



• V.l.n.r.: Hein Willemssen, Theus de Kok en Jelle Wagenaar.



Stan Huygens

JOURNAAL

journal@telegraaf.nl / fax: 020-5852065

- Valderrama plukt met de hand.
- Een blik op Toledo.



Olijfolie verrijkt gerechten

Spaanse Valderrama-olijven kennen geen eerste of tweede persing. Er komt zelfs helemaal geen persing aan te pas. Ze worden gecentrifugeerd en na een razendsnel productieproces gebotteld. Een aantal Nederlandse meesterkoks was met Fred ten Kroode, Benelux-verkoopmanager van Valderrama Olijf Olie Grand Cru, afgereisd naar de olijfgaard van José Millán Valderrama in Alcobendas, nabij Toledo. En de heren waren verrast over de enorme kwaliteit.

Dat er binnen drie kwartier zo'n prachtige, smaakvolle olijfolie wordt geproduceerd zonder enige toevoegingen die gelijk drinkbaar is, vonden de meesterkoks sensationeel. „Het is belangrijk dat je goede olijfolie op tafel zet, zeker bij brood. Ik ben inderdaad verrast”, bekende chef-kok Otto Nijenhuis van Chateau Gerlach in Valkenburg. „Als je een mooi product hebt, hoef je er niets aan te doen.”



• Sterrenkok Adolfo Muñoz (r.) met sommelier Miguel Angel de Arcef.

Proeverij

Zachtheid is het kenmerk van deze olijfolie. Tannine-gevoelige schilletjes worden binnen één minuut uitgecentrifugeerd waardoor geen bittere en dominante smaak ontstaat. Er worden maar liefst zes verschillende soorten olijfolie geproduceerd en daar horen gebruiksaanwijzingen bij, die bij de fles wordt verstrekt. „De kok moet weten welke olijfolie past bij welk product”, legde Ten Kroode uit tijdens de proeverij. „Daarbij heeft chef-kok en adviseur Cees Helder, ambassadeur van Valderrama, bereidingsadviezen gegeven. Bij het gebruik van de Arbequina, een van de zes soorten, worden de producten met elkaar verbonden en gerechten intenser van smaak”, wist Ten Kroode die de olijfolie in de Benelux verkoopt aan de groothandel, onder andere aan Hanos.

Daarvoor was Hanos-accountmanager en tevens bestuurslid van het Gilde van Nederlandse meester-



• Adolfo in zijn eigen keuken met zijn huishoudster Maria.

koks, Loek Beemster, meegereisd. „We waren de eerste die deze exclusieve olie verkocht. Of de truffelolie aanslaat, moeten we eerst uitzoeken voordat we dat in de schappen zetten.” De witte (emigszins overheersend) en zwarte truffelolie kwamen na de proeverij van de pepere, boterige en noterige oliën op tafel tijdens de lunch. En alle soorten zijn een verrijking van de gerechten! Zowel voor vlees, vis en zoete nagerechten. Bij chef-kok Adolfo Muñoz, eigenaar van restaurant Adolfo Casa Urbana (*) in Toledo, met daarbij een wijning en dining restaurant en hotel, staat het ruime assortiment van Valderrama al jarenlang in de keuken. De enthousiaste kok bereide een voortreffelijk diner in zijn restaurant van onder andere een bonensoepje, ganzenlever en uitermate smaakvol gebakken speenvarken met een klein beetje hete bliksem, gevolgd door een nagerecht van ijs en chocolade. Daarbij werden



• V.l.n.r.: Otto Nijenhuis, Loek Beemster en Aart van den Hoek.



Spaanse sterrenkok kende geen grenzen. Het hele gezelschap werd uitgenodigd voor een ontbijt in zijn eigen huis, waaraan ook een restaurant grenst met plek voor 600 covers. Theus de Kok van de Echoput (*), Aart van den Hoek van onder andere Kasteel Rhoon in Rhoon, Hein Willemssen van de Hofstee in Bladel en Jelle Wagenaar van Het Seminar in het Twentse Zenderen keken toe hoe Muñoz eieren bakte in water en niet, zoals verwacht, in olijfolie. „Op die manier kan niemand klagen over een zwart gebrand randje”, grapt Willemssen. Hij overweegt ook om met Valderrama te gaan werken. „Ik maak mijn eigen mosterd- en

dillesaus voor de verkoop buiten het restaurant. Maar nu denk ik deze saus op basis van olijfolie te gaan maken.” José Millán Valderrama, tot 2001 werkzaam bij een Duits ict-bedrijf, uitgekocht met opties en die verzilverd voor een aardig bedrag, is toen het familiebedrijf gaan voortzetten. Hij kocht nog een olijfgaard in Cordoba, maar de productie en verzendingen vinden plaats in Alcobendas. Jaarlijks wordt zo'n 350.000 liter olijfolie verkocht aan de horeca en betere restaurants, met een omzet van 2,5 miljoen euro.

De meester-koks zagen hoe de oogst plaatsvond. Snel en modern. De grootste afnemers zijn de Benelux en de Verenigde Staten. Valderrama, die met zijn directeur Miguel Millán Garcia de hele wereld afreist, hielp nog even een handje mee door het plukken van de olijven. „Nog niet zo lang geleden werden de olijven met de hand geplukt”, vertelde hij. Maar ook in de productiehal draagt hij even een steentje bij door de lege flessen op de band te zetten, waar de zuigst gereste en uitermate smakvolle olie in de flessen wordt gevuld. Met de gebruiksaanwijzingen!



• V.l.n.r.: Bart Peut, lerares Ivetta Vermae en Olaf Weissman van ROC Mondriaan.

Koken voor 'snoezelkamer'

Een groepje Nederlandse sterrenkoks van de Alliance Gastronomique toog geheel volgens traditie naar het schoolrestaurant The Source van de Sundialschool in Philipsburg op Sint-Maarten voor beroepsopleiding om voor het lokale bedrijfsleven te koken. De gasten betaalden genoeg om een zogenaamde snoezelkamer te kunnen financieren voor kinderen met een handicap op landgoed St. John van het Wit-Gele Kruis.



• Paul van Vliet (l.) en Claret Connor.

De snoezelkamer wordt gebruikt door kinderen om even op adem te komen en te relaxen. Snoezelen is een samentrekking van de woorden snuffelen en doezelen. Leraar consumptieve techniek Bart Peut, die al negentien jaar op St. Maarten woont en werkt, wordt stagebegeleider Olaf Weissman van ROC Mondriaan uit Den Haag aan zijn zijde om het niveau van de Sundialschool op een hoger plan te brengen. En dat is ook hard nodig, want het eiland zit te springen om ervaren beroepskrachten die meteen ingezet kunnen worden in hotels, bars en restaurants. „We werken er hard aan”, vertelde directeur Mireille Regales-Peterson. De sbo- en vbmo-opleiding zijn erg praktijkge-

richt. „Het is werken en leren tegelijk. Jammer is dat de uitval zo groot is”, zei Peut. ROC Mondriaan heeft momenteel twintig leerlingen die stage lopen op de zes Beneden en Bovenwindse Eilanden.

Onder de lunchgasten bevonden zich directeur Paul van Vliet van PricewaterhouseCoopers, hotel-directeur Jan Borsje van Wyndham Hotels & Resorts en Claret Connor, directeur van de Kamer van Koophandel op Sint-Maarten.

Het initiatief voor de snoezelkamer werd door alle aanwezigen van harte ondersteund. Het was hartverwarmend!

SCHEURKALENDER

Kleine zaken oogsten veel lof. Francis Bacon

Denksport

MAANDAG week 01

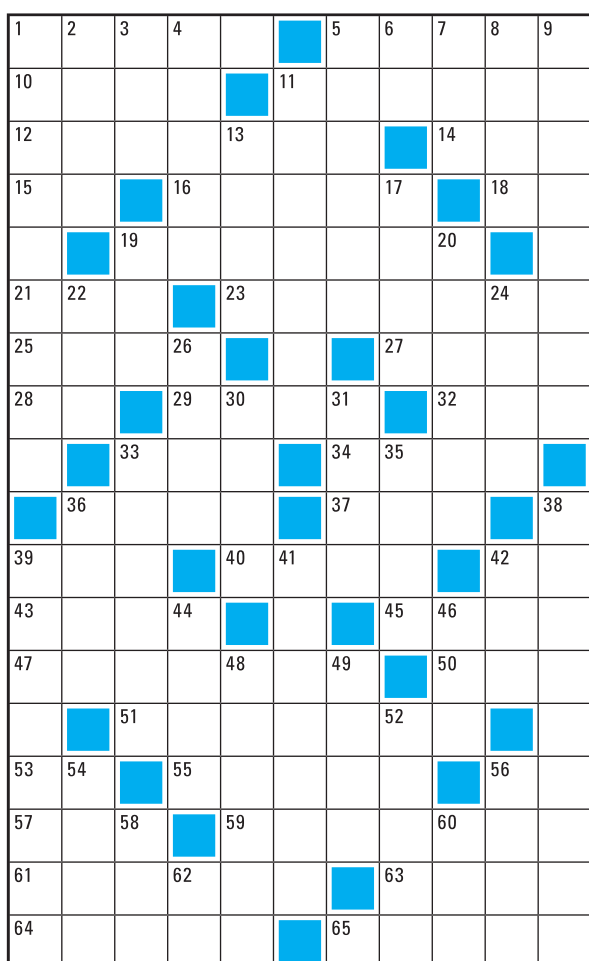
KRUISWOORDRAADSEL

HORIZONTAL

- 1 winters voertuig 5 muze van het minnedicht
- 10 rivier in Rusland 11 regelen 12 zonder reden
- 14 inhoudsmaat 15 vogel 16 van zekere houtsoort
- 18 voorzetsel 19 deel van een nalatenschap 21 grote bijl
- 23 kruinschering 25 aanspreekvorm voor vader
- 27 drietal 28 plus 29 Frans departement 32 modern
- 33 schaatsterm 34 stuurraad 36 staatsiekleiding
- 37 religieuze 39 onder (Latijn) 40 boomstronk 42 u (ouderwets) 43 grote hoeveelheid 45 ingang
- 47 apendom 50 boom 51 soort onderricht 53 noot
- 55 kenbaar maken 56 bijwoord 57 duinvallei
- 59 zeemansuitdrukking 61 de adelstand 63 plaats in de VS 64 neerslag 65 vogel

VERTICAAL

- 1 strandschelp 2 mythologische figuur 3 onbepaald voornaamwoord 4 goed bergaf rijdende wielrenner
- 5 iedereen 6 zonnegod 7 lichaamsdeel 8 zeurkous
- 9 kledingstuk 11 door kinderen gemaakt speelgoed
- 13 stijfkracht 17 nuffig meisje 19 boom 20 hoorbaar
- zuigen 22 schenkerij 24 melkklier 26 Afro-Amerikaanse muzikant 30 land in Azië 31 later
- 33 plaats in Afghanistan 35 plaats 36 brede straat
- vloeistof 38 verrotten (van hout) 39 iemand die geld opzij legt 41 zich toe-eigenen 42 goedgeefs 44 vogel
- 46 godin van de dageraad 48 een reis ondernemen
- 49 Nederlandse schrijfter 52 eenjarige diër 54 plaats in Zeeland 56 zangstuk 58 kippeneigenschap
- 60 tijdperk 62 Frans lidwoord



ABC SUDOKU

Bij de lettersudoku gebruikt u in plaats van cijfers de letters E I J L M N O R S T

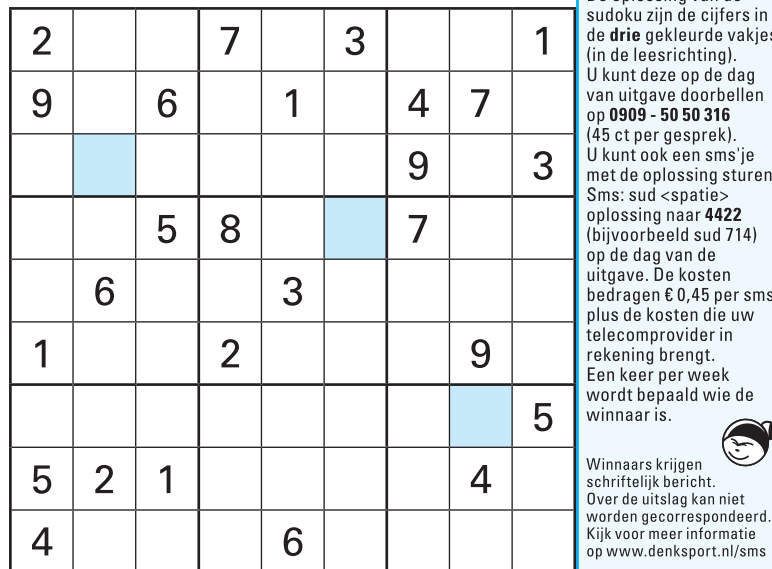


ZATERDAG WEEK 52

S	L	E	D	E	T	O	C	H
I	B	G	E	N	R	E	R	U
P	O	M	E	L	O	R	U	S
P	R	E	L	L	J	O	O	D
A	D	R	E	S	K	E	N	A
T	I	C	K	L	A	N	T	T
S	A	S	T	R	A	I	S	O
S	A	S	R	M	O	S	T	L
N	I	J	O	A	R	B	E	I
A	R	E	N	A	T	I	L	D
A	B	R	I	L	A	D	D	E
R	A	P	E	R	V	O	L	L
O	R	K	G	O	I	N	E	E
P	E	R	E	N	T	A	K	I
E	G	A	R	D	A	R	E	N
R	E	N	E	T	A	A	R	E
A	N	T	I	L	K	E	E	N

PUZZEL MEE EN WIN € 85!

Alle cijfers van 1 t/m 9 moeten een keer voorkomen in kolom, rij en vierkant van 3 bij 3 vakjes. Meer uitleg? www.denksport.nl



Winnaars krijgen schriftelijk bericht. Over de uitslag kan niet worden gecontacteerd. Kijk voor meer informatie op www.denksport.nl/sms

WIBO & GORP



5 x 30+

volg 5x30+ ook via www.jongenfrij.nl



WELTEVREE



GARFIELD

