

Kook - Kunst

Gegevens

Aantal personen: 500 hapjes
Opdrachtgever: Amsterdam Museum & Comite 400 jaar Grachtengordel
Gelegenheid: Opening jaar van de Amsterdamse grachtengordel en officiële opening van de tentoonstelling "De Gouden Eeuw"



Omschrijving opdracht:

Buffet in de Schuttersgalerij als culinair evenement te midden van de overige evenementen in het openingsfeest

Uitvoering opdracht:

De Gouden Eeuw op tafel

Gekozen is voor een educatief en spectaculair buffet, dat zal aansluiten bij zowel de economie van de Gouden Eeuw als de aanleg van de Amsterdamse grachtengordel. De kaart van Amsterdam uit 1662 – met de uitlegginghe van 1664, ingetekend door de Stadsarchitect Daniel Stalpaert – ligt centraal op tafel. Op glazen platen (3 rijen als bij de grachten) staan hapjes die verwijzen naar de economische en maatschappelijke gebeurtenissen in de Gouden Eeuw. Alle naar origineel recept uit contemporaine kookboeken. Stokvisbootjes en VOC vaartuigen gevuld met gehakt gekruid met specerijen dobberen op de kaart van Amsterdam. Op een rond blad links vragen de spiesjes met kalkoen uit Amerika en sinaasappel uit Sicilië om aandacht en rechts heeft de haring op roggebrood uitzicht op het zout uit zuidwest Frankrijk waarmee ze gepekeld werd. Ham en Nagelkaas, bereikbaar voor iedereen, ontbreken niet. De pauwpastei kijkt toe. De spinaziepasteitjes vormen een ode aan het wapen van Amsterdam



De kaart van Amsterdam 1662



Opstelling in de Schuttersgalerij



Kalkoen uit Zuid-Amerika

Rond 1600 bereikte de kalkoen Europa. Via Spanje kwam hij ook naar de Nederlanden. De rijken pronkten graag met dit dure en bijzondere dier. Hij verdrong de pauw op de pronkpastei.

Bartholomeus van der Helst schilderde een maaltijd ter ere van de vrede van Münster 1648. Helemaal rechts achter in de bovenhoek komt een dienstmeid met de kalkoenpastei!



Nagelkaas uit Friesland

Al in de Romeinse tijd was Friese kaas een gewild product. Pas in de Late Middeleeuwen werd de nagelkaas een variant.

