INTERFACE DESIGN. WEB. CONTENT. PRINT.

Fotografie

- Bedrijfsfotografie
- Studiofotografie
- Reclamefotografie
- Productfotografie
- Concertfotografie
- Bruidsfotografie

INTERFACE DESIGN. WEB. CONTENT. PRINT.

Bedrijfsfotografie



Bedrijfsfotografie **Gemeente Ede - bedrijventerreinen**









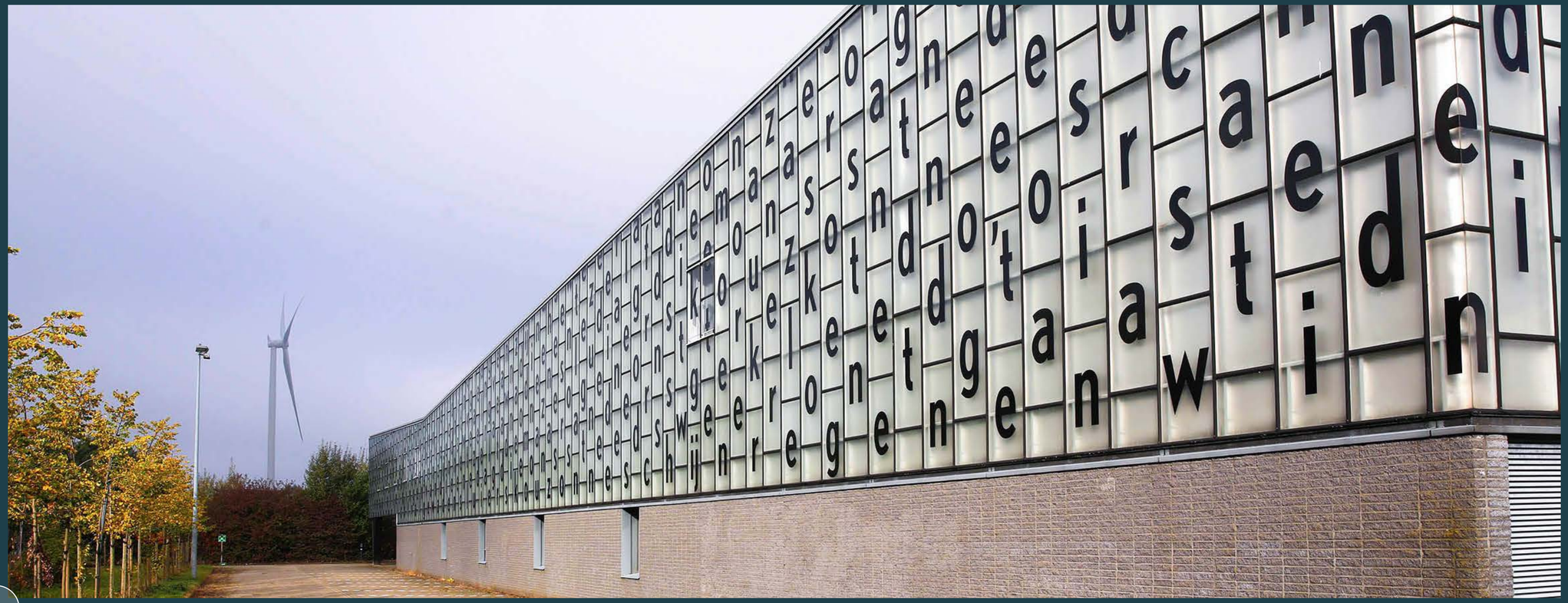
Bedrijfsfotografie **Gemeente Ede - bedrijventerreinen**







Bedrijfsfotografie **Gemeente Ede - bedrijventerreinen**







Bedrijfsfotografie **Gemeente Ede - bedrijventerreinen**



Bedrijfsfotografie **Gemeente Ede - bedrijventerreinen**









Bedrijfsfotografie **Gemeente Ede - bedrijventerreinen**









Bedrijfsfotografie **Gemeente Ede - bedrijventerreinen**









Bedrijfsfotografie **Gemeente Ede - bedrijventerreinen**

JOUW BAAN

BIJ

BRANDSEN
INSTALLATIETECHNIEK B.V.



WERKENBIJBRANDSEN.NL

Bedrijfsfotografie **Brandsen - personeelswerving**





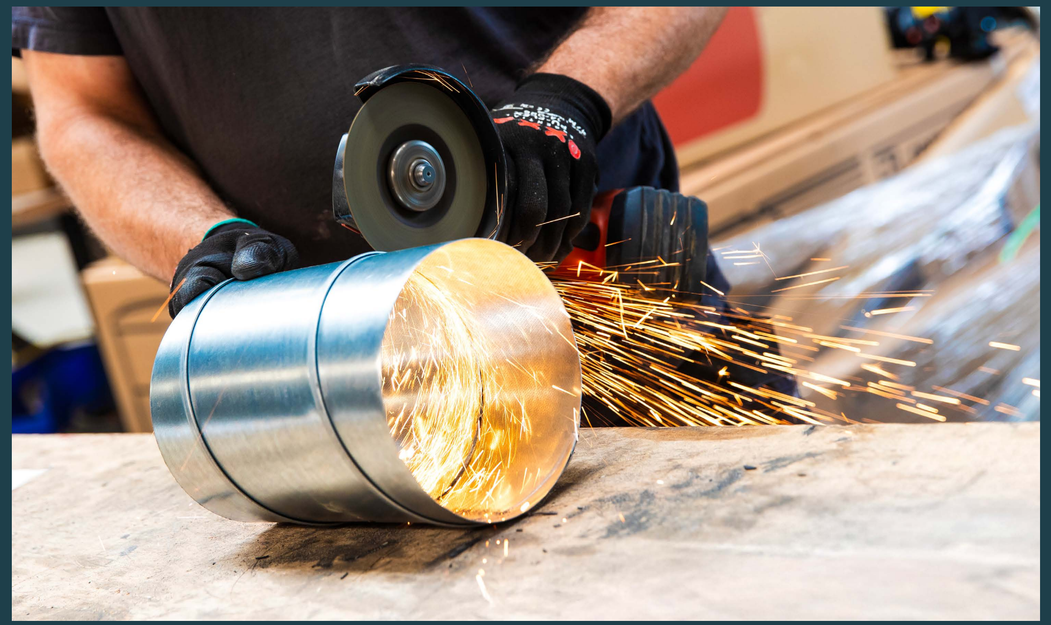


Bedrijfsfotografie **Brandsen - personeelswerving**









Bedrijfsfotografie **Brandsen - corporate**









Bedrijfsfotografie **Brandsen - corporate**

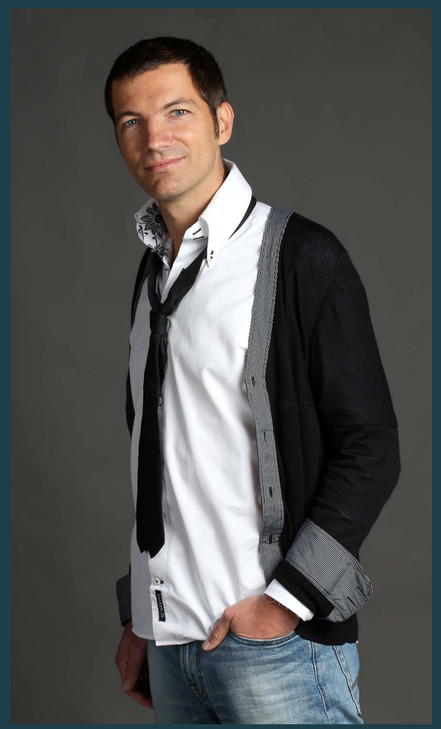


Bedrijfsfotografie **Kernhem Accountants**

Studiofotografie









Studiofotografie **Operatie Mobilisatie Nederland - Gerard en Nelinda Troost**



Personeelsmagazine gemeente Ede

FEBRUARI 2021

CONNECT

WERK | LIFESTYLE | ONTSPANNING

De week van bosbeheerder Jochem

THUISWERKEN
Veilig en gezond aan het werk blijven

Sfeerproeven bij Sandra van Liere
"Geborgenheid zit in comfort en sfeer"

Alja Bastiaansen
Nieuw in coronatijd

Studiofotografie **Gemeente Ede - Personeelsmagazine**



Studiofotografie **Party-to-go - verjaardagsthema's**



12

Ralph van Manen

Ralph start in 1993 zijn carrière als soloartiest en brengt in de jaren die volgen diverse live- en studioalbums uit, afwisselend opgenomen in Nederland en Amerika en ingespeeld door zowel Nederlandse als Amerikaanse en Engelse musici.

Samen met zijn eigen band speelt hij veelvuldig op diverse concertpodia en muziekevenementen.

Marry van Berkel

Marry maakt al bijna 40 jaar liedjes voor mensen van alle leeftijden. Naast geloofsliedjes schrijft ze ook cabaret- en musicalliedjes en gewone liedjes. In Noordwijk heeft ze met veel plezier zelf een kinderkoor geleid. In die tijd begon ze met het schrijven van kinderliedjes.

1. Doe je mee?
2. Talent
3. De stilte op het meer
4. Wie durft het aan?
5. Bartimeüs
6. Zo'n dag
7. Bidden
8. Meer nog
9. Alle dagen
10. Abraham
11. Als het moeilijk wordt
12. Samen
13. Met Mij
14. Zegen ons

© Smallstonemediasongs.com

Artistieke leiding:
Wilna Grandia

Tekst en muziek:
Marry van Berkel

Arrangementen:
Marry van Berkel & Ralph van Manen

Opname:
Studio 13 Ede & Intro Music Veenendaal

Keyboards, programmering en mixage:
Ralph van Manen

Mastering:
Robert Riekerk

Dwarsfluit:
Martine van der Plas

Fotografie:
Peter Mulder

Grafische vormgeving:
Interface Communicatie B.V., Ede

Sales en distributie:
Sabra B.V., Harderwijk

Muziekboek en backingtracks zijn te bestellen bij
www.kidsmusic.nl en
www.kinderkoorjedaja.nl

Kinder- en tienerkoor Jedaja
E-mail: jedaja-ede@hotmail.com
Website: www.kinderkoorjedaja.nl
Facebook: Kinderkoor Jedaja

Sponsors:
Ede Muziek • Koopman Cargo BV • Familiefonds Wierda-Baas
Van de Zandschulp assurantiën B.V. • CNS de Triangel-Lunteren
CHE • Interface Communicatie B.V.

Van de Zandschulp assurantiën verzekeringen hypotheken pensioenen
INTERFACE communicatie
CHE christelijke hogeschool ede
www.kinderkoorjedaja.nl QCD 3387

Studiofotografie **Kinderkoor Jedaja - CD cover en inlay "Ik héb 't"**





Tekst en muziek: Nicoline Bruil
Solist: Joost

Kom mee, we gaan nu echt beginnen
Kom mee, het feestje gaat nu echt van start
Kom mee, met vrienden en vriendinnen
Kom mee, de muziek die knalt al lekker hard

Refrein:
Een feestje hier met me & you
'k Voel een hele fijne groove
Voel je vrij, doe mee en move, ah ah ah yeah

Volg de beat van de deejay
En zing allemaal maar mee
't Is een echte floppy day, ah ah ah yeah

Moscheen ben jij altijd heel rustig
Moscheen ben jij een echte stuiterbal
Het maakt niet uit als we gaan zingen
Je bevrt stilij altijd en overal

Refrein

Roe zit het met jou?
Ik enjoy deze dag
Omdat het dat meer stuk kan
Ik zing en ik lach
Ik heb 't al ontdekt, yo?
Ik ben jij: 't is ontdekt, yo?
Tel maar met me af: 3, 2, 1, go!

Refrein



Tekst en muziek:
Marry van Berkel

Refrein:
Alles, alles, alles wat ik nodig heb
Alles, alles, alles wat ik nodig heb

Hij geeft ons zijn woord
Hij geeft ons zijn kracht
Hij geeft ons zijn Heilige Geest
Hij maakt dat we steeds meer
gaan liiken op Hem
We zijn onderweg naar een feest
We zijn onderweg naar een feest

Refrein

Hij geeft ons zijn woord
Hij geeft ons zijn kracht
Hij geeft ons zijn Heilige Geest

Hij maakt dat we steeds meer
gaan liiken op Hem
We zijn onderweg naar een feest
Ja, we zijn onderweg naar een
feest

Refrein

Brug:
Waar een kind zal zorgen voor
de leeuwen
En waar baby's spelen met
een slang
Waar geen vermand rottigheid
verstoort
Nooit meer vechten
Nooit meer huilen
Nooit meer bang
En dat feest
Dat duurt oneindig lang

Tweede stem:
Kind en leeuwen: baby en slang
Niemand zal de pret bederven
Niet meer huilen, niet meer bang
Het feest duurt lang, héél lang

Refrein



Tekst: Margreeth Coffa
& Mathijs Bats
Muziek: Mathijs Bats,
Reyer van Droogelen
& Margreeth Coffa
Solist: Jolein

Refrein:
De Heer is jouw huis
Kom, voel je er thuis
En zit aan Zijn vorten
Om Hem te ontmoeten
Een sterke muur
Legt Hij steen voor steen
Zo bouwt Hij Zijn vaderhuis
rondom je heen

De deur van Gods huis
Staat altijd voor je open
Hij nodigt je uit
Om binnen te lopen
Zijn warmte verwarmt je

Zijn helder licht straalt
Met open armen
Word je binnengehaald

Refrein

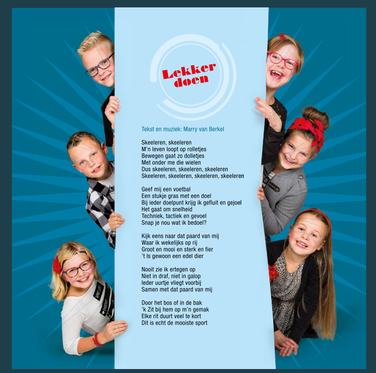
Kom, zit aan Zijn tafel
Geniet van de maaltijd
De Gastheer kijkt rond
Of er niemand gebrek lijdt
Hij kent je persoonlijk
Zijn Zijn dochters en zonen
Je mag in Zijn huis
Voor altijd blijven wonen

Refrein

Soms ben je verdwaald
En ver weg van huis
De Heer zoekt jou op
En brengt je weer thuis
Dan hangt Hij de vlag uit
En is het groot feest
Het lijkt wel alsof je nooit
Weg bent geweest

Refrein





Tekst en muziek: Marry van Berkel

Skeleren, skeleren
M'n leven loopt op rolletjes
Bewegen gaat zo dolletjes
Dat oefen me de avonden
Duo skeleren, skeleren, skeleren
Skeleren, skeleren, skeleren, skeleren

Geef mij een voetbal
Een stukje gras met een doel
Bij ieder doelpunt krijg ik gefluit en gejoel
Het gaat om snelheid
Techniek, tactiek en gevoel
Snap je nou wat ik bedoel?

Kijk eens naar dat paard van mij
Waar ik wekelijks op rij
Groot en mooi en sterk en fier
't Is gewoon een edel dier

Nooit zie ik ertegen op
Niet in druf, niet in galop
Ieder uurtje vliegt voorbij
Samen met dat paard van mij

Door het bos of in de bak
'k Zit bij hem op m'n gemak
Elke rit duurt veel te kort
Dit is echt de mooiste sport



Tekst en muziek: Nicoline Bruil

Refrein:
Liefde, blijdschap, vrede, trouw
en vriendelijkheid
Goedheid, zelfbeheersing, geduld
en ook zachtmoedigheid
't Is de vrucht van de Geest!
't Is de vrucht van de Geest!

Wanneer ik kies met God te gaan
Komt de Heilige Geest
Hij is altijd dichtbij
Hij is mijn kracht van nu af aan
Dat zien alle mensen aan mij

Refrein

Ik weet dat ik het alleen niet kan
Met Gods Geest in mij kan ik
zoveel meer
En mensen vragen:
"Hoe kan dat dan?"
Ik zeg: "Ik hoor bij de Heer!"

Refrein

Dus ben ik nu altijd perfect?
Nee helaas, dat werkt dus niet zo
Maar de Geest heeft op mij een
groot effect
En dat is een fantastisch cadeau!

Refrein



Tekst en muziek: Marry van Berkel
Solist: Heleen

Ik zit achter glas in de zon
De juf moet maar eventjes wachten
Het schoolsteinen is bijna om
En ik ben al met mijn gedachten bij

Refrein:
Vakantie, vakantie
Wie weet er nog iets leukers dan vakantie
Vakantie, vakantie
Wie wil er nog iets meer dan: vrij!

Als de zon schijnt ga ik naar het strand
Bouw er luchtkastelen in het zand
Al en toe gaan wij op reis
En dan krijg ik teergen snoep en ijs
Met een boek om 10 uur nog in bed
Tot m'n moeder koffie heeft gezet

Niemand let er op de tijd
En zes weken lijkt een eeuwigheid

Refrein

Soms een buitje? Niemand geeft erom
Want met gamen vliegt de middag om
Nog een week naar oma toe
En wet zeven keer een barbecue
Echt, ik doe alleen maar wat ik wil
Dus ik speel, ik lees en ik zit stil
Last naar bed, het is lang licht
En de school is morgen ook nog dicht!

Refrein

Ik zit achter glas in de zon
De juf moet maar eventjes wachten
Het schoolsteinen is bijna om
Het duurt nog een nachtje of acht…



Tekst en muziek:
Nicoline Bruil

Als het buiten regent
Of het zit even tegen
Kies ik vaak om lekker te
gaan hangen in mijn stoel
Met iPod of een laptop
Met aan één kant een
oordop
In mijn eigen wereldje
Dat is een fijn gevoel

Maar ik weet ook dat het
niet altijd goed gaat

Voor ik het weet is het
weer ontzettend laat

Soms wil ik niet kiezen
Mijn game niet verliezen
Wil ik alsmaar doorgaan
En de wereld die staat stil
Soms kan ik niet stoppen
Zit ik vast aan die knoppen
Kan ik echt niks anders
Maar ik voel me toch
niet chill

En ik kom ook af en toe
langs een website

Waarvan ik weet:
Hiervan krijg ik later spijt

Heer, wilt U mij leren
Mezelf om te keren
Te stoppen als het moet
En te kijken zoals U
Heer, zo wil ik leven,
alles aan U geven
Zo kan ik echt leven
Niet online
Maar hier en nu



Tekst en muziek: Marry van Berkel
Solisten: Anne, Hannah, Sarah, Joost,
Rachel en Mijke

Wie is die jongen
Die soms opstaat en wat doet?
Wie wordt er boos
Wanneer hij anderen ziet pesten?
Die daar dan heen gaat en zegt:

"Stop! Dit is gemeen, hou ermee op!"
Wie is die jongen
Die soms opstaat en wat doet?

Wie is het meisje dat kan zeggen:
"'t Spijt me echt"
Wie is het meisje
Dat haar fouten toe kan geven?
Dat niet alleen maar "Sorry" roept
En denkt: "Zo is het wel weer goed"
Ben jij zo'n meisje?
Wie is het meisje dat kan zeggen:
"'t Spijt me echt"

Als maar één het doet
Als maar één het laat
Als maar eentje luistert
En de vraag verstaat

Wie is die jongen
Die gewoon op God vertrouwt
Wie is het meisje
Dat dat hardop durft te zeggen?

Die weten dat God van hen houdt
Of het nu goed gaat of goed fout
Ben ik zo'n jongen?
Wie is het meisje
Dat gewoon op God vertrouwt?

Als maar één het geeft
Als maar één vertrouwt
Dan gebeurt er iets
Wat niemand tegenhoudt

Wie zijn die kinderen
Die kijken met hun hart
Die kunnen zien
Wie wel een steuntje kan gebruiken
Die not als een supporter roept:
"Kom op, het is oké, je doet het goed!"
Ben ik zo'n kind?
Wie zijn die kinderen
Die kijken met hun hart?

Om een rizze te stoppen
Om een vriendje te zijn
Om de waarheid te spreken
Ook al is-ie niet fijn
Om een grapje te maken
Op het juiste moment
Om je mond soms te houden
Te wezen wie je bent

Om een handje te helpen
Om geen hebberd te zijn
Om iets groots te beginnen
Ook al is het nog klein
Om naar Jezus te kijken
Om te doen wat Hij wil
Om op Hem te gaan lijken
Want dat is het verschil

Ben ik zo iemand?
Ben jij zo iemand?
Wie is die iemand?



Tekst en muziek:
Marry van Berkel
Soloist: Emelie

Refrein:
Dit is een liedje zonder inhoud
Dit is gewoon een lekker wijsje
voor op straat
Het heeft een simpel
melodietje
Het is een liedje dat nergens
over gaat

Niet over liggen op het strand
De welker 's morgens vroeg
Niet over wandelingen
hand in hand
Zulke liedjes zijn er al genoeg

Refrein

Niet over rennen
op het plein
Examens voor de boeg
Niet over onze kat in
het gordijn
Zulke liedjes zijn er al genoeg

Refrein

Wacht je toch nog op verhalen
Over prinsen op een paard
Over plotseling beroemd zijn
Over huis en haard?
Hoop je toch op grote woorden
Over vreugde en verdriet?
Jammer dan, maar zulke dingen
Staan niet in dit lied

Refrein

Niet over eten bij de Mac
De beste voetbalploeg
Niet over een te stoere
leren jack
Zulke liedjes zijn er al genoeg

Refrein





De GIRLS van Jedaja

Wat een bijzondere groep meiden zijn jullie! Bedankt dat jullie alle tweede stemmen hebben ingezongen op deze cd. Zo is *Ik bén 't* ook jullie project geworden!







Een dankjewel aan...

Alle kinderen en tieners van Jedaja – Jullie hebben na veel oefenen, oefenen en nog eens oefenen en met veel concentratie en geduld in de studio een prachtige cd gemaakt! Jullie gaven het beste wat je had en dat is te horen! Super! Dank je wel!

Marry en Nicoline – Bedankt voor de prachtige nummers die jullie hebben geschreven; originele, aansprekende melodieën en ontroerende, grappige, rake teksten.

Wilkin – Je inzet tijdens het opnameproces heb ik enorm gewaardeerd! Wat ben jij relaxed en nuchter en tegelijk een muzikant met een groot talent. Bedankt voor de leuke tijd die we hebben samengewerkt!

Martine – Dank je wel voor je inzet en geduld tijdens het instuderen van de liedjes.

Peter – Ook dit keer was geen vraag je te veel, we hebben echt fijn samengewerkt! Wat een vakman ben jij; de prachtige foto's en het kleurrijke ontwerp bewijzen dat. Bedankt!

Alle ouders – Bedankt voor jullie gebed en praktische hulp! Wat moet ik zonder enthousiaste, stimulerende, meedenkende en luisterende ouders? Zonder jullie kan Jedaja niet bestaan!



Studiofotografie **Kinderkoor Jedaja - CD cover en inlay**







Vrijwilligers BANENMARKT

Woensdag

15 oktober 2014

18.30 - 21.00 uur, Raadhuis, Bergstraat 4 in Ede

www.demedewerker.nl



Studiofotografie **De Medewerker - campagnebeelden**











Studiofotografie **De Medewerker - promotiecampagne**










Studiofotografie **PDR - Portretten team voor website**





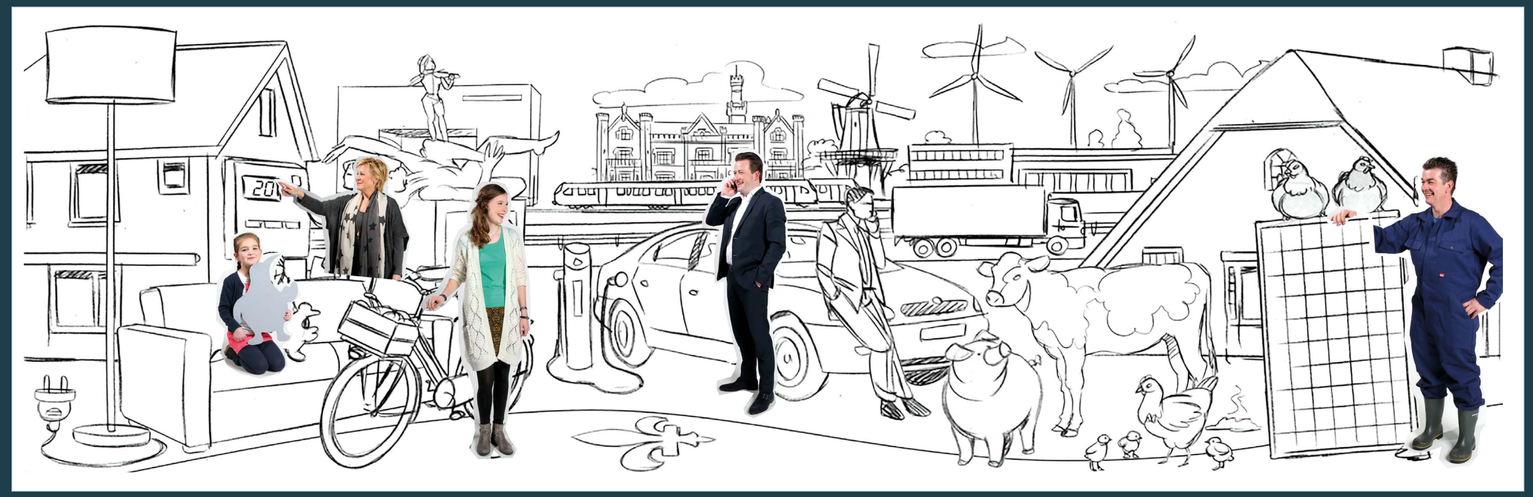
Studiofotografie **Boarding Partner - Portretten voor website**















Studiofotografie **Gemeente Barneveld - Campagne duurzaamheid**

INTERFACE DESIGN. WEB. CONTENT. PRINT.

Reclamefotografie













Reclamefotografie **Gemeente Barneveld - Wandelgidsen**

7 Aan het einde van de Spoorstraat gaat u linksaf en steekt u de kruising met de Thorbeckelaan over.
U vervolgt uw weg. Na het moderne appartementencomplex aan uw linkerhand ziet u een boom die is geplant ter herinnering aan de geboorte van Prinses Beatrix in 1938. Even verder ziet u aan de overzijde van de straat een majestueuze oude boom. Deze is rond 1780 geplant. Het is een moerascypres uit Noord Amerika. Het is een relikwie uit de prachtige tuin van dominee J. Mensinga, die de initiatiefnemer was van het Gast-, Proveniers- en Weeshuis aan de overzijde van deze straat.



8 Aan het einde van de straat, tegenover het parkeerterrein Torenplein, gaat u linksaf, de Langstraat in.

7. Moerascypres



8. Standbeeld Jan van Schaffelaar

Jan van Schaffelaar was een ridder uit de tijd van de Hoekse en Kabeljauwse Twisten. Toen de strijd verloren leek en zijn troepen in de toren waren verschanst, sprong deze ridder, om zijn manschappen te redden, in 1482 van de toren. Met zijn dood kregen zijn strijdmakkers een vrijgeleide. Het beeld van Jan van Schaffelaar staat voor de Oude Kerk en in het straatwerk ziet u de plek waar Jan vermoedelijk de grond raakte.



8. De Oude Kerk

De Oude Kerk (van de Hervormde Gemeente Barneveld) stamt uit de twaalfde eeuw. Van oorsprong was het een katholieke kerk die aan St. Odulphus was gewijd. St. Odulphus was een heilige uit de 7e eeuw na Christus. In 1930 werd het kerkgebouw uitgebreid tot een kruiskerk. De platen rond de kerk herinneren aan de graven die vroeger rondom de kerk aanwezig waren.



Reclamefotografie **Gemeente Barneveld - Wandelgidsen**



Reclamefotografie **Stichting BME - Cover magazine Ei**



TEKENEN EN SCHILDEREN

LORUM IPSUM SIT AMET CORDIS

KIJK OP
WWW.CULTURA-EDE.NL/CURSUSSEN

CULTURA



MUSICAL VOLWASSENEN

LORUM IPSUM SIT AMET

KIJK OP
WWW.CULTURA-EDE.NL/CURSUSSEN

CULTURA



TECHLAB

LORUM IPSUM SIT AMET CORDIS

KIJK OP
WWW.CULTURA-EDE.NL/CURSUSSEN

CULTURA



SPAANSE LES

LORUM IPSUM SIT AMET

KIJK OP
WWW.CULTURA-EDE.NL/CURSUSSEN

CULTURA



KLEUTER-DANS

LORUM IPSUM SIT AMET

KIJK OP
WWW.CULTURA-EDE.NL/CURSUSSEN

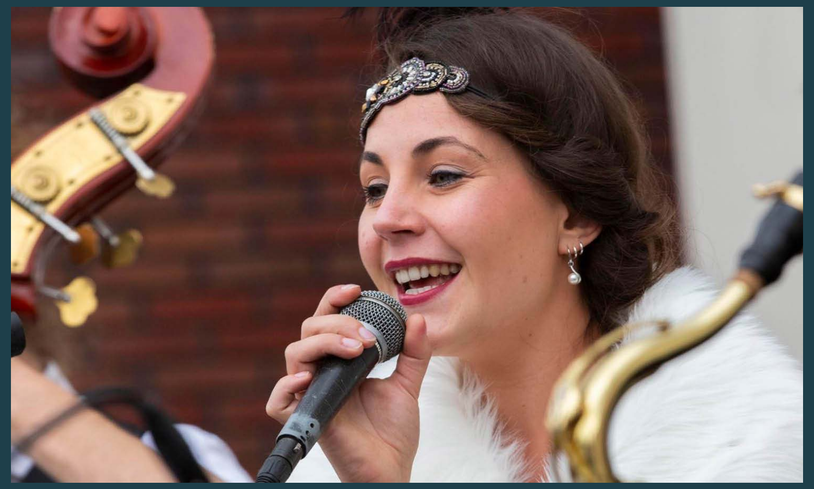
CULTURA

Reclamefotografie **Cultura Ede - cursussen**















Reclamefotografie **Cultura Ede - ZomerBries Straatfestival**

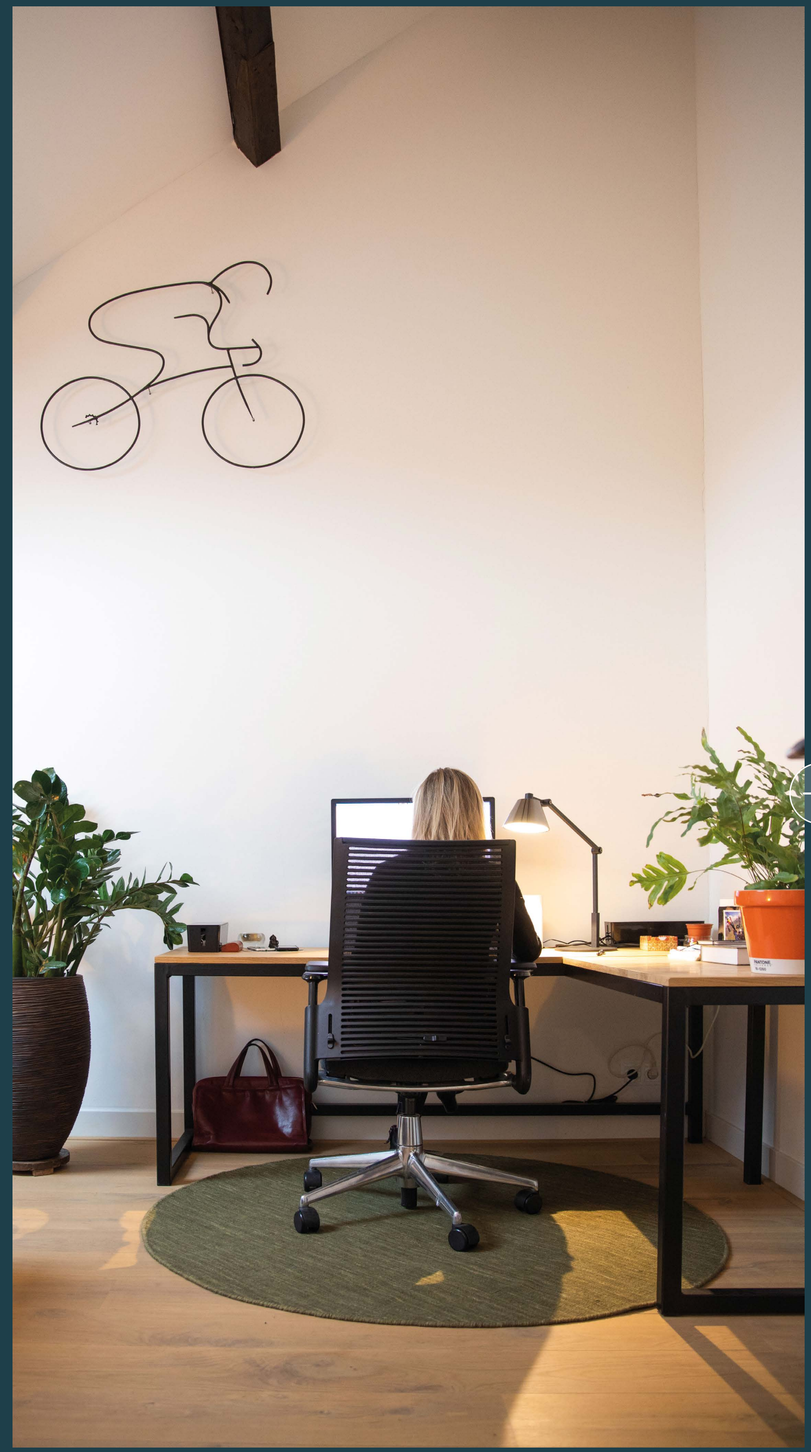






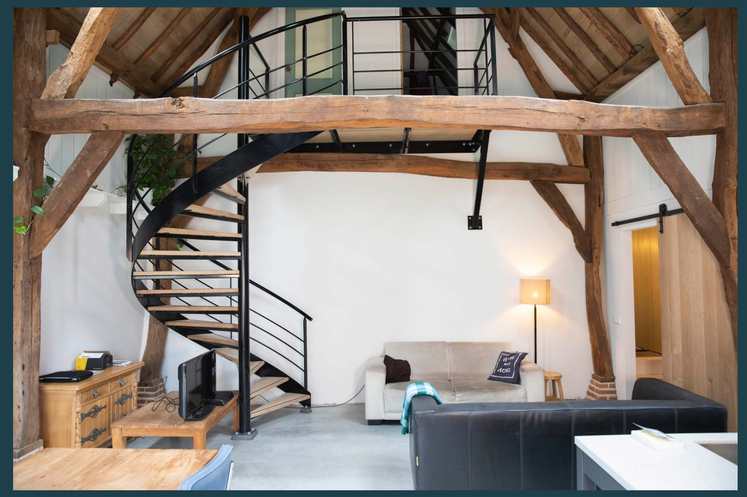
Reclamefotografie **Operatie Mobilisatie Nederland - Gerard en Nelinda Troost**





Reclamefotografie **Gemeente Ede - Interieur tbv magazine**

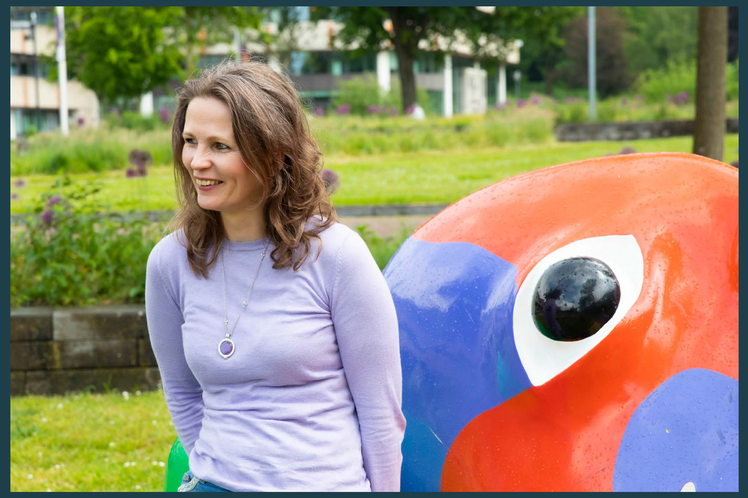








Reclamefotografie **Gemeente Ede - Interieur tbv magazine**









Reclamefotografie **Gemeente Ede - Personeelsmagazine Connect**



Reclamefotografie **CNS basisschool De Vuursteen - missiepaneel**





















Reclamefotografie **CNS basisschool De Vuursteen - schoolgidsen**

INTERFACE DESIGN. WEB. CONTENT. PRINT.

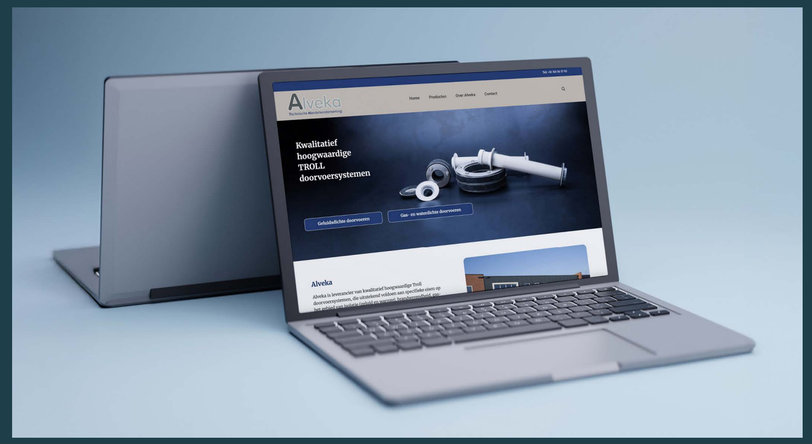
Productfotografie

Bedrijfsfotografie | Studiofotografie | Reclamefotografie | **Productfotografie** | Concertfotografie | Bruidsfotografie



Productfotografie **April Sports Group - Kookaburra wedstrijdbal**





Productfotografie **Alveka - website**















Productfotografie **Batach - Evenement Heel Laurens Bakt Samen**





Oefenen, proeven, perfectioneren… en dan alles geven in de Grote Finale!



Drie uur, één missie: wie bakt zich naar de titel Beste Bakker van Laurens?











Passievruchten curd
Verwarm ondertussen de passievruchtpuree met de suiker in een steelpannetje op laag vuur. Roer tot de suiker volledig is opgelost. Klop in een kom de eierdooiers los met een garde. Voeg een beetje warme puree toe aan het eimengsel (tempereren), terwijl je door blijft kloppen. Voeg dan al kloppend het hele eimengsel terug in de pan bij de rest van de passievruchtpuree.

Laat op laag vuur indikken, terwijl je continu blijft roeren. Dit duurt ongeveer 5-10 minuten. Let op, het mengsel mag niet koken! Wanneer de curd dik genoeg is (blijft aan je spatel hangen), haal je de pan van het vuur. Voeg de koude boterblokjes beetje bij beetje toe en roer tot alles is opgenomen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Laat het daarna minstens 2 uur in de koelkast opstijven.

Opbouw en vullen van de taart
Wanneer de biscuit goed is afgekoeld kun je deze in lagen snijden. Snij de taart twee keer horizontaal door. Vul een spuitzak met een deel van de botercrème en knip zo'n 1 cm van de punt van de spuitzak af.

Leg de onderste biscuitlaag op een cake board. Leg de andere 2 lagen even opzij. Maak met de spuitzak een "dijkje" langs de rand van het biscuit. Vul deze laag met een laagje van de passievruchten curd. Smeer dit weer af met een laag botercrème. Zorg dat de passievruchten curd en de botercrème niet met elkaar gaan mengen. Leg de volgende laag biscuit erop en vul deze laag op dezelfde manier. Leg vervolgens de bovenlaag op de taart en laat de taart even koelen voor de stevigheid.

Afsmeren en decoreren van de taart
Smeer de buitenlaag van de taart af met een dun laagje botercrème. Laat even koelen om te verstevigen. Verdeel onder tussen de botercrème over bakjes met de hoeveelheid naar wens en breng op kleur met de kleurstoffen voor decoratie.

Haal je taart uit de koelkast en smeer (eventueel met een kleurlaag) opnieuw af. Zorg dat je de kleur van de onderlaag niet meer ziet. Vul per kleur een spuitzak (met spuitmondje) met botercrème. Decoreer de taart naar wens.











Sjiek de friemel Appeltaart

Ingrediënten

Voor het deeg
- 175 gr bloem
- 75 gr witte basterdsuiker
- 40 gr amandelmeel
- 100 gr boter, op kamertemperatuur
- 1 ei, op kamertemperatuur
- 1/4 tl zout

Voor de amandelvulling
- 3-4 grote appels, in dunne plakjes
- 100 gr amandelmeel
- 80 gr boter, op kamertemperatuur
- 100 gr suiker
- 30 gr bloem
- 2 eieren, op kamertemperatuur
- snuf zout
- rasp van 1 citroen

Voor de abrikozenjam
- 200 gr abrikozen
- 160 gr geleisuiker
- 1 1/2 el citroensap

Verder nodig
- boter, om in te vetten
- bloem, voor het werkblad
- 1 el suiker
- 1/2 tl kaneelpoeder

Waarom heb je gekozen voor dit baksel?

Deze taart kun je altijd meenemen als je indruk moet maken op je schoonmoeder.

Bereidingswijze

Deeg
Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed er met je handen een samenhangend deeg van. Kneed vooral niet te lang. Zodra je een bal van het deeg kunt vormen is het goed. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Vulling en jam
Snij ondertussen de appelpartjes met een mandoline in dunne plakken. Kook deze een paar seconden in kokend water en dep deze goed droog. Je kunt wat citroensap toevoegen aan het kookwater om te voorkomen dat de appels verkleuren.

Maak ondertussen de jam door de abrikozen, het citroensap en de geleisuiker zachtjes aan de kook te brengen en te laten koken tot het de juiste dikte heeft (ongeveer 10 minuten).

Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) en vet een lage (quiche)vorm (met een doorsnede van ongeveer 25 centimeter) in met boter. Doe voor de vulling het amandelmeel, de boter, suiker, bloem, eieren, het zout en de citroenrasp in een kom en mix dit met een mixer tot een egale massa.

Appeltaart afmaken
Haal het deeg uit de koelkast. Kneed het deeg nog kort door en rol dit vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 3-4 millimeter. Bekleed de bakvorm met het deeg en snij het overhangende deeg netjes af. Verdeel de amandelvulling over de bodem en bekleed dit vervolgens van buiten naar binnen met de appelpartjes, zodat er een roosvorm ontstaat. Meng de suiker met de kaneel en strooi dit over de appels. Bak de taart in 40-50 minuten goudbruin en gaar.

Bestrijk de taart met de abrikozenjam als deze uit de oven komt voor de glans.

Lotte Giljamse
Antonius Binnenweg





Passievolle Mang(o)fieke Droom

winnaar zilveren garde
2e plaats

Ingrediënten

Vanillebiscuit
- boter om in te vetten
- 5 eieren
- 150 gr fijne kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 25 gr maïzena
- 125 gr (patent)bloem
- ¼ tl zout

Mascarponeroom
- 750 gr mascarpone
- 375 ml ongeklopte slagroom
- 2 zakjes slagroomversteviger (Klop-Fix)
- 6 zakjes vanillesuiker
- optioneel: poedersuiker naar smaak

Passievruchtgelei
- 500 gr passievruchtblokjes (diepvries, ontdooid en op kamertemperatuur)
- 225 gr geleisuiker speciaal

Overige vulling
- 500 gr mangostukjes (diepvries, ontdooid en in stukjes)

Decoratie
- 2 mango's (vers)
- 1 passievrucht (vers)
- 150 gr blauwe bessen (vers)
- eventueel: gehakte pistachenootjes

Waarom heb je gekozen voor dit baksel?

Ik koos voor de "Passievolle Mang(o)fieke Droom", mijn allereerste, volledig zelfontworpen taartrecept. Extra bijzonder: ik mocht hem maken voor de bruiloft van mijn oud-huisgenoot. Voor mij symboliseert deze taart alles wat bakken is: liefde, verbinding, creativiteit, pure producten en oog voor detail.

De naam van de taart vat het perfect samen:
- Passievolle: mijn passie voor bakken én de passievruchtgelei die zoet, zuur en structuur combineert
- Mang(o)fiek: een knipoog naar het prachtige uiterlijk én de zoete mangostukjes in de kern
- Droom: de romige mascarponeroom die fris en luchtig aanvoelt – en de droom om Robèrt te ontmoeten

Met deze taart toon ik de technieken die ik onderweg leerde, zoals strak afsmeren. Daarnaast breng ik smaken, texturen en kleuren samen tot één geheel. Precies zoals bij Laurens: unieke mensen die samen iets moois vormen.

Bereidingswijze

Biscuit
- Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte). Vet een ronde vorm (24 cm) in en bekleed de bodem met bakpapier.
- Klop eieren, suiker, vanillesuiker en zout au bain-marie tot ca. 37 °C (handwarm).
- Haal van het vuur en klop verder tot het mengsel op kamertemperatuur is en als een lint van de garde loopt.
- Zeef bloem en maïzena erboven en spatel voorzichtig door het beslag, zodat de luchtigheid behouden blijft.
- Bak het biscuit in 25–30 minuten op 180 °C.



Esther Grin
Liduina



Mascarponeroom
Klop de mascarpone los met een mixer en voeg vanillesuiker toe. Giet de ongeklopte slagroom en slagroomversteviger erbij en klop tot een stevige room. Breng op smaak met poedersuiker.

Passievruchtgelei
Breng de ontdooide passievruchtblokjes samen met de geleisuiker speciaal al roerende aan de kook. Laat 2 tot 3 minuten doorkoken. Giet de gelei in een grote schaal of pan, zodat deze kan afkoelen.

Opbouwen taart
Laat de taart volledig afkoelen en snij het biscuit met een taartzaag in drie gelijke lagen. Bouw de taart direct op het serveerbord. Bestrijk de onderste laag met ¼ van de mascarponeroom en verdeel de passievruchtgelei hierop, laat 1 cm vrij aan de rand en spuit daar wat room op. Leg de tweede biscuitlaag erop en druk deze lichtjes aan. Bestrijk weer met ¼ room en verdeel de mangostukjes hierover. Sluit af met de derde biscuitlaag.

Productfotografie **Batach - Evenement Heel Laurens Bakt Samen**

INTERFACE DESIGN. WEB. CONTENT. PRINT.

Concertfotografie













Concertfotografie **Cultura Ede - Optreden Ragazze Quartet**









Concertfotografie **Adrian Snell - Artwork voor CD**





Concertfotografie **Adrian Snell - Artwork voor CD**







Bruidsfotografie **Peter en Merel Kleiman**











Bruidsfotografie **Peter en Merel Kleiman**



Bruidsfotografie **Peter en Merel Kleiman**

