

Kerst koken

Geduld. Heel veel geduld. Daar moeten mijn ouders die Kerst wel een extra portie van hebben gekregen. Mijn eigen geduld is al snel op als de tweede beker melk omgaat bij het ontbijt. Maar die Kerst spande de kroon.

Het mag gezegd worden, mijn ouders gaven mijn zusje en mij de ruimte om af en toe creatief te koken. Toen we echt klein waren, mochten we de recepten uit het blad Taptoe best uitproberen. Dan aten we bijvoorbeeld ietwat aangebrande pantosti's als avondeten. En iedereen deed alsof het heerlijk smaakte.

Zo ook die bewuste Kerst. Mijn zusje en ik waren al tieners en we wilden onze ouders verwennen met een culinair kerstdiner. We zochten in kookboeken naar recepten.

Ik kan me al niet meer herinneren wat we allemaal maakten, want er is maar één ding blijven hangen...

Of eigenlijk, om eerlijk te zijn, bleef er wel meer hangen. Aan elk keukenkastje, deurknopje, het plafond (ooit prachtig wit) en de muur.

De korte samenvatting is: komkommer, knoflook (heel veel knoflook!), yoghurt, beetje zout en peper.... en een blender. Hét recept voor tzatzikisous. Mits ik het deksel goed op de blender had geschroefd. Wat ik dus niet deed..

Die Kerst bleef het bij 'ons' traditionele kersteten: konijn door mijn vader gebakken in een flinke rode wijnsaus met aardappeltjes uit de oven. Én de geur van tzatziki. Die bleef nog hangen tot Pasen.



De geur van tzatziki brengt me nog steeds terug naar Kerst bij mijn ouders thuis. Herkenbaar? Geuren brengen een gevoel mee. Een herkenning in je hersenen waar herinneringen opkomen. Één recept voor Kerst is er denk ik niet. De een kookt zeer exclusief en uitgebreid, de ander houdt het eenvoudig. Bij velen wordt het gourmetstel uit de kelder gehaald en staat de tafel vol met kleine schaalpjes.

Waarom doen we dat eigenlijk? Uitpakken met Kerst? Goed om eens bij stil te staan. Is al die tijd aan voorbereiding het waard? Dat kan iedereen beter zelf inschatten. Het kan zo fijn zijn om voor familie te mogen koken, zo gezellig om bij te praten aan een lange tafel, zo bijzonder om iemand uit te nodigen die alleen is. Maar ook zo ingewikkeld als er ruzie is in een familie, zo treurig als er eenzaamheid is of ziekte.

Ik kies er voor om niet te veel tijd te besteden aan koken. Het leidt mij af van mijn gezin en de focus op de betekenis van Kerst. Het feest van de geboorte van mijn Verlosser en de dankbaarheid dat Hij ook voor mij naar de aarde kwam, is niet afhankelijk van mijn kookkunsten.

Maar daarnaast is het wellicht ook gewoon verstandig, gezien mijn 'kookskills', dat ik niet te uitgebreid kook. Waarschijnlijk is dat ook de reden dat ik zo dankbaar ben dat ik met een kok getrouwd ben.

tot slot deel ik graag een recept dat zelfs mij lukt om te maken



klik hier

- Daniëlle