

## Culinair

# Zoersels azijnpoeder vindt weg naar ex-superchef El Bulli

26-jarige Maarten Jordaens ontwikkelt gastronomische toevoeging die tot smaakbom leidt

**H**et is echt spectaculair dat een jonge productontwikkelaar uit Zoersel dit op de markt kan brengen met Albert en Ferran Adrià, de culinaire tempeliers van de wereld." Dat zegt topchef Roger van Damme over Maarten Jordaens.

• Albert en Ferran Adrià, de chefs van het in 2011 gesloten restaurant El Bulli, hebben de door Maarten Jordaens (26) uit Zoersel ontwikkelde azijnpoeders opgenomen in hun prestigieuze productlijn Texturas. Het is een enorme erkenning dat de wereldberoemde culinaire virtuozen in zijn azijnpoeders geloven. Producten die nota bene al enkele jaren gebruikt worden door topchef Roger van Damme.

"Als schoolverlater heb ik enkele jaren bij Roger van Damme in Het Gebaar in Antwerpen mogen werken", vertelt Maarten Jordaens. "Omdat productontwikkeling voor de gastronomie me sterk interesseerde, ben ik in Geel aan de Thomas More Hogeschool verder Voedingstechnologie gaan studeren. Uit de brainstormsessies die ik met Roger bleef houden, is het idee gevloeid om een productlijn met azijnpoeders te ontwikkelen als toevoeging in culinaire berei-



Maarten Jordaens (links) ontwikkelde het ingrediënt in de keuken van Roger Van Damme (rechts) in Schoten. Vooraan de dozen azijnpoeders uit de Texturaslijn van de gebroeders Adrià. FOTO KMA

dingen", vertelt Maarten, die de azijnpoeders op de markt bracht als Ingredients for Icare4-Food, zijn eigen lijn.

#### Zoet-zuurbalans

"Azijnpoeders kunnen voor een enorme verfrissing zorgen in gerechten. Een kleine toevoeging kan voldoende zijn voor een smaakbom. Voor patissiers is het bijvoorbeeld een dankbaar ingrediënt voor de zoet-zuurbalans. Vocht en chocolade zijn grote vijanden van elkaar. Maar met zo'n azijnpoeder kun je toch die frisse toets aanbrenen in een chocoladedessert. In de culinaire wereld worden alle soorten fruitazijnen gebruikt voor slaatjes", zegt chef



Roger van Damme.

Maarten Jordaens had Albert Adrià van El Bulli ooit wel eens ontmoet in Het Gebaar. "Sergio Herman, Rudi Van Beylen van Hof ten Damme en ikzelf leerden Albert Adrià destijds kennen via Jean Michel Thirion", zegt Van Damme. "Hij heeft een neus voor kleine extraatjes. El Bulli is dé culinaire tempel waar gespeeld wordt met eten en smaken. Ik had Albert Adrià al eens attent gemaakt op de ongekende mogelijkheden van het gebruik van azijnpoeders in de keuken, maar het is

Ferran Adrià werd in het verleden geregeld tot beste chef ter wereld uitgeroepen. FOTO BELGA

Gebroeders Adrià, tot 2011 uitbaters van beste restaurant ter wereld, nemen product op in assortiment

Maarten die Albert op een beurs wist te overtuigen. Met als fantastisch resultaat dat zijn aceto-rosso (rodewijnazijn), aceto-riso (rijstazijn) en aceto-bianco (wittewijnazijn) nu in poedervorm wereldwijd via de productlijn Texturas by Albert y Ferran Adrià verdeeld zal worden.

"Het geeft me een boost om verder te gaan met productontwikkeling voor de gastronomische wereld", reageert een vereerde Maarten Jordaens.

#### Spraydroging

Het azijnpoeder is geen gevriesdroogd azijn, maar wordt gespraydroogd. "We koken het deels in en drogen het dan weer uit", verklaart Jordaens, die het niet zelf produceert maar zich focust op de ontwikkeling.

In het laatste kookboek van Roger van Damme staat trouwens al een recept met rodewijnazijnpoeder. "Dat combineert bijvoorbeeld heel lekker bij chocola", zegt Van Damme, "terwijl rijstazijnpoeder lekker is bij avocado, en wittewijnazijnpoeder verfrissing geeft aan lichte fruitsoorten."

KRISTIN MATTHYSSEN  
www.icare4-food.com

## Opmerkelijke tips voor ouders tegen overgewicht telgen "Eis niet dat uw kind bord leeg eet"

**"Eet je bord leeg", de gouden regel nummer één aan de eettafel bij heel veel Vlaamse gezinnen, moet in de prullenmand.**

• Dat vindt het Wetenschappelijk Instituut voor de Volksgezondheid (WIV). Eén op de zeven kinderen (jonger dan 17) kampt met overgewicht. En één op de twintig is echt problematisch dik. Het WIV geeft opmerkelijke tips om die situaties te voorkomen. We legden ze voor aan experts.

**"Eet je bord leeg" is slechte raad**  
"Zo'n verplichting werkt in tegen het natuurlijke verzadigingsgevoel", zegt dokter Karin De Ridder. "Je kind neemt dan meer ca-

lorieën op dan nodig. Of je kweekt een negatieve eetervaring, met kinderen die voor altijd een afkeer hebben van pakweg schorseneren."

"Scheep het bord niet te vol", vult diëtiste Mieke Mommen aan. "En geef een kind geen koek als het een uur nadat het maar weinig gegeten heeft komt zeggen dat het alweer honger heeft."

#### "Chips bannen werkt niet"

De Ridder: "Alle koekjes en chips bannen helpt niet. Dat zal het verlangen ernaar doen toenemen." Mommens: "Op vrijdagavond of in het weekend moet je er zeker ruimte voor laten. Anders proberen ze het toch stiekem vast te krijgen."

#### "TV tijdens eten is uit den boze"

De Ridder: "Dat televisie een begeleider van maaltijden geworden is, is zorgwekkend."

Annik Simons: (kinderpsychiater ZNA): "Als je tv kijkt tijdens het eten, registreren je hersenen niet dat er gegeten wordt. Dus voelen kinderen zich niet verzadigd, waardoor ze sneller weer eten."

#### "Laat kind mee koken en boodschappen doen"

De Ridder: "Met je kind in de winkel discussiëren over wat je gaat eten, is zeer verrijkend. *Nemen we de diepvriespizza of de ingevroren lasagne?* Daar gaat het dan niet over, wel over groenten en hoe gezonde voeding samengesteld is." (tlb)

## 21.000 bestuurders op de bon tijdens vierde flitsmarathon

• Tijdens de vierde flitsmarathon heeft de politie meer dan 378.578 voertuigen gecontroleerd, waarvan er 21.168 te snel bleken te rijden. 48 bestuurders reden zo snel dat hun rijbewijs meteen werd ingetrokken. De flitsmarathon vond plaats tussen maandagochtend 6u en dinsdagochtend 6u. Er werd op 718 plaatsen gecontroleerd met mobiele radars.

De mobiele raders controleerden 378.578 wagens en stelden 17.749 snelheidsovertredingen vast, terwijl de vaste flitspalen nog eens 3419 bestuurders betrapt die zich niet aan de maximumsnelheid hielden. De resultaten van de trajectcontroles zullen pas later bekend zijn.

(blg)

## Bezoekersrecord in Pairi Daiza verpulverd

• Het dierenpark Pairi Daiza in het Henegouwse Brugelette heeft in het voorbije toeristische seizoen een recordaantal van 1,767 miljoen bezoekers over de vloer gekregen. Dat is ruim een kwart meer dan in pandajaar 2014. De komst van de panda's Hao Hao en Xing Hui in februari 2014 duwde de bezoekersaantallen tijdens dat jaar tot 1,39 miljoen. Dit jaar kwamen er dus nog eens bijna 400.000 mensen meer naar het dierenpark. Volgens de directie is het nieuwe record onder meer te danken aan gunstige weersomstandigheden tijdens het hele seizoen, aan de inspanningen om het park mooier te maken en aan een reeks geboortes, zoals die van het olifantje Nang Faa. Pairi Daiza heropent op 26 maart 2016. (blg)