

Kuier & Klets

Hulle kan toor met olyfolie en olywe, sô disse optower

Denique Smith

Wat is lekkerder as om olywe te eet? Beslis om daarmee te kook!

Nege toekomstige sjefs het dinge uitgespook by die Suid-Afrikaanse olyfbedryf se heel eerste SA Olive jongsjef-kompetisie, waar hulle met olyfolie en olywe disse optower het.

In die senior kategorie is Tanner Leigh as die wenner aangewys vir sy olyf-ensampioen-tortellini, wat met 'n tamatiesap-emulsie, gepekeldde olywe, spinasiepuree, gemmer en basilie-olie afgerond is.

Renate van Reenen is vir haar geroosterde sponskoek wat met heuning-en-olyfolie-roomys bedien is as die wenner van die junior kategorie gekroon.

SA Olive het saam met die Hurst-kampus in die Paarl as die eerste sjefskool saamgewerk wat aan die kompetisie deelneem en beoog om oor die volgende paar jaar dié geleentheid landwyd bekend te stel.

Met dié kompetisie wil die bedryf ook voortgaan om die verbruikers op te voed om plaaslik geproduseerde olyfolie te gebruik wanneer hulle kook en olywe geniet.

Pete Goffe-Wood van *Master Chef SA*-faam en Marc Maingard, opgeleide sjef en die meesterbrein agter die voe-



Die senior wenner, Tanner Leigh.

Foto's: VERSKAF



Renate van Reenen was die wenner in die junior kategorie.

dingskema 2nd Harvest, was die beoordelaars. Hulle was vol lof vir die olywe en olyfolie-geïnspireerde disse wat vir hulle voorberei is.

Die senior en junior wenners is gekies deur middel van 'n proses wat die beoordelaars se stemme, aanlyn stemme en puntetoekenning tydens die werklike kookprose van elke kandidaat insluit. Die kriteria was om 'n unieke olyfolie-geïnspireerde dis voor te berei en om die akademiese en praktiese kundigheid van die kookproses toe te pas.

Opkomende sjefs van so ver as Namibië en Nigerië het ook vir die kompetisie ingeskryf.

Karien Bezuidenhout, bestuurder van SA Olive, sê in sommige gevalle was daar minder as 'n punt wat die eerste en tweede plekke geskei het.

"Hulle is almal sterre en ons sien uit daarna om te sien wat hulle in die volgende paar jaar gaan opdis," het Bezuidenhout gesê.

Venishree Mayer, raadslid van SA Olive, het opgemerk dat dit wat die studente oor olyfolie en

olywe geleer het in ongelooflik kreatiewe disse omskep is.

"Ons sien uit na 2020 en om die kompetisie op 'n nasionale vlak bekend te stel."