Persbericht

**SUMAK WINT VERKIEZING Multiculinair Kookboek 2019**

**Amsterdam** – Sumak van Anas Atassi (Nijgh & van Ditmar Culinair) heeft de eerste verkiezing van het MultiCulinair Kookboek van het Jaar gewonnen. Nadia Zerouali's Henna Hanina eindigde als 2e. Mooncake – het Bakboek en Baru Belanda van Pascal Jalha deelden de 3e plaats.

Volgens de juryvoorzitter [Hiske](https://www.instagram.com/hiskeversprille/) Versprille is ‘Sumak een boek vol prachtige beelden, maakbare gerechten en bitterzoete nostalgie. De schrijver neemt ons niet alleen mee naar het Syrië van zijn jeugd maar ook naar zijn keukentafel in Nederland, waar ik dolgraag een keer zou aanschuiven voor nog meer heerlijke gerechten en mooie verhalen’

‘Anas Atassi heeft met Sumak een prachtig boek neergezet. Ondanks dat hij geen kok is, heeft hij een zeer ‘kookbaar’ boek gemaakt. De verhalen zijn persoonlijk. Je krijgt een mooi beeld van zijn leven van voor de oorlog in Syrië. Maar bovenal is het een boek dat hoop geeft voor alle mensen die op de vlucht zijn voor oorlog en armoede in hun land. Dat de opbrengst van het boek naar een goed doel gaat omdat Anas iets terug wil doen voor de manier waarop men hem hier heeft ontvangen, is hartverwarmend.’, aldus het juryrapport.

De jury bestond uit culinair-recensent Hiske Versprille, publicist en schrijfster Yesim Çandan en Ama Koranteng-Kumi, oprichtster van welzijnsproject Broei & Groei in Amsterdam Zuidoost.

De verkiezing werd dit jaar voor het eerst gehouden. Met deze verkiezing hoopt initiatiefnemer Sarriel Taus kookboekenmakers en -uitgevers te inspireren meer aandacht te besteden aan Nederlands kooktalent van niet-Europese keukens.

Sarriel Taus: ‘Er verschijnen jaarlijks ongeveer duizend kookboeken in Nederland. Ondanks het feit dat er mensen uit ruim 180 landen in ons land wonen, komen er heel weinig door Nederlanders gemaakte boeken uit over niet-Europese keukens. Dat is jammer. Er is geen land ter wereld met zo’n een diversiteit aan keukens per vierkante kilometer als Nederland. Het multiculinair kookboek verdient om meerdere redenen aandacht. Niets verbindt meer dan voedsel. In deze tijd van toenemende polarisatie is elkaar ontmoeten met een bord eten belangrijk. Door het vastleggen van recepten kan multiculinair erfgoed worden doorgegeven en behouden blijven. Bovendien levert het creatief combineren van keukens duizenden nieuwe recepten op.’

------------------------------------ EINDE PERBERICHT ---------------------------------

**Noot voor de redactie**

Voor meer informatie: Sarriel Taus, 06 53182287 of sarriel@amsterdameetdoor.nl

Website: [www.amsterdameetdoor.nl](http://www.amsterdameetdoor.nl/)