

Ruim 2,8 miljoen kijkers zagen in oktober **Sarena Solari** de finale winnen van Heel Holland Bakt. De talentvolle thuisbakster, alumna communicatie- en informatiewetenschappen en communicatieadviseur vertelt hoe het zo kwam en geeft in *Broerstraat 5* alvast een voorproefje uit haar bakboek.

KIRSTEN OTTEN

REYER BOXEM

ALUMNUS EN PRIJS



Niets leuker dan bakken

Sarena Solari (30), geboren in Noord-Italië, woont sinds haar zesde in Nederland. 'Al als kind was ik gek op dieren en het lag voor mij al vroeg vast dat ik diergeneeskunde zou gaan studeren.' Omdat ze werd uitgeloot, kon ze niet meteen na haar VWO-examen met die studie beginnen. Ze schreef zich in voor de opleiding dierwetenschappen in Wageningen en kon een jaar later alsnog terecht bij diergeneeskunde aan de Universiteit Utrecht.

Konijnen en kippen

'Dat ik nu niet alleen een heel ander vak dan dierenarts uitoefen, maar ook nog eens aan een tv-programma over bakken mee zou doen, had ik toen niet kunnen dromen,' blikt Solari terug. Na drie jaar diergeneeskunde kwam ze tot de conclusie dat de opleiding haar minder goed lag dan verwacht. 'Ik schreef me uit in Utrecht, trok weer in bij mijn ouders in Veendam en meldde me aan voor de opleiding communicatie- en Informatiewetenschappen, CIW, aan de RUG, waar ik direct in kon stromen.'

Het contrast met haar vorige studie had misschien niet groter kunnen zijn: 'CIW is een heel talige opleiding. Tijdens mijn bachelor richtte ik mij erg op het Italiaans, terwijl ik in het mastertraject juist meer de marketinghoek opzocht.' In 2012 studeerde ze af met een scriptie over social media in de vastgoedsector.

Tegenwoordig wonen Solari en haar echtgenoot in Muntendam, waar zij haar liefde voor dieren kwijt kan in een hele schare huisdieren, waaronder een hond, konijnen en kippen. Sinds 2014 werkt ze als communicatieadviseur bij het Groningse Elker-Het Poortje, een fusieorganisatie van jeugd- en opvoedhulp en een jeugdinstelling.

Italiaanse oma

Koken en eten hebben altijd al Solari's aandacht gehad, een erfenis uit haar geboorteland: 'Italianen praten over eten zoals Nederlanders over het weer. Bij de lunch bespreek je al wat je 's avonds gaat eten.' Haar Nederlandse moeder leerde de fijne kneepjes van de Italiaanse keuken van haar schoonfamilie. De kleine Solari stond er vaak bij te

kijken en pikte spelenderwijs het een en ander op: 'Dan gaf mijn oma mij een stuk deeg en mocht ik proberen zelf pasta te maken.' Een echte kookfanaat werd ze pas vele jaren later, maar toch: 'Ook in Utrecht had je mij niet vaak met een magnetronmaaltijd of kant-en-klaarsalade kunnen betrappen.'

Pas aan het einde van haar studie CIW valt het culinaire kwartje. 'Ik had al een paar bakexperimenten achter de rug, toen een vriendin mij vroeg of ik een taart voor haar bruiloft wou maken. Ter voorbereiding verdiepte ik mij in recepten en oefende met technieken.' Een tante uit Italië stond Solari terzijde voor advies en ideeën.

Smoezen

De bruidstaart werd een groot succes en Solari had de smaak te pakken. Toen Omroep Max in 2013 begon met het tv-programma Heel Holland Bakt, waarin tien deelnemers strijden om de titel Beste thuisbakker van Nederland, leefde Solari vanuit haar woonkamer met de kandidaten mee. Vaak dacht ze 'dat kan ik ook' of 'dat zou ik heel anders aanpakken!' Hoewel ze er lange tijd over twijfelde of ze wel met haar gezicht op televisie wil komen, vulde ze toch het aanmeldformulier voor het derde seizoen in. 'Eén uur voor sluitings-tijd verstuurd ik de mail.'

Een hectische tijd brak aan van selectiegesprekken, voorrondes en opnames. 'Omdat niemand mocht weten dat ik meedeed, heb ik heel wat smoezen moeten verzinnen om naar Leersum te kunnen, waar de tv-opnames waren. Dat was best lastig.' De opluchting was dan ook groot toen de opnames achter de rug waren en het programma werd uitgezonden. Eindelijk kon Nederland zien hoe Solari – in het programma afwisselend getypeerd als de passievolle Italiaanse of de nuchtere Groningse – in de slotopdracht met haar taart Oriental Delight de jury over de streep trekt.

Bakboek

Sindsdien heeft ze het druk: naast haar baan staat ze geregeld pers te woord en werkt ze aan de afronding van *Het Italiaanse bakboek*, dat in februari 2016 zal verschijnen. En verder zijn daar de aanbiedingen uit allerlei hoeken, die ze rustig op zich af laat komen en overdenkt. Solari is opgetogen: 'Nog vaker bakken, iets leukers kan ik me eigenlijk niet voorstellen. In mijn middelbareschooltijd had ik nooit kunnen bedenken dat je ook voor zo iets kunt gaan!'



Het Italiaanse bakboek van Sarena Solari

verschijnt februari 2016

€ 24,99

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL



TORTA CAPRESE

De torta Caprese is een taart met amandelen en chocolade. De taart bevat geen bloem en is glutenvrij. Hij is krokant vanbuiten, maar nog een beetje zacht van binnen. Je kunt de torta Caprese met een bolletje ijs serveren als dessert, maar met een kopje sterke espresso vind ik hem het allerlekkerst.

INGREDIËNTEN

5 biologische eieren

200 g kristalsuiker

250 g extra pure chocolade
(minstens 70% vaste cacao-
bestanddelen)

250 g boter, op kamertemperatuur

1 el vanillesuiker

250 g amandelmeel

50 g blanke amandelen, fijgehakt

50 ml bruine rum

poedersuiker, voor het garneren
taartvorm van 24 cm doorsnede

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 185 °C. Splits de eieren. Klop de eiwitten op in een brandschone kom, hou de dooiers apart. Voeg, zodra ze wit beginnen te worden, 50 gram suiker toe aan de eiwitten en klopt door tot je stevige pieken krijgt. Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de boter met de rest van de suiker en de vanillesuiker romig. Voeg de dooiers een voor een toe, voeg de volgende dooier pas toe zodra de vorige helemaal is opgenomen. Voeg daarna het amandelmeel en de gehakte amandelen toe en meng goed. Voeg de rum en de gesmolten chocolade toe en meng tot een glad beslag. Spatel voorzichtig de opgeklopte eiwitten door het beslag. Doe dit

door voorzichtig van beneden naar boven te spatelen en zorg ervoor dat het beslag zo luchtig mogelijk blijft.

Verlaag de temperatuur van de voorverwarme oven naar 175 °C. Vet de taartvorm in en bekleed hem met bakpapier. Doe het beslag in de vorm en bak de taart 50 minuten in het midden van de oven. Je kunt controleren of de taart gaar is door een satéprikker in het midden te steken. Als deze er droog uitkomt is je taart klaar.

Laat de taart 10 minuten afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt en laat hem daarna verder afkoelen op een taartrooster. Bestrooi de torta Caprese voor serveren met poedersuiker.



SARENA'S TIP

Het is belangrijk om pure chocolade te gebruiken van minstens 70% cacaobestanddelen. Ik gebruik het liefst nog puurdere chocolade, van meer dan 80% cacaobestanddelen, omdat je zo de karakteristieke bittere chocoladesmaak krijgt waar ik heel erg van houd. Gebruik je liever geen alcohol? Dan kun je de rum weglaten of vervangen door 1 theelepeltje (alcoholvrij) rumextract.