



Inhoud

6 Welkom terug op de thee	Originethees en theemelanges van Belevingsatelier De Theeroos
8 De Engelse kolonie in het 19^{de}-eeuwse Brugge	25 Bonnie Heather
14 Kasteel Ten Torre. Van jachtpaviljoen tot eventlocatie	25 Start to Teatox
19 Christmas Tea op Kasteel Ten Torre	29 Merry Berry
38 Fine dining met thee	34 Black Knight
44 Restaurant Preus. Food with a story	49 (Milky) Oolong
70 Avontuurlijke reizen van plantenjagers en theesmokkelaars	55 Pu Erh
77 Een juweel van staal en glas. Thee in een plantenkas	56 Hojicha
79 English Afternoon Tea in de Balatkas	59 Genmaicha
88 De Oostendse Compagnie. Oostende leerde Europa theedrinken	63 Out of Africa
96 De kracht van kruiden(thee): gezond, geneeskrachtig én lekker	66 Heren van Gruuthuse
98 Kruiden Claus	60, 69 Preto Pekoe
100 Spring Herb Afternoon Tea bij Kruiden Claus	83, 85 Earl Grey
129 De kruidenapotheek van het Sint-Janshospitaal	110 Keelkriebels
134 Floriologie of de taal van bloemen	118 Tea'gestief
144 Zoeten met bloemen	119 Lady Lemon
158 Dankjewel	125 White Mint
	126 Laurius
	132 Zuster Eleonora
	140 Thé Fleuri
	145 Germaine Migraine
	149 Rose Garden
	156 Millie Vanilli





Vegetarisch gerecht

Gepofte aubergine met zure room, curry, Damse Mokke kaas, zeste van kaffirlimoen

Crème van gepofte aubergine

Snij de aubergine in twee en kerf het vrucht-vlees kruiselings in. Stop in elke halve aubergine één teen zwarte look, kruid met grof zout en olijfolie. Leg de helften terug op elkaar, rol in aluminiumfolie en pof de aubergine gaar in een oven van 180 °C. Reken hiervoor zeker op 45 minuten. Mix de gepofte aubergine tot pulp met behulp van een mixer. Laat 3 blaadjes gelatine weken.

Klop 200 g room luchtig en lobbig op (tot de dikte van mayonaise).

Neem 500 g van de auberginecrème, breng op smaak met zeste van kaffirlimoen en eventueel nog wat zout. Verwarm een klein beetje auberginecrème tot tegen het kookpunt, haal van het vuur en meng er de uitgeknepen gelatine onder. Meng die massa onder de rest van de auberginecrème. Spatel er nu de room onder. Spuit de mousse in vormpjes of in glaasjes. Als je kiest voor vormpjes, kan je deze ook invriezen. Ontvorm ze dan voor gebruik rechtstreeks op het bord en laat de mousse op het bord rustig ontdooien in de koeling.

Decoratie van brickdeeg

Koop brickdeeg in de betere handelszaak. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij fijne reepjes van het brickdeeg. Smeer ze in met olijfolie en draai ze rond een cilindervorm. Bak af in ongeveer 6 à 7 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen. Door de olijfolie komt het brickdeeg gemakkelijk los van de vorm.

Zure room

Meng de zure room met een goede curry (bijvoorbeeld uit De Kruiderie in Hertsberge). Breng op smaak met witte wijnazijn, zout en zeste van kaffirlimoen.

Curry-olie

Gebruik een neutrale olie zoals koolzaad- of druivenpitolie. Meng met een mooie hoeveelheid curry en laat heel kort opkoken. Haal van het vuur en zeef.

Geitenkaas

Kies een lekkere, frisse geitenkaas zoals Damse Mokke. Verbreek de kaas rond de vinaigrette en mousse van aubergine. Werk af met het krokantje van brickdeeg en enkele druppels curry-olie. Rasp wat kaffirlimoen over het geheel voor extra frisheid.



Milky Oolong cold brew

Oolong of in traditioneel Chinees Wulong Cha wat zoveel betekent als 'donkere draak thee' is een halfgeoxideerde thee geproduceerd via een proces waarbij de theeblaadjes in de zon verwelken en er oxidatie plaatsvindt. De mate van oxidatie van deze unieke cultivars kan variëren van 8% tot 85%. Oolong wordt in het Frans *le thé bleu* genoemd. Het verhaal gaat dat Wu Liang, verbasterd tot Wu Long, Oolongthee per ongeluk ontdekte toen hij na een dag theeplukken werd afgeleid door een hert. Toen hij zich de thee weer herinnerde, was die al aan het oxideren.

De oolongvariëteit Milky Oolong heeft een romige, zachte smaak die lekker combineert met de Damse Mokke in dit vegetarisch gerecht.



Tea pairing



Pu Erh hot brew 90 °C

Pu Erh thee is afkomstig van het gebied rondom de stad Pu'er in de Chinese provincie Yunnan. Deze thee doorloopt een speciaal rijpingsproces, fermentatie, waardoor een donkerrode kleur, een krachtige geur en aardachtige smaak van bos, champignon of oude kaas ontstaat. Het is een exclusieve, vaak duurdere thee die net zoals goede wijn beter wordt met de jaren.

Er bestaan twee varianten; rauwe en gekookte Pu Erh. Bij rauwe Pu Erh worden de enzymen in de theeblaadjes van groene thee niet vernietigd zodat deze verder fermenteren door de inwerking van bacteriën en gisten. Daarna wordt de thee gestoomd en samengeperst tot theetegels. Dit rijpingsproces kan jaren duren. Bij gekookte Pu Erh wordt de rauwe Pu Erh in een warme en vochtige omgeving gerijpt onder gecontroleerde condities waardoor het proces kunstmatig versneld wordt en de thee sneller drinkbaar is.

Pu Erh wordt geproduceerd uit vaak eeuwenoude theebomen, hoe ouder de bomen, hoe kostbaarder de thee. Een standaard Pu Erh theetablet weegt 357 gram, maar wordt nu ook als losse thee verkocht.



Spring Herb Afternoon Tea bij Kruiden Claus

Kruidenbloemen als smaakmaker

Elisabeth De Lestrieux (°1933-2009) is een boeiende inspiratiebron wanneer we het hebben over eetbare bloemen.

In het boek *De smaak van bloemen* schrijft ze samen met Jelena de Belder een inspirerend voorwoord:

Het zou fijn zijn als het uw fantasie aan het werk zou zetten, dat een gerecht niet meer af is zonder het kleurig en geurig extra van een bloem, die wacht om geplukt te worden voor de verfijnde kunst van het koken met bloemen.

Laat je ook eens door kruiden en bloemen inspireren om een heerlijke kruideninfusie te zetten, (kruiden)bloemengelei te maken voor bij hartige of zoete scones, om kruiden of bloemen als smaakmaker te gebruiken in het beslag van cakes, taart en andere baksels of om je gerechten simpelweg te decoreren met een lading aromatische, versgeplukte (kruiden)bloemetjes.

Hierna vind je twee heerlijke recepten voor hartige en zoete scones die een perfecte match zijn bij diverse soorten kruidenbloemengelei.



Tijm (*Thymus vulgaris*)

Bij de Oude Grieken stond tijm symbool voor kracht en moed, maar ook voor stijl, gratie en elegantie. Romeinse soldaten namen een bad met tijm voor energie, moed en kracht. Ridders dronken een infusie van tijm om zo kracht op te doen. Edelvrouwen naaiden een takje tijm in de kledij van hun ridders die ten strijde trokken. Ze gaven hen zo wat extra 'goede moed' mee. Tijm werkt ontstekingsremmend en wordt een natuurlijk antibioticum genoemd vanwege zijn antibacteriële werking. Dat is natuurlijk handig als je ten strijde trekt en een snijwonde tot de mogelijkheden behoort. Het werkt verzachtend bij hoest, mond- en keelinfecties en longaandoeningen.

Theemelange Keelkriebels

Een theemelange van tijm, salie, heemstwortel en smalle weegbree brengt niet alleen verlichting bij een kriebelhoest, maar ook wanneer je snipverkouden bent. Vlierbloesem en kamille zorgen voor een lekkere zoete toets. Neem eerst een lepeltje honing en drink dan pas deze warme infusie. De naam tijm komt van 'thymos' wat parfumeren betekent. De Romeinen gebruikten het als natuurlijke luchtverfrisser voor in huis. Zij introduceerden het kruid in West-Europa. Tijm werd tussen kleding gelegd om vlooiën en motten weg te houden. Er zijn een paar honderd verschillende soorten tijm. De smaak kan snel overheersen, dus gebruik het met mate.

Tijmvarianten

Citroen- en sinaasappeltijm

In tegenstelling tot vele andere kruiden, voeg je citroentijm (*Thymus citriodorus*) of sinaasappeltijm (*Thymus vulgaris* 'Fragrantissimus') zo vroeg mogelijk tijdens het bereiden toe, op deze manier kan het aroma goed intrekken. Het plantje dankt zijn naam aan de citroen- en sinaasappelgeur die vrijkomt als de ovaalronde blaadjes worden gekneusd. Bijen zijn dol op de zeer kleine lichtroze tot lichtpaarse bloemetjes die nectar bevatten met een extreem hoog suikergehalte van 76 tot 78%. De smaak valt te omschrijven als kruidig, hartig, licht bloemig en uiteraard citroen- en sinaasappelachtig.

Gelei van citroen- en sinaasappeltijm

Ingrediënten

takjes met bloemetjes van citroentijm en/of sinaasappeltijm
sap van 1 grote limoen en/of 1 sinaasappel
1 l water
geleisuiker (type 500 g suiker voor 1,5 l sap)
of agaragar (4 g per liter sap)

Bereiding

Doe de blaadjes en bloemetjes van de citroentijm en/of sinaasappeltijm in een kookpot en overgiet met 1 l water van 90 °C. Gebruik een hoeveelheid tijm die net onder staat. Laat een volledige nacht trekken onder deksel. Zeef de tijm de volgende dag uit het water en voeg het sap van 1 limoen of sinaasappel toe. Voeg geleisuiker toe en laat drie minuten koken. Giet in kleine, steriele potjes en laat omgekeerd afkoelen.



Zoeten met bloemen



Heel wat bloemen, bloemknoppen en kruidenbloemen kunnen maar tijdens een heel korte periode geplukt worden, waarna het weer een jaar wachten is. De wereld van de eetbare bloemen, planten en kruiden is erg groot en er is altijd wel iets nieuws te ontdekken. De natuur is een onuitputtelijke inspiratiebron voor een nieuwe (kruiden)bloemengelei of voor decoratie op het canvas van een lekkere

taart. Zo zijn fruitbloesems van appel, (kwee)peer, kers en pruim zoet en fruitig van smaak. Respect voor de natuur is essentieel. Pesticiden zijn nefast, eetbare bloemen zijn puur natuur en enkel dan kan je er heerlijke dingen mee maken. Wanneer je de natuur zijn gang laat gaan gebeuren vaak de meest fascinerende dingen.

Moerasspirea (*Filipendula ulmaria*)

Rond onze natuurlijke vijver groeien vaak verrassende planten. Zo ontdekte ik er op een dag moerasspirea. De jonge blaadjes smaken komkommerachtig en ook de bloemen zijn culinair hoogstinteressant. De pluimen zitten vol kleine roomwitte bloempjes met een zoete amandelsmaak die een sterke honing-amandelgeur verspreiden en heerlijk smaken in gelei, siroop of als zoete, strooibare garnering op taart.

Thee melange Germaine Migraine

Moerasspirea behoorde samen met watermunt en verbena tot de drie heilige kruiden van de Druïden omwille van zijn geneeskrachtige eigenschappen. De naam Spirea vinden we terug in aspirine. Moerasspirea bevat o.a. salicine, de basis van acetyl-salicylzuur of natuurlijke aspirine. Het hebben van hoofdpijn is vervelend. Er bestaan vele soorten: spanningshoofdpijn, kloppende hoofdpijn, migraine, ... Gelukkig kan de natuur deze kwaal verzachten dankzij de geurige bloem en het blad van moerasspirea, moederkruid en citroenmelisse. Ginkgo biloba stimuleert de bloeddoorstroming in de hersenen waardoor je minder snel last krijgt van hoofdpijn. Wilgenbast bevat de stof salicine die dezelfde werking heeft als asprine. Gember gaat hoofdpijn en diverse spanningen tegen. Rozenblaadjes brengen harmonie in deze melange.

Gelei van moerasspirea

Ingrediënten

troebel appelsap
bloemen van moerasspirea
sap van 1 limoen voor 1l vocht
water
geleisuiker (type 500 g suiker voor 1,5 l sap)
of agaragar (4 g per liter sap)

Bereiding

Doe de bloemetjes van de moerasspirea in een kookpot en overgiet met water van 90 °C. Gebruik een hoeveelheid water tot de bloemen net onder staat. Laat een volledige nacht trekken onder deksel. Zeef de bloemen de volgende dag uit het water en voeg dezelfde hoeveelheid appelsap toe. Voeg limoensap en geleisuiker toe en laat 3 minuten koken. Giet in kleine, steriele potjes en laat omgekeerd afkoelen.