

'IK LAS EEN REPORTAGE  
OVER EEN KOOKREIS  
EN DACT: DIT IS  
PRECIES WAT IK ZOEK.'

Interview: Kristie Raaijmakers | Foto: Paul Tolenaar



**Waar?** Oudewater **Wie?** Marlies Remmert (39, coördinator ANWB Vrijwilligers)  
**Bestemming?** Umbrië, Italië, voor een kookreis in het voorjaar

## Waarom een kookreis?

'Het was altijd al een droom van me om op kookreis naar Italië te gaan. Nieuwe gerechten en ingrediënten leren kennen, dat vind ik leuk. Tijdens een eerdere vakantie in Thailand heb ik al eens kookworkshops gevolgd, maar een reis die helemaal in het teken staat van koken, is nieuw voor mij. De Italiaanse keuken is veelzijdig en maakt veel gebruik van verse producten. De combinatie van lekker koken en eten in een mooie omgeving, Umbrië, spreekt me erg aan. We maken dagelijks excursies naar producenten van onder meer olijfolie en pecorino, waardoor we meer van Umbrië zien. De reis is dus meer dan alleen koken. Ik ontdek Italië aan de hand van culinaire producten.'

## Alleen?

'Dat kwam toevallig zo uit. Ik ben single, en mijn vrienden die ook van koken houden hadden al andere vakantieplannen. Maar het is een groepsreis. Er gaan nog vier vrouwen mee die alleen reizen en twee stelletjes. We hebben allemaal dezelfde insteek: iedereen houdt

van koken en van Italië. Dat komt vanzelf goed.'

## Hoe?

'Met Ryanair vlieg ik naar Rome. Ik heb al contact gehad met drie van de vier alleenreizende vrouwen. We hebben dezelfde vlucht en ontmoeten elkaar op Eindhoven Airport. In Rome worden we opgehaald door Francy van Dijk, eigenaresse van kookstudio Cucina Francesca. Zij organiseert de reis.'

## Vorbereiding?

'Ik las een reportage over deze reis en dacht: dit is wat ik zoek. Ik belde met Francy en werd meteen enthousiast. De accommodatie, een verbouwde boerderij in Montecastrilli, heb ik op internet opgezocht. En ik heb gecheckt wat er in de buurt te doen is.'

## Wat ga je er doen?

'Naast excursies hebben we elke dag een kookles in de middag of avond. Het andere dagdeel lunchen of dineren we in een authentiek Italiaans restaurant. Woensdag is onze vrije dag. Dan wil ik

graag gaan wandelen en de ruïnes van de Romeinse stad Carsulae bezoeken. Maar hoe ik die vrije dag precies besteed, bekijk ik daar wel. Ik krijg met de andere dames die per vliegtuig reizen een auto te leen, zodat we er samen op uit kunnen trekken.'

## Waar verheug je je het meest op?

'Ik kijk vooral uit naar het samen koken en het uitwisselen van ervaringen. En ik ben erg benieuwd naar de omgeving.'

## Hoe wordt het weer?

'Zoals het er nu uitziet, wordt het zonnig met een temperatuur van 25°C. Maar ook in Umbrië kan het wisselvallig zijn. Ik stop daarom ook een regenjack en trui in mijn koffer.'

## Budget?

'De kookreis kost € 995 en het ticket € 170. Ter plekke geef ik nog zo'n € 100 uit. Eten, drinken en excursies zijn al inbegrepen.'

Lezen hoe de reis is geweest?  
Zie pagina 90



‘EEN KLEIN OMAATJE IN JOGGINGBROEK EN VEEL TE GROTE SLOFFEN HIEP ONS PASTA MAKEN.’

Interview: Kristie Raaijmakers | Foto: Paul Tolenaar

**Leukste?** Italiaanse trots en gastvrijheid **Tegenvaller?** De weegschaal, toen ik thuiskwam **Budget?** Ik heb ter plekke slechts € 65 uitgegeven **Meer?** Foto's van deze kookreis vind je nu op [www.reizen.nl](http://www.reizen.nl)

## En?

‘Een heerlijk snoepreisje! Perfecte combi van koken en Umbrië leren kennen. In mei is de natuur er op z'n mooist. En de groep was heel gezellig. Tel daarbij op het eten bij Italiaanse families thuis. Gewoon ontzettend leuk. We hebben een producent van *pecorino* en *ricotta*, een olijf- en een wijnboer bezocht en zijn op kruidenexcursie geweest. Daar hoorden we de verhalen achter de producten. Na een wandeling met uitleg over alle prachtige bloemen en kruidenplanten, hielp een klein omaatje ons met het maken van pasta. In haar joggingbroek, schortje voor en in veel te grote sloffen stond ze in de keuken. Maar alles moest heel precies en met de hand gebeuren. We zijn anderhalf uur bezig geweest.’

## De kookworkshops hoe waren die?

‘Dagelijks bereidden we vier gangen, zoals de Italianen gewend zijn. Een *anti-pasto*, een voorgerecht, zoals *bruschetta*. Vervolgens aten we de *primo*, een pastagerecht. Daarna de *secundo*, meestal een vleesgerecht met groente. En we sloten af met een dessert, dikwijls taart. Vaak wordt na de *secundo* ook nog een salade

geserveerd. In groepjes maakten we elke keer één gang. Als voorgerecht heb ik gefrituurde courgettebloemen gemaakt, als hoofdgerecht verse pasta en als toetje ricottataart met pijnboompitten. Mijn pastatechniek is enorm verbeterd.’

## De ruïnes bezocht?

‘Nee, daar zijn we niet aan toegekomen. Op onze vrije dag zijn we naar Todi gegaan, op advies van Francy, de eigenaresse van de kookstudio. Todi is een stadje op een half uur rijden van onze *Agriturismo*. Daar hebben we op een terrasje gezeten, met een cappuccino, een heerlijk ijsje gegeten, delicatessen ingeslagen en de ondergrondse watergangen bekeken.’

## Meest genoten van?

‘De gastvrijheid van de families en dat ze echt trots zijn op hun producten. De etentjes bij een pizzeria en een typisch Italiaanse *trattoria* waren ontzettend leuk, die adressen zou ik zelf nooit gevonden hebben.’

## Grootste tegenvaller?

‘De weegschaal, toen ik thuiskwam. Aan het begin van de week werd

gezegd dat we minstens twee kilo aan zouden komen. Nou, dat is gelukt! Gelukkig rekent Ryanair alleen het overgewicht van de koffers, niet van het lichaam.’

## Hoe was het weer?

‘Op onze vrije dag hebben we een buitje gehad. De rest van de week was het meer dan 20 graden en zonnig.’

## Budget?

‘Ik heb slechts € 65 uitgegeven aan consumpties in het vliegtuig, benzine, eten en drinken op onze vrije dag en wat culinaire souvenirs. Minder dus dan de verwachte € 100.’

