

BEACH PARTY FOR KIDS



Koen Toye, Laetitia Mertens en Pol Breugelmans.

Zon, zee, strand, mojito, heerlijke hapjes. Wie wordt er niet wild bij de gedachte alleen al. Waar is da feestje? Hier is da feestje! In Knokke, meer bepaald de River Woods Beach Club, een paradijsje op het strand van Het Zoute, waar gastvrouw Laetitia, cocktailshaker Pol en keukenpiet Koen klaar staan om de kleinsten te verwennen. Onze youngsters steken zelf de handen uit de mouwen en maken een overheerlijke Mojito for Kids.

*Tekst: Henk Van Nieuwenhove
Foto's: Michael De Lausnay*



Pol en Marijke leren Arne, Louka, Eliot en Jules de knepen van het vak. De kids gaan enthousiast aan de slag met de blender en de mudders en toveren binnen de kortste keren een overheerlijke non-alcoholische mocktail. Als volleerde shakers voorzien ze de glazen van een feestelijk suikerrandje. Ze gooien limoentjes in het glas, voegen suiker toe, gaan te keer met de stamper. Vervolgens kneden ze een tiental muntblaadjes om de poriën open te zetten en de smaken vrij te krijgen, voegen crushed ice toe, en een scheutje Schweppes Agrum om de drank op te pepen, en de roerlepel maakt het werk af. Een feestelijke parasolletje en er kan genipt worden van de Mojito for Kids. Nog even op de roltoeter blazen en het feest kan beginnen.

Pol Breugelmans is al 9 jaar cocktailshaker in De Professor in Leuven. Begin dit jaar startte hij samen met Marijke Bellemans zijn eigen bedrijf op: Cocktailicious. "Er is veel vraag naar cocktailworkshops", zegt shaker Pol. "We verzorgen cursussen bij Sintra maar gaan ook vaak op locatie. Het idee om met kinderen te werken, komt van de kids zelf. Zij willen graag een alternatief voor de feestjes met pannenkoeken, taarten en snoepgoed. Een cocktail is zonnig en kleurrijk en daar zijn kinderen dol op. Als ze dan nog zelf aan de slag kunnen kan de pret niet meer op. Geloof mij, ik heb al enkele toekomstige flairbartenders ontdekt!"

KINDEREN VERWENNEN

Laetitia Mertens, de jonge manager van River Woods Beach Club, is geboren voor het avontuur en ging eerder als journaliste op onderzoek in de Palestijnse gebieden. Gestrand in Knokke, is ze helemaal mee als het gaat over kinderen verwennen met leuke cocktails en gezonde hapjes. "Bij ons zijn kids meer dan welkom en ik kan u verzekeren dat dit niet overal het geval is", zegt Laetitia. "In de zomer bieden wij een mooi programma Kids Camps aan waarbij ze allerlei sporten kunnen aanleren en beoefenen: tennis, fietsen, zeilen, volley, noem maar op. Als de kinderen op kamp zijn, krijgen ze in het Club House geen cola of chips. We trachten hen gezonde maaltijden voor te schotelen: eerder een lekker stukje kip met appelpoes dan curryworst met friet. We verwennen ze met kids cocktails met vers citroensap, muntblaadjes,

verse aardbeien... Ik kan u verzekeren: hier wordt gefeest, ook door de jongsten."

Arne, Louka, Eliot en Jules zijn ondertussen niet weg te slaan van de kinderboot Marie Siska die gestrand is voor het Club House. Ze springen en tuimelen in het zand en scherpen de honger aan.

TIJD VOOR IETS HARTIGS

Tijd voor iets hartigs. De kids zijn uit de keuken niet meer weg te slaan want ze weten dat chef Koen daar aan de slag gaat met Crispy Frenz, het aardappelgerecht dat het midden houdt tussen kroket, puree en friet en een gezond alternatief vormt. De creaties van Koen zien er betoverend uit. De kids vinden ze wel leuk.

"Ik heb mijn menu samengesteld volgens drie leidraden", zegt Koen Toye, die in Kluisbergen een eigenzinnig consultancybedrijf The Food Wizard opgericht heeft. "Mijn drie adagio's zijn: leuk, gezond én Belgisch. Om dat laatste aspect in de verf te zetten, heb ik zwarte, rode en gele Crispy Frenz gemaakt, door er respectievelijk inktvisinkt, paprika en kurkuma aan toe te voegen. Ik combineer de aardappel met pladijs, kip of zelfgemalen varkensworst, voeg ingrediënten als yoghurt, plattekaas, maanzaadjes, hazelnoot toe. Kinderen hebben graag mayonaise of ketchup. Daar heb ik een gezond alternatief op gevonden. Ik garneer met groentemayonaises op basis van erwten en munt, of wortel en gember bijvoorbeeld. Ketchup maak ik met chili, limoengras en look."

Als een echte wizard tovert Koen de gerechten om tot mooi gepresenteerde feestschotelletjes, en de kindjes smullen dat het een lieve lust is om verse krachten op te doen. Hier is da feestje!

www.cocktailicious.be
www.thefoodwizard.be
www.crispyfries.eu

Mojito for Kids

Hemels verfrissend

Ingrediënten (voor 1 glas)

Halve limoen (in 4 partjes gesneden)

10 à 12 verse muntblaadjes

2 theelepels rietsuiker/kristalsuiker

Crushed ice

Schweppes Agrum

Bereiding

Snijdt de halve limoen in 4 partjes en doe deze in het glas, samen met de 2 theelepels suiker (rietsuiker of witte suiker 'kristalsuiker').

Muddle (stamp) dit geheel totdat het sap uit de limoen vermengd is met de suiker.

Voeg de muntblaadjes toe en muddle nog even (zachtjes).

Vul het glas met crushed ice.

Vul het glas met Schweppes Agrum en roer het geheel.

Versiering

Versier de rand van het glas met een suikerrandje.

Werk af met een muntblaadje & een schijfje limoen.



Zoet zomerkoninkje

Een vitaminebommetje.

Ingrediënten (2 glazen)

Sap van 3 sinaasappelen

Sap van 1 citroen

3-tal aardbeien

100 g bosvruchtenmix

Ijsblokjes

Bereiding

Doe de aardbeien en de bosvruchtenmix in de sapcentrifuge.

Pers de 3 sinaasappelen en de citroen.

Doe alles in de shaker.

Voeg enkele ijsblokjes toe en shake het geheel.

Versiering

Plaats op de rand van het glas een aardbeitje.



Rood blosje

Voor de durvers!

Ingrediënten (2 glazen)

Sap van 2 bloedappelsienen

1,5 dl veenbessensap

10-tal frambozen

Suiker naar smaak

Bereiding

Doe de frambozen in de sapcentrifuge en nadien in de shaker.

Pers de 2 bloedappelsienen en doe het sap ook in de shaker.

Voeg het veenbessensap toe.

Voeg eventueel suiker toe (naar smaak) en enkele ijsblokjes.

Versiering

Leg 2 framboosjes in het glas.

Werk af met een schijfje bloedappelsien.



Recepten: Pol Breugelmans (Cocktailicious)

Foto's: Michael De Lausnay

Pittig ontwakertje

Overheerlijk drankje voor een fantastisch begin van de dag.

Ingrediënten (2 glazen)

1 appel (granny smith)

2 sinaasappels

2 worteltjes

Ijsblokjes

Bereiding

Schil de appel en snijd deze in stukken. Doe de appel in de sapcentrifuge evenals de wortels.

Pers de sinaasappels en voeg alle ingrediënten in de shaker.

Voeg ijs toe en shake ongeveer 10 seconden.

Versiering

Plaats een appel- en sinaasappelschijfje op de rand van het glas.

Tip: als roerstokje kun je een fijn stukje wortel gebruiken.

