Dagboek
van Sonja en Inez

Sonja van de Rhoer, culinair journalist en publicist, verzorgt de reportages, interviews en recepten voor Dine & Wine en úw topSlijter Magazine. Bovendien kookt zij voor de fotografie en verzorgt samen met Inez Pleizier de styling. Inez Pleizier is fotografe. Het resultaat van alle inspanningen in de keuken wordt door haar visueel vastgelegd en voor publicatie bewerkt. Sonja en Inez vinden het leuk om u, als lezer, een kijkje in de keuken te gunnen. Hoe komt een recept tot stand en hoe wordt een gerecht nu echt gefotografeerd? Worden recepten gewoon van internet geplukt, uit kookboeken overgeschreven of worden ze echt zelf verzonnen? En die fotografie? Wordt er wel echt gekookt of wordt er gebruik gemaakt van allerhande hulpmiddelen, zoals ossenwit, piepschuim, glansmiddel in de vorm van suikerstroop en olie?

Recept als modetrend

Een recept ontstaat zoals een muziekstuk. Zoals een componist de melodie kan horen als hij de noten op papier zet, zo kan een receptenschrijver het gerecht als het ware proeven terwijl het wordt opgeschreven.

Ideeën ontstaan tijdens het lopen op de markt, in de supermarkt, tijdens het eten in een restaurant, het lezen van een kookboek of door een bepaalde geur. Net als in de mode is een recept aan trends onderhevig. Na de Italië hype met pasta en risotto is er nu veel aandacht voor pure en eerlijke gerechten. De Scandinavische keuken is in opkomst, veel vis en aandacht voor gezondheid. Natuurlijk is er voor het schrijven van recepten een grote dosis aan vakkennis vereist, zoals receptenleer, menuleer, bereidingstechnieken en productkennis. Samen vormen zij de basis voor het ontwikkelen van een nieuw gerecht. Eenmaal op papier wordt het eerst een keer gekookt, geproefd, eventueel op smaak gebracht of iets gewijzigd, vervolgens nog een keer gekookt en daarna pas gepubliceerd als recept.

Een recept wordt aantrekkelijker als het vergezeld gaat van een foto. Maar wat is daar allemaal voor nodig? Allereerst een bord of schaal, een glas, bestek, een placemat of tafellaken zodat het gerecht op zijn best naar voren komt. Deze 'props' of stylingmaterialen worden over het algemeen geleend bij een grote serviezenspeciaalzaak of komen uit

Net als in de mode is een recept aan trends onderhevig

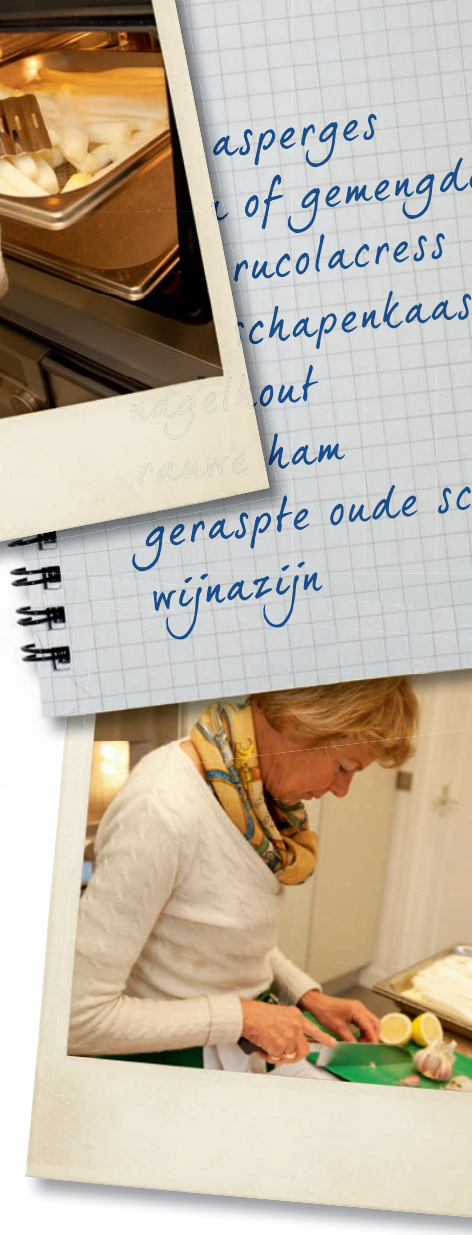
de eigen servieskast. Het liefst worden er meerdere borden meegenomen om op het laatste moment de beste keuze te kunnen maken.

Natuurlijk moet er gekookt worden voor de foto's. Maar eerst wordt de inkoop gedaan. Zoeken naar de mooiste ingrediënten, zo gaaf en vers mogelijk. Er is echter één probleem. Teksten en fotografie voor een tijdschrift moeten zo'n vier maanden voordat het blad uitkomt worden aangeleverd. De asperges op de foto zijn in december vorig jaar al gefotografeerd en komen dan ook uit de Nederlandse kassen. Tegenwoordig is het wat gemakkelijker dan 10 tot 15 jaar geleden; alle producten zijn praktisch het hele jaar verkrijgbaar.
Ik herinner me dat ik in de winter een keer een fruitsalade met rode bessen moest bereiden. De bessen heb ik uit een blikje gehaald, droog gedept en voorzichtig ter garnering op de salade gelegd.

Alle voorbereidingen zijn getroffen. Nu kan het echte kookwerk beginnen. Alle recepten worden puur en echt gekookt. Ze worden zelfs op smaak gebracht, zodat de gerechten na afloop met elkaar nog een keer kunnen worden geproefd. Klopt het recept helemaal? Kan er ergens nog iets worden verbeterd? Past de aanbevolen wijn er echt zo goed bij? Allemaal zaken die alleen gecontroleerd kunnen worden als het gerecht wordt gekookt zoals staat beschreven.

De asperges zijn bereid in de stoomoven, waardoor ze hun stevigheid goed behouden en op z'n voordeligst gefotografeerd kunnen worden.

De placemat is klaargelegd met het servet en bestek. Het bord wordt zo mooi mogelijk opgemaakt zodat Inez kan gaan fotograferen. Alles draait om een perfecte voorbereiding. De fotografe heeft namelijk maar een korte tijd om een goede foto te maken. Te lang wachten met het fotograferen van eten betekent dat het gerecht minder mooi wordt. Er kan verkleuring optreden, een saus kan uitlopen of indrogen, dit alles onder invloed van de hitte van de studiolampen. Licht is het meest essentieel voor een fotograaf. Afhankelijk van het te fotograferen seizoen wordt bepaald of er buiten of binnen wordt gefotografeerd. Natuurlijk licht geeft in principe de mooiste foto's. Dit kan betekenen dat er met dikke jassen aan buiten in een winterzonnetje wordt gefotografeerd. Maar anders wordt er met studiolampen gezorgd voor een zo natuurlijk mogelijke lichtopstelling, waardoor kleur en structuur van het gerecht zo mooi mogelijk in beeld komen. De foto moet de lezer het water in de mond doen lopen. De fotografe 'schiet' vanuit verschillende hoeken een aantal foto's en bepaalt na afloop welke foto's geplaatst gaan worden. De spreekwoordelijke puntjes op de i worden gezet door de foto's digitaal net iets meer body te geven en – waar dit nodig mocht zijn – van kleine oneffenheden te ontdoen.



Alles draait om de perfecte voorbereiding