



Bakker Peter Hagedoren uit Brunssum won dit jaar wederom de strijd om de beste nonnevot van Limburg.

foto's Peter Schols



## DE JURY

# Kijken en kauwen

De vier keurmeesters, die de 22 nonnevotten met oog, neus en mond hebben beoordeeld zijn:

**PETER BROEKMANS:** Hij won in zijn langdurige bakkerscarrière diverse landelijke en provinciale prijzen bij brood- en banketwedstrijden. Verkocht zijn zaak enkele jaren geleden, hielp zijn zoon met het opzetten van een Maastrichts eetcafé en een makelaarskantoor. Wijdte zich nu vol overgave aan de golfsport.

**JAN VOSSEN:** Is dit jaar vijftig jaar kok en was in zijn lange carrière chef-kok van kasteel Wittem, Kaatje bij de Sluis, hotel Babylon en hotel Maastricht. Treedt nog regelmatig op als probleemoplosser en culinair adviseur van restaurants en hotels. In maart probeert hij een zetel te veroveren voor zijn partij, Stadspartij Heerlen, in de Heerlense gemeenteraad.

**JOS RICHAERTS:** Hij is 25 jaar als docent brood- en banketbakken verbonden aan het Sittarder DaCapo college. Ook is hij keurmeester tijdens de door de B4 inkooporganisatie gehouden wedstrijden. Voor het ROC-MBO in Wageningen neemt hij examens af, evenals voor het ROC-MBO Arcuscollege in Heerlen. Richaerts heeft zich ook bekwaamd in de ijsbereiding. Twee jaar geleden behaalde hij het diploma van ambachtelijk ijsbereider.

**JOHN SILLEKENS:** Hij is pas 53 jaar, maar is al 32 jaar directeur van een eigen bakkerij. Op 21-jarige leeftijd nam hij de bakkerij van zijn vader over, toen die plots op jonge leeftijd overleed. Van huis uit is hij onderwijzer, maar hij haalde in korte tijd alle benodigde bakkersdiploma's. Hij treedt op keuringen van de B4 op als keurmeester. Binnenkort stopt hij met het bakkersvak.

een karakter en persoonlijkheid geven. Nee, niet alleen door citroenrasp te gebruiken, er is zoveel meer mogelijk", meent Broekmans. In de slotrondes levert Jos Wijnands puntjes in: „volgend jaar wat minder citroen gebruiken". Dat moet ook Loven (Roermond) - „zuiniger met suiker s.v.p."-, evenals Marcel Roubroeks - „smaak aan de droge kant"- en Marc de Gijssel - „jammer van die taai afbeet"- . Steevens sprokkelt extra punten binnen met zijn „leuk vleugje kaneel" en ook Smeets toont vechtlust met zijn „vot met karakter". Op het nippertje moet de Verwenbakker lossen voor goud: „Ai, ai, dat vetrandje." Complimenten voor Hagedoren, Smeets en Dieteren: „Smaaktoppers." Het tellen van de punten kan beginnen. Met minem verschil, niet groter dan de bilnaad van een nonnevot, wint Hagedoren het van Hermans en Dieteren. „De grote winnaar is de consument. Slechte nonnevotten hebben we niet gezien", besluit Richaerts.

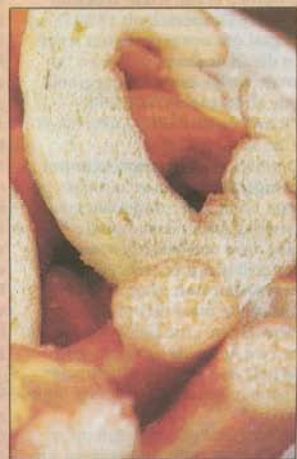
## Zelf thuis nonnevotten bakken en strikken

*Recept voor 40 nonnevotten*  
 1000 gram bloem  
 20 gram zout  
 100 gram gist  
 100 gram basterdsuiker  
 100 gram margarine of roomboter  
 100 gram vruchtenbroodpoeder, kan vervangen worden door fijn gesneden citroenschil met 150 gram boter  
 2 eieren  
 400 gram volle melk

*Bereiding*  
 Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Melk en de helft van de bloem mengen met de gist. De rest van de ingrediënten over dit mengsel heen strooien en 20 minuten laten staan.

Vervolgens alles goed door elkaar kneden gedurende 8 tot 9 minuten. Het deeg nu een half uur laten rijzen onder een vochtige theedoek: niet bij de centrale verwarming plaatsen, want het deeg mag niet uitdrogen.

Deeg in bolletjes van 50 gram verdelen. De bolletjes met de hand uitrollen tot een streng van 40 à 45 centimeter. Van deze string een strik knopen. De gestrikte string op een theedoek leggen en 30 minuten laten rijzen met een doek erover heen. Afbakken in arachideolie op 180 graden. De strik een keer draaien in de olie zodat hij gelijkmatig gebakken wordt. Baktijd is circa 6 à 7 minuten. De strik of nonnevot moet goudgeel kleuren. Tot slot de strik of nonnevot door de basterdsuiker halen.





## Klassement van de prijzenpakkers

1	PETER HAGEDOREN	Brunssum	1,15 per stuk	163 pnt
2	MATHIEU HERMANS	Maastricht	1,75 per stuk	162 pnt
3	CYRILLE DIETEREN	Maasbracht	1,20 per stuk	159 pnt
4	STEEVENS	Stein	0,95 per stuk	157 pnt
5	DUKERS	Stein	1,15 per stuk	152 pnt
6	SMEETS	Linne	0,95 per stuk	151 pnt
7	ARIE DE VERWENBAKKER	Neer	1,00 per stuk	148 pnt
8	H. LEMMENS	Heerlen	1,06 per stuk	144 pnt
9	MESTROM	Geleen	1,10 per stuk	143 pnt
10	RENÉ PFEIFFER	Kerkrade	0,95 per stuk	141 pnt
11	MAUREEN NIESSEN	Herten	1,15 per stuk	137 pnt
12	MARCEL ROUBROEKS	Susteren	0,99 per stuk	137 pnt
13	THIJS KOOLEN	Ell	1,25 per stuk	135 pnt
14	MARC DE GIJSEL	Heerlen	1,35 per stuk	134 pnt
15	BONGERS	Heythuysen	1,15 per stuk	134 pnt
16	MARTENS	Sittard	1,10 per stuk	133 pnt
17	CARDINAALS	Geleen	1,10 per stuk	132 pnt
18	LOVEN	Roermond	1,10 per stuk	131 pnt
19	FRANS DOUVEN	Horn	0,99 per stuk	131 pnt
20	JOS WIJNANDS	Echt	0,95 per stuk	129 pnt
21	CHRISTINE NIJSSSEN	Neer	0,90 per stuk	125 pnt
22	C 1000	Sittard	1,00 per stuk	124 pnt
23	KORSTEN	Weert	1,40 per stuk	124 pnt
24	JAN LINDERS	Sittard	1,00 per stuk	114 pnt



## Ideale strikken strelen de mond

Stevige bilnaad, dun besuikerd of dubbel gestrikt. Nonnevotten nemen allerlei gedaantes aan om de klant te versieren. Maar wanneer heb je een weergaloze klasbak en een onweerstaanbare topper te pakken? Waar moet je op letten als je zo'n zoet gestrikte vamp te pakken hebt? „Een nonnevot, die er goed uitziet, smaakt meestal ook erg goed”, zegt jurylid John Sillekens uit Maasniel. Happen in een verfomfaaide vot, nee, liever niet. Van daar dat de jury scherp lette op de uiterlijke vormgeving van de vot. Een negligé van poedersuiker brengt de jury evenmin in alle staten. „Dat zorgt voor een harde suikerlaag. Beter is basterdsuiker met wat kaneel erin”, doceert docent Jos Richaerts. Ook keek de jury scherp naar de structuur van het baksel en de manier, waarop het deeg bewerkt en gebakken was. Een strik, waarvan het deeg veel luchtballen heeft, levert punten in. Te grof van structuur is hij dan. Een verandje? Oei, dat hapt zwaar weg. Een zacht wollige binnenkant, die fris geurt en egaal aanvoelt, is een

streling voor het oog en de mond. Vet kan een vot maken of breken. Heeft de strik tijdens het bakken te gulzig van de olie gesnoept, dan krijg je een zompige afbeet. Klef in de hand, ranzig in de mond en een skipiebal in de maag. Want de vot blijft heftig nastuiteren in de darmen. Maar een vot, die zijn neus ophaalt voor de olie, waarin hij wordt gebakken, is een oncarnavaleske 'droogkloot': mist smeuïghed en komt *schuwung* te kort. „Een goede vot heeft een korte en makkelijke afbeet en moet soepel weghappen”, geeft Peter Broekmans aan. Na de afbeet volgt het mondgevoel oftewel hoe smaakt de nonnevot/strik. Fris met een hint van citroen, dat is de smaaktrend bij de strikken. „Hij moet een feestje in je mond op gang brengen. En hij moet body hebben, geen bleekneusje of muurbloem, maar een strik met een eigen persoonlijkheid”, vindt Jan Vossen. De topper die dat allemaal te weegbrengt, is de ideale kompan van de drie dolle dagen en tevens de winnaar van de wedstrijd om de beste nonnevot van Limburg.



# Soepeltjes happen van NONNEVOT

Filmsterren dromen ervan, goede nonnevotten draaien er hun strik niet voor om. Zonnig gebronsd en rimpelloos aan de buitenkant, innemend en karaktervol aan de binnenkant. Op de bühne van de wedstrijd om de beste nonnevot van Limburg lagen deze week 24 starlets van even zoveel Limburgse bakkers. De strijd was heftig, de keuring zwaar, met een *close finish* aan het slot.

door Ray Simoen

Een wedstrijd, waarbij niet wordt gekreund, gezocht en gezweet, is niet meer dan een loom tijdverdrijf. Tijdens de wedstrijd om de verkiezing van de beste nonnevot van Limburg werd er zwaar gezwoegd en af en toe heftig gezweet. Door de vier keurmeesters, die uit de 24 nonnevotten/strikken de winnaar moesten kiezen. „Dit wordt een heel zware middag. Er zitten heel veel toppers tussen”, kreunde oud-chefkok Jan Vossen, nadat hij met de drie andere juryleden de tafels met de strikken had geïnspecteerd. „Op enkele 'diepvriesgevalletjes' na straalt er pure klasse van de tafels”, voegt Jos Richaerts eraan toe. Peter Broekmans wrijft bedachtzaam door zijn grijzende baard, John Sillekens knikt, allen onder de indruk van de uitgestalde schoonheden.

Eerst worden de nonnevotten op hun uiterlijk beoordeeld. Vot 2, -van bakker Cardinaals uit Geleen-, had iets meer kleur mogen hebben, meent de jury. „Diepvrieswerk, in elkaar gezakte vot”, krijgt vot 3 -Jan Linders- te horen. En vot 7 - Jos Wijnands uit Echt - heeft de suiker er nogal dik opzitten. Kort steggelt de jury over Maureen Niessens' (Herten) strik. „Beetje nonchalante strik”, meent Sillekens. „Niks mis mee. Mooi”, zegt Vossen. De handen gaan op elkaar voor René Pfeiffer uit Kerkrade - „extra large mooi” -, Marcel Roubroeks uit Susteren - „fraai, fris votje” -, Arie de Verwenbakker uit Neer - „volle beauty” -, Cyrille Dieteren uit Maasbracht - „welgevormd” en Peter Hagedoren uit Brunssum - „netjes gewerkt”. Tot de kanshebbers voor goud worden ook gerekend: Mestrom (Geleen), Hermans (Maastricht), Steevens (Stein), Dukers (Stein) en Lemmens (Heerlen). In ronde twee en drie worden de structuur en de bakard van de bakfels tegen het licht gehouden. Teveel luchtballen maken het deeg droog. Daardoor wordt de nonnevot hard van binnen, terwijl hij fluweelzacht en mals in de mond moet zijn. En een vot met spekrandjes is als een filmster met handgrepen op de heupen: kansloos voor *the Hall of Fame*. „Een spekrandje duidt erop dat de strik niet goed en lang heeft kunnen rijzen”, legt Sillekens uit. Een schifting begint zich af te tekenen. Definitief kansloos zijn Jan Linders - „teveel luchtbel-

## Ereschavot van gouden strikken

2001: JOS WIJNANDS, Echt  
2002: GEBR. VAN SLOUN, Born  
2003: PETER HAGEDOREN, Brunssum  
2004: J. NIESSEN, Herten  
2005: STEEVENS, Stein  
2006: J. NIESSEN, Herten  
2007: PETER HAGEDOREN, Brunssum  
2008: PETER HAGEDOREN, Brunssum  
2009: geen wedstrijd  
2010: PETER HAGEDOREN, Brunssum

len in het deeg” - en C1000 - „te droog en na het bakken in elkaar gezakt”. Goud dreigt uit het zicht te raken voor Korsten (Weert) - „dat spekrandje nekt hem” -, Martens (Sittard) - „deeg is droog geworden, waardoor buitenkant te hard is”. Een dipje voor De Verwenbakker - „grove structuur” - en Dukers - „vervelend, dat spekrandje”. Marc de Gijzel uit Heerlen vecht terug: „Door zijn fijne wollige structuur is hij terug in de race”. En tevreden knijpt en ruikt de jury aan Thijs Koolens (Ell) vot - „goede middelmaat” - en Christine Nijssen (Neer) - „aardig, maar graag wat zachter in de hand”. Na drie van de vijf rondes komen de kanshebbers voor het ereschavot steeds meer in zicht: Hermans - „mooi veerkrachtig” - en Hagedoren - „fris en alles in evenwicht”. Dit duo wordt op de hielen gezeten door Dieteren (Maasbracht) - „wollig maar verschil tussen de votten, een had een slokje vet teveel gehad, een ander was nage-noeg prefect”. De spanning aan de tafels stijgt. De finale ronde volgt, waarin smaak en vetgehalte worden beoordeeld. De jury eist complete stilte, geen discussies meer. In afzondering sluipen men langs de tafels. Mes en mond in de aanslag, neusveelgels trillen nerveus, kaken gaan op scherp. Na hun knijp- en kauwwerk menen de juryleden dat de Limburgse nonnevotten meer bakkersleef eisen. „Ambachtelijk topwerk is er geleverd, maar de smaak van veel votten was wat vlak”, oordeelt Sillekens. „Ook strikken kun je