

Kids Online Magazine

juni 2013

Nathalie Verlinden — www.nathalieverlinden.be
Naturino — 0476/72 88 76 — www.naturino.com
Nudie Jeans — www.nudiejeans.com
O'Neill Fashion — www.oneill.com
Ocro — www.ocra-lab.it
Oilly — www.oilly.nl
Paul Smith — www.paulsmith.co.uk
Pearl Ellis — www.pearlellis.com
Pèpè — 054/33 72 92
Pepe Jeans — 054/33 72 92 — www.pepejeans.com
Petit Bateau — 02/461 13 13 — www.petit-bateau.com
3 Pommes — www.3pommes.com
Rayban — www.ray-ban.com
Relaunch — www.relanch.nl
Replay & Sons — 03/213 04 70 — www.replay-and-sons.it
Rita co Rita — www.ritaconita.com
Romagnoli — 056/21 15 45
Rondinella — 054/33 72 92 — www.rondinellashoes.com
Rubberduck — www.rubberduck.com
Rykiel Enfant — 03/231 62 13
Santoni — www.santonishoes.com
Scapa — www.scapafashion.com
Shoe Discount — www.shoediscount.be
Scotch R'Belle — www.scotch-soda.com
Scotch Shrunken — www.scotch-soda.com
Soki — www.soki.be
Spring Court — www.springcourt.com
Stones & Bones — 09/374 18 35
Supertrash — www.supertrash.com
Tartine et Chocolat — www.tartineetchocolat.fr
Ten — 0475/34 51 12 — www.ten.be
Terre Bleue — 09/385 53 11 — www.terrebleue.be
Timberland — 02/527 88 70 — www.cwf.fr
Tommy Hilfiger — 02/456 17 40 — www.tommy.com
Toobydoo — www.jacquelinebeaumont.com
Twin-Set — 03/289 95 75 — www.twin-set.it
Ugg — 03/290 89 59 — www.uggaustralia.com
Van Hassels — 03/871 97 70 — www.vanhassels.be
Verduyn — 056/22 48 48
Veritas — 03/450 11 11 — www.veritas.be
W6YZ — 0476/72 88 76 — www.w6yz.com
Walk Safari — www.walksafari.com
Wild — www.wild.eu
Wouters & Hendrix — www.wouters-hendrix.com
Zara — www.zara.com
Zulupapawa — 0800/179 81 — www.jbc.be



GEZOCHT NEXT MODEL

Aan iedereen die al foto's inzond: dank jullie wel voor de mooie plaatjes! Jammer genoeg hebben we geen ruimte om ze allemaal te plaatsen.

Heeft je zoon een omweerstaanbaar gultige lach? Valt iedereen voor de mooie ogen van je dochter? En lijkt het hem of haar 'de max' om een keer te poseren voor een fotoshoot? Dat komt goed uit... Want wij zijn op zoek naar enthousiaste mini-modellen voor onze producties. Reageer snel.

STUUR EEN MAIL NAAR
kidsonly@sanomamedia.be

met een foto van je zoon of dochter en duidelijke vermelding van voornaam, naam, geboortedatum, kleding- en schoenmaat en telefoonnummer.

COLOFON

KIDS ONLY IS EEN UITGAVE VAN SANOMAMEDIA EN WORDT GRATIS VERDEELD BIJ FEELING, VITAYA, GAEL EN MARIE CLAIRE.

Contactadres Kids Only

Redactie Sanoma Media Belgium

KRIS FLOSSIE - kris.flossie@sanomamedia.be - 0474/73 18 69
Telecomlaan 5-7 - 1831 Diegem

| Verantwoordelijke uitgever Bernard Decamp

| Coördinatie Kris Flossie en Kim Haenen

| Tekst Pascale Damen en Annemie Willems

| Eindredactie Pascale Damen

| Art director en layout Florence Collard

| Styling Charlotte Arts (mode), **Els Debremaeker (food)**

| Fotografie Alexandre Bibaut, Diego Franssens, Emmanuel Laurent, Suzanne Rensink en Thomas Van de Water

| Make-up Boris, Gino Beeckman en Isolde Roels

| Megafantastische modellen Aaron, Alexander, Adriaan, Blanche, Bryan, Elliot, Emilien, Estelle, Fé, Jakobe, Joshua, Justine, Kamiel, Lois, Louise-Marie, Luxe, Matthias, Merel, Nathan, Nora, Stella, Tasha, Vega, Zoé.

Commercieel

| Christine Stefens 02/776 27 35

christine.stefens@sanomamedia.be

| Koen De Muylder 02/776 27 34

koen.demuylder@sanomamedia.be





Als je kinderen vraagt naar hun lievelingsgerecht, is het meest genoemde trio: frietjes, pannenkoeken en... pizza! Pizza is niet alleen lekker, maar ook nog eens het gerecht waarbij kinderhandjes het best kunnen helpen. Dat bewijzen onze vijf souschefs.

Nodig: veel verse tomaten, zelfgemaakt deeg, allerlei lekkere toppings, uitsteekvormpjes en vijf sterke en enthousiaste kinderen. **Resultaat:** wiebelende torenpizza's, sierlijke rendierbaksels, vrolijke hartjeshapjes en zeer stevige calzones!

Foto's Thomas Van de Water - Styling & cooking Els De Bremaeker
Tekst Pascale Damen

IEDEREEN AAN HET WERK!

Chef van dienst is Els. Met haar bedrijfje Njamelicious biedt ze kookavonturen op maat aan. Zoals deze kinderkookworkshop. Jakobe, Merel, Lux, Nathan en Joshua staan te popelen om mee te helpen. Geen probleem voor Els, zij zet ze allemaal snel aan het werk. De grote jongens mogen aan de tomatensaus beginnen. Niet zo veilig voor kleinmeisjeshandjes, dat hete water, het warme vuur en de scherpe messen. De meisjes mogen alvast een hapje maken, spiesjes van druifjes. Hoeveel passen er op één spiesje? Bij Jakobe zijn dat er zes, zelfs helemaal aan het topje kan er nog een druif. Lux houdt het bij een mooi vijftal.

Kneden & knoeien

Tijd om aan het deeg te beginnen. Els heeft de gist al opgelost in water en laten rusten. En dan mogen de meisjes de bloem afwegen. "Alle bloem, Els?" "Nee, 500 gram." Oei, Jakobe heeft wat gemorst op tafel. Els: "In de keuken mag je knoeien." Lux mag de perfect afgewogen bloem in de kom gieten. Dat doet ze voorzichtig en nauwkeurig, met een zeer ernstig gezichtje. Ja, gelukt! "Moet er ook suiker bij, Els?" Ja, een klein beetje. Jakobe: "Het wordt écht een goede deeg!" Dan mag er zout bij, een beetje mengen in de kom, een kuiltje in het midden, daar de gist en wat olijfolie in en kneden maar. Merel: "Mijn handen plakken helemaal." Maar dat vindt ze zo te zien echt niet erg. "Lekker! Ik heb al eens deeg gekneed." Nog wat bloem op tafel en dan blijven kneden. Lux doet het als een volleerde pizzabakker, met de vuistjes erin, even loshalen, terug een bol maken, weer die vuistjes erin en lostrekken. Jakobe klopt de bloem van haar handjes: "Sneeuw!" Na een tijdje is het deeg goed elastisch, en gaat het even opzij om te laten rijzen.

LEUK, HAM & ZALM KNIPPEN!

Er komt een heerlijke geur uit de keuken, waar de tomatensaus staat te pruttelen. Zo snel gaat dat dus, verse tomatensaus maken! En ze smaakt zoveel lekkerder dan saus uit een pot, blijkt uit een eerste proefsessie. Maar wat leg je nu op je pizza, naast tomatensaus? Voor de meisjes volstaat saus. Oké, en wat kaas. Els heeft een heleboel lekkere 'toppings' voorzien. Lux mag kerstomaatjes in tweeën snijden ("voorzichtig met dat scherpe mesje!"). Merel en Jakobe krijgen een schaatje en mogen de plakjes ham en gerookte zalm in stukken knippen. En dat doen ze heel nauwgezet, in minuscule stukjes. De verse mozzarella trek je gewoon met je handen los. Salami mag in schijfjes. Ananas in stukjes. Vijgen in twee. En de Parmezaanse kaas wordt door de grote jongens geraspt ("opletten met de vingers!").



DAAR, EEN VLIEGENDE SCHOTEL!

En dan is het tijd voor le moment suprême: het gerezen deeg wordt terug uit de kom gehaald, bloem op tafel en dan maar kneden en rollen. Hoe plat krijg je je deeg? Lux heeft een flinterdunne ronde pizza voor zich liggen. En Jakobe rolt tot het deeg kapot gaat. Geen probleem, terug in een bolletje en opnieuw aan de slag. Joshua zwiert als een volleerde pizzabakker het deeg op zijn vuist in het rond, gooit het even in de lucht, en vangt het sierlijk terug op. De meisjes kijken bewonderend toe.

Lekker, rendier!

Als het deeg plat genoeg is, mogen de souschefs aan de slag met hun vormpjes. Een hartje hier, een sterretje daar, en zelfs een rendier. Wat hulp van de chef is nodig om de vormpjes van de plank te halen, maar ook dat lukt uiteindelijk. Een laagje saus erop, niet te veel, en dan beleggen met alles wat je lekker vindt. Merel kiest voor vlees en tomaatjes. Lux wil ook vlees. Mozzarella? Nee, liever niet. Jakobe wil ananas en vlees. Nathan en Josha gaan voor the full option. Een grote pizza, met alles erop en eraan. Klein probleempje: hoe krijg je die op de bakplaat gelegd? Na wat proberen lukt het, al is de open pizza in een calzone veranderd. Maar dat doet niets af aan de smaak!

Tien minuten later is het stil in huis... alleen maar glunderende gezichtjes. Zo veel lekkerder is een pizza die je zelf maakt!

JOSHUA, 11 jaar



EET GRAAG Spaghetti bolognese zonder groenten
MAAKT GRAAG pizzadeeg, gemengd gehakt, alles waar handwerk aan te pas komt

JAKOBE, 4 jaar



EET GRAAG pizza
MAAKT GRAAG taart (ik heb al een draaimolentaart gemaakt voor mijn verjaardag)

MEREL, 5 jaar



EET GRAAG pizza
MAAKT GRAAG broodpudding

NATHAN, 11 jaar



EET GRAAG Egyptisch (pita en spare ribs), Vlaams (stoofvlees, vol-au-vent) én Italiaans (de lasagne van mijn mama) | MAAKT GRAAG een omelet

LUX, 5 jaar



EET GRAAG pizza | MAAKT GRAAG koekjes met verschillende vormpjes



WELCOME TO MY PIZZA PARTY



Pizzadeeg

NODIG

- 1 zakje instant gist (7 g)
- 300 ml handwarm water
- ½ el suiker
- 500 g 00 bloem (speciale bloem die je ook voor pasta kunt gebruiken)
- ½ el zout
- olijfolie

ZO MAAK JE HET

Laat de gist oplossen in het handwarm water samen met de suiker. Zet even opzij tot er een laagje schuim op komt. Meng de bloem met het zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Schenk het gistmengsel en een scheutje olijfolie erbij en kneden maar! Zet het deeg daarna op een warme plek, afgedekt met een theedoek en laat rijzen. Haal het deeg na een halfuurtje uit de kom. Strooi flink wat bloem op je werkvlak. Kneed het deeg goed door en laat terug even rusten. Verdeel het deeg in kleine bolletjes, neem een grote deegrol - bestrooi het werkvlak royaal met bloem - en blijf rollen tot je een mooie gladde ronde pizza krijgt. Die kun je helemaal beleggen of uitsteken met koekjesvormpjes.

Tomatensaus

NODIG

- 500 g verse tomaten
- 1 sjalotje of rode ui
- 1 teentje knoflook
- olijfolie
- scheutje balsamicoazijn (of bruine suiker)

ZO MAAK JE HET

Zet een grote pot water op het vuur en breng aan de kook. Maak met een mes een kruisje in de tomaten en dompel ze één voor één 10 seconden in het heet water. Zet een grote kom ijskoud water klaar, haal de tomaten met een schuimspaan uit het hete water en laat ze even schrikken in het koude water. Niet erin laten liggen. Haal de velletjes van de tomaten en verwijder de zaadjes. Snij de tomaten in kleine blokjes. Snipper het sjalotje of de rode ui en het teentje knoflook fijn en verhit in olie op een zacht vuur tot ze glazig zijn. Voeg een scheutje balsamicoazijn toe (of bruine suiker) en doe er de tomatenstukjes bij. Zet het vuur heel zacht en laat langzaam stoven. Voor een rodere kleur kun je er wat tomatenpuree bijdoen. Pureer de saus met een staafmixer of in de blender en breng op smaak.