

THE COLLINS



Malika: 'Mijn favoriete cocktail is de Ginger Collins.'

DIT GAAT ER IN

1 1/2 shot Bols Genever
1/2 shot Bols Apricot Brandy
3/4 shot vers geperst citroensap
Old Jamaica Ginger beer

GESCHIEDENIS VAN 'THE COLLINS'

Rond 1840 werd een beruchte 'Gentleman's Club' opgericht in het Limmer's hotel in London. Een zeer populaire bartender, John Collins genaamd, was werkzaam in dit hotel. Hij was beroemd om zijn 'Gin Punch', gemaakt met Genever, vers geperst citroensap, suiker en gekoeld soda water. De Gin Punch kreeg zijn naam omdat Genever werd gebruikt en dit werd in die tijd 'Holland Gin' genoemd. De Gin Punch van John Collins was zo populair dat het drankje zijn naam kreeg. Toen het populaire drankje in de Verenigde Staten verscheen was Old Tom Gin (een gezoete London Gin) enorm in opkomst. Al snel werd het gebruikelijk om deze Gin te gebruiken in plaats van Genever. Vandaar de naam Tom Collins. Tegenwoordig zijn er vele variaties op de Collins, maar mijn favoriet is de Ginger Collins gemaakt met het oorspronkelijke ingrediënt: Genever.

WIST JE DAT ... Bij de bereiding van Bols Apricot Brandy behalve het sap van abrikozen tevens een extract van de abrikozen pitten wordt gebruikt? Hierdoor krijgt de likeur een subtiele amandelsmaak.

BEREIDING Doe alle ingrediënten, behalve het Old Jamaica Ginger Beer, in een Boston Shaker en voeg ijsblokjes toe. Shake en *finestrain* in een Collins glas gevuld met ijsblokjes. Top af met Old Jamaica Ginger Beer.

GARNERING Garneer met een citroenpartje

MALIKA'S VARIATIE TIPS 'Voor een extra dimensie voeg ik de Bols Apricot Brandy toe. Het soda water vervang ik voor Old Jamaica Ginger Beer: dat geeft extra pit'

BOLS GENEVER: DE PERFECTE MELANGE

Bols Genever werd in 2008 op de markt gebracht. De jenever is geïnspireerd op het oorspronkelijke recept uit 1820, maar dan in een nieuw jasje. De jenever die rond 1820 werd gedronken was zeer uitgesproken van smaak: een hoog gehalte moutwijn (het granendistillaat) en veel verschillende kruiden en specerijen. Bols Genever bevat rond de 60% moutwijn, een belangrijk aandeel kruiden en specerijen en 42% alcohol. Dit percentage is door de Master Distiller gekozen als het optimale percentage, waarbij alle smaken en aroma's het beste tot hun recht komen.

BOLS

AMSTERDAM 1575

Bols Bartending Academy
Paulus Potterstraat 14
1071 CZ Amsterdam
(0)20 570 85 75
www.bolsbartendingacademy.nl

DE FAVORIETE COCKTAIL VAN MALIKA SAIDI



- 2006 begint carrière bij Fabulous Shaker Boys in Amsterdam
- 2007 wint Schweppes Freak Show
- 2007 wordt Brand Ambassador Cointreau en Trainer voor Maxxium Nederland
- 2008 ontwerpt cocktailmenu van restaurant, bar en lounge Momo in Amsterdam
- 2010 wordt trainer bij de Bols Bartending Academy

SPECIALITEIT Malika was de eerste student ooit die 100% scoorde op het prestigieuze WSET (Professional Certificate in Spirits) Examen.

Thee is de trend

Horeca zonder thee is ondenkbaar. Van verse munthtee tot icetea. Maar wil je echt voorop lopen, dan raadpleeg je een theesommelier, schenk je theecocktails en gebruik je thee in gerechten. In deze *high tea BarLife* een spoedcursus over het Chinese goud.

TEKST Katja Brokko





Groene thee-poeder en ijs zijn een onweerstaanbare combinatie



Chef-kok Frank van der Zande tijdens zijn theereis in Sri Lanka. Credit Izabela Urbanik



De oudervetse zakjes 'stof' verdwijnen steeds meer uit beeld

Kasia Vermaire schrijft voor deze editie van BarLife de estafette-column. Kijk snel op pagina 43!

Een glas of kop onder de quoker, ondertussen schotel, lepeltje, koekje klaarleggen. Eventueel een theezakje of je loopt met de theedoos naar tafel. Het 'zetten' van thee is voor veel horecapersoneel een routineklus. Je verbaast je over mannen die kamillethee bestellen en baalt van mensen die hun zakje om hun lepeltje draaien. Thee is nog weinig glamorously. Nóg, want het is allesbehalve standaard!

Er was eens...
Volgens een Chinese legende is thee ontdekt door keizer Shen Nong. Op een dag, 5000 jaar geleden, zat hij onder een boom zijn drinkwater te koken, toen er theeblaadjes in zijn pot waaiden. Deze verspreiden meteen een aangename geur. Nieuwsgierig dronk hij van het water. Nong was zo enthousiast dat hij de plant ging cultiveren. Zo ontstond volgens de Chinese overlevering thee. Maar het blijft een legende.
Dat het woord 'thee' zijn oorsprong vindt in de Chinese taal, is wel een feit. En nog steeds benoemen mensen thee als *cha*. Of *chai*. Tijdens een van hun vele ontdekkingsreizen in de 17e eeuw, ontdekten Nederlanders de thee. En waar nu iedere laag van de bevolking geniet van een kopje thee, was dat tot de 18e eeuw wel anders. Het kostte een godvermogen, waardoor het drinken ervan alleen was weggelegd voor de rijken. Tot de V.O.C. thee direct ging importeren uit China. Later legden Nederlanders op Java en Sumatra plantages aan. De Engelsen deden dat op Sri Lanka (vroeger Ceylon) en India. Nog steeds komt de meeste thee uit China, Sri Lanka, India en Indonesië. Maar ook Afrika, Taiwan en Zuid-Amerika produceren steeds meer thee.

Ploeterende kinderen?
Nederland is er gek op. Maar denk je aan thee, dan komen ook beelden van zwoegende kinderen naar boven. Van grote multinationals als Sara Lee en Unilever. Krijgen de theeplukkers wel goed betaald en hoe zijn hun arbeidsomstandigheden? Zowel Sara Lee (Pickwick) als Unilever (Lipton) zitten er bovenop. Ze zijn lid van verschillende organisaties die op duurzaamheid en arbeidsomstandigheden controleren. Ze prikken met certificaten en samenwerkingen. Bomen voor theezakjes en huizen voor plukkers. Eigenlijk alle merken doen hun best. De vraag naar duurzame en eerlijke producten neemt toe. Zo ook de vraag naar goede thee, en grote merken moeten daarop in spelen.
Halve sommelier
Door de toenemende populariteit ontstaan ook nieuwe trends. Zo verkoopt inmiddels iedereen verse muntthee en verdwijnen de zakjes 'stof' steeds meer uit beeld. Maar heb je, bij het maken van je nieuwe kaart, of het overstappen naar een andere leverancier, wel eens een theesommelier om advies gevraagd? Robert Schinkel was de eerste theesommelier van Nederland. Daar zijn nu conculega's

Soorten thee
Iedere theesoort komt van de plant *camellia sinensis*. Daarbinnen heb je weer subvariëteiten.

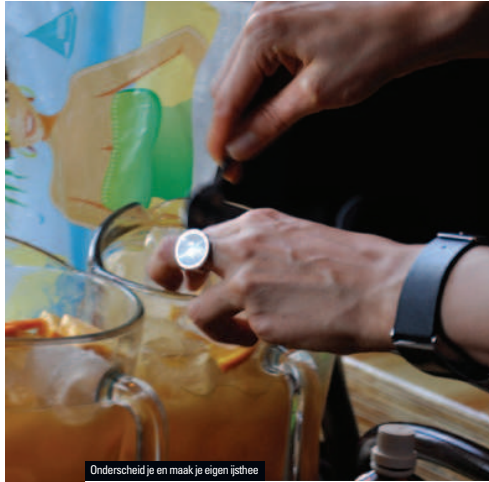
WE ONDERSCHIEDEN ER ZES
Zwarte thee wordt het meest gedronken in Nederland en is volledig geoxideerd. Bekende gearomatiseerde melanges zijn *earl gray*, *darjeeling* en de Engelse melange.

Oolong heeft een mildere smaak omdat het oxidatieproces niet volledig is, zoals bij zwarte thee. Afhankelijk van de gewenste smaak en aroma in je glas, kan de oolong van 20% tot 90% geoxideerd worden.

Groene thee en witte thee zijn beide het minst geoxideerd en bevatten veel antioxidanten.

Gele thee is in China een delicatess door het bijzondere productieproces. Net als bij groene en witte thee, worden er alleen maar jonge blaadjes gebruikt. Deze worden in de zon gedroogd, waarna ze snel worden verhit boven een vuur en gedroogd in een papier gemaakt van koehuid.

Pu-Erh staat bekend om zijn gezonde eigenschappen en de afslankende werking. Deze thee is niet geoxideerd, maar gefermenteerd waardoor het lang houdbaar is en na jaren rijpen pas geschikt is voor consumptie. Pu-Erh is een echte vintage thee.



Onderscheid je en maak je eigen ijsthee

Theetrends
Foodtrendwatcher Marjan Ippel (eigenaar van Talkin' Food en zelfpublicerende auteur van de jaarlijkse boeken What (not) to eat) zette speciaal voor BarLife de volgende trends op een rijtje:
Thee zetten via koffiemethodes Steeds meer koffiefoppen worden omgespoeld voor een theesessie. Van de Cona (vacuumpot) tot koude infusie (ideaal voor ijsthee) en de cafetière (duwpot). Het resultaat: een intense, vaak aardse, smaak.
Samovar In de Russische theetraditie vormt de samovar het middelpunt. Een duurzame theezetter en warmhouder in één.
Seizoensthee Kenners spreken van streekgebondenheid en seizoenen, van plukmethodes en vuurtechnieken. Zo koopt een kaffer nooit groene, en dus ongeoxideerde, thee in de winter. Deze wordt immers pas weer in het voorjaar vers geoogst.
Infusies Eigenlijk geen echte thee, maar een aftreksel van bijvoorbeeld kruiden. Of bacon. Leonard Elenbaas van restaurant Pure Passie tipt thee van verse rozenbladeren en vliebloesem.
Zelfgemaakte ijsthee Je kunt je nu nog onderscheiden door je eigen ijsthee te maken. Vers, ambachtelijk en een stuk lekkerder dan fabrieksmatig geproduceerde ijsthee.

zie recept!

bijgekomen als Kiona Malinka en Kasia Vermaire. Vermaire leeft thee. Ze is een wandelende thee-encyclopedie en deelt haar kennis graag. 'Ik help bedrijven met hun productontwikkeling en schrijf voor verschillende tijdschriften. Ik weet alles over het product en foodpairing is een belangrijk onderdeel. Welke smaken passen bij welke gerechten en ingrediënten?' De aanduiding 'theesommelier' valt niet bij iedereen goed. Sommelier Edwin Raben: 'Een sommelier moet kunnen serveren en kennis hebben van alle drank. Wijn, thee, melk, water. En bijvoorbeeld rookwaren. Daar blijf ik voor pleiten. Een 'theesommelier' is een halve sommelier

'Vraag eens een theesommelier om advies'

die alleen kennis heeft van één product. Waarom noemen ze het geen 'thee-expert' of iets dergelijks?' Vermaire weet het ook niet. 'Ik heb geen idee waar het woord vandaan komt, maar het heet 'theesommelier' en het is dus duidelijk dat diegene zich richt op het product thee.'
Stap verbeteren
De aandacht van horecaondernemers voor thee is nog steeds minder dan die voor koffie en voedsel. Dat mag van Vermaire snel veranderen. 'Het is allemaal weinig innovatief. Gelukkig zijn er ook zaken die thee wel de aandacht geven die het verdient. Zoals Dell'Arte, Casa Barista, The Village Coffee en Elzenduin. Chef/hotelier Marco Westmaas voert, naast een wijnkaart, ook een theekaart.'
Het begint allemaal met het uit het raam gooien van de zakjes 'stof'. Maar er is meer nodig voor een goede kop thee. Vermaire: 'Het water in Nederland is op zich prima, maar je kunt het beste ook nog filteren.' Heb je een quoker? Dan hoef je alleen een waterfilter te kopen en die op de leiding aan te sluiten. De temperatuur van het water is ook belangrijk. 'Tachtig graden Celsius is het beste voor groene thee. Voor zwarte thee en oolong is dat 95 graden. Aangezien het water uit de quoker rond de 95 à 100 graden is, kun je met groene thee het beste twee minuten wachten voordat je de thee in het water doet. Of je doet er een beetje koud water bij.'
Koken met thee
Heb je het theezetten (al) onder de knie? Kijk dan eens naar je menukaart. Want thee is ook heel geschikt om mee te koken en combineren. Vermaire: 'Je kunt thee/spijscombinaties vergelijken met wijn/spijscombinaties. Lichtere thee bij lichte gerechten zoals vis en zware thee bij zwaardere gerechten als stooftvlees.' Frank van der Zande is chef-kok en eigenaar van het duurzame cateringbedrijf Umoja Food en kookt veel met thee. 'Ik ben vorig jaar op thereis geweest naar Sri Lanka en heb daar kennis gemaakt met het koken met thee. Sindsdien heb ik mij doorontwikkeld. Thee is niet heel krachtig, dus veel smaak vervliegt als je het kookt. Je moet goede, verse thee gebruiken, het liefst vacuüm verpakt op de plantage. Ik gebruik het om te blancheren, infuseren, paneren, als marinade en als kruid. Voor een opdrachtgever maak ik bijvoorbeeld in *lapsang souchong* (gerookte zwarte thee, red.) gemarineerde wilde zalm met een crème van bloemkool. In plaats van gewoon melk, gebruik ik met *lapsang* getrokken melk voor de crème. Of ik servere in groene thee en mint

gemarineerd lamsvlees.' Zowel Vermaire als Van der Zande tippen crème brûlée met in plaats van vanille *earl gray* en de combinatie van kaas en thee. Van der Zande: 'Vaak wordt er bij kaas pot of dessertwijn geschonken, maar thee gaat ook ontzettend goed samen. Bijvoorbeeld de heftige *lapsang*. Die past bij alle kazen, óók bij een jonge geitenkaas.' Vermaire: 'Lapsang past ook heel goed bij gerookte zalm. Eigenlijk bij alles wat is geroookt. Groene thee-poeder (matcha, red.) gaat weer goed in bijvoorbeeld muffins of ijs. Verder kun je thee gebruiken voor dressings, gelatine of in sauzen.'
Bartenders en vooral koks moeten nog weinig hebben van thee, terwijl het een heel gevarieerd ingrediënt is. Met vele kleuren, geuren en smaken. En nog gezond ook. Dus geen excuus meer om de plant links te laten liggen. Kom je er zelf niet uit? Roep dan de hulp in van een van de theesommeliers.
Aan de slag met thee
Robert Schinkel is bartender, ondernemer en theesommelier. Hij legt uit hoe je zelf ijsthee maakt. Gelukt? Maak er een lekkere cocktail mee!
Huisgemaakte earl greyijsthee (1 glas)
INGREDIËNTEN
Earl gray van goede kwaliteit
Liefst gezuiverd water of bronwater
BEREIDING
Kook water en zet de thee bij 95 graden. Wil je de thee koelen in de koelkast, laat het dan 3,5 minuten trekken en minimaal drie uur in de koelkast staan. Wil je de thee vers gebruiken, laat het dan vijf minuten trekken en schenk een hoog glas voor de helft vol. Voeg eventueel suiker, honing of siroop toe en vul de rest van het glas met ijsblokjes. Na twee minuten wachten heb je verse ijsthee. Je kunt ook jam of vruchtensap toevoegen.
Earl Grey Mar-Tea-Ni
BENODIGDHEDEN
Cocktailshaker
Strainer
Gekoeld marintglas
INGREDIËNTEN
40 ml gin
40 ml earl greyijsthee
15 ml biologisch appelsap
10 ml Monin Lavende
1 dash orange bitters (optioneel)
1 uitgeknepen limoenpartje
BEREIDING
Doe alle ingrediënten in de cocktailshaker en shake 10 seconden krachtig. Strain de cocktail in het glas en garneer met een stukje appel.