

## Wat is smaak?

Het bekendste woordenboek van Nederland, Van Dale, heeft maar liefst een halve pagina nodig om uit te leggen wat smaak is. Het is dus niet gemakkelijk, te meer omdat een belangrijke vraag is of smaak objectief of subjectief is. Kleur en geluid zijn voorbeelden van objectieve waarnemingen terwijl smaak vaak gezien wordt als iets subjectiefs. Maar is dit ook terecht?

## Wat is de essentie van smaak?

Als we iets proeven dan gebruiken we al onze zintuigen tijdens de registratie van de smaak. Zo wordt een product dat mooi gepresenteerd is op een bord als smaakvoller gezien dan wanneer het niet mooi gepresenteerd wordt. De smaak van mensen is dus niet objectief maar bestaat in plaats daarvan juist uit subjectieve voorkeuren. Met andere woorden wordt de objectieve smaak van producten door de zintuigen van de consument subjectief.

Een objectieve benadering van smaak wordt juist steeds wenselijker binnen de gastronomie. Het spectrum van smaak wordt daardoor steeds meer gezocht bij de producten in plaats van bij de mensen. Vragen die daarbij horen zijn: Wat doet elk ingrediënt op een bord? Wat draagt het bij aan de smaak? Draagt die versiering of dat garnituur iets bij aan de smaak? De kans is groot dat een gerecht erop vooruit gaat door "de kunst van het weglaten".

## Wat is "the art of taste"?

Creatief koken is een vorm van kunst en heeft veel met beheersing van techniek te maken. Of een gerecht lekker is of niet is geen toeval maar is weten waar je mee bezig bent! Door het gebruik van de beste grondstoffen, de juiste bereidingstechnieken en de kunst van het weglaten wordt de optimale balans gevonden in smaakcomponenten waardoor een smaak gecreëerd wordt die bijzonder subtiel en verfijnd is. Door open te staan voor deze subtiliteit en door de kennis rondom de kunst van het koken te vergroten kan veel waardering voor deze vorm van gastronomie ontstaan. Eén van de kunsten van het koken is om ervoor te zorgen dat alles precies goed gaar is op het moment van serveren. Dit vraagt beleid en organisatie vermogen. Zeker als het om grotere aantallen gaat. De uitkomst is in elk geval een bepaalde smaak die te beschrijven is met de termen: Mondgevoel en Smaakrijkdom.

Mijn dagelijkse uitdaging is om de smakelijkheid van een product te verhogen door een goede balans in smaakcomponenten te vinden: "the art of taste"!