

Verhalen en Recepten

In deze aflevering van **Chez Moi** koken we met gesloten ogen. Judith Eurlings uit Voerendaal stelde twee kookboeken voor blinden en slechtzienden samen. Over het belang van voelen, luisteren en ruiken achter het fornuis. Over bosvruchten cheesecake in braille of dadeltaart in 'Daisy' En over eindeloze vlekken in een kookboek dat vaatwasserproof is.



Geen blinde vinken maar speculaas met **BRAILLEPRINT**

door **Vikie Bartholomeus**

Probeer het maar eens, met gesloten ogen een biefstuk bakken. Schort om, pan uit de kast halen lukt nog wel. Klontje boter er in: geen probleem. Maar vlak daarna loop je al vast. Want wanneer is de boter bruin? Timing is cruciaal voor de perfect gebakken biefstuk, als je geen sudderlap of zwartgeblakerde steak wil tenminste. Spielen is niet toegestaan, want dat kunnen blinden en slechtzienden ook niet. Wat nu?

Judith Eurlings lacht. De truc is simpel: luister naar de boter. Als je die verhit gaat ie sissen. Op het moment dat het sissen afneemt, is de biefstuk van harte welkom in de pan. „En als je de boter niet meer hoort, is ie verbrand.” Simpel dus. Of toch niet? „Probeer eerst als blinde in een supermarkt maar eens een biefstuk te vinden.” En hoe pak je hem later weer uit de ijskast? Voor je het weet heb je de karbonade voor woensdag of de stofflap voor donderdag in je hand.

Judith Eurlings uit Voerendaal raakte tijdens haar studie aan de Design Academy gefascineerd door de leefwereld van blinden en slechtzienden. Voor haar afstuderen maakte ze jaren geleden het kookboek *Koken met gevoel*. „Ik zag op een cursus een blinde koken en dat ging als volgt: lezen - handen wassen - gehakballetje draaien - handen wassen - lezen - uitje snijden - handen wassen. En dat honderd keer. Ik dacht, dat moet anders kunnen. Ik lees met mijn ogen en dan nog heb vlekken in mijn kookboek. En zij lezen met hun handen.”

Het werd een kookboek in braille en grote letters dat blad voor blad in de vaatwasser kan. De omslag, gemaakt van theedoekstof, kan in de wasmachine (niet drogen of over het opgedrukte bestek strij-



Judith Eurlings: „Luister naar de boter.”

foto's Johannes Timmermans

ken). Het boek bevat etiketten in braille voor bijvoorbeeld het zoutvatje of de suikerpot en heeft geurstroken op sommige pagina's. Even wrijven en de kruidnagel of mango komt je tegemoet. Sinds vorig jaar is er ook het boek *Bakken met gevoel*, een luisterboek met twee cd's die blinden en slechtzienden ook met hun speciale Daisy-apparatuur kunnen afspeelen. Het boek heeft de vorm van een muffin met een flinke dot slag-

room bovenop. „Laatst had ik een enthousiaste klant op een beurs. 'Dit boek is roze hè, och zeg me toch dat ie roze is, ik vind het zo zoet'. Ik vond het heel leuk dat ze die associatie had bij die muffinvorm. 'Voor u is ie roze', heb ik toen gezegd.”

Aanvankelijk stapte Eurlings in de bekende val: het onderschatten van de gehandicapte medemens. „Ik dacht ik begin met 'hoe schil ik een aardappel' en 'hoe bak ik

een ei'. Maar ik werd vierkant uitgelachen. Dat kunnen we wel, hou maar op. Uiteindelijk verzamelde ze recepten in allerlei moeilijkheidsgraden. „Je begint met een simpel cakeje en je komt uit op witte brownies van Hans van Wolde.”

De sterrenkok is niet de enige beroemdheid die heeft meegewerkt. Ook cabaretier Vincent Bijlo heeft een recept aangedragen. „Hij vond het hilarisch om mee te doen. Hij mailde me: het is geen 'bakken met gevoel', maar mag ik blinde vinken indienen?” Uiteindelijk werd het een recept voor speculaas, met braille in amandel bovenop.

Eurlings heeft alle recepten zelf uitgeprobeerd. Van bosvruchten cheesecake tot Arabische wraps of de aarbeien-appel *crumble* die ze vandaag maakt. „Net niet met de blinddoek op, maar wel om te weten: hoe voelt dat aan?” Hoe klopt je slagroom bijvoorbeeld? „Wij zien dat het stijver wordt, maar dat voel je nauwelijks.” Een vinger er in dippen is bijna onvermijdelijk.

Voorkomen dat melk overkookt? Daar is een melkwacht voor, een glazen ring die op tijd begint te rammelen. 225 gram bloem toevoegen? Dat kan met een pratende weegschaal, al heeft niet iedereen dit soort hulpmiddelen omdat ze kostbaar zijn. *Bakken met gevoel* kost 12,50 euro, *Koken met gevoel* 35 euro. De uitgaves zijn met sponsorgeld tot stand gekomen, want de productiekosten voor dit soort speciale uitgaves zijn meer dan het dubbele. „Dit is natuurlijk iets anders dan de zoveelste Jamie Oliver.”

www.kokenmetgevoel.nl

Meedoen aan deze rubriek?
Stuur een mailtje met vermelding van uw naam, adres, telefoonnummer en lievelingsgerecht naar chezmoi@mgl.nl

Recept

INGREDIËNTEN

Vulling:
200 gram rietsuiker
3 eetlepels bloem
500 gram aardbeien
3 appels

Kruidmels:
200 gram bloem
225 gram donkere basterdsuiker
250 gram boter
80 gram haverhout

BEREIDING

Schil de appels en snij in stukjes, was de aardbeien en snij in stukjes. Doe het fruit in een kom en meng met de hand met de rietsuiker en de bloem. Laat de boter smelten en doe in een andere kom. Voeg de overige ingrediënten voor de kruidmels toe en meng met de hand. Schep het fruitmengsel in een ovenschaal van ongeveer 20 bij 30 centimeter. Verdeel het kruidmelveeg er over en bak 45 minuten in de oven op 190 graden.

