

'Vandaag eten we paars'



Galit (l) en Vardit: kookgekke moeders die onlangs hun kookboek *Koken in kleur* presenteren.

BUSSUM - Sexy, kleurrijk, mooi, zinneprikkelend: een maaltijd kan in de ogen van de Bussumse moeders Vardit Kohn en Galit Hahn veel zijn, maar het woord 'gezond' zullen de twee nooit in de mond nemen, zeker niet in het bijzijn van kinderen. „Oh nee! Gezond is niet lekker: althans, dat denken de meesten en vooral kinderen”, stelt Galit. Wanneer zij aan het einde van de dag in de keuken staat, hollen haar kinderen niet binnen met de vraag 'Mama, wat eten we vandaag?', maar moet deze Bussumse kookprinses duidelijkheid scheppen in de kwestie 'Welke kleur eten we vanavond?' Galit en Vardit, twee ware kook-passionista's, hebben samen een boek geschreven: *Koken in kleur*. Een echte must have voor gezinnen die lekker, origineel én gezond willen eten.

Vardit en Galit leerden elkaar acht jaar geleden kennen toen zij met hun gezinnen op vakantie waren in Israël, hun beider thuisland. Vardit (voedingsdeskundige) en kunstenaar Galit bleken een gezamenlijke passie te hebben: koken. Dat resulteerde in een intensieve samenwer-

king op culinair gebied. Al eerder verscheen van dit tweetal het kookboek *Snoep Goed*. Met hun tweede 'culinaire kindje' willen Vardit en Galit hun passie voor het koken overbrengen, maar bovenal bewijzen dat gezond eten een feest kan zijn. *Koken in kleur* is hun 'work of love'. Hun liefde voor het koken straalt dan ook van de kleurrijke pagina's af.

Drama

Zowel Vardit als Galit heeft kinderen en beiden weten dan ook als geen ander dat eten een regelrechte ramp kan zijn in een gezin. Maar niet met de recepten van de Bussumse moeders, zo verzekeren de twee. „Kinderen eten, net als volwassenen, eerst met hun ogen. En ze zijn van nature nieuwsgierig. Als het eten er mooi uitziet, zullen het echt willen proeven”, stelt Galit. „Ons kookboek bevat geen suffe recepten, maar verrassende maaltijden die over het algemeen gemakkelijk en snel te bereiden zijn. We gebruiken producten die in de supermarkt of de markt voorhanden zijn. Het is in principe een elke-dag-

kookboek, sommige zijn ook heel goed voor momenten dat je gasten hebt”, legt Vardit uit. Door maaltijden in kleur aan te bieden, maken zij koken én eten tot een feest. Wat te denken van een paarse maaltijd (gegrilde bietjes met rode ui en feta: in beide gezinnen de absolute toppers), een maaltijd in zwart-wit - (heel dramatisch volgens Vardit) of een oranje maaltijd, bijvoorbeeld voor Koninginnedag? „Ik zeg thuis ook niet dat we pompoensoep eten, maar oranje soep. Anders eten ze het niet. Zo werkt dat nu eenmaal bij kinderen”, aldus Galit.

Hun kookboek werd gelanceerd in de Kunsthal in Rotterdam en werd daar direct al heel goed ontvangen. Maar vooral kinderen staan te watertanden bij de foto's in het kookboek. En dat de recepten in de regel ook mét of zelfs door kinderen bereid kunnen worden, maakt de avondmaaltijd helemaal tot een verademing, tot een rustpunt van de dag. *Koken in kleur* ligt in de boekwinkel en in veel natuurwinkels. Nieuwsgierig naar de kleurrijke maaltijden? Ga dan op 18 november vanaf 10.00 uur naar de natuurwinkel in Hilversum (vlak bij de ANWB aan het Noordse Bosje). Daar houden Vardit en Galit die dag een proeverij.