

Verslag Waddinxveen Bakt:

Einduitslag:

- 1) Nadine Stofberg
- 2) Romy Eland
- 3) Anne Kazemier
- 4) Emmy Bosman
- 5) Ellen Ammeraal
- 6) Jennyfer Basilis

Juryleden:

1. Ton van den Berg
2. Stefan Vonk
3. Erik van den Noort

Uitslag was unaniem! Nadine Stofberg was zeer ontdaan met haar winst. Ze had het niet verwacht, nam de prijs in ontvangst met haar dochter op haar arm. Alle bakkers waren aanwezig. Ze vonden het zichtbaar leuk, zijn allemaal naar de microfoon gehaald om een paar vragen te beantwoorden en/of iets te vertellen over hun taart. Allen hebben applaus gekregen van het aanwezige publiek. Alle bakkers hadden de voorbereidingen op vrijdag gedaan en waren zaterdag heel vroeg opgestaan om hun taarten mooi af te ronden. Super inzet van allen. Het gesprek met de jury werd als heel positief ervaren. De gesprekken met de kandidaten waren top, de bakkers waren best een beetje gespannen, voor de jury was de discussie over baktechnieken, ingrediënten, inspiratie, e.d. heel erg leuk.

Nadine Stofberg:

Erg mooie taart. Ziet er super uit. Volledig allergenen vrij gebakken, aangepast op de allergie van haar dochter. De dochter verdient ook een mooie taart en lekker eten ondanks haar zware handicap. Ondanks de beperkingen heeft Nadine met de meeste smaken gewerkt. Taart zag er prachtig uit. De combinatie van de chocolade met de appels uit eigen tuin was perfect en de notencrumble was precies goed om de taart smaak technisch helemaal af te maken.

Romy Eland:

Originele taart op klassieke basis, precies zoals deze moet zijn. Prachtige kleur, geen onnodige smaken toegevoegd (wat velen wel zouden doen). Malse cake, die niet helemaal glad gemengd is, maar wel super lekker op smaak. De combinatie met de vulling is perfect. Netjes gewerkt.

Anne Kazemier:

Bijzondere cake, erg smakelijk, ze heeft het zichzelf niet makkelijk gemaakt. Veel technieken door elkaar gebruikt waardoor het uiteindelijk niet spannend is. De yoghurt smaak had meer naar de voorgrond moeten komen om een hoger juryoordeel te krijgen. Maar het verschil met de 2^e prijs is echt minimaal.

Emmy Bosman:

Gezellige landelijke taart. Veel technieken gebruik, veel bereidingen door elkaar. Leuke taart maar net geen echte winnaar. Ingrediënten toevoegingen die geen effect/invloed hebben op de smaak. Verdeling van de lagen niet egaal waardoor de taart niet helemaal netjes blijft staan. Verdienstelijke taart die in de top 3 had kunnen eindigen, maar nummer 3 was net iets beter.

Ellen Ammeraal:

Super leuk initiatief om met een taart te komen gebaseerd op het logo van de Theo Thijssenschool. Getuigd van enorme betrokkenheid met de school als je dit doet om de aandacht te vragen voor dit fenomeen in Waddinxveen. Het logo kwam volledig en goed voor het daglicht. De taart zelf was niet

evenwichtig qua smaak. Het deeg is niet helemaal gaar. De smaken zijn niet op elkaar afgestemd. Respect voor de poging en het idee.

Jennifer Basilia:

Jennifer was niet aanwezig en kon pas voor de microfoon toelichten dat haar “baksels” gebaseerd waren op recept/kennis van haar moeder (het was goed geweest als de jury dit tijdens het proeven had geweten, wat overigens geen invloed zou hebben gehad om het eindoordeel). Jennifer presenteerde gebakjes/koeken en geen taart. De jury vond de gebakjes te droog/hard en de vulling niet spannend. Leuke presentatie maar geen winnaar. Heel leuk dat ze heeft meegedaan. Meer deelname met originele recepten uit andere windstreken zou het evenement meer allure geven. We hopen dat Jennifer volgend jaar weer mee doet.

Verslag juryvoorzitter: Erik van den Noort