

Ik ben begonnen met koken toen ik een jaar of 16, 17 was. Dat was eigenlijk een puur praktische beslissing. Als ik op kamers zou gaan om te studeren, zou ik wel moeten kunnen koken. Als tegendraadse puber besloot ik wel, dat ik alleen vegetarisch zou koken. In een niet-vegetarisch gezin was dat nogal een beslissing. Mijn moeder wist niet wat ze dan klaar moest maken om toch gezond te koken. Ik wist het ook niet en internet was destijds geen optie, maar gelukkig bracht de bibliotheek uitkomst.

Het eerste vegetarische kookboek dat ik vond, bevatte Indonesische recepten en samen met mijn moeder ging ik de keuken in. Ik begon met 1 gerecht en veel in de weg staan. Mijn moeder kookte de rest van de maaltijd en onze keuken was niet al te groot. Met mijn exacte inslag maakte ik het mezelf erg moeilijk. 1 theelepel van dit, 2 theelepels van dat. Alles werd nauwkeurig afgewogen en in de juiste volgorde van het recept toegevoegd en klaargemaakt. Tot ik me op een dag afvroeg waarom de ene theelepel die ik gebruikte groter was dan de andere en of het niet een stuk makkelijk zou zijn om recepten ongeveer te volgen. Vanaf dat moment ging alles opeens een stuk makkelijker.

Ik leerde al snel maaltijden koken in plaats van een enkel gerecht. Ik begon ook aan recepten te sleutelen in plaats van ze exact op te volgen. Aanvankelijk waren het nog allemaal Indonesische recepten, maar na verloop van tijd ging ik ook andere keukens proberen. Mijn moeder en broer waren proefkonijnen en ik hield de recepten bij in een schrift. In een ander veel dikker schrift stonden de recepten (of ideeën voor recepten) die ik nog wilde maken. Die plukte ik overal vandaan: boeken, kranten, weekbladen, tijdschriften. Naast dat schrift kwam een multomap met recepten die ik uit tijdschriften knipte en behoorlijke rij kookboeken. Ik begon recepten te "vegetariseren" en steeds creatiever te koken. Sommige recepten zijn helaas eenmalig gebleven. Ter plekke in de keuken bedacht en vergeten op te schrijven.

Uiteindelijk ben ik niet op kamers gegaan, maar wel blijven koken. Ik ben ook vegetariër geworden, uiteindelijk. De schriften werden vervangen door een computer. De informatiebronnen werden vervangen door internet. Het schrift met favoriete recepten mondde uiteindelijk uit in een website. Deze website. Hopelijk biedt de website genoeg inspiratie om zelf een vegetarische maaltijd op tafel te zetten. Sommige recepten zijn beproefd, sommige komen uit het schrift met ideeën. Sommige recepten zijn geheel nieuw, maar sommige (de meeste) zijn al op een of andere manier eerder gepubliceerd. Een bronvermelding heeft geen zin, omdat ik meerdere bronnen combineer, of een bron aanpas naar mijn eigen ideeën. En dat is ook wat ik hoop dat de bezoekers doen met deze website. Kijken, lezen, aanpassen en koken. Vooral koken.