

Gegevens

Opdrachtgever: Philharmonie Haarlem
Aantal personen: 150 minimaal
Gelegenheid: Concert in het kader van de Frans Hals festiviteiten in Haarlem
Datum en locatie: 12 mei 2013– Blauwe zaal

Omschrijving opdracht:

Na het concert een hapjesbuffet met vier hapjes per persoon

Uitvoering opdracht:

Presentatie op een lange tafel bedekt met wit damast.

Om een verband met Frans Hals te krijgen, ligt een sjerp in de kleuren van de Cluveniers schutterrij –oranje blanje bleu -over de gehele lengte van de tafel. Rechts een stilleven met een grote vuurrode kreeft en links een stilleven met een pronkpastei.



Frans Hals: Groepsportret van de officieren en onderofficieren van de Schutterrij der Cluveniers –1627 (Frans Hals museum)



Glazen platen met hapjes bedekken gedeeltelijk de sjerp.

Voor een aantal hapjes staat het origineel recept, samen met het titelblad van het 16^e - of 17^e eeuwse kookboek waaruit het afkomstig is, in een houdertje op de buffettafel. De lange tafel is verder gedecoreerd met kleine ontleningen aan de schilderijen van gedekte tafels ('banketjes'): een tinnen schoteltje met frambozen op groen blad, een schoteltje met gesuikerde peertjes en appeltjes, een klein plooi bord met grote olijven.

Op de tafeltjes een "menukaart" met enige *leering* over de hapjes op tafel, over Frans Hals en de schilderkunst in Haarlem en over de plaats van taarten, toerten en pasteyen

Onderstaand een voorbeeld van de werkwijze van Kook-Kunst:

Een recept uit de 17^e eeuw is de basis voor een taarte in miniformaat. De tafeldecoratie van een doormidden gesneden artisjok is een rechtstreekse ontlening aan een stilleven geschilderd door Osias Beert. De vorm van de artisjokhartjes op de taertjes is een knipoog naar het schilderij



De decoratie met een doormidden gesneden artisjok is rechtstreeks ontleend aan een schilderij van Osias Beert



Een knipoog naar het schilderij met artisjok



Toerte van bodemen van Artichocken, ende Cardoenen.

Neemdt d' artichocken in hunnen bequaemsten tyt, laetse sieden in vleessop, oft oec in water met wat souts, maectse dan schoon, doet de bladeren, ende 'r haer af, soodat u niet dan de bodemen en blijft, snytse in langhe stucckens, ende leghtse in deech met deselfde compositie, als voren van de campernoellen verhaelt is, ende disgelyckx oec de cardoenen.

Uit: Kooch-Boeck ofte Familieren Keuken-Boeck van M. Anthonius Magirus (eerste druk 1612)

Het recept van de artisjoktaertjes is uit 1612