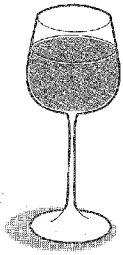


cuno over wijn



Een zwoele rioja voor deze ram

André Hazes zou verzet moeten zijn geweest op een wijn die gemaakt is van chardonnay-druiven. En Beatrix moet smelten voor een Australische shirazwijn. Althans, dat zeggen de experts: vinoloog Ellen Dekkers en astrologe Dorien de Vries.

Samen met slijterijkeren Mitra proberen Dekkers en De Vries het 'wijnbeleven' naar een hoger plan – de sterren – te tillen. Voor ieder teken van de dierenriem hebben ze een wijn geselecteerd. Zo is de stier een echte lekkerbek. Bij hem hoort een elegante wijn uit de noordelijke Bordeaux. Die past namelijk ook goed bij z'n koppigheid en creativiteit. De altijd gedisciplineerde en plichtsgetrouwe steenbok kan het best zijn heil gaan zoeken bij een frisse sauvignon blanc uit Chili.

Dit soort concepten komen op mij altijd wat vergezocht over. Vriendinnen die niet weten wat voor wijn ze als cadeauje moeten kopen en dan dus gemakshalve maar een sterrenbeeldwijn kiezen. Wel, dat bleek nu precies wat Mitra, die zo'n driehonderd winkels voornamelijk buiten de randstad bezit, met dit concept wil. Hippe, jonge vrouwen tot een aankoop verleiden. De meesten lopen nu misschien uit drempeelvrees de slijterij voorbij, om bij de supermarkt hun keuze te maken. Dit zou de doelgroep moeten zijn. Sleur ze die drempeel over en laat ze kennismaken met een sterrenbeeldwijn gehuld in een gelikte verpakking.

Ik vond dat er tussen de twaalf door Ellen Dekkers geselecteerde wijnen een aantal zaten die ik niet direct zou kiezen, maar de totale range gaf wel een goed beeld van het aanbod van de slijterijketen. Van zeer lichtvoetige wijnen tot stevige krachtpaters. Zoals de Faustino VII, een rode rioja uit Spanje voor nog geen acht euro. Die zie ik zo vaak in de schappen liggen, dat ik daarvoor niet snel geneigd ben om hem te beschrijven. Ik heb hem toch maar eens geproefd. Een heel zwoele rioja, die gemaakt is van hoofdzakelijk tempranillo-druiven en zo'n tien maanden op Amerikaanse eikenhouten vaten heeft gelegen. Een wijn die je met gemak bij stevig wild kunt drinken. Hij zou uitermate geschikt zijn voor boogschutters. Deze avontuurlijke, spontane en initiatiefrijke ram lustte hem anders ook erg graag.

CUNO VAN 'T HOFF

Verder lezen:
www.wijnsugestie.nl
www.sterrenwijnen.nl

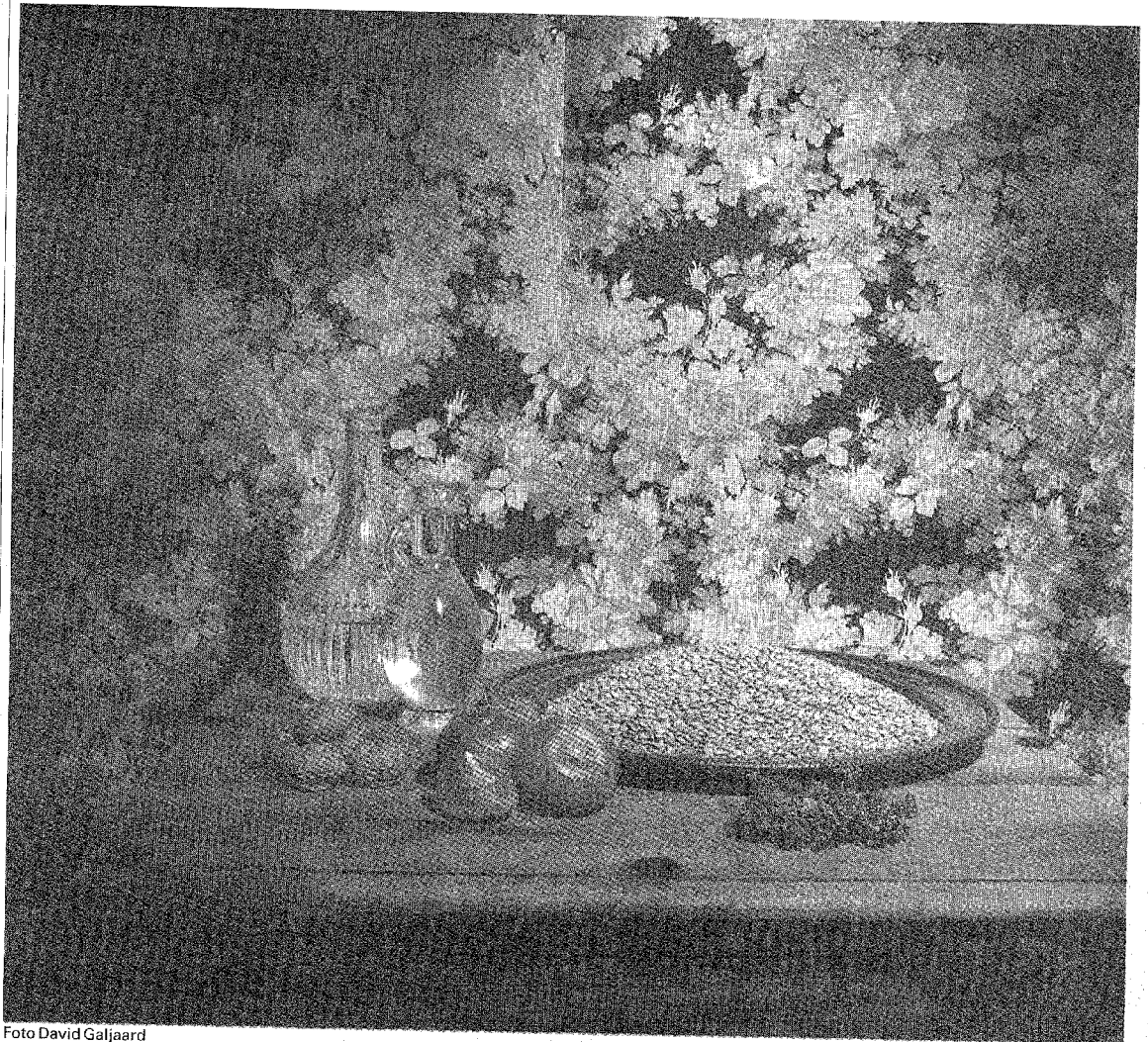


Foto David Galjaard

Teheran in Amsterdam

Azar ontvluchtte Iran, maar nam de recepten mee in haar hoofd

► Perzisch leren koken is een gewichtige aangelegenheid.

► Pure ingrediënten zijn de kracht van de Iraanse keuken en veel, heel veel rijst.

Door OLGA VAN DITZHUIZEN
AMSTERDAM. Het is een droevige dag, maar ook een mooie, vindt Azar Nikbakht van het Amsterdamse restaurant Teheran. Want Azar gaat haar Perzische restaurant in de Noorderstraat sluiten. Maar vandaag begint ze ook een nieuw leven: naast haar parttimebaan bij Vluchtelingenwerk wil ze verder als Perzische cateraar en cursussen geven waarin ze Iraanse gerechten leert koken.

Over de bijna kitscherige muurschildering van een Iraans vergezicht hangen foto's en krantenknipsels geplakt die getuigen van behaalde successen. Nu gaat Azar verder op een andere locatie. De sluiting is volgens haar nodig vanwege uiteenlopende redenen. De kapotte koeling, wat aftandbare bar en verouderde toiletten doen vermoeden dat het geld simpelweg op is om het ruim bemeten restaurant draaiende te houden.

Vanavond is het restaurant voor de laatste keer geopend, om onze groep de kneepjes van haar vaderlandse keuken bij te brengen.

Perzisch koken is een gewichtige aangelegenheid, want goed kunnen

koken betekent in Iran dat je een „goede vrouw” bent. Azar begon op haar twaalfde recepten op te schrijven in een schriftje – ze wilde graag koken, om indruk te maken op haar stiefmoeder. Toen ze zich op latere leeftijd ging verdiepen in de Iraanse politiek heeft ze het schriftje in een woedendaal verscheurd. Door haar bemoeienis met de politiek werd het uiteindelijk te gevaarlijk om in Teheran te blijven en vluchtte ze naar Nederland – de recepten nam ze mee in haar hoofd.

Ook nu werken we niet met een kookboek. Een van ons mag de recepten notuleren, terwijl Azar die ter plekke lijkt te verzinnen. Met een bloemotje in de hand probeert onze notulist de kordate kokkin bij te houden. „Hoeveel gram bloem gaat daar dan precies in, Azar? Voor hoeveel personen is dit?” De kokkin houdt een lepel omhoog met een bergje bloem en haalt haar schouders op. „Je moet koken met liefde”, zegt ze, en ze kijkt hoe het mengsel uitpakt.

Azar vertelt dat in de Perzische keuken nauwelijks gebruik wordt gemaakt van 'kruiden' – alleen eerlijke, pure ingrediënten, dat is de kracht van de Iraanse keuken – en veel, heel veel rijst. Vandaag maken we een aantal kleine gerechten, die Azar op haar website aanduidt als "1001 tapas". Het eerste gerecht is 'groentekoeckje', zegt ze, en als een wervelwind draaft ze door de keuken om leder van ons een taak te geven. „Jij snijdt tien uien, jij plukt koriander, jij de peterselie.” We

Spinazieschotel

- Voor vier personen:
- half pak diepvriesspinazie (ongesneden)
 - 1 1/2 teen knoflook
 - zout en peper
 - 2 eetlepels chilisaus of chilipeper met een scheut limoen en een scheppje suiker
 - provence-kruiden
 - 2 opscheplepels Turkse yoghurt
 - handje walnoten

Laat de spinazie ontdooien en heel goed uitlekken in een vergiet en bak hem vervolgens met de geperste knoflook tot de spinazie iets is verkleurd. Voeg chilisaus en provence-kruiden toe plus een flinke scheut room. Verdeel de yoghurt over een schaal en spreid de spinazie hierover uit. Versier met walnoten.

vragen ons af waar de 'groente' blijft in deze koeckjes, en verbazen ons dat voor een keuken 'zonder kruiden' zo veel koriander en peterselie wordt gebruikt. Azar lacht, en legt uit dat in Iran naast groente, alle groene kruiden met het woord 'groente' worden aangeduid; gedroogde specerijen heten 'kruiden'. Dus de vele bossen koriander hebben niks met kruiden te maken. Dat is groente, Aha.

Terwijl wij hamburgervormige koeckjes kneden, diepvriessalm ontdooien, spinazie roerbakken en stie-

kem proberen te kletsen, houdt Azar ons elke keer met een luid „Lieve mensen” bij de les, om ons te trakteren op handige „Tips Van Azar”: „Als je op de camping ineens zonder chilisaus zit: geen paniek! Een limoen uitknippen, chilipeper erbij en wat suiker toevoegen. Kijk, kdaat!” Verder is ze gul als het op combineren van ingrediënten aankomt. De marinade voor de zalmfilet is geschikt voor elke soort vis die je te pakken krijgt, en de schotel met gestoofde spinazie en Turkse yoghurt kan ook bereid worden met aubergine of courgette.

Als de gerechten eenmaal op tafel staan, ziet alles er prachtig uit: het groen-witte gerecht van spinazie en yoghurt, de oranje-gele 'linzenrijst' met saffraan, in kerrie en dille gebakken zalmstukjes en de goudbruin gebakken 'groentekoeckjes'. En ondanks de doodsmepe ingrediënten is het of je nog nooit zoiets lekkers hebt gegeten. „Hebben jullie gemaakt”, zegt Azar. Maar wij weten wel beter. Tijdens het eten vertelt ze uitgebreid over haar vlucht uit Iran, met haar zoonje van anderhalf op de rug van een paard, „omdat jullie wel documentaires kijken, maar ook verhalen van vluchtelingen zelf moeten horen”. En als erbetoon aan haar restaurant, „mijn Teheran in Nederland”, zingt ze een tranentrekkend Iraans liefdeslied.

► Cursus Perzisch koken, inclusief zang en verhalen van Azar, te boeken via www.persian.nl