



Beste barista van Nederland!

In Australië en Amerika is barista een begrip, in Nederland is het nog een vrij onbekend beroep. Rose van Asten werd dit jaar Nederlands kampioen barista en achtste bij de wereldkampioenschappen. "Een barista is iemand met heel veel espressokennis. Welke smaken er zijn, hoe je melanges kunt maken, hoe de bonen gebrand worden; het is net zoiets als een sommelier voor wijn. In het café waar ik werk, De Blonde Pater in Nijmegen, wordt heel goede koffie gebruikt. Dat merk organiseerde een barista-wedstrijd en zo ben ik hierin verder gegaan. Je wordt beoordeeld op smaak en presentatie, maar je moet de jury ook met woorden overtuigen van je kennis van de melanges. Nu zie je dat er steeds meer vraag is naar barista's. Dat is een goede ontwikkeling; zo wordt de kwaliteit van espresso steeds beter in Nederland. In De Blonde Pater willen we de perfecte espresso maken. Het is tenslotte ook de basis voor andere koffiesoorten als cappuccino en macchiato. Smaak staat voorop. Maar 'latte art' is ook leuk. Dat wil zeggen dat je vormen in het melkschuim maakt, hartjes en blaadjes. En dat is weer een mooie manier om te communiceren met je gasten. Iedereen zegt er wel iets over, waardoor je meteen een heel gesprek over espresso krijgt." Café De Blonde Pater, Houtstraat 62 in Nijmegen, tel. 024 3229647.

Alles over eten

Over eten valt ontzettend veel te vertellen. In het Museum voor Volkenkunde in Leiden is nog tot het eind van de zomer een leuke tentoonstelling te zien met 1200 voorwerpen uit de eigen museumverzameling. Kookgerei, serviezen, eetgerei en ingrediënten uit alle hoeken van de wereld, gerangschikt op thema en functie. Steenstraat 1, Leiden, tel. 071 5168800 (www.etententoonstelling.nl).



Mmmmm
(én gezond!)

Edamame heten deze sojabootjes uit Japan. Lekker als hapje bij de borrel. Je koopt ze diepgevroren bij de goed gesorteerde toko en hoeft ze alleen heel even te blancheren. Echt een keer proberen! Edamame, € 6,50 (± 400 g).

Zoo mooi

Le beau gateau maakt de mooiste ontwerpen en taarten op bestelling. Smaak, kleur en ontwerp bepaal je in overleg met patissier en eigenaresse Marianne Koorn. Je taart wordt precies zoals je hem in je hoofd hebt (en waarschijnlijk nog mooier). Marianne leerde het vak bij de groten der aarde op taartgebied in de VS, waar ze een grootse traditie hebben. Voor heel speciale gelegenheden!

Le beau gateau, vanaf € 8,50 per persoon. www.lebeaugateau.nl

Snoepjes in een doosje

Wat doen ze dat toch mooi in Italië: ingepakte doosjes Leone pastilles in allerlei kleuren. Je koopt ze om de doosjes en dan zitten er ook nog lekkere snoepjes in! Leone pastilles, € 2,25 bij Dille & Kamille.

