

1. Alle spullen verzamelen!
2. Was de waterkers voordat je `m snijdt, houd goed onder water.
3. Snijd de waterkers en schil de aardappels.
4. Snijd de aardappels in kleine stukjes.
   Doe ze met de waterkers in een pannetje met water, of nog beter: bouillon.
5. Na 5 tot 10 minuten kruiden met peper en zout en met de staafmixer erdoor.
6. Schep een lepel room op de soep en serveer de soep nu ze nog heet is.

Eet smakelijk, met de groe(n)ten van Eva!

TIP: Je geeft je soep wat extra smaak met kruiden. Sla de bladzijde om en kies de kruiden die passen bij jouw soep!

TIPPER: In plaats van waterkers kun je ook broccoli gebruiken, dan krijg je een lekkere brocollisoep. Of varieer met andere groenten, zoals bloemkool, wortels en bieten.

TIPST: Maak soldaatjes voor in je soep! Neem 3 witte boterhammen en snijd de korstjes eraf. Snijd het brood in dikke staafjes van ongeveer 1 centimeter. Bak de staafjes op een niet te hoog vuur goudbruin met wat roomboter of olijfolie. Laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier en daarna kunnen ze je soep binnen marcheren.

BONEKRUID

Een kruid van de munsfamilie, met kleine blaadjes, die gedroogd een sterke geur hebben en best smaken bij tuinbonen en snijbonen (links onder). Bonekruid kan alleen of met andere kruiden gebruikt worden bij vlees, kip, sieren, salades, sausen en marinades.

BASILICUM

Vanouds gebruikt op tomaten, gekookt of rauw bij salades (links onder), geven de blaadjes en jonge stelen ook een zoete en licht prikkelende smaak aan allerlei andere gerechten. Het is bijzonder lekker met lamskoteletten, kaasgerechten, doperwten en bonen.

SALIE

Veel gebruikt bij alle gevogeltevullingen; hoewel sommigen het te sterk vinden voor kip, is het heerlijk voor appel-ingewandenvulling voor gebraden eend (links onder). Het is het meest populaire Amerikaanse kruid, geurig, een beetje bitter, best bij varkensvlees, ander vlees, gebakken vis en salades.

DILLE

Hoewel het meest bekend als een kruid bij ingelegd zuur, is dille lekker, gestrooid op aardappelen, koolsla, macaroni en men krijgt een fijne saus voor allerlei geroosterde vis met dille, speciaal bij heilbot, makreel en zalm (links onder). Zowel zaadjes als blaadjes hebben een fijn aroma – een tikje kummelachtig.

KERVEL

Fijngehakt kervelblad wordt in vele landen gebruikt om over gebonden soepen, salades, ei- en visgerechten te strooien. Strooi het erover vlak voor de vis onder de grill vandaan gaat. Kervel heeft een munt-peterselieachtige smaak.

BIESLOOK

Familie van de ui, maar fijner van smaak, is het een geliefd toekruid voor gekookte aardappelen. Het wordt vaak, gemengd met boter en citroensap of met kwark, als een smeersel op crackers gebruikt. Het is goed bij omeletten en salades zoals de cottage cheese salade links onder.

MARJOLEIN

Het meest veelzijdige kruid, lid van de muntfamilie, aromatisch en vaag bitter. Uitstekend met lamsvlees, kaasgerechten, gevogeltevullingen, soepen en groenten. De champignon-casserole links onder is gekruid met marjolein, zout en bieslook.

TIJM

Een fijn kruid voor vis- en schelpdiersoepen als clam chowder en oesterstoofpot (links), het kan bij een kokende kreeft gestrooid worden of bij een gevogelte-saus.
Het is aromatisch en sterk van geur en best bij tomaten, fricassees en vlees.

ROZEMARIJN

Een echt vleeskruid, zoals links onder bij de roastbeef; het is het blad van een groenblijvende heester en heeft de vorm van dennenaalden. Het heeft een frisse, zoete smaak en geur. Voortreffelijk bij lam, vis en gevogelte.

OREGANO

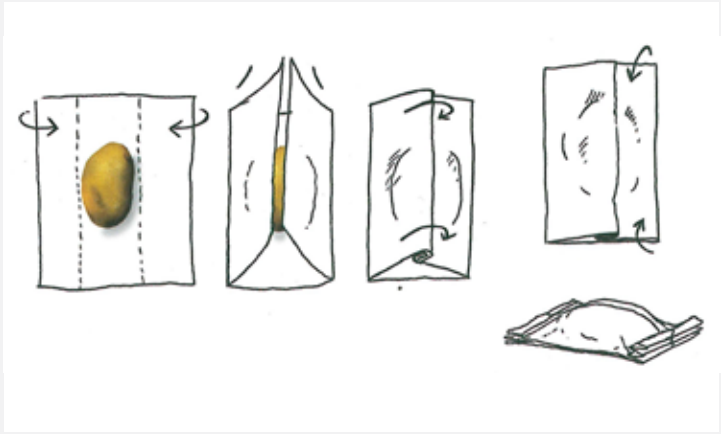
of wilde marjolein, lijkt op gewone marjolein – aromatisch en prettig bitter. Belangrijk bij Italiaanse gerechten als pizza, kalfskoteletten en pastasausen en fijn in omeletten. Sommige gourmets gebruiken het voor varkensvlees en Mexicaanse kip.

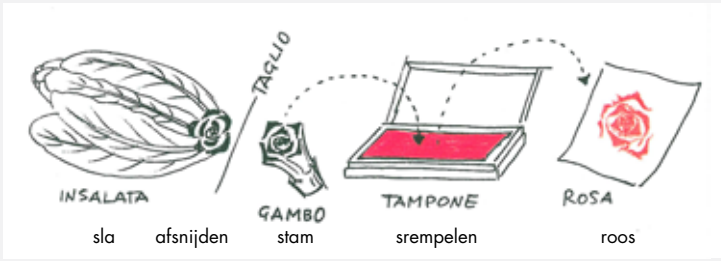
DRAGON

Het meest bekend in dragonazijn, maar het is ook heel lekker bij schaaldieren als Figaro-kreeft (links onder). Strooi het eens over gebraden kip vlak voor die uit de oven gaat. Gedroogd zowel als vers heeft dragonblad een licht anijsachtige smaak.

PEPERMUNT

Het hoofdbestanddeel bij saus voor lamsvlees en pepermunt jelly, wordt dit sterke, zoete, koel smakende kruid zelden gebruikt voor ijs, zoals het crème de menthe ijs links onder. Het kwam oorspronkelijk uit Azië en Europa en werd beroemd in de V.S. door de zuidelijke drank 'mint julep' genaamd.





sla afsnijden stam srempelen roos

▷ Maak je eigen atomium of andere constructie met rozijnen of olijven en tandenstokers!

PATAT!

Stempels van patatten
Van aardappels kun je met een scherp mesje mooie stempels maken - vraag eerst een volwassene om het voor te doen. Snijd een aardappel doormidden. Uit de helft kun je stukjes wegsnijden, je houdt dan een plat figuurtje over. Maak bijvoorbeeld een ster, een gezicht of een huisje. Druk je stempel op een inktkussen of in verf en stempel daarna op papier.

Pakketje poffen
Leg een schoongeschrobte aardappel op een stuk aluminiumfolie. Vouw de folie om de aardappel zoals op de tekeningen. Zorg ervoor dat de folie niet helemaal strak tegen de aardappel aanzit. Er moet namelijk ook wat lucht zitten in het pakketje, dan verhit de aardappel het beste. Je kunt het pakketje op de barbecue leggen of in de warme oven doen. Na 15 tot 30 minuten trek je voorzichtig de waaiertjes aan de zijkanten uiteen en kun je smullen.
DIPTIP: Kies roomkaas of yoghurt en bieslook of dille, meng alles met een beetje peper en zout.

Sla kunst
Je kunt ook experimenteren met het stempelen van andere groenten, zoals de ringen van een ui, het kontje van een prei en de binnenkant van een sperzieboon.

Bloederig...
In deze zakjes zit ketchup, die krijg je af en toe in een restaurant bij je frieten. Het zijn eigenlijk gewoon witte zakjes, maar sommige kinderen tekenen er met zwarte viltstift gezichtjes en figuren op.
Met hun mes steken ze in het zakje en... het bloed spat eruit!

"Expo, en avant"
Gaston Schaukens

Drankje erbij

Bij lekker eten hoort ook een drankje.
Sommige volwassenen drinken graag wijn bij een chique maaltijd of in het weekend of op een feestje.
Drinkt er iemand in jouw familie wel eens wijn?
Deze Parijse jongen glimt van trots nu hij de wijn voor zijn ouders mag dragen.
Hij gróeit ervan!

Henri Cartier-Bresson (1958)

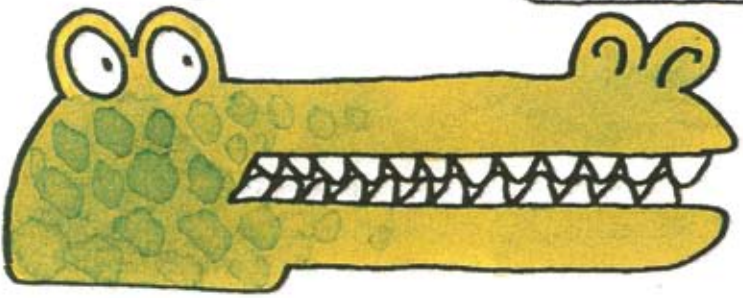
De flessen op de foto hebben nog geen etiket. Ontwerp zelf een etiket voor een wijnfles. Hoe gaat je wijn heten? Teken waar de wijn van gemaakt is, van witte of rode druiven, of van fantasiefruit misschien. Laat je op het etiket zien uit welk land de wijn komt?
Schenk je ouders of gasten een lekker glaasje in van de nieuwe wijn.
Als een echte ober toon je ze eerst het etiket!

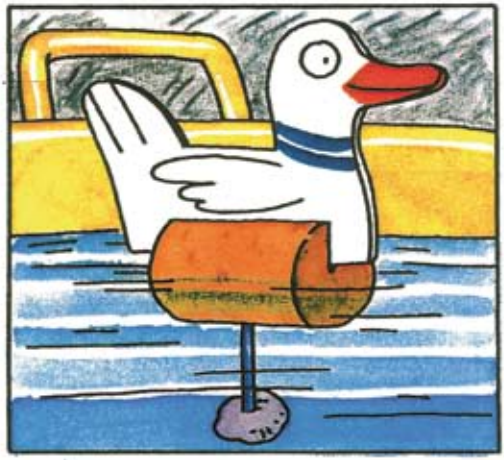
Porte-bouteille

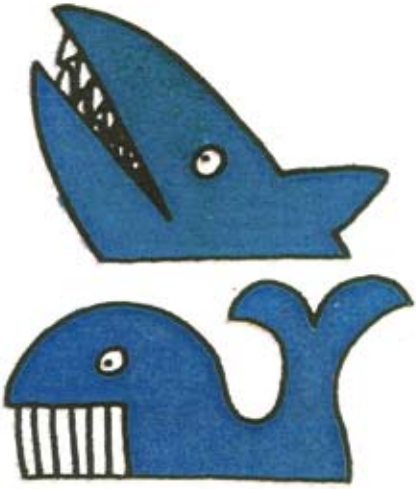
Sommige kunstenaars plaatsen iets in het museum dat andere mensen gewoon thuis of op het werk hebben staan. Zo zette kunstenaar Marcel Duchamp bijna een eeuw geleden een rek voor wijnflessen op een sokkel. Hij was de eerste die een alledaags voorwerp presenteerde als een kunstwerk.
Daarmee wilde hij mensen laten nadenken over wat kunst is en waarom kunst eigenlijk bestaat.

Kan je bedenken waar dit flessenrek voor dient?

Marcel Duchamp, Porte-bouteilles (1914)







Kreatief met kurk...

Voor in een kom of in het bad

Teken op een stukje karton een ding of een dier dat op het water drijft, of gebruik de afgebeelde ontwerpen. Knip het ontwerp uit en kleef het op karton. Om het waterbestendig te maken, kun je het ontwerp met vernis bestrijken of misschien zelfs plastificeren. Als je dat niet doet, bedenk dan dat je ontwerp nat kan worden.

Neem nu een kurk, snijd die tot de helft doormidden (laat je helpen) en druk er je ontwerp in. Neem een tandenstoker of speld en prik die in de onderkant van de kurk. Je figuurtje blijft rechtop door een stukje modelleerklei of een stukje gum aan de onderkant. Of gebruik een schroef, dan houdt de schroefkop je drijfsel vanzelf in evenwicht.

SWEETS

Zoete kunst

Op je dessertbord kun je van fruit coulis en slagroom een schilderij maken. Met je lepel kan je het lekkers in figuren uitsmeren. Gebruik een tandenstoker om er fijne lijntjes in te tekenen.

Koekkasteel

Architectuur om te eten!
Als basis kun je een cake of een propere doos nemen waarop je koekjes vastplakt. Als 'lijm' gebruik je hazelnotenpasta, speculoospasta of glazuur (dat laatste maak je zelf van poedersuiker en een paar druppels water).

Voor meer inspiratie: voorbeelden van prachtige koekkastelen zie je op www.rebeccarusselltoppers.com

Sneeuwman

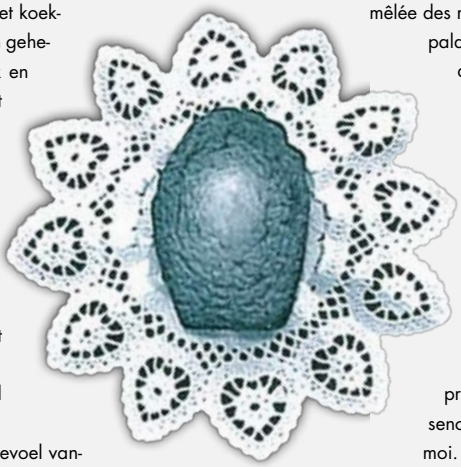
Deze sneeuwman maak je van twee bolletjes vanille-ijs. De oogjes en knopen zijn krentjes, de neus is een zacht snoepje. Laat een sneeuwstorm overwaaien van kokos en zet je sneeuwman tot ná het eten in het vriesvak.

Sweets

Herinneringen bij een koekje

Sommige schrijvers slaan bruggen tussen heden en verleden. De auteur Marcel Proust vertelt in zijn boek 'A la recherche du temps perdu' (Op zoek naar de verloren tijd) over een madeleine-koekje. De volwassen verteller in het boek doopt dit koekje in zijn thee en de smaak ervan herinnert hem aan zijn jeugd. Hij ervaart opnieuw hoe hij vroeger als kind op zondagochtend dezelfde in thee gedoopte madeleines at.

"Mijn moeder stelde mij op een dag in de winter, waarop ik ijskoud thuiskwam, voor of ik niet tegen mijn gewoonte in een kopje thee zou nemen. Ik weigerde eerst maar bedacht mij toen weer, ik weet niet waarom. Zij liet toen een van die dikke korte gebakjes halen, die Petites Madeleines genoemd worden en die eruit zien alsof men de gegroefde schaal van een Sint Jacobsschelp als vorm ervoor gebruikt heeft. En even later bracht ik, teneergeslagen door de sombere dag en het vooruitzicht van de treurige volgende, gedachteloos een lepeltje thee waarin ik een stukje madeleine gesopt had naar mijn mond.



Maar op het moment dat deze met koekkruimels vermengde slok thee mijn gehemelte raakte, kreeg ik een schok en koncentreerde ik mijn aandacht op wat er voor buitengewoons in mij gebeurde. Een heerlijk gevoel van vreugde, waarvan ik de oorzaak niet kende, had zich van mij meester gemaakt en isoleerde mij van mijn omgeving. Terstond lieten de wisselvalligheden van het leven mij onverschillig, rampen werden onschuldig, de kortheid ervan was maar bedrieglijk (...). Waar kon dit machtige vreugdegevoel vandaan komen? Ik voelde dat het te maken had met de smaak van de thee en het gebak, maar dat het daar oneindig ver bovenuit steeg en van een heel ander karakter was. Waar kwam het vandaan? Wat betekende dat? Waar kon ik het vatten? Ik drink een tweede slok en vind daar niets anders in dan in de eerste, dan een derde die me iets minder doet dan de tweede. Ik moet ophouden, want de geheime kracht van de drank schijnt te verminderen. Het is duidelijk dat de waarheid die ik zoek niet in het brouwsel zit, maar in mij."

"Quand un jour d'hiver, comme je rentrais à la maison, ma mère, voyant que j'avais froid, me proposa de me faire prendre, contre mon habitude, un peu de thé. Je refusai d'abord et, je ne sais pourquoi, me ravisai. Elle envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques. Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle ? Que signifiait-elle ? Où l'appréhender ? Je bois une seconde gorgée où je ne trouve rien de plus que dans la première, une troisième qui m'apporte un peu moins que la seconde. Il est temps que je m'arrête, la vertu du breuvage semble diminuer. Il est clair que la vérité que je cherche n'est pas en lui, mais en moi. «

Marcel Proust, Á la recherche du temps perdu – Du côté de chez Swann, 1913.

Vraag eens aan je ouders of tafelgenoten of bepaalde smaken bij hen een sterke herinnering oproepen. Welk eten doet hen wegdromen naar vroeger, toen ze nog kind waren? Nu we het toch over vroeger hebben: wat was eigenlijk hun lievelingseten vroeger, en waarom vonden ze dat zo lekker? Je kunt het hiernaast allemaal opschrijven of tekenen.

RESTAURANT

Weet jij wie het restaurant heeft uitgevonden? Aan het einde van de 18de eeuw maakte een Fransman een dikke soep, getrokken van vlees en groenten. Die gezonde soep noemde hij ´restaurant´, want het was bedoeld om je te ´restaureren´ (= opknappen, beter te maken). Een restaurant was toen dus geen eetgelegenheid zoals wij die kennen, maar een lekkernij! De soep werd zo populair in Parijs dat de plaatsen waar je dit at, ook ´restaurant´ genoemd werden. Later kon je in die restaurants ook meer verschillende dingen gaan eten.

En wist je dat de eerste menukaarten uit de koninklijke paleizen komen? Ze werden gemaakt als souvenir aan een koninklijk diner. Vroeger gingen koningen en koninginnen vaak bij elkaar eten in hun paleizen. Met uitgebreide diners probeerden ze indruk te maken op hun hooggeëerde gasten. Vooral de Franse koning gaf enorme diners die soms wel uit tien gangen bestonden! Om de gasten te laten onthouden wat ze ook alweer hebben gegeten, werden alle gerechten op een kaartje geschreven. Na afloop kregen de koningen en koninginnen deze menukaart mee naar huis.

mmm... bento
Ook in Japan doen papa's en mama's er alles aan om hun kinderen goed te laten eten. Ze versieren de lunchpakketten van hun kinderen met grappige eetbare figuurtjes, zoals Pokémon en Spiderman. De inhoud van dit lunchtrommeltje ('bento' in het Japans) bestaat bijvoorbeeld uit broccoli, wortel, kaas, ei, viscake, gefrituurde garnalen, mini loempia`s, aardappelen, rijst, worst en tomaat.

Honger naar films over eten?

Humoristische animatiefilm over een rat die graag kok wil worden in een chique restaurant.
Ratatouille (Brad Bird en Jan Pinkave, USA, 2007)

....Ratatouille kende je misschien al. De volgende films kijk je best samen met je ouders:

Japanse spionagefilm wordt komisch door nieuwe teksten die niks van doen hebben met het verhaal van het origineel: op zoek naar ´s werelds beste recept voor eiersalade.
What`s Up, Tiger Lily? (Woody Allen, USA, 1966)

Tampopo wordt geholpen door vrachtwagen chaufeur Goro en zijn vrienden om een eerste klas noodle chef te worden.
Tampopo (Juzo Itami, USA, 1987)

Verhaal van een Chinese meesterkok en zijn drie aantrekkelijke dochters.
Eat Drink Man Woman (Ang Lee, Taiwan, 1994)

Dramatische komedie over twee Italiaanse broers, Prima en Secondo, die in New York een restaurantje openen en een gradioos eetfestijn organiseren.
Big Night (Stanley Tucci en Campbell Scott, USA, 1996)

Komedie over een beroemde chefkok die eigenlijk weinig van eten afweet.
The God of Cookery (Stephen Chow, Hong Kong, 1996)

Romantische komedie over een populaire chefkok die haar restaurantkeuken perfect beheert, maar haar persoonlijke leven juist niet op orde heeft.
Mostly Martha (Sondra Nettelbeck, Duitsland, 2001)

Bekroonde documentaire over een echtpaar dat al ruim tachtig jaar in een Italiaans dorp woont en dol is op lekker eten.
Delicatessen uit de kleine wereld (Joseph Péaquin, Italië, 2008)

Funny You Tube filmpjes over eten:

Je vindt een lijst met alle filmpjes op de websites van EETiKET (www.eetiket.be) en ABC (www.abc-web.be). Of typ de titel in op de You Tube zoekbalk op www.youtube.com. Klik het filmpje aan en laat je lachspieren maar werken!

- Draaiende borden en tollende schotels in Chinees circus
  Chinese circus 4 / 5:52 min.
- Stoom slaat uit de oren van de chef als hij van zijn hete saus proeft!
  Muppet Show - Swedish Chef - Hot sauce / 1:15 min.
- Scène uit de animatiefilm Ratatouille. Rat Remy maakt lekkere soep klaar.
  Ratatouille - A Rat in the kitchen.... / 5:25 min.
- Er zit muziek in de keuken! Swingend servies en dansende gebraden kippetjes
  Ernie Kovacs - Kitchen Symphony / 3:57 min.
- Carole King brengt samen met haar muzikale familie een ode aan haar favoriete soep
  Chicken Soup With Rice / 4:00 min.
- Vrolijke spaghetti gemaakt van kantoorspullen / **Western Spaghetti by PES** / 1:41 min.
- Aftellen met taart / **Cake Countdown by PES** / 0:10 min.
- Kloppend hart van paprika / **My Pepper Heart by PES** / 0:11 min.
- Japanse manga over het maken van machtig lekkere noodles
  Naruto - Perfect Noodles / 4:14 min.
- Het is oorlog tussen de hamburgers en crackers!
  Food Fight / 5:30 min.
- Klunzige Donald Duck gaat de keuken in
  Donald Duck - 1941 E10 - Chef Donald / 7:13 min.
- Komische parodie op Star Wars: ´s nachts in de supermarket gaat het voedsel met elkaar in gevecht / **Food Wars** / 5:49 min.
- Leer je servet vouwen in de vorm van een hartje
  How to Fold Napkins : **How to Make a Heart Fold in a Napkin** /1:38 min.
- Hoe eet je met stokjes, wat mag wel en wat mag niet?
  The Japanese Tradition - Chopsticks: Subtitled / 3:19 min.
- Dansend ontbijt is de max!
  Incredible Food-Transformer Animation / 0:41 min.
- Vingervlugge cocktail shaker aan het werk
  Anil - Flairing in 2002 / 4:51 min.

Notities

Notities

Kers op de taart

Teken de lekkerste taart van de hele wereld!
Wat is het voor een taart?
Heeft jouw taart lagen?

Wat eet je het liefst? Dit bord biedt plaats om jouw favoriete eten te tekenen. Teken smakelijk!

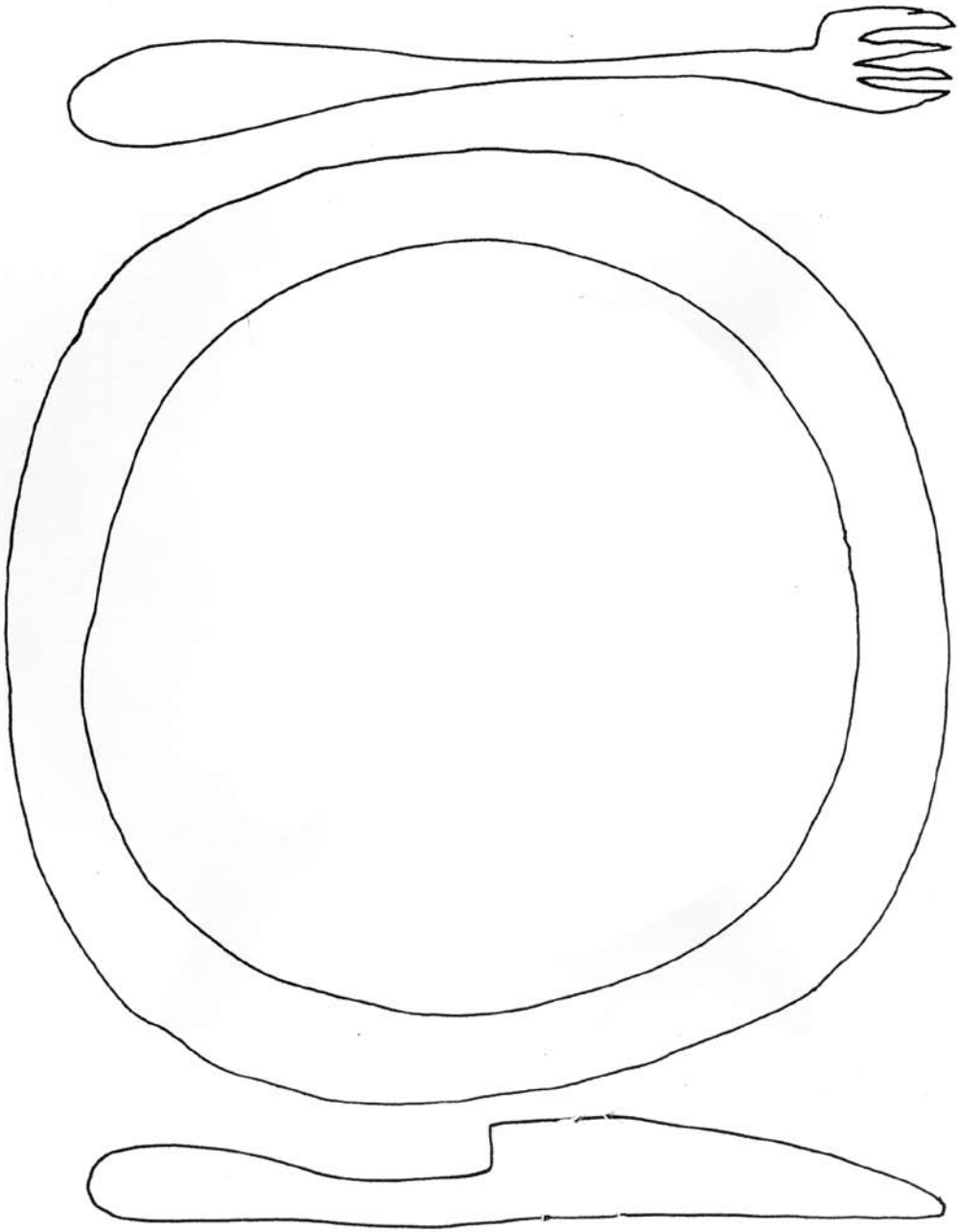
Etiquette

- kom op tijd aan tafel
- altijd je handen wassen voordat je gaat eten
- wacht met eten totdat iedereen bediend is
- geen gezeur, geen gezucht, geen gewiebel
- gebruik je bestek zoals het hoort: vork in de ene, mes in de andere hand
- niet proppen! Stop niet teveel tegelijk in je mond
- praat niet met je mond vol...
- ... en kauw met je mond dicht
- hang niet over tafel om iets te pakken, maar vraag je buurman of buurvrouw om het aan te geven
- ellebogen van tafel
- met een servet veeg je je mond af
- als je op wilt staan vraag je: 'mag ik alsjeblieft van tafel?'

Sier je met goede manieren

Tafelmanieren zijn al heel oud. Al eeuwen geleden werden er regels opgesteld over wat je wel en niet kunt doen bij het eten. Alle regels samen over hoe je je moet gedragen aan tafel noemen we etiquette.
De etiquette is in de loop van de geschiedenis vaak veranderd, gelukkig maar. Deze kinderen in de zestiende eeuw zaten kaarsrecht en mochten niet praten aan tafel.
Hoe zou jou dat lijken, stijf niet?

Ook vandaag zijn er nog regels bij een maaltijd waar vele mensen zich aan proberen te houden. Natúúrlijk ken je ze al wel, ze staan hierboven.
Maar vind je ze ook allemaal noodzakelijk?

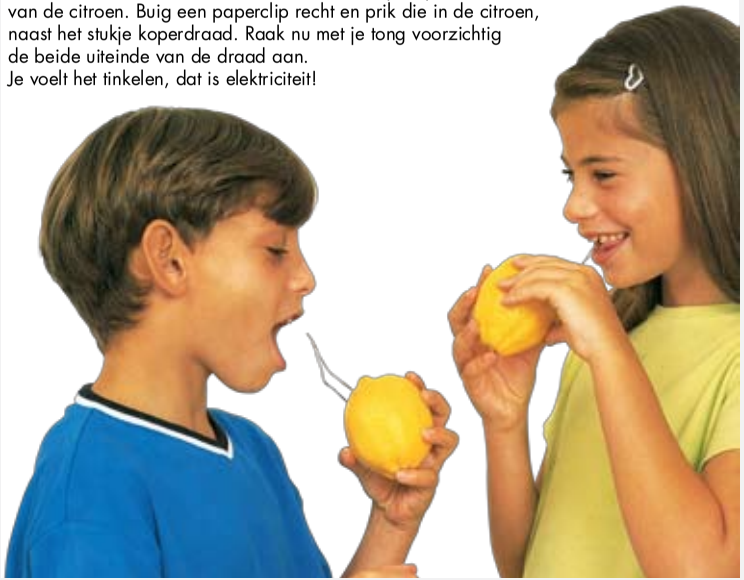


Een onderonsje van citroenen

Die ene citroen vertelt een vette roddel of een mop.
Wat zegt de citroen denk je?
Schrijf de roddel of het mopje hiernaast op:

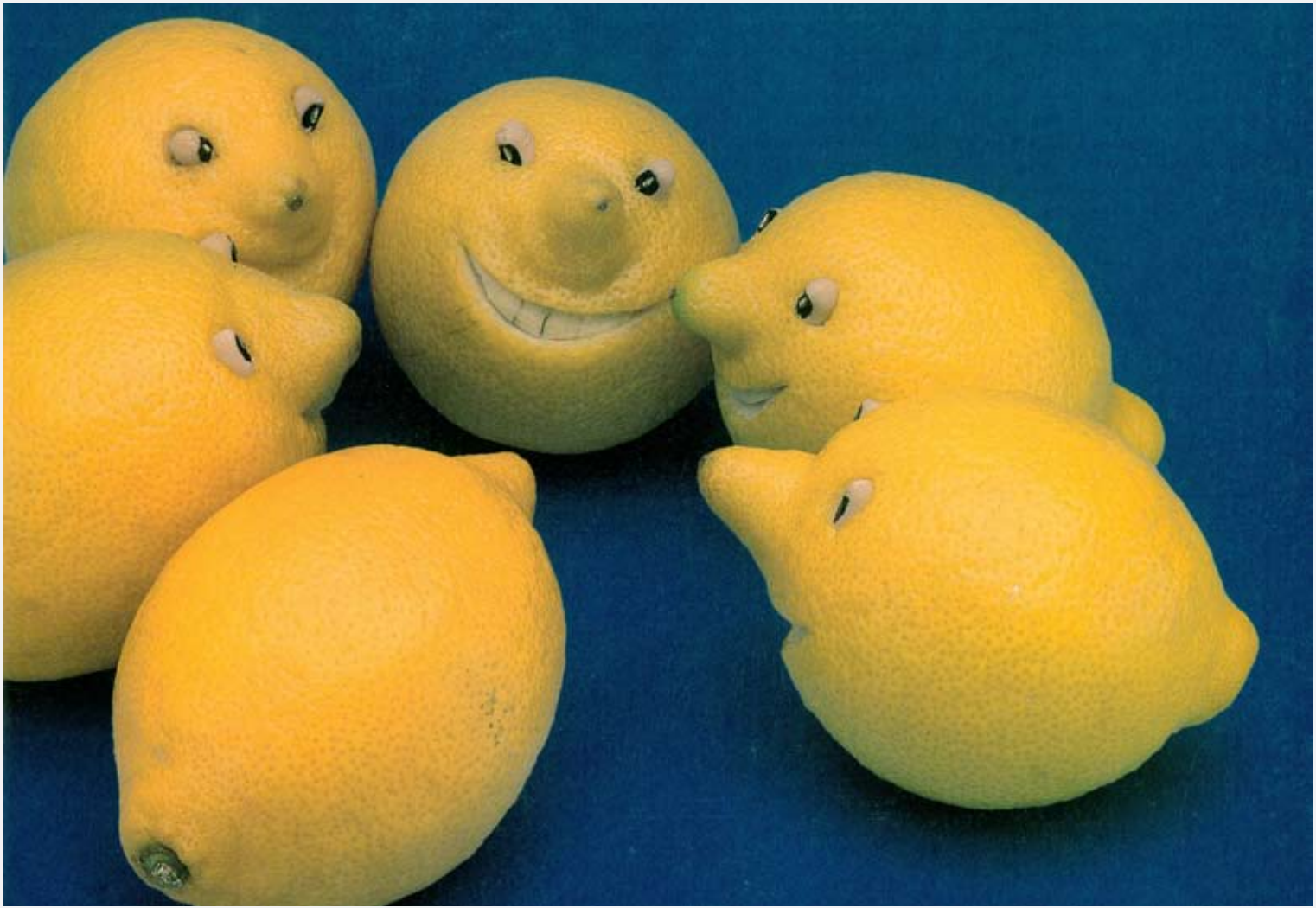
Shocking!

Neem een verse citroen en steek een klein stukje koperdraad aan een kant van de citroen. Buig een paperclip recht en prik die in de citroen, naast het stukje koperdraad. Raak nu met je tong voorzichtig de beide uiteinde van de draad aan.
Je voelt het tinkelen, dat is elektriciteit!



PSST: Citroenen zijn eigenlijk een soort batterijen. Het zure sap reageert doordat je twee verschillende metalen in de vrucht steekt. Er ontstaat dan een elektrische stroom.
TIP: Op de website http://hilaroad.com/camp/projects vind je nog veel meer shocking trucs. Je i-Pod van stroom voorzien met enkel een citroen, een nagel en een muntje bijvoorbeeld! Surf ook eens naar www.youtube.com en typ als zoekterm 'washing liquid' in, voor een coole truc met peper en afwasmiddel!

Appelsien op wandel
Om sommige appelsienen zit een mooi inpakpapier. Daarmee kun je het fruit laten stappen. Leg het papier over de appelsien en draai de vier hoekjes aan.
Tik er nu zacht tegenaan...



De Ijslandse kunstenaar Gudmunder Gudmundson (Erro) schilderde hier eten, eten, en nog meer eten, zo ver als je kunt kijken!
Kun jij de volgende drie dingen vinden:

- ◯ een kom erwten
- ◯ een vork
- ◯ een appelsien met een partje eruit

Erro, Esslandschaft, 1964.

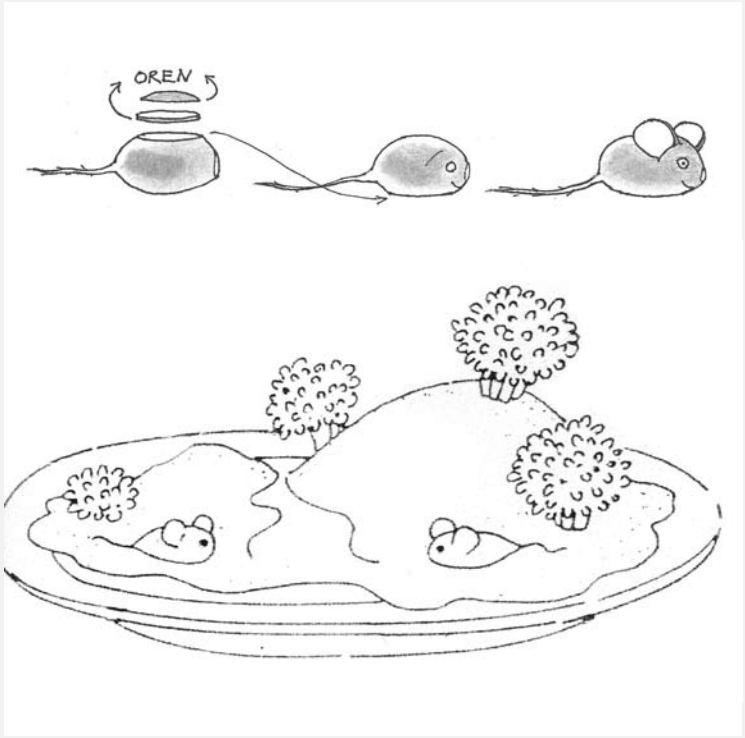
Fotograaf Edward Weston vond de structuur van dit koolblad zó mooi dat hij het als een bruidsjapon op de foto zette.

Edward Weston, Cabbage Leaf (1931)

Deze doorgesneden kool lijkt net een doolhof. Vind jij de weg naar buiten?

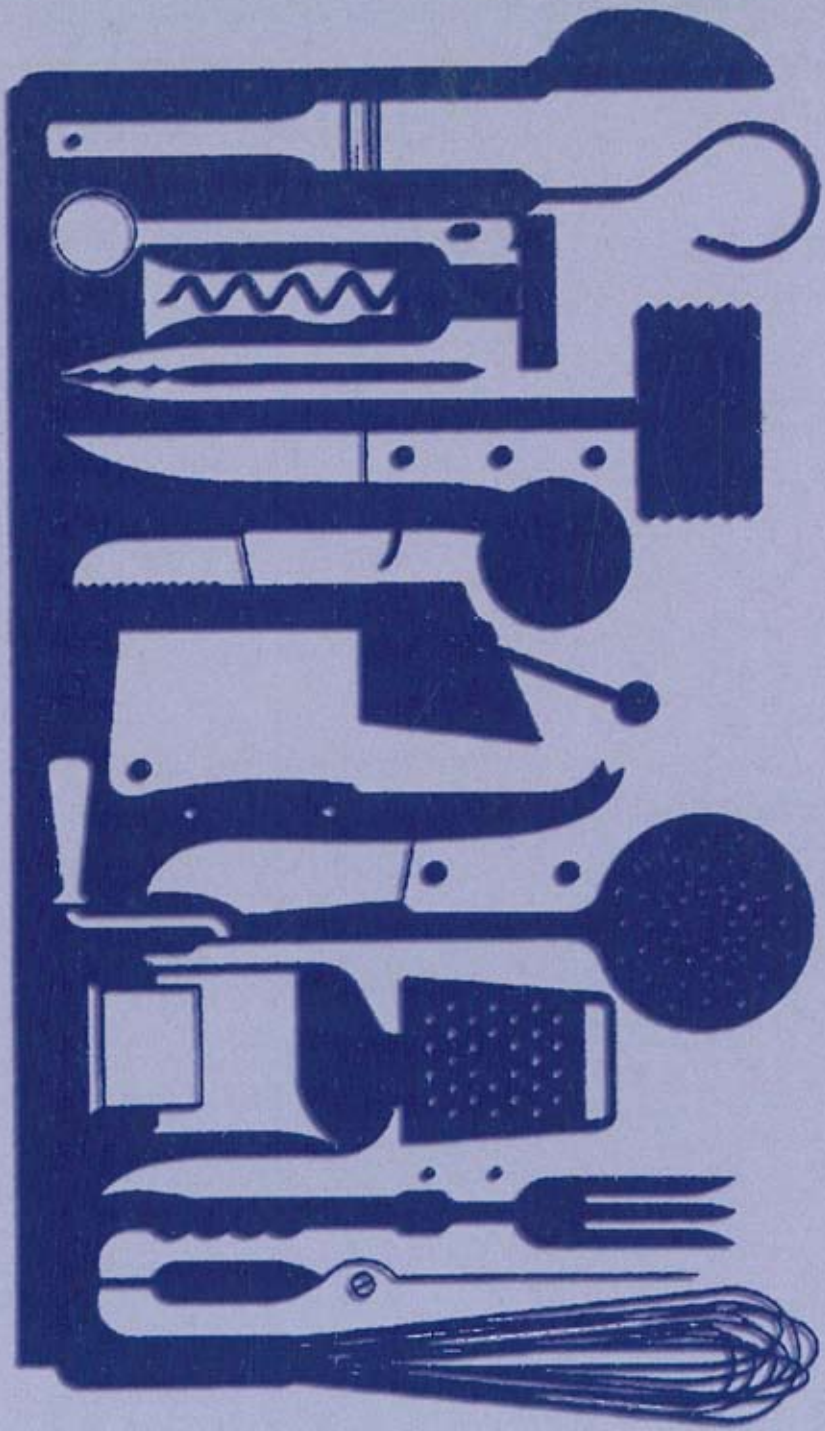
M&M
M&M
NESTLE
Crest
WAXTEX
POTATO STICKS

Hoeveel keukenspullen tel je hierboven? Er ligt meer dan je denkt...
Weet je waarvoor alles dient en hoe het heet?



Radijsmuisje...
Zo maak je een radijsmuisje: je gaat met een scherp mesje aan de slag, dus laat een volwassenen het voordoen. Snijd aan één kant twee dunne plakjes van een radijsje, dit zijn de oren. Maak inkepingen op de plaats van de oren en steek de plakjes erin.

... in Stoempland
Het radijsmuisje verstopt zich graag in een landschap van eten. Puree, stoemp en spinazie worden bergen waar diertjes rondlopen. De schaapjes hierboven zijn gemaakt van kriel-patatjes en tandenstokers. Je kunt in je landschap ook nog bomen planten van broccoli.



Boerenbruiloft

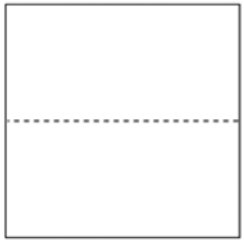
Pieter Brueghel de Oude, De boerenbruiloft (1567).

Deze bedienden serveren het eten op een deur die ze uit z´n hengsels hebben gelicht. De wereldberoemde Belgische kunstenaar Pieter Brueghel, die dit schilderij maakte, heeft de voorlopers van onze huidige obers vastgelegd. Je ziet dat er een gezellig boerenfeest gaande is in een grote schuur. Het hoofdvoedsel van de feestgangers was brood, pap en soep. Het kindje op de voorgrond likt er zijn bord bij af. Het hoeft hier niet zo netjes allemaal. Lekker met je handen eten en luidruchtig zijn!

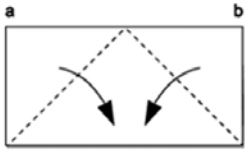
Deze tafel mist nog wat fleur

Help jij de obers met het vouwen van servetten?

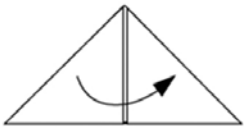
Keurige servet



Fold a square napkin in half.



Keep the opening towards you. Fold corners a and b down to the middle.



Do not press down the edges.

Fold the triangle in the middle and stand it up.

Vouw een vierkante servet van papier of stof doormidden. De open kant zit onder. De bovenste punten naar binnen vouwen en ook even de beide zijden op elkaar. Vouw hoek a en b naar het midden. Druk de randen niet aan zodat de twee benen van de driehoek een beetje opbollen. Dat staat keurig op elk bord!

Lust ik niet!

Welk eten vind jij echt niet lekker?

Schrijf hier op wat je het niet lust en waarom:

Hoe voelt jouw eten zich?

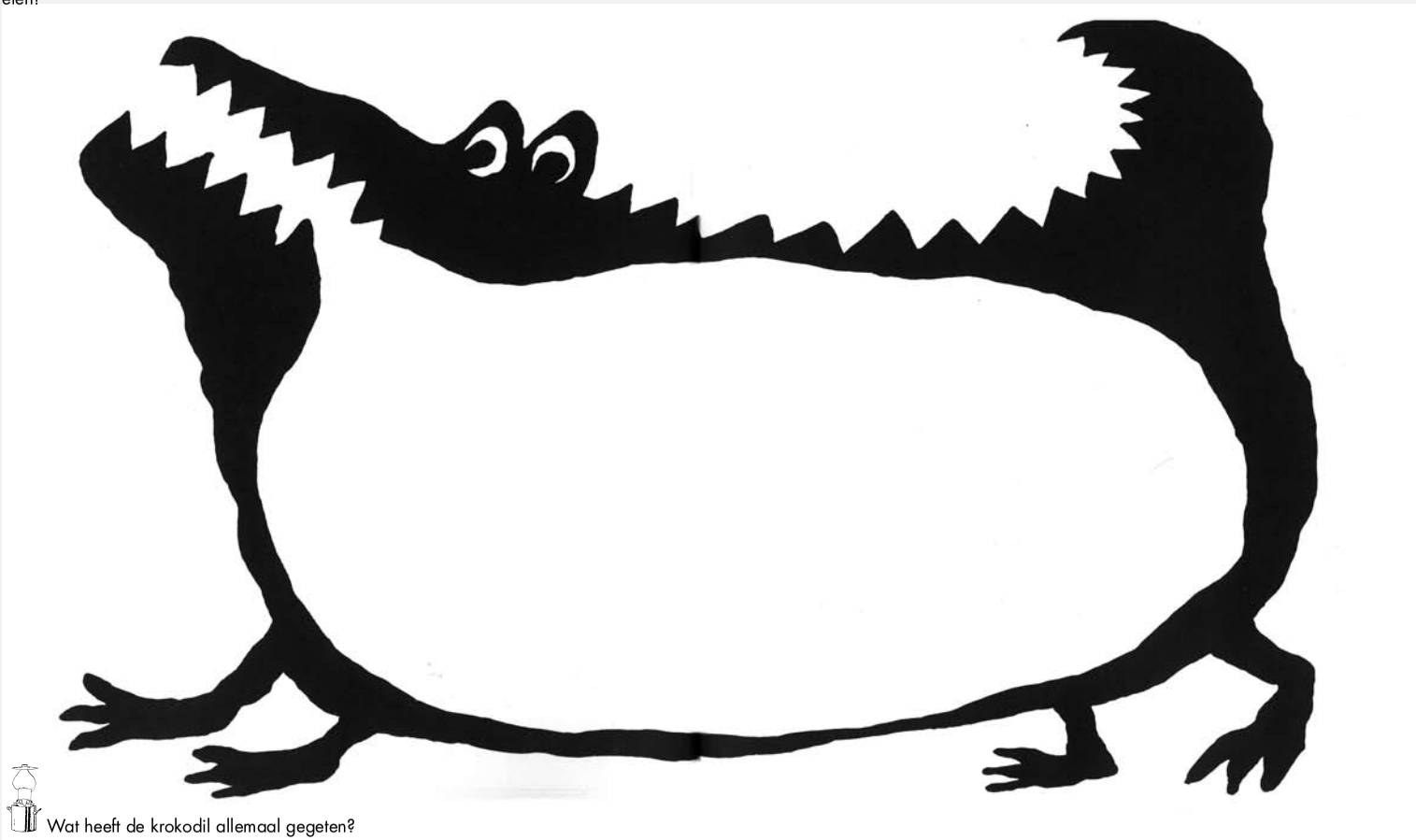
Warme vriendschap tussen tomaten. Druifjes en pepers maken vrolijke vakantieplannen. Paprika valt uit tegen angstig groentje.

Fantasievolle koks spelen graag met eten. Ook jij kunt groenten en fruit een gezicht geven. De volgende keer dat je boodschappen gaat doen met je ouders, houd je in de gaten of je in een paprika, tomaat of andere groente de basis van een gezicht kunt zien. Je kunt de groente oogjes geven door er kruidnagels, punaises of kopspelden in te prikken. Of druk er peperkorrels of gedroogde boontjes in. Met een mesje (voorzichtig, vraag een volwassene om even mee te kijken) snijd je een mondje.

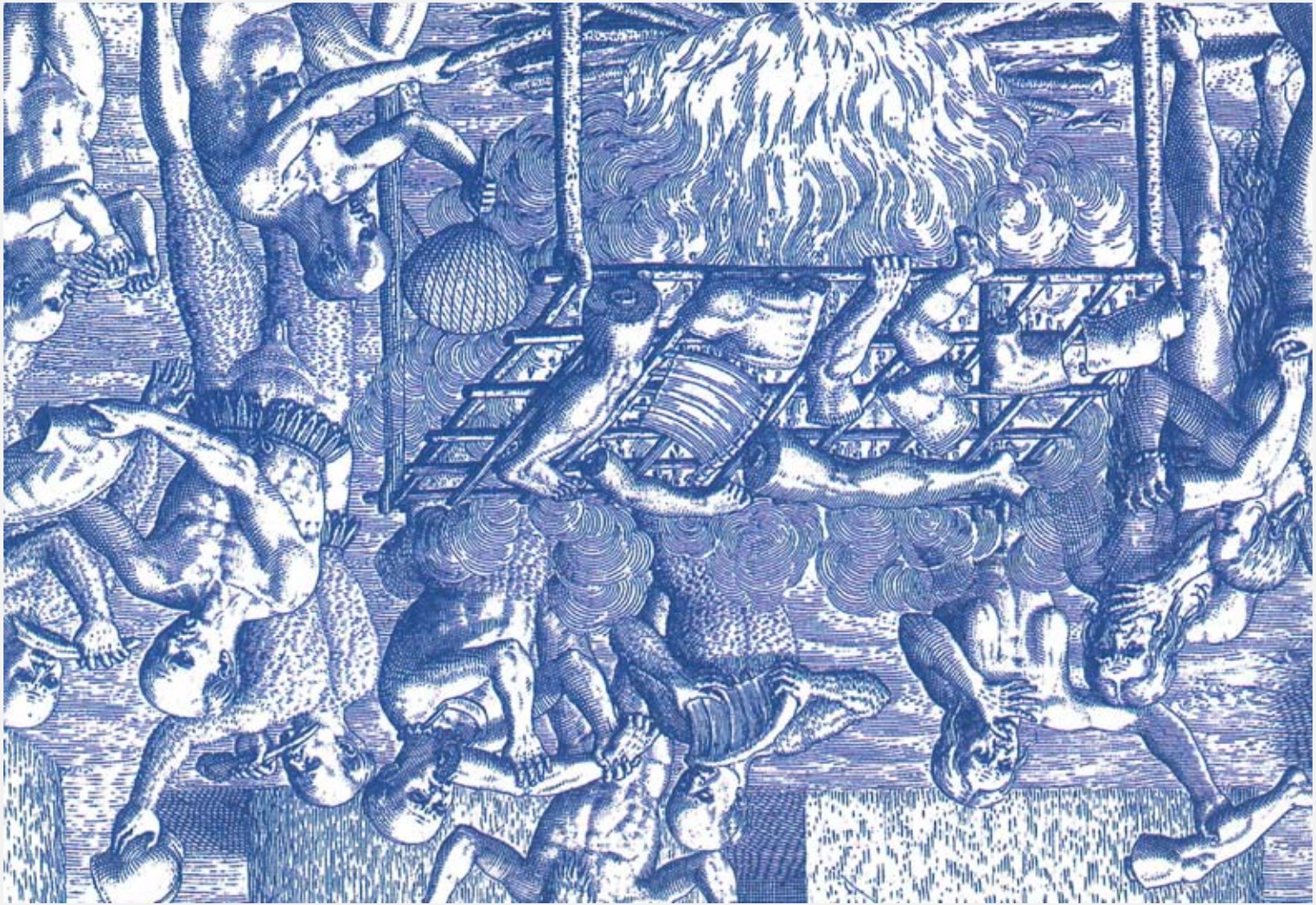
Met huid en haar op de barbecue

Theodore de Bry, Le cannibalisme pratiqué dans le Nouveau Monde, (16de eeuw)

Bestaan menseneters echt? Vroegere ontdekkingsreizigers waren gewoon bang voor de onbekende mensen die ze op hun reis tegenkwamen.
Maar in het echt hebben ze geen kannibalen gezien. Anders hadden ze het toch niet kunnen navertellen of tekenen zeker!
Kannibalen aten geen mensen omdat ze honger hadden. Ze haalden eerder kracht uit het ritueel. Sommigen aten bijvoorbeeld hun vijanden op, omdat ze dachten dat dit verder gevaar bezweert. Anderen aten hun overleden ouders op, omdat ze geloofden dat ze in hen verder leven. Je moet wel weten: het is in België verboden om je ouders of andere mensen op te eten!



Wat heeft de krokodil allemaal gegeten?



Sommige kunstenaars hebben rare ideeën. Een servies en lepel gemaakt van bont, dat kun je toch niet écht gebruiken? *Meret Oppenheim, Le Déjeuner en fourrure (1936)*

Sommige mensen eten met stokjes ...

... en wij eten gewoon met een vork.

Nou ja, ´gewoon´?
Kijk nog eens goed naar deze vork,
hoeveel tanden tel je?

Zo eet je met stokjes

Stokje 1 in je rechterhand houden, tussen het topje van de ringvinger en de onderkant van je duim. De toppen van duim, wijsvinger en middelvinger moeten vrij zijn om het andere stokje vast te houden. Stokje 2 plaats je tussen het topje van de duim en de toppen van je wijsvinger en middelvinger. Houd stokje 2 losjes vast. Beweeg stokje 2 met je middelvinger op en neer tegen het stilgehouden stokje 1. Stokje 1 en het bewegend stokje 2 werken samen als een soort tang. Oefen maar eens in het pakken van een rozijn, druif en een hele pruim. Je kunt ook je vrienden, vriendinnen of familie uitdagen: wie kan die dingen het snelste oppakken en verplaatsen van een schaal naar een andere schaal?

TIP: Het is belangrijk dat de toppen van de stokjes altijd op gelijke hoogte zijn, anders werken ze niet. Tik ze even op het bord of tegen de palm van je linkerhand om ze gelijk te krijgen.

PSST: De etiquette van de eetstokjes schrijft voor dat je je eten niet aan de stokjes mag prikken. Ook naar niemand wijzen met stokjes of ze in de richting van iemand anders laten wijzen als je ze neerlegt, is onbeleefd.
PSST: De Chinese regering heft belasting op eetstokjes om het weggooien ervan te ontmoedigen. Elk jaar worden er namelijk 15 miljard paar gebruikt. Voor de productie van al die stokjes is 1,3 miljoen kubieke meter hout per jaar nodig!

Werelds watertanden

In het boek 'Hungry Planet. What the World eats' zie je foto's van mensen over de hele wereld die hun voedsel van een week bij elkaar leggen. Op deze foto zit de familie Ayme in de keuken in Tingo, Equador. Rechts zitten de papa en mama en verder zie je hun zeven kinderen. Ze koken op een houtvuurtje, kijk maar naar de achtergrond.

Deze inwoner van Australië eet larven… en de smaak lijkt hem te bevallen! Larven zijn niet alleen smakelijk, maar ook heel voedzaam en gezond. Er bestaan ook streken waar men sprinkhanen, schorpioenen, honden, katten en cavia's eet. Tja, sommige mensen lusten gewoon andere dingen dan wij. Ze eten het ook op een andere manier dan wij…

In Indië bijvoorbeeld hebben ze de gewoonte om aan lage tafels te eten. Stoelen zijn niet nodig. Deze familie eet met de handen. Ze gebruiken platte ronde broden als bestek: daar rollen ze hun eten in.

PSST: Vind je het gek dat die man larven eet, en dat de familie niet op stoelen zit? Misschien vinden zij het wel even raar dat jij aardappelknollen lust en met een vork eet!

P. Bruegel
inuentor

EX LIBRIS ABC

Kaft - Drie figuurtjes *BRON* Braun, Anne en Edith Nell (samenstelling Werner Klemke), Man muss sich nur zu helfen wissen. Kleine Haushaltfibel für Kinder, 1917. Leipzig: Sachsendruck. ISBN 126 405 29 71. P. 76, 81. **P. 1** - P. Van der Heyden (naar Pieter Brueghel de Oude), Luilekkerland, na 1567. *BRON* Europa aan tafel, een verkenning van onze eet- en tafelcultuur, 1993. Deurne-Antwerpen: Uitgeverij MIM. p. 27. ISBN 90 341 0681 0. **P. 2** - The Ayme family in their kitchen house in Tingo, Ecuador *BRON* D`Aluisio, Faith (tekst) en Peter Menzel (beeld), Hungry Planet. What the World eats, 2007. p. 106. ISBN 1 58008 681 0. **P. 3** - Anders eten *BRON* Macdonald Educational, La nourriture (vert. J. Selke-Henno), 1977. Tournai: Editions Gamma. p. 6, 8. ISBN 2 7130 0261 3. **P. 4** - Meret Oppenheim, Le Déjeuner en fourrure, 1936. *BRON* Fontanel, Béatrice, ART bizarre!, 2007. Paris: Editions Palette... p. 52. ISBN 978 2 915710 56 4. **P. 5** – Chinees *BRON* Macdonald Educational, La nourriture (vert. J. Selke-Henno), 1977. Tournai: Editions Gamma. p. 22. ISBN 2 7130 0261 3. Der richtige Gebrauch der Essstäbchen *BRON* Der richtige Gebrauch der Essstäbchen http://images.google.be/ Robert Stevens, Onmogelijke vork. *BRON* Stevens, Robert, Onmogelijke vork, in: Paul Baars Design, Meer & meer illusies 2008, 2007. Lochem: Lochemgroep. ISBN 978 90 78608 03 5. **P. 6** - Theodore de Bry, Le cannibalisme pratiqué dans le Nouveau Monde, 16de eeuw. *BRON* Stassart, G., C`est bon, c`est beau! Les arts du gout, 2002. Paris: Editions Autrement en SCEREN. p. 27. ISBN 2 7467 0251 7. **P. 7** - Wat heeft de krokodil gegeten? *BRON* Projektgruppe der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Krickel-Krakel Buch. Bilder zum Weitermalen, 2008. Hamburg: Verlag Friedrich Oetinger. ISBN 978 3 7891 6615 0. **P. 8** - Lust ik niet! *BRON* Perouse, in: R. Verbeeck-La Porte, Encyclopédie de femme et de la famille IV, 1973. Paris: Hachette. p. 1121. **P. 9** - Groentjes met gezichten *BRON* Freymann, Saxton en Joost Elffers, How Are You Peeling? Foods with Moods, 1999. New York: Arthur A. Levine Books. ISBN 0 439 10431 9. **P. 10** - Pieter Brueghel, De boerenbruiloft, 1568. *BRON* Kleebaur, Richard, Essen im Weltraum, in: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, 1992. Giessen: Anabas-Verlag. p. 365. ISBN 3 87038 169 8. **P. 11** - Koks in Caïro *BRON* Beeldcollectie ABC / Tafelspitz - Servietten falten *BRON* http://www.christmasmagazine.com **P. 12** - Illusie keukengerei *BRON* Paul Baars Design, Meer & meer illusies 2008, 2007. Lochem: Lochemgroep. ISBN 978 90 78608 03 5. **P. 13** - Radijs muisje *BRON* Andel, Ruth van, Charlotte Borggreve en Simone van den Hil (tekst) en Annemarie van Haerlingen (beeld), Het kookboek van het Kinderkookkafé, 1986. Utrecht/Antwerpen: Uitgeverij Kosmos. p. 14. ISBN 90 215 9310 6. Landschap van puree *BRON* Lesueur, Natacha, Purée paysage, 2006. Genève: editions Quiquandquoi. ISBN 2 940360 14 6. **P. 14** Erro, Esslandschaft, 1964.*BRON* Kleebaur, Richard, Essen im Weltraum, in: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, 1992. Giessen: Anabas-Verlag. p. 292. ISBN 3 87038 169 8. **P. 15** - Edward Weston, Cabbage Leaf, 1931. *BRON* Feldman, Edmund Burke, Varieties of Visual Experience, 1992. New York: Harry N. Abrams. p. 450. ISBN: 0 8109 3922 3. Doorgesneden kool *BRON* Wade, David, Crystal & Dragon. The Cosmic Two-step, 1991. Hartland: Green Books. ISBN 1 870098 07 2. **P. 16** – Citroenvriendjes *BRON* Freymann, Saxton en Joost Elffers, How Are You Peeling? Foods with Moods, 1999. New York: Arthur A. Levine Books. ISBN 0 439 10431 9. **P. 17** - Proefje met citroenen *BRON* Maynard, Chris, Kitchen Science, 2001. London: Dorling Kindersley Limited. p. 16. ISBN 0 7513 6253 0. Stickertje op citrusfruit *BRON* Beeldcollectie ABC **P. 18** - Beeldcollectie ABC- **P. 19** - Anoniem, 16de eeuw *BRON* Rosenstiehl, Agnès, Mange!, 1998. Paris: Editions Autrement. p. 25. ISBN 2 86260 839 4. **P. 20** - Gordon J. Evans, 1998 (Oregon, Verenigde Staten). *BRON* MILK, Un jour, un enfant... (vert. Thierry Marignac), 2003. Auckland: PQ Publishers Limited. ISBN: 2 258 06278 0. **P. 21** - Kers op de taart *BRON* Projektgruppe der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Krickel-Krakel Buch. Bilder zum Weitermalen, 2008. Hamburg: Verlag Friedrich Oetinger. ISBN 978 3 7891 6615 0. **P. 22** - Takupapa, Pokemons Pachirisu. *BRON* Salyers, Christopher, Face Food. The Visual Creativity of Japanese Bento Boxes, 2007. New York: Mark Batty. p. 53. ISBN 978 0 9790486 6 1. **P. 23** - Still uit: Eat Drink Man Woman, regie Ang Lee, Taiwan, 1994. *BRON* Davis-Sulikowski, Ulrike en Siegfried Mattl, Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mäc, 1997. Wien: Springer-Verlag. p. 143. Bordjes draaien *BRON* Beeldcollectie ABC

COLOFON

EETiKET is een initiatief van Bert Anciaux, Vlaams minister van Cultuur, Jeugd, Sport en Brussel en wordt gerealiseerd door FARO. Vlaams steunpunt voor cultureel erfgoed vzw.

Productie: EETiKET / 2008
p.a. FARO. Vlaams steunpunt voor cultureel erfgoed vzw,
Priemstraat 51, 1000 Brussel
www.eetiket.be, info@eetiket.be

Concept en vormgeving: ABC
ART BASICS for CHILDREN (ABC vzw),
Gaucheretplein 13, 1030 Brussel
www.abc-web.be, mail@abc-web.be

Samenstelling: Gerhard Jäger
Tekst: Gerhard Jäger, Sophie Serraris
Lay out: Niko Bruggemans, heartwork

V.U.: Marc Jacobs en Bert Schreurs,
Priemstraat 51, 1000 Brussel
Wettelijk Depot: D/2008/11.524/8

Deze publicatie wordt nadrukkelijk niet voor reclamedoeleinden uitgegeven.

Met steun van de Vlaamse overheid

EX LIBRIS ABC
Meer weten over een kunstwerk uit dit boekje? Je bent welkom in het ABC-huis om de boeken met afbeeldingen van kunstwerken in te zien.

Kokkies doe-tip!
Als je dit kokkie ziet staan, dan gaat het om een activiteit die je in het restaurant of thuis kunt doen. Een tekening, knutsel, spelletje of recept bijvoorbeeld. Aan de slag!

Moe en voldaan

Sommige kunstenaars uit de middeleeuwen maakten tekeningen en schilderijen van hun ultieme fantasie. Als ze het zwaar hadden en moeilijk aan eten konden komen, droomden ze over Luilekkerland of Kokanje. Daar hoef je nooit naar school en nooit te werken. De gebraden kippetjes komen in je mond gevlogen. Een zachtgekookt eitje biedt zichzelf aan en aan de bomen groeit worst. Zie je ook de cactus die van pannenkoeken is gemaakt? Wat valt je nog meer op?

Naar Pieter Brueghel de Oude, Luilekkerland (na 1567)