

Meiden met een culinaire passie

Stuur deze meiden de keuken in en ze zijn gelukkig. Voor Pety, Josephine, Kasia en Eva groeide hun culinaire interesse uit tot een ware passie. Een passie waarvan ze alle vier op hun eigen creatieve manier (hun) werk hebben gemaakt!

Pety (25) is kok in haar eigen restaurant

“Op mijn achtste riep ik al: ik word topkok! M’n moeder hield niet van koken, maar m’n oma wel. Samen met haar maakte ik vaak lekkere dingetjes. Als mijn moeder geen zin had om te koken, ging ik in de keuken staan en verzon ik van alles. Toen ik zestien was, begon ik aan de opleiding voor kok. Na mijn afstuderen werkte ik een paar jaar als kok in loondienst en volgde daarnaast een studie Voeding en Diëtetiek. Ik ging me steeds meer bezighouden met duurzaamheid en biologisch voedsel en vroeg me af of ik een koppeling kon leggen met de horeca. Al brainstormend met een collega groeide er een spannend idee: waarom zouden we niet zelf een restaurant beginnen? We besloten ervoor te gaan en in juli 2010 openden we de deuren van Karakter. In ons restaurant werken we zoveel mogelijk met biologische, streek- en seizoensgebonden producten. Onze insteek is: genieten is prima, maar niet ten koste van de wereld om je heen. Bewust zijn van je eetgedrag, zeg maar. Bovendien zijn pure, eerlijke producten vaak veel lekkerder. Ik sta zo’n 80 procent van de tijd achter het fornuis. Ik kook graag uit de losse pols, ben een creatieve kok. Sommige gerechten maak ik puur op gevoel. Omdat we geen kaart hebben maar afhankelijk zijn van het wekelijkse aanbod, komt die creativiteit van pas. Soms loop ik tegen ingrediënten aan die ik zelf niet eens ken. Het is leuk om dan nieuwe combinaties te bedenken en mensen te verrassen. Het restaurant heeft een open keuken, dus onze gasten komen regelmatig even langslopen. Het fijne aan dit vak is dat je gelijk resultaat ziet. Het geeft me een enorme kick als mensen na afloop van hun diner komen vertellen dat ze het echt verschrikkelijk lekker hebben gevonden.”

www.restaurantkarakter.com

Josephine (22) is food designer

“Toen ik tegen de opleiding Food en Design aanliep, wist ik: dit past precies bij mij. Ik ben van kleins af aan al creatief: ik bakte graag taarten, experimenteerde met de aardbeien uit onze kas en was altijd aan het tekenen. Nog tijdens mijn studie besloot ik om voor mezelf te beginnen. Kennelijk vielen m’n ontwerpen en ideeën nogal op, want toen topchef Pierre Wind mijn presentaties zag, vroeg hij me direct of ik een kinderkookboek van hem wilde illustreren en vormgeven. Een hele eer en een geweldig begin voor mijn bedrijf frenzy designers. Als food designer wil ik mensen op een uitdagende manier prikkelen om niet zomaar klakkeloos iets in hun mond te stoppen, maar erbij na te denken waar hun eten vandaan komt. Ook bedenk ik nieuwe producten en probeer ik voedingsmiddelen op een vernieuwende manier te presenteren. Ik kan er mijn creativiteit helemaal op los laten. Inspiratie haal ik overal vandaan. Ik kijk goed om me heen, naar de mode, naar muziek. Er is altijd wel iets waarvan ik denk: wow, hier moet ik iets mee doen. Dat leidt bijvoorbeeld tot een ontwerp als TattooTaste, een likbare tatoeage. Ons nieuwste project is Il’JoJo, een gezond groenteconcept voor jongeren dat hopelijk op stations en in de stad verkocht gaat worden. Il’JoJo is een combinatie van gevriesdroogde en verse groenten in een eetbaar hoorntje. Een gezond, lekker

en gemakkelijk alternatief voor het bekende frietje en niet duurder. Veel jongeren eten zelden groente. Door te kiezen voor deze snack krijgen ze toch de nodige vitaminen en mineralen binnen. Het leuke van dit concept is dat het er niet suf uitziet, maar juist trendy, hip en stoer. Zelf denk ik dat dit een megahit gaat worden. Gezond hoeft niet saai te zijn!”

www.frenzydesigners.com

Kasia (24) is theesommelier

“Thee is een grote inspiratiebron voor mij. Het is meer dan alleen een drankje: het is een culinaire beleving. Ik ben als Poolse opgevoed in de theetraditie. Net zoals in Nederland elke dag koffie wordt gedronken, dronken we daar thee. Als health coach ontdekte ik dat thee niet alleen lekker is, maar ook nog eens hartstikke gezond. Thee zit vol antioxidanten, is goed voor je bloedsomloop en spijsvertering en geeft energie. Toen ik dit jaar werd gevraagd mee te doen aan de Dilmah competitie voor theesommelier, besloot ik het erop te wagen. Ik presenteerde drie gezonde en vernieuwende creaties met thee en won! Daarna bezocht ik theeplantages in Sri Lanka. Ik mocht ruiken, proeven en voelen, zag met eigen ogen het verhaal achter het product. Die reis opende pas echt mijn theewereld. Thee wordt daar op ontelbare manieren toegepast, ook in gerechten: als dressing, als marinade, in sauzen en toppings. Daar in Azië ontdekte ik de teabars, met complete tea-and-foodmenu’s op hoog culinair niveau. Eenmaal terug had ik meer dan genoeg inspiratie om mijn werk als theesommelier inhoud te geven. Ik doe veel presentaties en proeverijen, bijvoorbeeld voor bedrijven. Net als een wijnsommelier deel ik mijn kennis van het product, bereid en schenk ik het en maak ik mooie drank-spijscombinaties. In zwarte, groene en witte thee zijn zoveel variaties en ik experimenteer graag met ingrediënten. Vriendinnen reageren vaak verrast als ik hen in een mooi wijnglas een mocktail – alcoholloze cocktail – op basis van thee presenteer. Soms hebben ze in eerste instantie niet eens door dat er thee zit in hun Mojito of Sangria. Zelfs verstokte koffiedrinkers zijn óm na het proeven van mijn Chai T’ccino, een cappuccino van thee. Het is leuk om zo van theedrinken een ervaring te maken. Ik hoop dat thee in de toekomst steeds meer ingeburgerd raakt als alternatief voor alcohol en lekkere begeleider bij een heerlijke maaltijd. Eentje waarvan je geen kater krijgt, maar die je juist fit houdt!”

www.kasiavermaire.com

Eva Riemersma (26) heeft een eigen cateringbedrijf

“Bij catering denken veel mensen aan grote hoeveelheden bitterballen en huzarensalade. Met mijn eenmansbedrijfje Tastoe wil ik laten zien dat het ook verfijnder kan, met onverwachte smaakcombinaties en een verrassende presentatie. Als vegetariër en diabetespatiënt was ik al op jonge leeftijd bewust met eten bezig en zo groeide mijn passie voor koken. Ik stond thuis vaak in de keuken en maakte later ook voor vrienden regelmatig lekkere dingen klaar. Steeds vaker kreeg ik als reactie dat ik hier echt iets mee moest gaan doen. Toch ging ik eerst studeren. Tussen de bedrijven door kookte ik zo vaak mogelijk. Ook had ik een bijbaantje in de horeca en zo deed ik genoeg ervaring op om in 2007 mijn cateringbedrijf te kunnen beginnen. Ik verzorg diners op locatie, high teas, complete picknicks en wat mensen ook maar willen. Een van de meest aparte opdrachten tot nu toe

was een high tea op een crematie. Heel bijzonder. Ik kreeg achteraf fijne reacties, het was precies naar wens geweest. Dat geeft me een goed gevoel. Ik ben erg van de details, geef graag mijn eigen draai aan wat ik maak. De presentatie van een gerecht vind ik minstens zo belangrijk als hoe het smaakt. Een picknick presenteer ik in een mooie mand, met leuk serviesgoed en een bijpassend kleed. Met weckpotjes, blikjes en de mooie kleuren van het fruit van het seizoen maak ik het echt áf. In mijn creaties verwerk ik veel verse groenten, kruiden, peulvruchten en vis. Zelden vlees, maar dat mist eigenlijk niemand, merk ik. Qua kooktechnieken ben ik niet zo precies. De stijl van Julia Child en Jamie Oliver spreekt me aan: passievol, maar niet te ingewikkeld. Het grappige is dat ik niet eens officiële kokspapieren heb. Dat geeft niet, ik doe iets waar m'n hart ligt en waarvan ik heel gelukkig word. Een klant kwam me laatst bedanken en zei: jij kan écht koken. Zo'n compliment stimuleert me om door te gaan."

www.tastoe.com

[@www.belindafallax.nl](https://www.belindafallax.nl)