



Noord-Hollandse topkoks en producenten blij met 'Fijn Proeven'.

FOTO JJFOTO/DICK BREDELS

Fijn Proeven, hommage aan Noord-Holland

DOOR DIMITRI WALBEEK
EGMOND AAN DEN HOEF - Sophia en Kiki Termaat hebben sinds gisteren een prachtige hommage aan hun overleden vader. Pantelis Termaat werkte als een van zestien Noord-Hollandse topkoks mee aan het receptenboek *Fijn Proeven* van deze krant. Op 6 maart 2011 overleed de oerkok.

Onbedoeld kreeg Sophia zo een erbetoon aan hem in handen bij de presentatie van *Fijn Proeven* bij zorgboerderij De Klompenhoeve in Egmond aan den Hoef. „Er staat een hele mooie

foto van mijn vader in”, prijst ze het boekwerk met tranen in de ogen. Zij krijgt applaus van de andere koks als ze het boek namens haar vader in ontvangst neemt. De geboren Piet Termaat, als Pantelis wereldberoemd in de wereld van de slowfood, had er graag bij willen zijn. Sophia: „Als hij er nog was geweest, was hij hier heen gekomen. En dan was ik zeker met hem mee gegaan. Dat hij er niet bij is, maakt dit moeilijk.”

De *biologische kip uit de oven met dragon, honing en tumaric* en twee andere gerechten van hem zijn Sophia al eens voorgescho-

teld. Sinds het overlijden van hun moeder, toen ze nog in Griekenland woonden, golden de zusjes als zijn voorproevers. „Mijn zusje en ik moesten alles als eerste proeven. Of er niet te veel zout in zat en zo. Ik zal die gerechten uit het boek zeker klaarmaken.” Haar oom, Gerard Termaat, voegt er aan toe dat de kookgenen met Sophia niet verloren zijn gegaan.

Gerard Termaat was tot voor kort manager van De Klompenhoeve, het decor van de presentatie waar de koks tussen de 240 geiten hun boek ten doop hielden. Dit om de link van 'koken

met streekproducten' te benadrukken. Het idee om topkoks recepten te laten maken met Noord-Hollandse streekproducten kwam van Jos Lap, chef van de Specialsredactie van het NHD. Hij zorgde ook voor de samenstelling van het boek en overhandigde het eerste exemplaar aan Michel Becker van Horeca Nederland.

Hoofdredacteur Geert ten Dam: „Het is klasse dat de topkoks mee wilden werken. Daar blijkt passie uit.” Dertien producenten van authentiek Noord-Hollandse producten leverden een deel van de ingre-

diënten. Zij worden in *Fijn Proeven* extra belicht.

Onder andere de aanwezige koks en leveranciers roemden de culinaire fotografie van persfotogroep JJFoto uit Alkmaar. Ten Dam: „Het water liep uit mijn mond toen ik het doorbladerde.” Een streekkookboek om trots op te zijn dus. Onmisbaar in elke Noord-Hollandse keuken én boekenkast. Ten Dam wenste eenieder toepasselijk toe: „Smakelijk lezen.”

FIJN PROEVEN IS TE KOOP, À 17,95 EURO, VIA DE BOEKHANDEL EN WWW.BOEKENVANDEKRANT.NL