

De hobby van..... Angenieta Amoureux Pr Willem Alexandersingel 170

Het schort dat Angenieta draagt, als ze de deur open doet, is nog brandschoon. Dat zal snel anders worden als ze aan de slag gaat met een nieuwe taart. Met een mok koffie in de hand en een stukje heerlijke (zelfgemaakte, hoe kan het ook anders) "Brownie-cake" erbij, blader ik het foto boek door met prachtige creaties van de vele taarten gemaakt door Angenieta Amoureux.

De hobby van patisserie (banketbakkerij) werd zo'n tien jaar geleden geboren in de Oranjerie: 'De Groene Parel' aan de Soembastraat in Den Helder.



Samen met een paar vriendinnen, die allemaal wel iets hadden met koken en bakken, besloot Angenieta een high tea te organiseren. Angenieta Amoureux kreeg de smaak letterlijk en figuurlijk te pakken en ging op cursus bij de Internationale Decoratie School in Anna Paulowna. Er wordt vaak te pas en te onpas gezegd dat iets in de genen zit, maar ook haar moeder hield van koken en bakken en in Meppel is banketbakkerij "Amoureux" een begrip. Een oom van Angenieta zwaaide daar voorheen de scepter. Dus bij Angenieta is het **te pas** als wordt gezegd dat het in haar genen zit. Het gebak van de Hema of..... is best lekker

hoor, maar het gaat vaak om standaard smaken en dat heeft natuurlijk alles te maken met snelheid en gemak. En bij een zelfgemaakte taart kun je eindeloos variëren met basis producten. En reken maar dat je dat proeft; er gaat immers niks boven zelfgemaakt spul!

Eén van de favorieten van Angenieta is de al eerder genoemde "Brownie-cake", die gemaakt wordt van chocolade en walnoten. Een blonde variant van de Brownie is de Blondie die samengesteld is van een pond fijngehakte witte chocolade en hazelnoten.





Dat fijn hakken is niet alleen veel werk maar ook nog eens zwaar werk. Dan is het leuk als één van de zoons dat klusje voor zijn rekening neemt. Ook wordt er spontaan geholpen met proeven!

Als Angenieta een high tea moet verzorgen of deelneemt aan een fair dan komen een paar sterke jongens goed van pas bij het inladen van de auto. En och een lekker stuk taart vergoedt veel.

Steeds vaker weten mensen Angenieta te vinden voor het maken van een taart. Daarbij gaat het om jubilea, verjaardagen, huwelijk en..... Op één van de bijgaande foto's ziet u een fraai staaltje van decoratie en creativiteit.

Een prachtig groentetuintje. Tijdens een fair op Noorderhaven vroeg iemand haar een taart te maken voor de 65^e verjaardag van haar vader. Alleen het probleem was dat de bewuste vader met een aantal vrienden net begonnen was met Sonja Bakkeren. Zo ontstond de groentetuin voor de jarige vader Kees met worteltjes, radijsjes en stokboontjes, maar ja wel van zoetigheid. Sorry hoor Sonja.



Kort geleden kreeg Angenieta een eervolle opdracht van de eigenaar van restaurant Het Duinpannetje in Callantsoog. De faam en smaak van de met roomboter gemarmerde Brownie was deze man ter ore gekomen en hij wilde haar baksel graag proberen. En bij dat proberen is het niet gebleven en dat is natuurlijk best leuk.

Afwisseling, creativiteit zijn sleutelwoorden die Angenieta noemt op mijn vraag wat haar zo aantrekt bij haar bijzondere hobby. En die woorden slaan ook op het organiseren van een high tea, het mooi aankleden van de tafel. En als dan de sfeer goed is en er leuke ontmoetingen en gesprekken ontstaan dan geeft dat haar heel veel voldoening

Het maken en opmaken van een doorsnee taart vergt zo'n drie á vier uur. Vaak gaat daar ook nog het nodige denkwerk aan vooraf. Want voor wie is de taart bestemd, wat past bij die man of vrouw en dat soort vragen. Pas dan gaat ze aan de (be)slag. In de loop der tijd zijn er toch wel zo'n 125 heerlijke en mooi gedecoreerde taarten in haar bakkerij geproduceerd. Sinds enige tijd beschikt ze over een "eigen" professioneel ingerichte banketbakkerskeuken, waar alle ingrediënten om een smaakvol en mooi product te maken in ruime mate aanwezig zijn. In april gaat zij naar een vriendin in Washington. Ze hoopt er een workshop te doen en gaat ook proberen een workshop te houden voor een aantal Amerikaanse dames. Tip van de interviewer: Angenieta, neem je fotoboekje mee, dan gaat dat zeker lukken!



Voor de catechesemethode Provider verzorgt Angenieta al een aantal jaren het "Diaconaal taartbakken". Het bakken en versieren van zogenaamde **weggeeftaarten**. Vooraf bedenken de jongelui aan wie zij de taart willen geven. Zo is er al eens een taart naar het "Blijf van mijn lijfhuis" gegaan en naar de "Dak en Thuislozen". Dit jaar kreeg een buurman wiens vrouw kortgeleden overleed, van één van de baksters een taart. En een andere bakster maakte een feestelijke taart voor de vader en moeder van Daan, het nog maar een week oude neefje. Diaconaal taartbakken zinvol en lekker!

Voordat ik weer op de fiets stap, maak ik nog een foto van Angenieta Amoureux naast het raam met de mooie affiche met daarop het hoofd van een charmante 19^e eeuwse Engelse dame, met daaronder:

"Angenietea' s voor tea's en taarten".

Fietsend richting De Schooten proef ik nog de heerlijke smaak van het stukje "Brownie".

Rien Schelhaas

Hieronder meer foto's van het "Diaconaal taartenbakken".





