

Op Twitter kan alles tot ophef leiden, ook een krantenbericht van zeventig jaar oud. Op 20 september 1944 maakte *The New York Times* melding van een culinair novum: de pizza. Het berichtje werd afgelopen week gememoreerd in een rubriek die nagaat wanneer een term voor het eerst in de krant voorkwam. Hilariteit alom om de suffe krant die een trend meende te ontdekken die in werkelijkheid al decennia bekend was in New York. De eerste pizzeria, Lombardi's, opende immers al rond 1900 in Manhattan.

Toch was het geen onzin, want New York mocht de pizza dan kennen, veel Amerikanen maakten pas kennis met de 'belegde platte taart' toen ze als soldaat in 1944 in zuidelijk Italië aan land kwamen. Zo kreeg de pizza fans in heel Amerika.

In Nederland deed de pizza zijn intrede langs verschillende wegen: Italianen die in de jaren vijftig in de koloniën van Belgisch en Nederlands Limburg



Goede pizza is ook thuis prima te maken

GASTRONOMIE / Pizza

Bodemonderzoek

kwamen werken, namen hem mee, Nederlanders die vanaf de jaren zestig met vakantie gingen in Zuid-Europa, ontdekten hem daar. In de jaren zeventig schoten hier de pizzeria's uit de grond. Ketens als Domino's en New York Pizza kwamen eind jaren tachtig, begin jaren negentig en waren sterk op de Amerikaanse pizzacultuur gericht.

De stichting die strijdt voor er-

kenning van de echte Napolitaanse pizza als werelderfgoed gruwt van de ketenpizza's. Dan zat het recept dat *The New York Times* in 1947 plaatste dichterbij de buurt van 'la vera pizza'.

Meng in een kom 250 gram gezeefde bloem, 1/2 theelepel zout, 1 theelepel suiker. Los 4 gram instantgist op in 150 milliliter lauwater en giet dat bij de bloem, plus 2 eetlepels olijfolie.

Meng met de hand tot een soepel deeg. Laat het deeg 15 minuten rusten. Snij in twee porties en bewaar die onder plastic folie: circa 3 uur op kamertemperatuur of 8 uur in de koelkast. Verwarm de oven zo heet mogelijk voor. Thuis is dat doorgaans 250 graden, veel minder dan de 450 van een echte pizza-oven, maar het volstaat.

Het deeg rijst niet enorm, maar er ontstaan als het goed is wel kleine luchtbellen. Niet meer kneden nu, maar voorzichtig platdrukken en groter maken door het deeg tussen de handen heen en weer te draaien.

Een vuistregel voor de *topping*: vocht maakt het deeg klef, vet maakt het knapperig, dus niet te veel tomaat, dep mozzarella droog, beetje basilicum, en wees verder zuinig met wat u erop legt. Te veel ingrediënten verpesten de bodem. Besprenkel met olijfolie en bak de pizza in circa 10 minuten. Hoe warmer de oven, hoe korter. Als de korst donker begint te worden, is de pizza goed. Bram Hahn

HOTSPOT / Kasteel Kerckebosch – Zeist

Kasteel met kerkraam



Bijzonderheden Chef-kok Hans van Triest introduceert naast zijn restaurant de bistoria: een mix tussen een Italiaanse trattoria en Franse bistro, met open keuken. Je kunt er binnen een uurtje eten.

Locatie Arnhemse Bovenweg 31, Zeist

Info www.kasteelkerckebosch.com

Prijs Kamer € 84; gerechtje € 14,50

Jonkheer Egbert Lintelo de Geer liet in 1904 net buiten Zeist een kasteel bouwen, maar het werd geen standaard kasteel. De Geer hield van architectuur, en koos voor een kakofonie aan stijlen. Een kasteeltoren, maar ook een imposant glas-in-loodkerkraam. Bakstenen van andere kastelen en kloosters, en twee oude zware deuren van de Dom van Utrecht.

Na de dood van De Geer in 1945 werd het kasteel een Bilderberg Hotel, tot begin dit jaar; het was niet meer rendabel, omdat er maar dertig hotelkamers zijn. Dus willen ondernemer Ingmar Sloothaak en chef-kok Hans van Triest (ex-De Hoefslag) 70 procent omzet uit eten en drank halen. Een hotelbar en een betaalbaar restaurant moeten hiervoor zorgen.

Sloothaak en Van Triest hebben in tweeënhalve maand het kasteel vooral veel lichter gemaakt. Veel spotjes, minder tussenmuren en meer wit. De sfeer is huiselijk, met loungestoelen en -banken en open haarden.

Het motto van de nieuwe uitbaters stond al prominent op het eeuwenoude kerkraam in de centrale hal: 'Het doet er niet toe hoelang, maar hoe goed men geleefd heeft.' Pim Brassier

Avondspitswijn in de tram

Elseviers moderedacteur John de Greef stuurde een foto van een tram in Milaan. Ach, was ik maar verlicht despoet, dan hadden we hier ook nog zulke trammetjes. Met een conducteur met pet en pommadesnor, en een barretje met een begrijpende oude ober, die je na een dag aandelen verhandelen of vuil ophalen opkikkert met een glas avondspitswijn. En dan niet zo'n suffe wijn als de KLM schenkt aan de mensen in de zakenstoeltjes, nee, wijn waarvan een braaf burger in vervoering raakt.

Want tjeempie, die puurnatuurwijnen van l'Anglore verleiden als de beste bourgogne, zo zwoel, rijp en lichtzinnig, met Zuid-Franse kruiden en de comfortabele luxe van een limousine uit de tijd dat auto's nog automobielen waren. Dus als een passagier zo blij wordt dat hij als Tarzan aan de houvastlussen door de tram gaat zwieren, dan vindt niemand dat erg. Nicolaas Klei



L'Anglore, vanaf € 14,95 wijnvriend.nl