



→ Patisier Jos Wassenaar met drie leerlingen, onder wie Berend Schaap (rechts). Wassenaar: 'Net als in een bakkerij kan niet iedereen alles tegelijk maken, de taken verdeel je.'

Bij het sinterklaasfeest horen lekkernijen. Voor de leerlingen van Hubertus & Berkhoff is dit de drukste tijd van het jaar. Twee weken lang bakken ze elke dag zoetigheden die in het teken staan van sinterklaas. 'Zo leuk als die letters perfect uit de oven komen.'

tekst Iben Dekker, Lieve Piket foto's Jennifer Gijrath

Banketletters van eigen deeg

d

De zoete geur van speculaaskruiden en amandelspijs vult deze dagen het gebouw van de middelbare culinaire vakschool Hubertus & Berkhoff. Het is 10.30 uur en de bakkerij loopt al op volle toeren, de bakkers in spe uit 4B1 en 4B2 zijn bezig met het bakken van sinterklaaslekkernijen. De ovens zijn voorverwarmd, de spiraalkneder draait, de banketstaven worden gerold en de marsepeinen figuurtjes gebouwd. De bakkers hebben een blauw-witte ruitjesbroek aan, een wit schort om, een koksmuts op en op de witte buis is hun naam geborduurd.

Aan het eind van het kalenderjaar staan alle lessen in het teken van deze sinterklaasproductie. Twee weken lang maken de leerlingen elke dag speculaasjes, amandelstaven en chocoladeletters. De helft van de klas bakt in de ochtend en de andere helft in de middag, zo hoeven de leerlingen maar halve dagen naar school. "Dat is een leuke bijzaak," zegt Irischiana Klugt (15).

Alle lekkernijen worden op bestelling van ouders van de leerlingen gemaakt en het overige wordt verkocht in het bakkerswinkeltje van het Grand Café. Over hoeveel er wordt besteld maken de leerlingen zich geen zorgen. "Wij maken gewoon wat er gezegd wordt dat we moeten maken," zegt Senna Niejenhuis (15), terwijl hij marsepeinen figuurtjes kneedt.

Patisiers Jos Wassenaar (60) en Dennis Smit (54) vertellen aan het begin van de dag wat er op het programma staat. "Net als in een bakkerij kan niet iedereen alles tegelijk maken, de taken verdeel je logischerwijs," legt Wasse-



→ Bakkers in spe Ophélie Klop en Chloé Kroels maken gevulde speculaas. Ophélie: 'Ik geef het liever aan mijn familie dan dat ik het zelf opeet.'

Koken, bakken en serveren

Hubertus & Berkhoff is een culinaire vakschool op de Amsterdamse Zuidas. De vmbo basis- en kaderberoepsgerichte en gemengde leerweg heeft drie richtingen: koken, bakken en serveren. In het lesrestaurant kun je elke dag terecht voor lunch (€12,50) en op dinsdag, woensdag en donderdag wordt een diner (€18,50) geserveerd. In het Grand Café, waar veel buurtbewoners langskomen voor een kop koffie, zijn bakproducten te koop, maar ook verse maaltijden.



handjes pepernoten achterover, dan denk ik: beetje veel. Ik geef het liever aan mijn familie dan dat ik het zelf opeet," zegt ze.

"Ik eet wel graag pepernoten, hoor!" zegt Chloé, maar wat precies het verschil is tussen kruidnoten en pepernoten moet ze even navragen. "Kruidnoten zijn toch van die vierkante zachte?" Matthijs antwoordt: "Nee, pepernoten zijn een soort taaitaai, dat zijn die zachte vierkante. Kruidnoten zijn die harde ronde."

Vingerafdrukken

Voordat ze de oven ingaan bestrijkt Joey Klanke (15) de banketletters met eigeel. Het afwerken vindt hij het leukst: "Dan weet je dat je daarna lekker klaar bent." Tijdens het bakken van de letters loopt hij soms tegen moeilijkheden aan. "Als je er iets te hard in knijpt, staan er gelijk van die vingerafdrukken in. Dan moet je het opnieuw maken. Maar daar doe ik niet zo moeilijk over."

Vroeger werd hij nog wel eens boos of gefrustreerd als iets niet lukte, maar meester Wassenaar kon hem daar goed mee helpen. "Hij zei dan dat ik even rustig aan moest doen, even bijkomen en daarna weer verder." Zijn ouders genieten ook van zijn baksels. Joey neemt er zo veel mee, dat zijn moeder soms zegt: "Je mag wel wat minder taarten meenemen, anders groeien we dicht."

De examenleerlingen zijn nog lang niet van plan te stoppen met bakken. Zo willen beste vrienden Senna en Irischiana in de toekomst hun eigen bakkerij in Finland. Senna is daar ooit geweest, en dat lijkt ze een mooi avontuur.

Chloé wil later in een patisserie werken en ook Michael wil doorgaan met taarten bakken. Matthijs wil in een broodbakkerij werken en Ophélie is van plan meerdere eigen zaken te openen.

Als Sinterklaas straks voorbij is, begint alweer het volgende feest voor de bakkers. "Zometeen met de kerst wordt het nog leuker, dat is echt het mooiste patisseriegedeelte. Eigenlijk zouden jullie dan nog een keer terug moeten komen," zegt meester Dennis Smit (54).

naar uit. "De een heeft een betere motoriek en doet graag detailwerk, de ander vindt dat lastig en kneedt dus liever deeg."

Precies werkje

Wassenaar heeft hier zelf ook op school gezeten, vertelt hij, maar dan op de oude locatie in de Wibautstraat, waar het de Hubertus Vakschool heette. Smit zag vroeger op De Berkhoff, in Amsterdam-West. In 2015 zijn beide scholen samengesmolten tot één school in Zuid. Het verhaal wordt onderbroken door een leerling, die vraagt waar hij de versgebakken banketletters P en S kan neerleggen. "Ik leg ze hier neer, ja?" Wassenaar: "Maar niet bij dat rauwe ei neerleggen hè, leg het maar even op de bank, want ze zijn heet. En ga dan even het papier halen uit het magazijn, dat waar 'van Sint' op staat, dat is leuk."

De patissiers lijken alles onder controle te hebben. Toch gaat er volgens Irischiana en Senna weleens wat fout. "Dan branden er dingen aan, halen we verschillende soorten bloem door elkaar, of wegen iets verkeerd af." Ze gebielen. "Ik krijg die deksel er niet af! Zit hier nou cacao in?"

Aan de tafel naast het raam staat Michael da Silva Gomes (16) amandelspijs te rollen, een heel precies werkje. "Ik probeer het zo te rollen dat het overal gelijk is, uiteindelijk moet de rol veertig centimeter lang zijn. Ik vind het zo leuk als die banketletters perfect uit de oven komen." Niet iedereen is goed in het rollen van het spijs, even later klinkt door het lokaal: "Nee man, hij is hier dik en hier dun, hij moet gelijk zijn."

Michael zou later graag taarten maken in zijn eigen bakkerij. "Ik vind taarten maken toch wel echt het leukste van alles. Vooral het versieren en opmaken, het is altijd leuk om dan zo'n mooi eindresultaat te zien en het mee naar huis te nemen."

Intussen is Berend Schaap (17) het speculaasdeeg aan het maken in de spiraalkneder, maar of dit voor de koekjes of voor het gevulde speculaas is? "Eh ja, dat weet ik niet." Berend vindt de sinterklaasproductie leuk, maar voorziet ook een keerzijde. "Als ik straks in een bakkerij werk geeft dat wel stress, dan staan al die mensen op je deur te bonken voor pepernoten op 5 december."

Achter hem staan vier jongens te klooiën aan een apparaat dat met behulp van een hendel het deeg mooi dun kan uitrollen. Eigenlijk kan er maar een persoon aan draaien. "Maar met zijn allen is natuurlijk veel gezelliger," zegt Matthijs Neefjes (16).

De bakkers werken graag samen, al hebben ze wel hun voorkeuren. "Bij sommigen gaat er altijd wel iets mis," zegt Ophélie Klop (17). Chloé Kroels (16) is het daarmee eens: "Ja, nu ben ik weer aan het wachten op de jongens, die zijn zo langzaam met het deeg." De meiden maken gevuld speculaas. "Eerst een laag deeg, dan spijs, dan weer deeg. Het spijs is wel heel plakkerig, je moet je handen goed nat maken zodat het niet aan je vingers blijft kleven."

Kruidnoten of pepernoten?

Ophélie vertelt dat ze pas sinds leerjaar drie op Hubertus & Berkhoff zit, hiervoor ging ze naar een 'reguliere' middelbare school. Toen ze zeker wist dat ze bakken het allerleukste vindt, was de keuze niet moeilijk voor haar, ondanks dat ze hier het vmbo op een niveau lager volgt. Bakken is dan wel haar passie, zelf is ze niet zo van de zoechtigheid. "Sommige mensen gooien gewoon rustig vier

'De een heeft een betere motoriek en doet graag detailwerk, de ander vindt dat lastig en kneedt liever deeg'