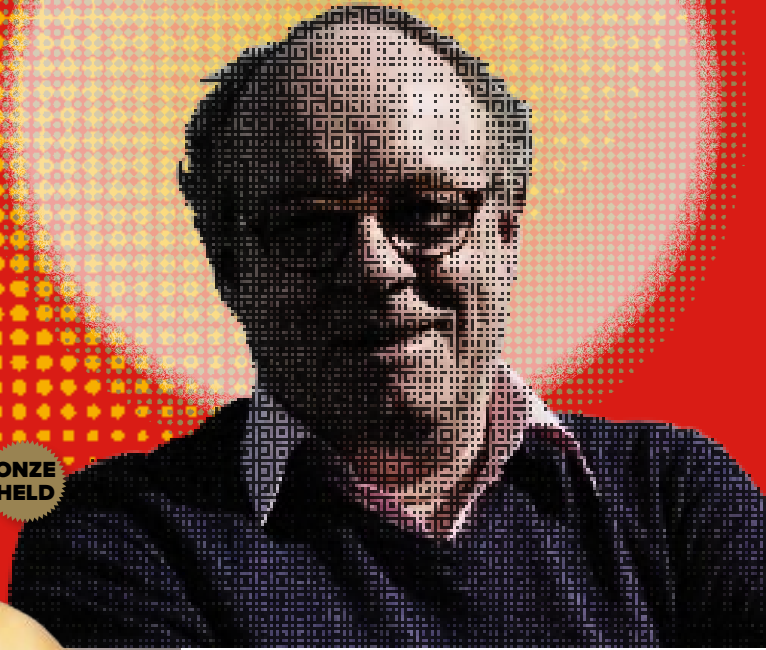




ZWARTE THEE MET MELK EN SUIKER

De uitvinder van melk en suiker in zwarte thee verdient de Nobelprijs. Want hoewel niet per se gezond – uit onderzoek blijkt dat melk de positieve invloed van thee (antioxidanten) op de bloedvaten blokkeert – is de combinatie verdomd lekker. En wat blijkt nu: de gewoonte komt niet uit Engeland, maar uit Frankrijk. Thee met melk werd het allereerst geconsumeerd door Marquise de la Sablière, waarschijnlijk om de bittere smaak van tannine te neutraliseren. Een andere, nogal aparte combinatie is die met boter en zout in plaats van suiker, zoals ze drinken in Tibet – soms wel veertig kopjes per persoon per dag. Schijnt goed te zijn om het energieniveau op te krikken.

ONZE
HELD



WILL JANSEN

14 Een goedlopend tijdschrift maken is geen sinecure (weten wij). Niettemin flikken Will Jansen en zijn vrouw Anka het al jaren, om op eigen kracht hun tijdschrift *Bouillon!* uit te geven voor een schamel handje culi's. Dat Will daarnaast ook nog tijd vindt om de E-nummers te categoriseren, een supermarktgidz samen te stellen en de fouten uit *De Dikke van Dam* te vlooien, maakt hem tot niets minder dan een Culinaire Held. *Go Willy Go.*



® madeleine



MADELEINE

15 We komen haar steeds vaker tegen, het charmante en verfijnde kleine zusje van Cupcake. En als Madeleine haar zegetocht op die eendimensionale suikerspin van een zus voortzet, hoor je ons niet klagen. Een jaar geleden aten we bij Le Restaurant in Amsterdam een heel schaalteje van de warme frêle cakejes en waren we definitief smoor. Nog mooier: van (de jongens van) Jan de Wit, chef van Le Restaurant, kregen we zonder omhaal het recept. ®



16 **CAKE BOSS** In deze reallifesoap volgen we 'cake boss' Buddy Valastro en zijn temperamentvolle Italiaanse familie. Zij runnen samen Carlo's bakery in New Jersey, en maken de gekste taarten. Van bruidstaarten tot werkende roulettetafels en de hele Sesamstraat, het kan. Discovery Channel, dagelijks

KIJK