

# SmaakVrienden van groenten

Hoe handig zou het zijn om niet meer te moeten nadenken over wat je vandaag wilt koken, op het menu zet of welke ingrediënten het best bij elkaar passen? Hoe zou het zijn om dat werkelijk voor je te zien....

SmaakVrienden laat zien dat elk ingrediënt zijn eigen favoriete vrienden heeft. Vrienden? Ja, relaties die zijn ontstaan uit traditie en beproeving met andere ingrediënten. Een voorbeeld; als ik je zou vragen wie de favoriete (smaak) vrienden van de tomaat zijn, zul je vast en zeker roepen; mozzarella, basilicum, aubergine, sla, pasta. Bij worteltjes zul je roepen; doperwtten, peultjes, peterselie. Maar er zijn tal van ingrediënten waarvan minder bekend is met wie ze een vaste vriendschap hebben opgebouwd, zonder ooit in een saaie relatie te zijn gestrand. Die kunnen we alleen niet allemaal uit ons blote hoofd onthouden. Dat zal je waarschijnlijk ook niet lukken met alle namen in je adresboek. Zo zit ons brein nu eenmaal in elkaar. We denken in patronen en kaders en onze aandacht ligt op waar we op dat moment mee bezig zijn...


'Yes, we can be friends!' Zei de Aubergine tegen Majoraan... Als groenten, kruiden, specerijen, kazen, vis en vlees zouden kunnen praten dan zouden er veel meer mooie en vooral verrassende gerechten ontstaan. Combinaties die muziek in je mond maken.

SmaakVrienden heeft ook te maken met creatief denken. De kunst van het patroondoorbrekend denken. Een mens is een goede patroonmaker maar een minder goede patroon doorbreker. Vaak oordelen we ook onbewust over gedachten en ideeën die in ons opkomen. Dat is jammer, want het 'gouden idee' kan juist ontstaan uit kleine ideeën. Meestal is er voor dit soort 'kleine' ideeën geen oog. Maar een goed idee begint vaak klein, als het klaar is kan het iets groots zijn. Alles draait om het begin. De eerste gedachte wat je met één bepaald ingrediënt of product zou willen doen! De kunst is juist er uit te halen wat er in zit en te geloven dat er altijd meer in zit dan je denkt.

SmaakVrienden draagt bij aan je verbeeldings- en associatievermogen op een manier waardoor de linker en rechter helft van ons brein wordt geïnspireerd, en er een wereld van mogelijkheden open gaat. Om te kunnen creëren, innoveren vanuit eigen identiteit is ons hele brein nodig. Onze ogen zitten immers ook horizontaal en we hebben twee benen nodig om te kunnen lopen. Echte creativiteit heeft dan ook niet zozeer te maken met 'doen' maar juist met 'zijn'. Recht uit je hart. Het is de eigen signatuur die de gedachtegang en het gevoel verwoordt.

## Smaak maken...

Vaak zijn we geneigd om te veel ingrediënten te gebruiken en niet meer te letten op de smaakcompositie. Iets weghalen gaat namelijk vaak tegen onze intuïtie in. We voegen liever ongemerkt iets toe aan een bestaand gerecht of samenstelling, omdat we denken dat het vernieuwend is. Dit is niet zo verwonderlijk. Een gemiddeld mens is zo geconditioneerd, dat hij eerder iets toevoegt aan iets dat al bestaat. De kunst van het weglaten is dus in feite het tegenovergestelde van wat onze intuïtie influïstert. Maar waar het altijd om gaat, is de herkenbaarheid van het product en zijn smaak: Zien wat je eet en Proeven wat je ziet.

SmaakVrienden Groenten verschijnt begin september en wordt gepresenteerd tijdens De Kunsthal Kookt in Rotterdam (9-12 september) met twee shows; 'SmaakVrienden en De Grote Gewaagde GroentenShow' in het KookTheater. Koken en unieke smaakcombinaties is niet langer afwachten hoe een combinatie uitpakt, maar met SmaakVrienden kun je rekenen op feestelijke, verrassende ontmoetingen, van groenten, van smaken en van vrienden! 

Angélique Schmeinck

Angélique Schmeinck wil verrassen. Zichzelf, maar vooral de mensen om haar heen. Als een van de twee vrouwelijke meesterkoks van Nederland kookt ze op sterrenniveau en houdt ze zich bezig met alle facetten van smaak. Ze schreef verschillende kookboeken waarvan 'Een Mond vol Kunst' werd uitgeroepen tot meest innovatieve kookboek van de wereld. Binnenkort verschijnen twee nieuwe titels: 'SmaakVrienden' en 'De Krab met de Blauwe Poten'. Angélique is vooral bedenker van culinaire avonturen.

Want laten we eerlijk zijn: dineren in een luchtballon waarbij de luchtballon fungeert als heteluchtoven is een avontuur. Het heet CuliAir Luchtballon Restaurant en Angélique bedacht het. Maar ze doet méér. Met haar Theater van De Smaak en Culinaire Cabaret serveert de meesterkok vanaf haar culinaire podium met een lach, eyeopener of aha-moment een andere kijk op creativiteit en innovatie. Nieuwe ideeën en inspiratie om haar sessies blijvend te laten sprankelen, doet Angélique op tijdens haar reizen om de wereld. Een wetenschappelijke basis voor haar innovatieve denken op culinair gebied ontwikkelde ze tijdens haar opleiding aan het Centrum Ontwikkeling Creatief Denken (COCD). Momenteel inspireert Angélique met haar bedrijf Taste to Taste zowel de professionele foodbranche als het bedrijfsleven met veel smaak, innovatie en beleving.

Taste to Taste is Angélique Schmeinck, of liever Angélique Schmeinck is Taste to Taste. Alles in dit bedrijf draait om inspiratie vanuit de culinaire wereld van smaak en smaakbeleving, vanuit cultuur en natuur, maar vooral vanuit creatief en innovatief denken. Inspiraties die een andere kijk geven op smaak, eten, proeven en genieten. Op kwaliteit, creativiteit en beleving. Taste to Taste geeft à la carte inspiratie om te innoveren, te plezieren, te verbeteren, bewust te maken en grenzen te verleggen. Zowel tijdens conferenties en symposia, als events en bedrijfspresentaties. In workshops en masterclasses. Van klein tot groot. Van Smaak tot Smaak. ISBN 9789021541662



[angeliqueschmeinck@speakersacademy.eu](mailto:angeliqueschmeinck@speakersacademy.eu)