

Fröbelen voor chocofielen

Cultuur, shoppen, rondvaarten. Haarlem heeft het allemaal. Maar als chocofiele lekkerbek kun je er ook helemaal los gaan in een workshop bonbons maken. Als je collega's, vriendinnen of vrienden culinair geïnteresseerde smulpapen zijn, zijn ze vast te porren voor deze minicursus. Wees eerlijk, samen bowlen kan altijd nog.

Er hangt opwinding in de lucht in het kleine restaurant annex eetwinkel VlamindePan. Want hoe volwassen je ook bent, je voelt je hier toch de uitverkoren Sjakie die in Willy Wonka's chocoladefabriek op bezoek mag. Dat heerlijk goede dat meestal in afgepaste porties tot je komt, staat hier in pannen vol op je te wachten. Nootjes, marsepein en room staan klaar om het allemaal nog lekkerder te maken. En je weet, straks mag je zelf aan de slag. Maar eerst komt de uitleg van restauranteigenaresse Femke van den Heuvel. Op deze herfstige middag warmt het gezelschap zich na een gure stadswandeling aan de thee en schalen vol lekkers. De bitterzoete geur van chocola hangt overal. Op het vuur staan drie pannen vol vloeibare vrouwentroost. „Je hebt drie soorten bonbons”, legt de expert uit. „Ja, melk, puur en wit”, antwoordt een cursist jolig. Maar het gaat om de bereidingswijze. „Bij chocolade maken”, doceert Femke „gaan we terug naar het scheikundelokaal”. Waarna een verhaal volgt over kristallen die bij verschillende temperaturen smelten. Haar publiek luistert beleefd, maar is duidelijk vooral geko-



Lekker uitje, zo vlak voor de feestdagen: bonbons maken bij VlamindePan.

men om de handen te laten wapperen. Goed je handen wassen en hygiënisch werken, dat geldt altijd bij voedsel bereiden maar bedenk dat je aan het einde elkaars bonbons meekrijgt, drukt de workshopleidster de mensen op het hart.

In kleinere groepjes worden even later chocoladeletters gespoten en bonbons gemaakt. 't Lijkt zo makkelijk, met de spuitzak het vloeibare bruine goud gemengd met boter, in krulletjes spuiten. Maar de letter, die aanvankelijk bedacht was om cadeau te doen, wordt wegens gebrek aan schoonheid al snel voor eigen consumptie bestemd. Okay, onbedwingbare trek speelde ook een rol.

Anderen blijken ware kunstenaars. Ze rollen marsepein door krokante mengsels of maken pindarotsjes zonder pinda's.

Pralines

„Wat een werk. Je snapt nu ook waarom handgemaakte bonbons zo prijzig zijn”, zegt een vrouw die vol overgave staat te snijden, rollen en spuiten. „En de spullen die je gebruikt zijn natuurlijk ook niet goedkoop.” Dat VlamindePan louter met goede, biologische ingrediënten werkt,

wil Van den Heuvel graag vermeld hebben.

Als iets duidelijk wordt, dan is het wel dat je je hoofd erbij moet houden. Niks vrolijk bepend gedachteloos een bonbonnetje fabriceren. Het luistert nauw en om alle recepten te maken, moet je nog stevig doorwerken ook. „Maar deze verdienen werkelijk de naam pralines”, zegt een uit Brussel afkomstige deelnemer. „Bonbons kunnen bij ons namelijk ook snoep of gekonfijt fruit zijn. Wat hier bonbon heet, noemen ze bij ons praline. Dat woord is trouwens in 1850 bedacht door de Zwitser Neuhaus”. Ondertussen snoept hij verlekkerd de laatste restjes uit de pan. „Zonde om weg te gooien. Je kunt je toch niet voorstellen dat mensen hier vroeger de cacao niet kenden.” Dan klinkt vanuit de chocoladeletterhoek een noodkreet: „We hebben geen tuutje meer, die is er uitgevloegen.”

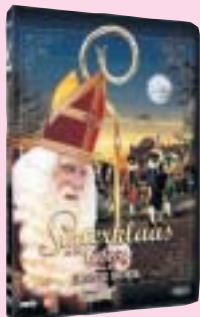
Workshop bonbons maken voor groepen vanaf acht personen in VlamindePan, Smedestraat 13, Haarlem. Duurt 3 uur. Za t/m ma op een zelfgekozen tijdstip, wo t/m vr van 12-15 u. Kosten € 45 p.p. incl. thee of koffie. Zelfgemaakte bonbons plus recepten gaan mee naar huis. Inl. en aanmelden: www.haarlem-marketing.nl of 023 - 571 22 62.



Tekst: Anneke Wijsman Foto: United Photos/Sander Koning

Vrij geeft weg

'Sinterklaas en het geheim van het grote boek' heet de ongeveer 108 minuten durende familiefilm die op dvd is uitgebracht. Als sinterklaas bij het examen voor zijn 'dakbewijs' een ongeluk krijgt, moet hij naar het ziekenhuis. Iedereen vindt het heel erg, behalve de gemene Dr. Brein. Zij wil deze kans gebruiken om zelf Sinterklaas te worden en zo het feest voor altijd te veranderen... De cast van de film bestaat uit onder anderen Hetty Heyting, Frederik de Groot, Ben Cramer, Bill van Dijk, Joep Sertons, Gerard Cox en Gerard Joling. Op de dvd staan ook beelden van 'the making of', bloopers, verwijderde scènes en videoclip. Ook kun je meezingen met Diego Karaoke. Vrij mag weer twintig dvd's onder abonnees weggeven. Interesse? Surf dan naar www.magazine-vrij.nl. Of stuur een kaartje naar Vrij, Postbus 2, 1800 AA Alkmaar. Zet erbij: sinterklaas-dvd. Namen van de winnaars staan volgende week op de site.



EROPUIT IN NOORD-HOLLAND

Trouwen in RAI

De mooiste dag van je leven vraagt om een grondige voorbereiding. De jurk van je dromen vinden, huwelijksreis boeken, kaarten regelen, ringen en boeket uitzoeken. Je bent er maanden zoet mee. Als alle adresjes waar je langs moet echter onder één dak worden samengebracht, scheelt dat een hele hoop tijd. En dat is nou precies wat er komend weekend gebeurt in de Amsterdamse RAI, als daar

de Love & Marriage Beurs wordt gehouden.

De beurs zorgt in een paar uur tijd voor een compleet overzicht van de nieuwste trends op het gebied van bruids- en herenmode, trouwkaarten, bruidsreportages, trouwringen, feestlocaties, bruidsboeketten, beauty, trouwvervoer, maar ook bedankjes, koetsen, groepsvervoer en huwelijksreizen. Aan de bruidsmodeshow wordt meegewerkt door vele bekende bruidsmoedemeren, zoals Pronovias, Demetrios en



Linea Rafaelli. Alle stijlen zijn vertegenwoordigd. De collecties worden door tientallen modellen geshowd in een speciaal voor dit doel gebouwd

modetheater. Drie keer per dag, om 11.30, 13.30 en 15.30 uur, trekken de modellen daar aan de bezoekers voorbij. Iedere show duurt ongeveer een uur. Alle bruidsjurken zijn genummerd. De nummers verwijzen naar de bruidsmode-winkels die op de beurs een stand hebben. Een overzicht daarvan staat in een speciaal beursmagazine. Wie zich aanmeldt voor een trouwbon op www.trouwbon.com krijgt dat beursmagazine gratis. De Love & Marriage Beurs is

zaterdag 21 en zondag 22 november van 10.00 tot 17.00 uur in de RAI, Amsterdam. Entreeprijs: € 14,50 (inclusief de modeshow). Kaarten met korting zijn online te bestellen via www.trouwplannen.nl.



'Noord-Holland - Zoet & Zout' is een campagne van de provincie Noord-Holland