



Rungis heeft hart voor Onderwijs Masterclass voor Sterklas in ROC Amsterdam

Dat Rungis meer is dan enkel een gespecialiseerde groentespecialist mag ondertussen wel duidelijk zijn. De adviezen die ze de klanten geven, de kennisverrijkende mails die Gert Jan iedere week stuurt met wetenswaardigheden en primeurs en het vergaande assortiment Japanse specialiteiten geven echt een meerwaarde voor de chefs.

Daar houdt het echter niet op! Er worden ook regelmatig zeer interessante masterclasses gegeven aan studenten op verschillende niveaus. Meestal op ROC scholen. Zo ook deze keer in Amsterdam.

De studenten van de Sterklas, een initiatief van het Gilde van Nederlandse Meesterkok, de zeg maar bevoorrechte leerlingen in het vakonderwijs, kregen een zeer inspirerende uiteenzetting van inspirator Niels van den Berg en Frank van Vuure accountmanager en groentespecialist over de seizoensgroenten van het moment en natuurlijk een aantal bijzondere Hollandse, Italiaanse, Peruaanse en Japanse producten.

Na een kort uurtje van vertellen en proeven mochten de leerlingen aan de slag. De opdracht van de dag: maak twee borden met een klein groentegerichtje. "Neem vooral iets waar je normaal niet mee werkt en maak er iets van dat je ook niet iedere dag in jouw eigen keuken maakt."

Rungis



www.rungis.nl



Ze kregen er een uur de tijd voor en het was mooi om te zien hoe ze in teams van twee en drie direct aan de slag gingen alsof ze er al weken over na hadden kunnen denken. Kris kras door elkaar stortten ze zich op de uitgestalde producten en er werd geschild, gesneden, gekookt, gefrituurd, gevacumeerd en geblenderd dat het een lieve lust was.

Na het uur met het gerechtje op de foto en dan proeven. De makers gaven uitleg over het hoe en waarom en de rest evenals de aanwezige leraren SVH Meesterkok Theo van Rensch (ROC Amsterdam) en Bart Zandvliet (Nova College Haarlem) en natuurlijk Meesterkok Niels. Er werd becommentarieerd, kritisch bekeken en uitgelegd over het hoe en waarom van de smaken. Er was opvallend veel gewerkt met de meegebrachte spruitjes, boerenkool en een nieuw product: dry aged rode biet van chef Gijs Kemmeren. Honderd procent vega maar met de structuur van biefstuk. Een blijkbaar heel interessant product.





Met de Japanse producten lieten de leerlingen zich zo nu en dan te veel door hun enthousiasme leiden, wat soms tot een wat verwarrende hoeveelheid van bijzondere smaken leidde.

"Het is belangrijk dat je bij dit soort complexe smaakmakers leert te kiezen." aldus Niels. "Als je er te veel van gebruikt kan de gast er geen wijs meer uit en verlies je de subtiliteit. Het is heel belangrijk dat je alle componenten van je gerecht ook samen proeft. Wat een heel interessante smaak kan lijken is soms te uitgesproken bij de rest van je gerecht."

Rungis

Het niveau van de leerlingen werd duidelijk toen bleek dat ze eigenlijk al heel veel producten kenden en ermee hadden gewerkt. Maar natuurlijk waren er ook zaken die ze niet kenden zoals de aspergesla, Nederlandse wasabi, Italiaanse Castel Franco sla en de Oca en Olluco knolletjes uit Peru.

"Het is niet dat we geen rekening houden met de Foodprint van onze producten. Maar we sluiten onze ogen ook niet voor die groenten die super lekker zijn en nu eenmaal niet van hier zijn. Soms krijgen we het voor elkaar, of in samenwerking met, dat dergelijke specialiteiten, als er voldoende vraag is, wel hier gekweekt gaan worden. Soms is dat echter een lange weg." aldus Frank.

"In de winterperiode is er in Italië zoveel moois te koop zoals heel fijne slasoorten die allemaal heel specifiek naar het dorp genoemd worden waar ze gekweekt worden. Die heb je nu eenmaal niet hier."



SPRUITEN AAN DE STRONK GEBRADEN, ESPUMA VAN AARDPEER, CHIPS EN OLIE VAN INULA (HELIUMSOORT)

Livandro Dorand - *Restaurant Rijks, Amsterdam*
Rik van den Hazel - *La Provence, Driebergen*



GROENTETUIN A LA RUNGIS, MET PERUAANSE KNOLLETJES, SPRUITEN VAN DE STRONK, RADJES, BEURRE BLANC VAN PONZU EN YUZU

Bas Stark - *Restaurant Aan de Poel, Amsterdam*
Kas Groot - *Bridges Dining, Amsterdam*

Tim Loos - *Plantage 87, Oude Wetering*



CARPACCIO VAN GEROOKTE BIET MET RADJES, MISO, CODIUM EN WASABI

Qurijn Bakker - *Restaurant Aan de Poel, Amsterdam*
Jos Compier - *Restaurant Latour, Noordwijk aan Zee*



ROL VAN TOPINAMBOUR, TUINTJE VAN ZILTE GROENTE EN BEURRE BLANC VAN DASHI

David Sargi - *Restaurant Ciel Bleu, Amsterdam*
Geert Pennings - *Restaurant Villa de Duinen, Noordwijk*
Joris Koudstaal - *Restaurant 't Nonnetje, Harderwijk*



CARPACCIO VAN DRY AGED BIET MET SALADE VAN BOERENKOOLO EN EEN VINAIGRETTE VAN CITRUS

Desiree Pijnacker - *Pulitzer, Amsterdam*
Moreno Willems - *Oude Dykhuys, Lissebroek*



IN BEURRE NOISETTE GEBAKKEN SPRUITJES, CRISPY BOERENKOOLO, BEURRE BLANC VAN YUZU

Bas Mafait - *MOS, Amsterdam*
Tommy Vissers - *Rijks, Amsterdam*



ROOSJE VAN DRY AGED BIET, BLOEDSINAASAPPELO, DRESSING VAN PONZU, YUZU EN GEPOFTE GROENE UIENOLIE

Jara Beerling - *De Nederlanden, Vreeland*
Tim van Lieshout - *Ciel Bleu, Amsterdam*

Julius Tromp - *Ratatouille - Haarlem*