

keuken kijken.



Vriendin Rixt snijdt suikerbrood voor de wentelteeftjes.



Maamkes verzameling blauw-wit servies, waaronder enkele erfstukken.



In de servieskast onder andere borden van Mosa.



Verse pastasaus gaat in leuke weckpotten.

Maamke van Zwol woont met haar gezin in een verbouwde Friese boerderij uit 1850. Middelpunt van het huis is de grote woonkeuken. Daar kookt ze niet alléén voor haar eigen gezin: met drie vriendinnen uit de buurt koken ze om-en-om voor elkaar verrassingsdiners die ze bij elkaar bezorgen.



De andere gezinnen krijgen hun eten mooi verpakt!



Oude messen ter decoratie en soms in gebruik bij een kaasplankje.



Eens in de twee weken koken de vriendinnen samen.



koken voor 4 gezinnen

FOTOGRAFIE RENÉE FRINKING STYLING WILMA CUSTERS TEPSEL WERKSKA VERMEULEN

De hele achterwand van de keuken bestaat uit (voorraad)kasten. Achter een van de deuren is zelfs een bureau verborgen. De deuren komen uit het 'poppenhuisje' van Maamkes oudtante van Terschelling. Ook de blauw-witte tegels achter de kachel komen uit dit huis. Bij Loods 5 kocht Maamke de lamp van oude kippenmanden. 'Ik wilde transparante lampen, zodat je vanuit de hoger gelegen woonkamer toch naar buiten kunt kijken.' Praktisch, mooi en met een industriële uitstraling is de vloer van gevulderd beton.



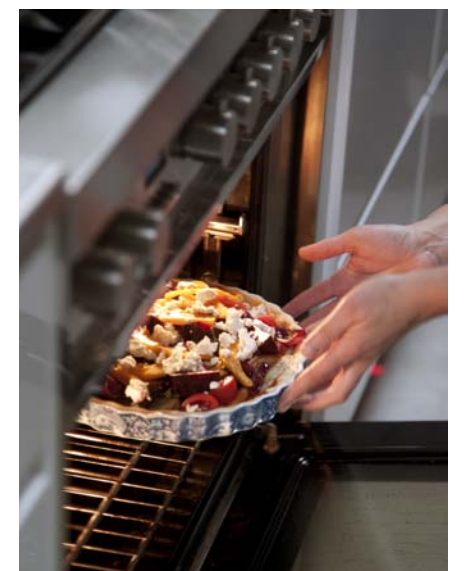
wentelteefjes van suikerbrood 'Ik heb een goede bakker in de straat. Zijn suikerbrood is de eerste en tweede dag vers erg lekker, daarna wordt het droger en maak ik er met melk, kaneel en eieren wentelteefjes van. Favoriet van de kinderen!'



wentelteefjes



keuken kijken.



groentetaart



groentetaart met geitenkaas 'Lekker: gegrilde groenten met olijfolie en tijm in een bodem van korstdeeg, geitenkaas erover en afbakken in de oven.'



Maaike wil het zicht naar buiten behouden en heeft daarom geen afzuigkap boven het fornuis. Een metalen buis werkt op dezelfde manier als een afzuigkap. De hele dakconstructie van de boerderij rust op acht houten binten. Maamke heeft achterin een originele manier gevonden om het hout voor de kachel te bewaren. Het aanrecht is 6,5 meter lang. 'Het gevaar is dat het een rommelplek wordt, omdat je er zo veel op kwijt kunt!'

keuken kijken.

samen koken

'De keuken is het kloppend hart van ons huis. We koken, eten, praten, doen er spelletjes en de kinderen maken er hun huiswerk. Tijdens het koken volg ik hele gesprekken. Iedereen voelt zich hier welkom; mensen komen graag aanwaaien. Soms vind ik het heerlijk om het rijk alleen te hebben, maar samen koken vind ik het allerleukst. Met drie vriendinnen – Rixt, Anne en Claartje – ben ik anderhalf jaar geleden een soort tafeltje-dekje gestart. Eens per week koken we voor elkaar. Voor vier gezinnen is dat wel een klus – je kookt in enorme pannen – maar je hoeft dan drie dagen per week niet zelf te koken! Een uitkomst, want ik ben geen snel-snel-koker, ik wil er de tijd voor nemen en dat lukt niet elke dag met werk en kleine kinderen. Extra leuk is dat je wat anders eet dan je zelf vaak maakt. En je doet beter je best als je weet dat drie andere gezinnen er ook van eten! We wonen bij elkaar in de buurt. Eten dat op te warmen is, zoals ovenschotels, nemen we soms al mee als we overdag bij elkaar langsrijden.

groentetuin

Regelmatig kook ik uit delicious., die lees ik trouw vanaf dag één! De kinderen zijn dol op mijn pasta met zelfgemaakte tomatensaus met verse gegrilde groenten en geitenkaas. Ik ben ook gek op taarten bakken, het is altijd spannend hoe die uit de oven komen. Anne en Claartje hebben een eigen groentetuin. Leuk om groenten geserveerd te krijgen die je zelf nooit zou kopen. En dat blijkt ook nog eens héél lekker te zijn! Het is zo fijn om verrast te worden. Als iets echt verrukkelijk is, sturen we een berichtje. Als het minder lekker is, zeggen we het ook, maar dat komt gelukkig niet vaak voor. Je moet dit natuurlijk wel doen met mensen die dezelfde passie voor eten hebben; wij willen echt elke dag van de week lekker eten!

droomkeuken

'Twee jaar geleden, en anderhalf jaar verbouwen verder, zijn we in dit huis getrokken. Ik weet nog hoe blij ik was toen de keuken erin kwam. Het was een mooie avond, we zaten met vrienden 's avonds laat nog aan de wijn. De keuken was nog niet klaar, maar ik zag de woonkeuken opeens helemaal voor me. Als je ruimte genoeg hebt, moet je die benutten. Onze keuken is nu 50 m², we hebben een deel van de boerderijschuur erbij getrokken. Zelf ben heel blij met het rvs aanrechtblad van ruim zes meter lang. Dat heb ik op een bijzondere manier op de kop getikt. Ik reed langs een pand waar rvs op de gevel stond, stopte, liep naar binnen en daar werd hoogwaardig rvs voor garnalenkotters gemaakt. Rvs dat zelfs tegen zeewater kan... betere kwaliteit kun je niet krijgen, dacht ik. Die man wilde best een aanrechtblad voor me maken.'

Mee-eten met 4 vriendinnen?

Elke eerste zondag van de maand organiseren de 4 foodies een Friese Streekmarkt op het terrein van Rixt (it Flinkboskje) in Hemelum. 23 kramen met producten uit de regio: biologische groenten en fruit, eieren, geiten- en schapenkaas, zelfgemaakte jam en chutneys, gerookte ijsselmeerpaling, graanproducten van molen 't Lam uit Woudsend en nog veel meer.
hemelsestreken.blogspot.nl

'6 oktober is er weer een markt in Hemelum. Ik ga! Alleen al voor de lekkerste zelfgemaakte jam van Pim Hoekstra uit Sloten. De tekeningen voor de streekmarkt zijn van Babs de Leeuw, tante van Claartje en Rixt. It's all in the family!'
Makkie Mulder



hangop met rood fruit 'Dit maak ik vaak. Ik laat de yoghurt minimaal 24 uur uithangen, ik begin al een dag van tevoren. De hangop is dan heel stevig, daarom roer ik er wat lichtgeslagen slagroom door én vanillesuiker. Het allerlekkerst met fruit van het seizoen!'



hangop



Deze 3 gerechten zijn ideale cook in/cook out-recepten om te delen met je vrienden of burens.

Je vindt de recepten op deliciousmagazine.nl/kokenvoor4