



Nederlandse Vereniging van Golfspelende Journalisten

Sonja's 65ste kookboek!



Ons gewaardeerde lid Sonja van de Rhoer heeft met haar nieuwste kookboek "Succesvolle Seizoensrecepten", waarvan het eerste exemplaar afgelopen zaterdag (30-10-21) in de Amsterdamse Westergasfabriek werd overhandigd aan wijn- en wiskeykenner Rob Hoogland, een mijlpaal bereikt. Want dit is het 65e kookboek op haar naam. Bij het uitbrengen van dit boek, kreeg Sonja vanuit de NVGJ-kring een helpende hand toegereikt.

In culinaire kringen is Sonja een fenomeen. Om al haar verdiensten hier op te sommen, heeft tikker dezes niet genoeg aan de spreekwoordelijke 3.000 woorden. Dus alleen enkele hoogtepunten. Van het door Sonja jaren geleden geschreven "Margriet Kookboek", met bijna duizend dik bedrukte pagina's zonder foto's en dus een paar honderd recepten, zijn in de loop der decennia van de diverse drukken 1,4 miljoen (!) exemplaren verkocht. Daarmee mogen we dit kookboek gerust als de

"Nederlandse Culinaire Bijbel" betitelen. Ook van veel andere Kookboeken van Sonja gingen duizenden exemplaren over de toonbank. Zoals van het geinige "Baby- en Kleuter-Kookboek".

Buiten de schrijverij om verzorgde Sonja jarenlang een kookrubriek voor EO-radio. Waarbij vaak tijdens de uitzending live werd gekookt in de studio, zodat de luisteraars het baak-, braad-, kook-, stoof-proces (of wat er ook gebeurde in dat kleine ad-hoc keukentje in de AVRO-studio) van stap tot stap konden

volgen. Daarnaast verzorgde Sonja dertig jaar een kookrubriek voor Dagblad Trouw. Daaraan kwam een paar jaar geleden een einde. Wel werd Sonja door een uitgever van kookboeken benaderd of zij nog een keer een boek met recepten wilde samenstellen, bij voorkeur met nieuwe recepten. Uiteindelijk liepen de plannen met deze uitgever in de soep (flauwer wordt het niet...). Jammer dan.

Tijdens de NVGJ-wedstrijd op De Hoge Dijk in Abcoude speelde Sonja in een flight met William Wollring. Zij deed aan William haar beklag over het Kook-boek-project dat ab ovo in de kiem was gesmoord. Sonja en William waren inmiddels op hole drie aanbeland. William legde aan Sonja het idee voor dat zij 'ns met zijn zoon Otto, van uitgeverij 'Ezowolf', aan de keukentafel zou gaan zitten om te kijken of hij wellicht brood zag in het project. Zo gezegd, zo gedaan. Met positief gevolg.



Wijnadvies

Er werd een sponsor gevonden uit de culinaire wereld, die op voorhand zeshonderd exemplaren bestelde. Sonja kon aan de bak. Met als resultaat: een 190 pagina's dik, prachtig vormgegeven boekwerk, getiteld "Succesvolle Seizoensrecepten". Met bijna 100 recepten, waarvan 60 vegetarisch. Achttien Lente-gerechten, 28 Zomer-gerechten, inclusief "picknicken"..., 24 Herfst-gerechten en 26 Winter-gerechten. Bij veel van de gerechten geeft Sonja een wijnadvies. Dat is haar als dochter van een drankengroothandelaar en limonade-fabrikant wel toevertrouwd. Terecht luidt de ondertitel van "Succesvolle Seizoensrecepten" dan ook "echt (h)eerlijk met wijnadvies". Over de wijnkeuze bij de diverse recepten heeft Sonja een mooie theorie. "Wijn versterkt de smaak van een gerecht. In sommige gevallen heb ik de smaak van het gerecht zelfs iets aangepast om het nog beter te laten harmoniëren met het boeket van de wijn". Uitaard is het boek logisch ingedeeld met op de

linkerpagina een foto van het gerecht en rechts een opsomming van de ingrediënten en de bereidingswijze.

Sonja heeft het merendeel van de foto's zelf gemaakt. Denkt u zich dus 'ns even de hoeveelheid werk in die er gaat zitten in het bereiden van zo'n gerecht, dat over twee pagina's wordt uitgebeeld en beschreven. En dat dus bijna honderd keer. En dan heeft Sonja ook nog tijd om regelmatig golf te spelen bij de NVGJ

en competitie voor de Veluwe Golf Club.

Knoflook

Achterin het boek vermeldt een alfabetisch register de namen van alle groenten, fruit, vlees (Texelse Lamsbout, Hazenrugfilet!), vis (Roodbaarsfilet, Tonijn, Zeeduivel met pancetta), pastasoorten, enz,— van Aardbei tot Zuurkool... — , die in het boek aan bod komen. Daarachter staat op welke pagina('s) die (basis)ingrediënten in een of ander gerecht worden gebruikt danwel het complete gerecht vormen.

In een kookboek met ruim de helft aan vegetarische gerechten denk je dan al gauw dat sla (wordt op negen pagina's genoemd), ei (10 keer), prei (ook 10 keer), kaas (11 keer), sjalotje (12 verwijzingen), tomaat (14 keer), rode peper (15 keer) het vaakst worden genoemd. Dus niet. Tot mijn grote genoegen krijgen de "lekkernijen" ui (28 keer) en knoflook (30 keer) in het register de meeste

verwijzingen naar een gerecht achter hun naam.

Even een persoonlijke noot: mijn vader had in de jaren vijftig en zestig een grote moestuin. Als in het najaar de uien "van het land" kwamen, aten mijn vader, moeder en Wimpie Slimpie drie tot vier keer in de week hachee. Knoflook heb ik in de jaren '70 leren waarderen in Italië. Sindsdien ben ik er op gezonde wijze aan verslaafd. Vandaar de glimlach op mijn gezicht toen ik ontdekte dat ui en knoflook

ook tot Sonja's favoriete smaakversterkers behoren.

Boboti

Weet u trouwens wat "Boboti" is? Ik tot gisteren ook niet. Maar nu wel. Want dit van oorsprong Zuid-Afrikaanse rijstgerecht is een éénpansmaaltijd, die volgens de beschrijving op pagina 130/131 zo'n 25 minuten bereidingstijd vergt. Waarna via de voorverwarmde oven het gerecht in drie kwartier tijd hapklaar op tafel komt. Wat drinken we daar bij? Citaat uit Sonja's wijnadvis: "Dit gerecht combineert uitstekend met de CVC van Alvi's Drift. Deze blend van Chenin Blanc, Viognier en Chardonnay sluit perfect aan bij de ingrediënten in de Fusion Bobotie. Proef de aroma's van abrikoos en geroosterde noten, zowel in de wijn als in het gerecht". In Huize Kromgelegen loopt tikker dezes nu reeds het water in de mond.

Nu steeds meer mensen, onder hen ook veel mannen, koken als hobby hebben, lijkt me de komst van het 65e Kookboek van Sonja van de Rhoer een welkome aanwinst voor ieders kookboekenbibliotheek. Om lekker lui door te lezen, verlekkerd naar de plaatjes te kijken, maar vooral als "werkboek" dat je in de keuken altijd bij de hand wilt hebben. Of zoals voorwoordschrijfster Janny van der Heijden het zegt: "Dit is een boek dat je niet alleen in je boekenkast wilt hebben staan, maar vooral op het aanrecht wilt hebben liggen".

"Succesvolle Seizoensrecepten" kost 25 euro. Is verkrijgbaar in de Kookboekenwinkel, de gewone boekhandel of on-line te bestellen via bijvoorbeeld Bol.com.

— — —

Zoals gezegd, kreeg Rob Hoogland tijdens het “The Art of Drinks” festival in de Amsterdamse Westergasfabriek zaterdag het eerste exemplaar van het kookboek “Succesvolle Seizoensrecepten” van Sonja van de Rhoer uit handen van de schrijfster zelf overhandigd. Rob had hierbij een aardig speechje voorbereid, dat we omwille van de juiste geschiedschrijving hieronder weergeven:

”Laat ik maar meteen van de gelegenheid gebruik maken om Sonja mijn excuses aan te bieden. Tussen u en mij, ik dacht, o jé, weer een kookboek, zijn er daar al niet heel erg verschrikkelijk veel van. Maar nu blijkt dat zo’n beetje de helft van alle kookboeken ter wereld door Sonja van de Rhoer zijn geschreven. Sorry Sonja, Sorry. Overdrijf ik? Ach een klein beetje slechts. ”Hoeveel heb je er nu op je naam staan?” vroeg ik Sonja argeloos ter voorbereiding op dit toespraakje.”Vijfenzestig”, antwoordde zij, ”maar het kunnen er ook zevenenzestig zijn”.

Grote goedheid. Daar sta je dan met je totaalproductie van vijf boeken in een tijdsbestek van een kwart eeuw. Ik vond mezelf heel wat, maar nu niet meer.

Sonja schrijft reeds vanaf 1977 boeken. Bijna 45 jaar nu. Voorwaar een grootse prestatie. Oké, er zijn schrijfsters met een grotere productie. Halverwege de jaren tachtig was het mij vergund voor De Telegraaf Nora Roberts te interviewen. Destijds en misschien wel nog steeds de best verkopende Bouquetreeks-schrijfster ter wereld. Haar uitgever bracht mij, na een door hem betaalde businessclassvlucht naar New York, eerst onder in het superdeluxe Helmsley’s, een vijfsterrenhotel in 42nd Street, alwaar het mij gegund werd om twee dagen op zijn kosten te acclimatiseren. Daarna vervoerde hij mij per limo naar La Guardia Airport, waarvandaan ik per privéjet naar Dulles Airport bij Washington DC werd gevlogen. En jawel, ook daar stond andermaal een limousine voor mij klaar, waarin ik naar Nora’s prachtige villa in de bossen van Maryland werd gebracht Uiteraard woonde de schrijfster daar samen met de klusjesman die ooit haar keuken kwam verbouwen. Hij heette géén Boudewijn, by the way, maar Bruce Wilders. En zij is nog steeds met hem getrouwd, zoals Wikipedia mij van de week leerde. Hoe Bouquet-reeks wil je het hebben?

Ik vertel deze anekdote natuurlijk ook om Sonja’s nieuwe uitgever, Otto Wollring van Ezo Wolf, die toevallig ook mijn nieuwe uitgever is, erop te wijzen dat hij nog een lange weg te gaan heeft. Maar goed, ik wijk af. Ik wil er óók mee aangeven dat Nora Roberts liefst tweehonderd boeken op haar naam heeft staan, waarvan er wereldwijd nu 280 miljoen zijn verkocht. Dat haalt Sonja nog niet helemaal, geloof ik. Maar wat niet is, kan nog komen.

De recepten in dit boek, getiteld “Succesvolle Seizoensrecepten”, liegen er in ieder geval niet om. De een ziet er nog smakelijker uit dan de andere. Ik geef ze allemaal vijf sterren, al moet ik toegeven dat deze beoordeling kan zijn beïnvloed door het

feit dat ik momenteel al vier weken op streng dieet ben, veel groente en fruit, weinig koolhydraten en géén

alcohol. En dat terwijl dit kookboek ook volstaat met fantastische wijntips. Er is negen kilo vanaf nu. Nog vijftien te gaan nu.

U zult begrijpen dat ik bij lezing van dit boek voortdurend zit te watertanden. Mijn hemel wat een heerlijk gerechten en wijnen. "Als dochter van een limonadefabrikant en een groothandelaar in dranken met een eigen wijnkoop

zit wijn in mijn DNA", vertelde Sonja mij laatst. "Van kinds af aan ben ik opgevoed met wijn. Eerst sterk verdund, later kleine beetjes om het te leren proeven". "Het glas heeft het steeltje niet voor niets: eerst kijken, ruiken, voorzichtig walsen en dan pas proeven, ik hoor het mijn vader nog zeggen. Vanaf mijn achttiende werd ik drie jaar achtereen naar een zomercursus van de Hochschule Geisenheim für Weinrebezüchtung gestuurd om vervolgens klanten in onze slijterij meer over Duitse wijnen te kunnen vertellen. Voor mij is een maaltijd zonder wijn niet compleet. Wijn maakt dat je meer aandacht aan je gerecht geeft". Aldus Sonja.

Reken maar dat ik zoveel mogelijk zal proberen haar tips in dit boek op te volgen, zodra ik weer als gedetailleerde tuinslang door het leven ga. Ik kan mij best voorstellen dat sommigen van u denken: waarom moet uitgerekend die reactionaire

Rob Hoogland met z'n grote rechtse bek, die als zevenendertig jaar columns in De Telegraaf publiceert, het eerste exemplaar van "Succesvolle Seizoensrecepten" in ontvangst nemen, een boek dat geschreven is door iemand die bijna net zo lang een kookrubriek voor het uiterst genuanceerde dagblad Trouw verzorgde? De verschillen tussen die twee kranten zijn wel héél erg groot.

Welnu, zelfs dat is uit te leggen. Sonja en ik zijn allebei lid van de NVGJ, de Nederlandse Vereniging voor Golfspelende Journalisten, hoewel ik de laatste tijd geneigd ben er Nederlandse Vereniging voor Geriatrie Journalisten van te maken. Hetgeen uitaard niet op Sonja slaat. Toen ik jaren geleden bij die club vernam wat de voormalige docente Koken en Voeding bij de Stichting Huishoudkundige Voorlichting ten Plattelande ook op journalistiek gebied allemaal op haar naam had staan, kon ik uiteraard niet de verleiding weerstaan om te suggereren dat haar meisjesnaam Sonja Bak moest zijn, zodat je haar voluit Sonja van de Rhoer – Bak moest noemen.

Eens een lolbroek, altijd een lolbroek, moet u maar denken. Hoe dan ook, heb ik Sonja daarna leren kennen als een fanatieke golfster, die altijd haar mannetje staat. Ik neem voetstoots aan dat zij als schrijfster en kokkin hetzelfde fanatisme ten toon spreidt. Dit boek tot mij nemend, trof mij in elk geval haar enorme veelzijdigheid. Ik ben er trots op dat ik het eerste exemplaar in ontvangst mag nemen. Op zeker dat het een voornaam plekje in mijn keukenkast krijgt.

Als ik nu een hoed op had, nam ik hem voor Sonja af.

Dank u voor uw aandacht,

Rob Hoogland