



ZOMERSE AFTERNOON TEA

Wanneer Valérie over Engeland, thee en rozen vertelt, hang je aan haar lippen. En ondertussen mag je proeven van de meest boeiende theesmaken en van scones met chutneys, lemon curd en rozengelei uit de tuin. Welkom op de afternoon tea.

Tekst: Laurence Machiels Foto's: Veronique De Walsche



‘Alles valt op
zijn plaats:
mijn liefde voor
Engeland, voor
bakken, voor
rozen, voor oud
porselein...’



De datum 1 mei 2018 was een grote dag voor Valérie Hallin. Toen verliet ze de bank, waar ze 22 jaar werkte, om zich voortaan helemaal aan 'haar' Theeroos te wijden. „Mensen uitnodigen voor een afternoon tea, en hen laten delen in mijn passie voor rozen en thee, is het liefste wat ik doe.” Het was het boek *De Theeroos* van Jennifer Donnelly, dat haar op de naam voor haar nieuwe zaak bracht. „Donnelly beschrijft het leven van een jonge vrouw die in een theefabriek werkt, maar droomt van een eigen theewinkeltje, en daarin ook slaagt. Ik vond het zo inspirerend! Maar de theeroos bestaat ook echt: *Rosa x odorata*. Deze Chinese roos kwam samen met thee via de schepen van de Verenigde Oost-Indische Compagnie naar Europa. Thee en rozen hebben meer met elkaar gemeen dan je zou denken.” Valérie heeft al van kindsbeen af een zwak voor Engeland. „We woonden in Oostende, de boot nemen naar Dover was voor ons heel gemakkelijk; we reisden vaker naar Engeland dan naar Brussel. Nog altijd voelt het aan als een beetje thuiskomen, wanneer ik de white cliffs van Engeland zie opduiken.”

Lemon drizzle

Britse tradities fascineren haar, in het bijzonder de ceremonie van de afternoon tea, en het prachtige servies dat er bij hoort. „Mijn kasten staan vol oud porselein en glaswerk. Mijn man kijkt soms bedenkelijk, wanneer ik weer met een paar stuks oud servies naar huis kom. Maar ik kan het niet laten. Zeg nu zelf, thee smaakt toch zoveel beter in een mooi antiek kopje? Theekopjes hebben ook vaak een rozenpatroon, en dat past natuurlijk perfect bij *De Theeroos*.” Verschillende keren per jaar reist ze naar Engeland om afternoon tea's uit te proberen, antiekzaakjes te bezoeken en nieuwe recepten van typisch Engels gebak te ontdekken. „Een van mijn favorieten is de lemon drizzle cake. In een nog warme

citroencake prik je gaatjes, waarna je er voorzichtig een koude siroop van riet-suiker en limoensap overheen giet. Dat geeft een heel krokant, fris limoenkorstje.” Maar Valérie gaat nog een stapje verder dan de klassieke Engelse traditie. „In een doorsnee afternoon tea krijg je één thee geserveerd, ik maak er een theedegustatie van.” Die begint met een fris aperitief op basis van thee, gevolgd door finger sandwiches, kleine, zelfgebakken boterhammetjes met eiersalade, gerookte zalm of komkommer op een fijn laagje gezouten boter. „Daar serveer ik een thee bij waarin een smaak uit de hapjes terugkomt.” Daarna komen er verse, hartige en zoete scones op tafel, met zelfgemaakte gelei, chutneys, lemon curd en clotted cream, en typisch Engels gebak, telkens met een aangepast drankje. „Bij mijn plattekaastaart (kwarktaart, red.) met rozen geef ik een thee met rozen, en mijn chocoladetaart serveer ik met een zachte zwarte thee met cacaodoppen en rozenblaadjes.” Alles is homemade. „Mijn scones bak ik met karnemelk, dat geeft een frisse smaak, ze blijven vanbinnen mooi vochtig en vallen open zoals het

hoort: precies op het moment dat je er je mes in stopt.” Lemon curd maakt ze niet met citroen alleen, maar met de helft vers sinaasappelsap, waardoor de curd zachter smaakt. „Elk seizoen zet ik wat anders op tafel: jam en thee van rozenbottels in de herfst, ijsthee met rood fruit in de zomer, gebak met eetbare bloemen in de lente...”

Onder de bloesem

Je vindt Valérie ook op feesten, met een hoogst originele theebar. „Als je ijsthee in een champagneglas serveert en mooi versiert, ziet het er op en top feestelijk uit. Ik heb zelfs al gasten gehad die hun glas bubbels inruilden voor een glaasje thee.” Maar het fijnste vindt ze om mensen in

‘Mijn oma had veel rozen in haar ommuurde tuin. Ook binnen rook het altijd heerlijk naar rozen.’

haar tuin uit te nodigen voor een van haar theetafels. „Wanneer de kerselaar bloeit, dek ik de tafel onder de boom en dwarselen de bloesemblaadjes om ons heen: dat is zo mooi!” Valérie zet zelfs thee van de bloesems. „Het is een heel subtiele smaak; je moet de bloesems zacht laten trekken, zodat ze de tijd krijgen om hun aroma's vrij te geven. Ik laat de gasten ook altijd eerst ruiken aan thee, de geur activeert je smaakpapillen, waardoor je de thee beter proeft.”



Tips voor rozen in de thee

- * Droog rozenblaadjes heel snel, dan houden ze de meeste smaak. Bewaar ze in een afgesloten blik.
- * Zet thee van gedroogde rozenblaadjes, en voeg pas helemaal op het einde verse blaadjes toe.
- * Geurende witte rozen geven een lekkere smaak, maar doe er nog wat roze blaadjes bij, voor de kleur.

Valerie bakt
en kookt al-
les zelf. 'Mijn
scones bak ik
altijd met
karnemelk,
dat geeft een
frisse smaak.'



Rozen vormen de rode draad bij haar theetafels. „Mijn oma had veel rozen in haar ommuurde tuin staan. Ook binnen rook het altijd heerlijk naar rozen; ze knipte vaak takken voor in boeketten. In juni, wanneer er volop rozen in mijn tuin zijn, zet ik ook boeketten op tafel.” Ze laat de gasten dan proeven van een infusie, cake en gelei op basis van verse rozenblaadjes. „Een beetje witte perzik of lavendel maakt zo’n gelei nog lekkerder.”

Subtiele ijsthee

’s Zomers serveert Valérie tal van soorten ijsthee. „Je kunt op diverse manieren ijsthee maken. Bij een ‘cold brew’ giet ik 1 liter koud water op 8 gram thee, bijvoorbeeld jasmijnthee of droge kruiden, met schijfjes citroen, en laat dat 6 tot 12 uur in de koelkast trekken. Heb ik weinig tijd, dan maak ik een instant ijsthee. Ik giet dan een halve liter heet water op 12 gram kruidenthee, bijvoorbeeld een mengeling van groene thee, munt, rozen en gedroogde citroenschillen, laat dat een paar minuten trekken, en voeg dan een halve liter crushed ice of ijsblokjes toe. Als je dat in een oude champagnecoupe serveert met een framboos, blauwe bessen of aardbeien, en verse rozenblaadjes, heb je een prachtig aperitief.”

Ze maakt zelfs ‘thee’ van groenten. „Ik noem het eerder smaakwaters, om bij een diner te serveren bijvoorbeeld. Giet heet water, liefst 90 °C, in een fles met een stukje komkommer, een kerstomaatje en een klein takje basilicum of oregano en laat een paar uur tot een nacht trekken. Serveer fris. Komkommer met citroentijm is ook heel lekker.” Valérie gebruikt nooit kraanwater. „Mijn theeën zet ik met water met een laag mineraalgehalte, met een droogrest van minder dan 50 milligram per liter. Dat staat op het etiket. Het heeft zo’n impact op de smaak!”

Ijsblokjes met een bloem

Haar ijsthee is nooit gezoet; ze voegt liever zelfgemaakte zoete ijsblokjes toe.

„Ik maak vlierbloesemsiroop, giet die in een ijsblokjesvorm, met een madeliefje erbij. Dat vleugje zoet maakt de smaak van de thee nog intenser. Ijsblokjes van kweeperensiroop met de bloempjes van komkommerkruid (bernagie) smaken heerlijk in rooibosthee.” Valérie houdt van experimenteren met smaken. Een van haar succesrecepten is gelei van rooibosthee, die ze pimpt met een beetje sinaasappel, witte perzik, meloen of mango. Of gelei van paardenbloemen. „Armemensenhoning werd die vroeger genoemd.” Ze bakt zelfs scones met ‘onkruid’ als brandnetelblaadjes of zuring. „Onkruid kan lekker zijn! Proef maar eens van de witte bloempjes van de sierdovenetel, die zijn ontzettend zoet.” Sinds 1 mei wijdt Valérie zich helemaal aan haar theeactiviteiten. „Alles valt op zijn plaats: mijn liefde voor Engeland, voor bakken, voor rozen, voor oud porselein...

het doet zo’n deugd om creatief bezig te kunnen zijn.” Ze schoolde zichzelf bij met een opleiding theesommelier, studeerde aan de Thee Academie Vlaanderen, en leerde bakken en koken met eetbare bloemen en kruiden. „Het leukste vind ik om zelf te experimenteren, nieuwe eetbare bloemen uit te proberen, verrassend Engels gebak te proeven... en die ervaringen te delen met mijn gasten. Dat maakt elke theetafel anders en boeiend.”

DE THEEROOS

Valérie Hallin

Zwarte Paard 19

8730 Oedelem (Beernem)

www.detheeroos.be

Op 29 en 30 juni van 14-17 uur

houdt Valérie een uitgebreide Summer afternoon tea in haar tuin, met boeiende verhalen en interessante theeweejes.

Prijs: € 30 p.p. Vooraf inschrijven.



Valéries lievelingsrozen

- * 'Mme Isaac Pereire' - intens roze, heel geurende, grote bloemen
- * Geoff Hamilton - lichtroze. 'Als je een bloemblaadje in je mond stopt, lijkt het wel een suikersnoepje.'
- * Heritage - populaire, lichtroze, heel gevulde geurende roos
- * William Shakespeare - kleurt de gelei mooi rozerood

A woman with dark hair, wearing a white lace dress over a black top, is smiling and pouring amber-colored tea from a glass teapot into a glass. She is standing at an outdoor table covered with a white floral tablecloth. The table is set with various items: a glass cake stand with a decorated cake, a glass bowl with fruit, jars of jam, a cup of tea on a saucer, and several scones. A crystal chandelier hangs above the table. The background shows a green lawn and foliage.

‘Het leukste vind
ik om zelf te
experimenteren
en dan die
ervaringen te
delen met mijn
gasten.’



Champagne-ijsthee

Giet 1 l koud water op 8 g witte thee, laat een nacht trekken in de koelkast en zeef. Doe er vlak voor het serveren een gele framboos bij, en een vers rozenblaadje. Dien op in een oude champagnecoupe, als aperitief. De smaak is licht, maar heel verfijnd.



Plattekaas/kwarktaart met rozen

INGREDIËNTEN

2 eieren, 80 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 10 g gelatineblaadjes, 50 g witte chocolade, 2 el melk, 1 dl room, sap van 1 citroen, 350 g plattekaas/kwark, 15 drupjes rozenhydraat Voor de bodem 125 g speculaas, 125 g British Shortbread, 120 g roomboter Voor de afwerking verse bessen, aardbeien, lavendelbloempjes, verse rozenblaadjes...

BEREIDING Verwarm voor de taartbodem de oven voor op 180 °C. Smelt de boter en verkruimel de speculaas en British Shortbread erin. Stort in een met

bakpapier beklede bakvorm en druk goed aan. Bak 10 minuten in de oven en laat afkoelen.

Klop de eieren met de suiker en vanillesuiker tot een beslag. Week ondertussen de gelatineblaadjes in koud water. Smelt de chocolade met de melk op een zacht vuurtje. Klop de room stijf. Verwarm het citroensap en los er de uitgeknepen gelatineblaadjes in op.

Meng de plattekaas/kwark met het rozenhydraat, voeg de gesmolten chocolade toe en het citroensap, en meng door het beslag van eieren en suiker. Spatel er de room door.

Schep de kaas/kwarkvulling op de speculaasbodem en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast. Versier met fruit en bloemblaadjes.