

Dinner Conversations: **four artists, one collective, a chef & his friends**

A photograph of a dining table with various dishes, glasses, and silverware. A hand is holding a piece of food, and another hand is using a fork. The table is set with a white plate of food, a glass of yellow liquid, and a set of silverware on a white napkin.

Colofon / Colophon

Deze publicatie is onderdeel van de tentoonstelling Dinner Conversations: four artists, one collective, a chef & his friends, die te zien was van 18 nov. t/m 24 dec. 2023. bij Omstand — presentatieruimte voor actuele kunst, Arnhem

This publication is part of the exhibition Dinner Conversations: four artists, one collective, a chef & his friends, on view from Nov. 18 to Dec. 24, 2023. at Omstand — presentation space for contemporary art, Arnhem

Curator
Fenne Saedt

Deelnemende Kunstenaars /
Participating Artists
Mella Jaarsma
Hankyul Jeong
Jemima de Jonge
Shana de Villiers
Bernadette Zdrzil : What We Will
Collective
The chef & his friends : Rens
Pörtzgen i.s.m. Atelier Fig. en
Matthieu Reijnoudt

Tekst / Text
Fenne Saedt

Redactie / Edit By
Rob Groot Zevert

Grafisch Ontwerp /
Graphic Design
studio Corine van der Wal
i.s.m. Hanna Smolienko

Drukwerk / Printing
Printis, Arnhem

Productie / Production
Rob Groot Zevert
Fenne Saedt
Ivo Rodrigues
Coen Wermers

Voor vragen of contact, mail naar:
info@omstand.nl
For questions or contact mail to:
info@omstand.nl

© 2023 Omstand, Arnhem

omstand

M
mondraan
fonds

provincie
GELDERLAND

GEMEENTE
Arnhem

Inhouds opgave / Table of Content

3 Intro by Fenne Saedt

7 Bernadette Zdrzil: What We Will Collective

8 Mella Jaarsma

9 Hankyul Jeong

10 Jemima de Jonge

11 Shana de Villiers

12 The chef & his friends: Rens Pörtzgen i.s.m. Atelier Fig. en Matthieu Reijnoudt

13 Artist CookBook

Dinner Conversations: four artists,

Iedere samenleving op aarde heeft wel een eetcultuur. Van (samen) koken, recepten conserveren en herschrijven of bij elkaar komen om te eten. Want: voedsel is een essentieel onderdeel van mensen door culturen, landen en generaties heen — het vertegenwoordigt verschillende achtergronden van cultuur, religie, geschiedenis en tradities en fungeert als een katalysator voor de gemeenschap. Al zo lang de mens bestaat dragen we (familie) recepten over van generatie op generatie, behouden we tafeltradities en ontwikkelen we nieuwe eetgewoonten. We eten alleen, met onze families, burens of binnen onze gemeenschap. We zitten aan hoge tafels, lage tafels of eten op de grond. Net als kunstwerken vertellen de gerechten die worden geserveerd een verhaal; ze zeggen iets over een momentopname in tijd en plaats, of over thema's als geboorte of rouw.

De vier kunstenaars, het collectief en de chef en zijn vrienden die deelnemen aan deze tentoonstelling maken installaties, video's, sculpturen en gerechten waarin het vaak niet gaat om het werk an sich, maar om de onderlinge relatie tussen mensen. Het zijn kunstwerken waarin je als bezoeker niet de toeschouwer bent, maar juist een onderdeel van het werk. Ze belichten collectiviteit, cultuurverschillen, geopolitiek en gulzigheid.

Zo koppelt Mella Jaarsma mensen aan elkaar in haar werk *'I Eat You Eat Me.'* Een soort tweepersoons slabber-tafels, die de deelnemers om hun nek dragen. Zittend aan deze tafels wordt hen opgedragen eten voor elkaar te bestellen en de gerechten vervolgens aan elkaar te voeren. Met dit performatieve kunstwerk dat op uiteenlopende plekken op de wereld wordt uitgevoerd, daagt Jaarsma mensen uit zich te verplaatsen in de menselijkheid en lichamelijkheid van een ander.

Hankyul Jeong wil mensen juist kennis laten maken met de verschillende smaken van een specifiek product: zeewier. Uit pure noodzaak leerde de kunstenaar zichzelf koken toen ze in 2019 van Zuid-Korea naar Nederland verhuisde. Ze kwam er daardoor achter hoe centraal zeewier in de keuken van haar thuisland staat, terwijl zeewier in het Westerse deel van de wereld eerder gezien en gebruikt wordt als experimenteel materiaal; om bijvoorbeeld leer, bioplastic of luiers van te maken.

Naast de verbindende kracht van eten en voedselcultuur, is voedsel van oudsher ook iets wat mensen verdeelt. Tot op de dag van vandaag heeft het voedsel dat we kauwen, doorslikken, verteren en uitscheiden

one collective a chef & his friends

invloed op de ecologie. Volgens Shana de Villiers staat de biologie van het spijsverteringsproces symbool voor van noord naar zuid. De kunstenaar becommentarieert dit verteringsproces dat in alle levende wezens plaatsvindt, ongeacht hun plaats of paspoort. Villiers relateert dit proces aan de tegenstellingen van richting in de geopolitiek en vertaalt dat in een installatie waar een composthoop wordt gevoed met voedselafval en bezoekers worden uitgenodigd om tegenover elkaar te gaan zitten op de armen van deze composthoop. Want de verbinding maken tussen noord en zuid kan alleen door samen te verteren.

In een absurdistische filminstallatie laat Jemima de Jonge zien wat de gulzigheid van de mens teweeg kan brengen. Door individualistisch en enkel vanuit efficiëntie onze eigen omgeving over te consumeren, lijken we nooit verzadigd en stikken we in ons eigen gedrag.

Tijd en ruimte nemen om samen te eten en verhalen te delen is in tijden waar we steeds individualistischer en pragmatischer voedsel consumeren van groot belang. Met een rondreizend tapijt dat dient als (tafel) kleed getiteld *'To observe, to gossip, to soften, to soak, to wrap'* poogt het collectief What We Will mensen te verenigen door op uiteenlopende plekken in de openbare ruimte hun kunstwerk uit te rollen als uitnodiging om op samen te komen, om verhalen te delen.

Onderdelen en elementen die terug te vinden zijn in deze kunstwerken verwerkt chef Rens Pörtzgen in de meest waanzinnige gerechten. Ook hij is een kunstenaar: hij scheidt met kruiden en groenten nieuwe verhalen, net zoals kunstenaars dat met andere materialen doen. Samen met Atelier Fig. en kunstenaar Matthieu Reijnoudt opent hij speciaal voor deze tentoonstelling een pop-up restaurant *Bar Accu*.

In deze publicatie zijn niet enkel verhalen over de uiteenlopende kunstwerken die in de tentoonstelling te zien zijn gebundeld, maar vind je ook verschillende recepten terug die iets zeggen over de kunstpraktijk van deze makers. Van Koreaanse zeewiersoep die traditioneel wordt geserveerd na de bevalling tot een recept voor brooddeeg om je eigen sculpturen mee te maken.

De tentoonstellingsreeks In Medias Res ontstaat vanuit een jaarlijkse pelgrimage langs uiteenlopende kunstacademies in België, Duitsland en Nederland, op zoek naar een gemeenschappelijk thema of een gedeelde tendens die is te bespeuren in het werk van jonge makers. Vanuit deze zoektocht ontstaat een kerngedachte voor een tentoonstelling die zowel onlangs afgestudeerde kunstenaars als meer gevestigde kunstenaars die rondom dit thema kunst maken samenbrengt. De titel In Medias Res verwijst naar de Latijnse term die zich vertaalt als een relatieve tijdsaanduiding, waarbij je midden in een verhaal valt. Vanuit de gedachte dat bepaalde thema's in de kunst tijdloos zijn, of met de tijd weer terugkeren. Tijdens deze jaarlijkse tocht langs afstudeerpresentaties in de zomer van 2023 viel het op dat meerdere jonge kunstenaars zich verhouden tot voedsel als verbindende factor tussen mensen en culturen en dit verwerken in hun werk. Dit heeft geleid tot *Dinner Conversations: four artists, one collective, a chef & his friends*.

one collective a chef & his friends

Dinner Conversations: four artists,

Every society on earth has a food culture. From cooking (together), pickling, fermenting, preserving, rewriting recipes or getting together to eat. Because: food is an essential part of people across cultures, countries and generations — it represents different backgrounds of culture, religion, history and traditions and acts as a catalyst for community. For as long as humans have existed, from generation to generation, we have been passing down (family) recipes, preserving table traditions and developing new eating habits. We eat alone, with our families, neighbours or within our communities. We sit at high tables, low tables, or eat on the floor. Like works of art, the dishes served all tell a story; they say something about a snapshot in time and place, or about themes such as birth or mourning.

The four artists, the collective and the chef who are participating in this exhibition make installations, videos, sculptures and dishes in which it's often not about the work as such, but about the mutual relationship between people. They are artworks in which you as a visitor are not the spectator, but instead a component of the work. They highlight collectivity, cultural differences, geopolitics and gluttony.

Like Mella Jaarsma for instance who is matching people together in her work *'I Eat You Eat Me.'* A kind of two-persons bib table which participants are wearing around their necks. Sitting at these tables, they are instructed to order food for each other and also to feed each other. With this performative artwork, which is performed in a variety of places around the world, Jaarsma challenges people to empathise with another, both at the level of humanity and physicality.

Instead, Hankyul Jeong wants to introduce people to the different flavours of a specific product: Seaweed. Out of sheer necessity, the artist taught herself how to cook when she moved from South Korea to the Netherlands in 2019. As a result, she discovered how seaweed is central in the cuisine of her home country, while in the Western part of the world, seaweed is rather seen and used as an experimental material; to make leather, bioplastic or nappies, for example.

Besides the unifying truth that all must eat to live, the biology of digesting travels from north to south. To this day, the food we chew,

swallow, digest and excrete impacts our ecology. Shana de Villiers comments on this process of digestion that takes place in all creatures, regardless of place or passport. They relate this process to the opposites of direction in geopolitics in an installation where a compost heap is fed with food waste and visitors are invited to sit across from each other on the arms of this compost heap. Making the middle between north and south can only be done by digesting together.

In an absurdist film installation, Jemima de Jonge shows what man's greed can provoke. By individualistically and only from efficiency over-consuming our own environment, we never seem to be satisfied and choke on our own behavior.

Taking time and space to eat together and share stories is key in times where we consume food in an increasingly individualistic and pragmatic way. With a traveling carpet that serves as a (table) rug titled *'To observe, to gossip, to soften, to soak, to wrap'*, the collective What We Will aims to unite people by rolling out their artwork in a variety of places in public spaces as an invitation to come together, to share stories.

6 Parts and elements found in all these artworks are incorporated by chef Rens Pörtzgen into the most insane dishes. He too is an artist: he creates new stories with herbs and vegetables, just as artists do with other materials. Together with Atelier Fig. and artist Matthieu Reijnoudt, he is opening pop-up restaurant *Bar Accu* especially for this location.

This publication not only features stories about the diverse artworks on show in the exhibition, but also includes several recipes that say something about the art practice of these makers. From Korean seaweed soup traditionally served after childbirth to a recipe for bread dough to make your own sculptures with.

The In Medias Res exhibition series emerges from an annual pilgrimage through a number of art academies in Belgium, Germany and the Netherlands in search of a common theme or a shared tendency that can be detected in the work of young creators. From this search, a core idea for an exhibition develops that brings together both recently graduated artists and more established artists who also create art around this theme. The title In Medias Res refers to the Latin term that translates as: A relative indication of time, where you fall into the middle of a narrative. From the idea that certain themes in art are timeless, or return with time. During our annual tour of graduation presentations in summer of 2023, we noticed that several young artists relate to food as a connecting aspect between people and cultures and incorporate this into their work. This eventually led to: *Dinner Conversations: Four Artists, One Collective and a Chef & his friends.*

What We Will Collective

Bernadette Zdrazil:

Bernadette Zdrazil (1991, München — DE) studeerde in 2021 af aan de Koninklijk Academie voor Schone Kunsten in Antwerpen met een Master in de beeldhouwkunst en woont en werkt sindsdien in deze stad. Als multidisciplinair kunstenaar richt ze zich in haar kunstpraktijk op relationele en spirituele kunst. Haar werk is in feite een weerspiegeling van de wereld waarmee ze wordt omringd en die ze elke dag ervaart: van triviale, persoonlijke gebeurtenissen tot gebeurtenissen die de hele samenleving beïnvloeden.

Tijdens haar studie zocht Zdrazil al naar vormen van samenwerkingen, alhoewel de manier van werken op de kunstacademie nog erg individualistisch was en niet zozeer gericht op gemeenschappelijkheid.

Het gaat uiteindelijk om een individueel resultaat en minder om een horizontale manier van leren en vaardigheden uitwisselen. Vanuit dit gemis van het gezamenlijke in de kunst, sloot Zdrazil zich vorig jaar aan bij het collectief What We Will.

What We Will is een collectief van kunstenaars die samenkomen in, én gebruik maken van de openbare ruimte om samen te leren, creëren en hun individuele vaardigheden uit te wisselen. Samen maakten zij het werk *'To observe, to gossip, to soften, to soak, to wrap'*, een tapijt dat zij zien als een instrument: als een platform voor het delen van verhalen.

Voor het maken van dit werk concentreerde het collectief zich op de techniek van het viltten, een langzaam proces dat gesprekken binnen de groep en uitwisselingen met mensen daarbuiten mogelijk maakt. Het ontwerp voor dit kunstwerk ontstond toen het collectief het tapijt ging opvatten als ontmoetings-, eet- en slaapplek. Werkend op de vloer viel het hen op dat ze soms betoverd werden door de schaduwen van hun omgeving of interieur. Daarom besloot het collectief om dit tapijt vorm te geven als een schaduw van een stoel, gecombineerd met de contouren van verschillende andere objecten. Uit dit schaduwspel ontstonden broodsculpturen en ook het keramiek is het resultaat van deze vaardigheid-uitwisseling-sessies die op het tapijt plaatsvonden. Het glazuur werd op een later moment aangebracht, geïnspireerd op de kleuren van het tapijt.

'What We Will' was een slogan die door arbeidersbewegingen in de 19e eeuw werd gebruikt als onderdeel van hun strijd voor arbeidstijdverkorting, meer in het bijzonder om de dagen op te delen in gelijke delen van 8 uur voor werk, rust en 'vrije tijd', of tijd om te doen 'wat we willen'. What We Will bestaat momenteel uit: Sigurrós, Marianne, Tine, Anisa, Leander, Jan, Nele, Bernadette, Wouter, Sylvia en Inès.

Bernadette Zdrazil (1991, Munich — DE) graduated from the Royal Academy of Fine Arts, in Antwerp in 2021 with a Masters in sculpture and has been living and working in this city ever since. Her art practice is centred around relational and spiritual art. As a multidisciplinary artist, she sees potential in materializing this tendency in art through craft and skill. In fact, her work is a reflection of the world she's surrounded by and experiences every day: from trivial, personal events to those that affect the whole society.

During her studies, Zdrazil was already looking to establish forms of collaborations, although the art school's way of working was (is) still very individualistic rather than focusing on commonality. Ultimately, it is about the individual result and less about a horizontal way of learning and exchanging skills. It was from this lack of the communal in art that she joined the collective What We Will last year.

What We Will is a collective of artists who come together and use public space to learn, create and share their individual skills together. Together they made the work *'To observe, to gossip, to soften, to soak, to wrap'*, A carpet that they consider as a tool, for instance to sleep on, to sit on or to gather and share food, and also as a platform to share stories. To create this work, the collective concentrated on the technique of felting, a slow process that allows to have conversations within the group and exchanges with people outside. The design for this collective artwork was created when the collective went to see the carpet as a place to meet, eat and sleep, and they started thinking about the fact that when they work or relax on the floor, they sometimes felt mesmerized by the shadows or interiors. For this reason, the

collective decided to shape this carpet as a shadow of a chair, combined with the outlines of several other objects. From this shadow play, the bread sculptures emerged and the ceramics are also the result of these skill exchange sessions. Collectively, this involved trying to start making bowls and plates as spontaneously as possible. The glaze then was applied in a second session, inspired by the colours of the carpet.

'What We Will' was a slogan used by labor movements in the 19th century as part of their struggle to reduce working hours, more specifically to divide the days into equal parts of 8 hours for work, rest and 'free time,' or time to do 'what we want.' What We Will currently consists of Sigurrós, Marianne, Tine, Anisa, Leander, Jan, Nele, Bernadette, Wouter, Sylvia and Inès.



THIS IS FOR YOU TABLECLOTH, digital print on textile, cotton, 2021

Jaarsma

Mella

Mella Jaarsma (1960, Emmeloord — NL) studeerde in 1984 af van de opleiding beeldende kunst aan Academie Minerva in Groningen, waarna ze Nederland verliet om te studeren aan het Art Institute of Jakarta en aan het Indonesian Institute of the Arts in Yogyakarta. Sindsdien woont en werkt ze in Indonesië. In 1988 richtte ze samen met Nindityo Adipurnomo het Cemeti Art House op, de eerste ruimte voor hedendaagse kunst in Indonesië, dat tot op de dag van vandaag een belangrijk platform is voor vooral jonge kunstenaars in het land en de regio.

Haar kunstpraktijk is bekend door haar complexe kostuum-installaties en haar focus op vormen van culturele en raciale diversiteit die zijn ingebed in kleding, het lichaam en in voedsel. Zoals het werk 'I Eat You Eat Me' (2001-voortdurend), een interactieve performance die plaatsvindt in de buurt van eetkraampjes, in restaurants en in andere eetgelegenheden. Het werk werd op uiteenlopende plekken in de wereld tot uitvoer gebracht: van Sollentuna in Zweden tot Bangkok in Thailand of Houston USA.



I Eat You Eat Me, performance in Jakarta, 2001

In het kader van dit werk nodigt Jaarsma mensen uit om deel te nemen aan een intiem diner. De deelnemers zitten dicht bij elkaar, elk met een lederen slabbetje om hun nek dat verbonden is met de tafel die tussen hen in zweeft. In plaats van voor zichzelf te bestellen, wordt de deelnemers gevraagd eten te kiezen voor de persoon tegenover hen. Eenmaal geserveerd voeden de performers elkaar, met het doel om in de huid van de ander te kruipen. Zo brengt een 'eenvoudige' activiteit, namelijk eten om te (over)leven, vragen naar boven over het welzijn van jezelf in relatie tot anderen. Want in iedere samenleving met een diversiteit aan etnische, culturele, politieke en religieuze uitingen en verschillen, is inlevingsvermogen en gastvrijheid naar elkaar van wezenlijk belang. 'I Eat You Eat Me' is een manier om het potentieel van het zoeken naar het gemeenschappelijke goede, levend te houden.

Mella Jaarsma (1960, Emmeloord — NL) graduated from the visual arts course at Minerva Academy in Groningen in 1984, after which she left the Netherlands to study at the Art Institute of Jakarta and the Indonesian Institute of the Arts in Yogyakarta. Since then, she has lived and worked in Indonesia. In 1988, together with Nindityo Adipurnomo, she founded the Cemeti Art House, the first contemporary art space in Indonesia, which to this day remains an important platform for mainly young artists in the country and the region.

Her art practice is known for her complex costume installations and her focus on forms of cultural and racial diversity embedded in clothing, the body and in food. Such as the work 'I Eat You Eat Me' (2001-ongoing). An interactive performance that takes place near food stalls, in restaurants and in other eating places. 'I Eat You Eat Me' is a way of keeping alive the potential of seeking the common good. As part of this work, Jaarsma invites people to participate in an intimate dinner. The participants sit close together, each with a leather bib around their neck connected to the table floating

between them. Instead of ordering for themselves, participants are asked to choose food for the person opposite them. Once served, the performers feed each other, aiming to get into the other person's skin. Thus, a 'simple' activity of eating to survive brings up questions about the well-being of oneself in relation to others. Because in any society with a diversity of ethnic, cultural, political and religious expressions and differences, empathy and hospitality towards each other is essential. The work was carried out in diverse places around the world: from Sollentuna in Sweden to Bangkok in Thailand or Houston USA.

Hankyul Jeong (1999, Seoul — Zuid Korea) studeerde in 2023 af aan BEAR ArtEZ in Arnhem en woont en werkt nog altijd in deze stad. De ervaring van de culturele transitie die zeervaarde toen ze vier jaar geleden naar Nederland verhuisde, leidde ertoe dat ze de diverse betekenissen van voedsel in verschillende samenlevingen begon te waarderen. Door die ervaring ondervond de kunstenaar dat het eten zelf toegang verschaft tot verschillende (eet)culturen en (eet)gewoonten. Daarnaast voelde ze ook de gehechtheid aan de voor haar zo bekende Koreaanse gerechten en de Koreaanse eetcultuur die ze niet zou hebben ontdekt als ze niet naar Nederland was verhuisd. Opgroeiend in Zuid Korea had Jeong nooit leren koken, vanuit de cultuur dat je veelal buiten de deur eet en maar weinig tijd in de keuken spendeert. Om zich in Nederland staande te houden leerde ze zichzelf koken en werd ze verliefd op dit ambacht. Voedsel is voor haar nu niet langer alleen een bron van levensonderhoud, maar ook een katalysator voor cultuur en gemeenschap.

Om haar artistieke visie in beeld te vertalen, maakt Jeong interactieve installaties waarin (glas) kunst en culinaire gerechten samensmelten tot één zintuiglijke ervaring. Met de installatie 'See Weed' richt de kunstenaar haar aandacht op zeewier, een voedingsbron die zowel een interessante historische oorsprong als helende krachten kent en vandaag de dag ook een belangrijke rol speelt in actuele duurzaamheidsvraagstukken. Zeewier wint in Nederland aan populariteit, als bouw materiaal, veevoer of als verfstof, maar voor de kunstenaar is het bovenal een vertrouwd ingrediënt van de Zuid-Koreaanse keuken. Met eetbare kunstwerken die ze in haar installaties presenteert, nodigt Jeong het publiek uit om deel te nemen en kennis te maken met de verschillende smaken van zeewier.

Hankyul Jeong (1999, Seoul — South Korea) graduated from BEAR ArtEZ in Arnhem in 2023 and still lives and works in this city. The personal experience of cultural transition she experienced when she moved to the Netherlands four years ago led her to appreciate the varied meanings of food in different societies. Through that experience, the artist learned that food itself provides access to different (food) cultures and (eating) habits. In addition, she also felt the attachment to the Korean dishes and Korean food culture, who where so familiar



Detail of 'Sea Weed', glass/wood/recycled plastic, 2023, photo by Django van Ardenne

to her, that she would not have discovered had she not moved to the Netherlands. Growing up in South Korea, Jeong had never learned to cook, from the culture that you mostly eat out and spend very little time in the kitchen. To sustain herself in the Netherlands, she taught herself how to cook and fell in love with this skill. For her, food is now no longer only a source of livelihood, but also a catalyst for culture and community.

To translate her artistic vision into image, Jeong creates interactive installations in which (glass) art and culinary dishes merge into one sensory experience. With the installation 'See Weed', the artist is focusing her attention on seaweed, a food source that has both interesting historical origins and healing powers, and may also play an important role in current sustainability issues. Seaweed is gaining in popularity in the Netherlands, as a building material, animal feed or as a dye, but for the artist it is above all a familiar ingredient of South Korean cuisine. With edible artworks presented in her installations, Jeong invites the audience to participate and get to know the flavours of seaweed.

Hankyul Jeong

Jemima de Jonge (2001, Rotterdam — NL) studeerde in 2023 af aan Fine Art van de

Koninklijke Academie van Beeldende Kunsten (KABK) in Den Haag. De Jonge is een interdisciplinair kunstenaar die ruimtevullende, immersieve filminstallaties gebruikt om haar tekeningen, sculpturen, installaties en performances samen te voegen tot één geheel. Haar werk is een eindeloze zoektocht naar omslagpunten — het ongrijpbare moment waarop de dingen botsen met elkaar, waar wrijving en onzekerheid ontstaat en humor pijnlijk wordt. Met een gecultiveerde naïviteit creëert ze vervreemdende ervaringen door de fysieke realiteit te vermengen met kartonnen miniatuurwerelden.

In de gelaagde video-installatie *‘Tablescene, a Body of Water’* eet de Jonge met acht versies van haarzelf, haar eigen tafel op. In deze sociaal surrealistische scène zitten ze rond een eet-tafel, scheuren stukjes karton van de tafel en knabbelen die in hoog tempo weg terwijl ze via een uitgebreide interne monoloog druk met elkaar converseren. Niet geheel onbelangrijk: de tafel is van karton, evenals de stoelen, de lampen, de schilderijen. Zelfs de tafel is van karton. Ze eten hun eigen omgeving op totdat één van hen zo gulzig eet dat ze in een stukje karton stikt en er paniek uitbreekt.

De Jonge heeft een fascinatie voor kantelmomenten, waarin een sfeer omslaat in het tegengestelde, zoals dit werk balanceert op de grens tussen humor en angst of schrik. Het compulsieve eetgedrag speelt op een bijna dierlijk instinctief niveau en kleurt dit kleine drama met een echte heldin, een slachtoffer en een onverwachte ontknoping.

Jemima de Jonge (2001, Rotterdam — NL) graduated from Fine Art at the Royal Academy of Art (KABK) in The Hague in 2023. De Jonge is an interdisciplinary artist who uses immersive film installations to merge her drawings, sculptures, installations and performances into one. Her work is an endless search for turning points — the intangible moment when things collide, where friction and uncertainty arise and humour becomes painful. With a cultivated naivety, she creates alienating experiences by mixing physical reality with cardboard miniature worlds.

In the layered video installation *‘Tablescene, a Body of Water’*, Jemima eats her own table with eight versions of herself. In this socially surreal scene, they sit around a dining table, tearing pieces from the table and nibbling them away in rapid speed, while busily conversing with each other through an extended internal monologue. Not insignificantly, the table is made of cardboard, as are the chairs, the lamps, the paintings and even the room is made out of cardboard. They eat their own surroundings until one of them eats so greedily that she chokes on a piece of cardboard and panic sets in.

De Jonge has a fascination with tipping moments, where an atmosphere turns into its opposite, as this work balances on the border between humour and fear or terror. The compulsive eating behaviour plays on an almost animal instinctive level and colours this little drama with a real heroine, a victim and an unexpected finale.



Tablescene, A Body of Water, 2023, photo by Joris van den Einden

South African Shana de Villiers (b. 2000, Netherlands Antilles, NL/ZA) graduated with a BA from Fine Art at the Royal Academy of Art (KABK) in The Hague in 2023. Since then, they lived and worked in this city. Shana is a writer, performer, textile artist and all-round cobbler. They research and practice the patchwork as an associative tool to ‘echo the whispers of queer ecological theory, the layered history of of Villiers’ own colonial heritage and, the place of the monster and memory hiding in this muck’

De Zuid-Afrikaans Shana de Villiers (2000, Sint Maarten — Nederlandse Antillen/ZA) studeerde in 2023 af aan Fine Art van de Koninklijke Academie van Beeldende Kunsten (KABK) in Den Haag. Sindsdien woont en werkt de kunstenaar in deze stad. De Villiers is schrijver, performer, textielkunstenaar en allround schoenmaker. De kunstenaar bestudeert en maakt patchwork (lappendekens) als een associatief hulpmiddel om te kunnen reflecteren op fluisteringen van de queer ecologie theorie, de gelaagde geschiedenis van Villiers’ eigen koloniale erfenis, de plaats van het monster én het geheugen die zich in deze drek verstopt.

Villiers’ kunstwerk *‘How to digest directional-bio-geo-politics in terra-miss-place?’* is een voortzetting van het onderzoek dat de kunstenaar deed voor diens afstudeerwerk, getiteld *‘terra-miss-place’*. In deze installatie neemt Villiers eten als de kiem van levend zijn en spijsvertering als het Noorden en Zuiden van consumptie. In dit werk is de darm, analoog aan compost, een knooppunt van waaruit we kunnen navigeren door de politiek van Noord en Zuid — plaatsen die (niet) bestaan, maar gebaseerd zijn op de relaties tussen macht, kennis en ruimte.¹

Deze relaties tussen Noord en Zuid, die het kolonialisme heeft nagelaten, hebben veel weg van de eetrichting. Er is de Noordmond die moet worden opgevat als *schoon!* Entree en toegang! Smaak en theorie! Er is ook een Zuid-anus die wordt gezien als afval! beerput! Verrot! Ewwwwwww! Tussen deze polen bevinden zich de middenvoeten. Met deze installatie wil de kunstenaar zich vooral richten op deze middenvoeten, waar voedsel en relationele richtingen zich kunnen verzamelen. Als tussenruimte is deze positie zowel een broedplaats voor ziekteverwekkers als een plek voor samenkomst en ontmoeting.



Terra-miss-place (a place made in collaboration with Gabriel Filomena), documentation of growing-table installation and performance, 2023, photo by Anton Czarzynski

De Villiers’ artwork *‘How to digest directional-bio-geo-politics in terra-miss-place?’* is a continuation of the research Shana did for her graduation work titled *‘terra-miss-place’*. In this installation, Villiers takes eating as the sprout of being alive and digestion as a North & South of consumption. In this work, analogous to compost, the gut is a node from which we can navigate the politics of North and South - places that (do not) exist, but are based on the relations between power, relationships between power, knowledge and space.¹

These relations between North and South left in the wake of colonialism is much like the direction of eating. There is the North-mouth seen

as Clean! Entry and access! Taste and theory! There is also a South-anus seen as waste! Cesspool! Rotten! Ewwwwwww! Between poles are middles and this project aims to focus on the midlegut where food and relational directions can gather. The inbetween is both an breeding ground for germs and a meeting place.

¹ Preciado, Paul B. *The South does not exist; A Planeton Uranus*. 2019

(Atelier Fig. and Matthieu Reijnoudt)

Rens Pörtzgen (1989, Rotterdam — NL) is chefkok en kijkt graag naar eten als een manier om mensen op hun gemak te stellen. Als kok richt hij zijn blik op zowel het verleden als het heden en toont met de manier waarop hij ingrediënten gebruikt respect voor het milieu, de natuur, zijn vakmanschap en onze cultuur. Zijn stijl van koken zou je kunnen omschrijven als modern en zou ook gemakkelijk geïnterpreteerd kunnen worden als pretentief. Echter, zijn enige doel is om producten op een aantrekkelijke en respectvolle manier te presenteren.



Rens Pörtzgen - seizoenssalade, 2023

Rens Pörtzgen (1989, Rotterdam — NL) works as a chef and likes to look at food as a way of putting people at ease. His gaze for cooking is focused on both the past and the present and shows respect for the environment, nature, his craftsmanship and our culture through the way he uses ingredients. His style of cooking could be described as modern and could also easily be interpreted as pretentious. However, his sole aim is to present products in an attractive and respectful way.

Matthieu Reijnoudt (1994, Amersfoort — NL) studeerde in 2017 af aan BEAR ArtEZ Arnhem. Hij woont en werkt nog altijd in Arnhem, waar eten en drinken een rode draad vormt in zijn werk en leven. Hij interpreteert zijn werk graag als pogingen om verademing aan te bieden. In de eerste plaats voor zichzelf, maar natuurlijk ook voor de toeschouwer. Om die verademing te bieden gebruikt hij humor en fictie als instrument, om daarmee op een efficiënte en geraffineerde wijze op het gevoel of op het gemoed in te kunnen spelen. In zijn werk speelt het sentiment als reactie op de loop der dingen een grote rol. Soms als moment van overgave, dan weer juist als moment van ontkenning.



Matthieu Reijnoudt - Good News, performance, 2023, photo by Aad Hoogendoorn

Matthieu Reijnoudt (1994, Amersfoort — NL) graduated from BEAR ArtEZ Arnhem in 2017. He still lives and works in Arnhem, where food and drinks are a common factor in his work and life. He likes to interpret his work as attempts to offer relief. Primarily for himself, but of course also for the spectator. In order to play on feelings or emotions in an efficient and sophisticated way, Reijnoudt offers that relief, by using humour and fiction as instruments. Sentiment as a reaction to the course of things plays a major role in his work. Sometimes as a surrendering moment, sometimes as a complete denial of the situation.

Atelier Fig. bestaat uit de ontwerpers Gijs Wouters (1994, Goes — NL) en Ruben Hoogvliet (1995, Baarlo — NL). In 2020 studeerde dit ontwerp-duo af in de richting Product Design aan ArtEZ Arnhem. Hun werk wordt gedefinieerd door verrassend materiaal experiment, diepgaand onderzoek en een grenzeloze liefde voor vorm, natuur en ambachten. Door de vloeibaarheid en grenzen van materialen te verkennen stelt Atelier Fig. verbeelding en transformatie centraal in haar creaties. Conventionele productieprocessen worden op zijn kop gezet. Ze worden ingebed in nieuwe omgevingen waar het karakter van de grondstof, de originaliteit, de vindingrijkheid en de esthetiek een belangrijke factor spelen en telkens in meer of mindere mate invloed uitoefenen op het eindresultaat.

Samen vormden Rens, Matthieu en Atelier Fig. gedurende de tentoonstelling *De Chef & his Friends* van pop-up restaurant 'Bar Accu'. Voor deze gelegenheid was 'Bar Accu' elke vrijdag van 16.00 tot 23.00 geopend voor publiek, in de accuruimte van Omstand. Met gebruik van humor en absurdistische elementen werd voor de bezoeker een avondje uit eten in scène gezet, in de vorm van een heus diner waarin zowel de ingrediënten voor de maaltijd als de oude accuruimte van de voormalige elektriciteitsfabriek centraal stonden.



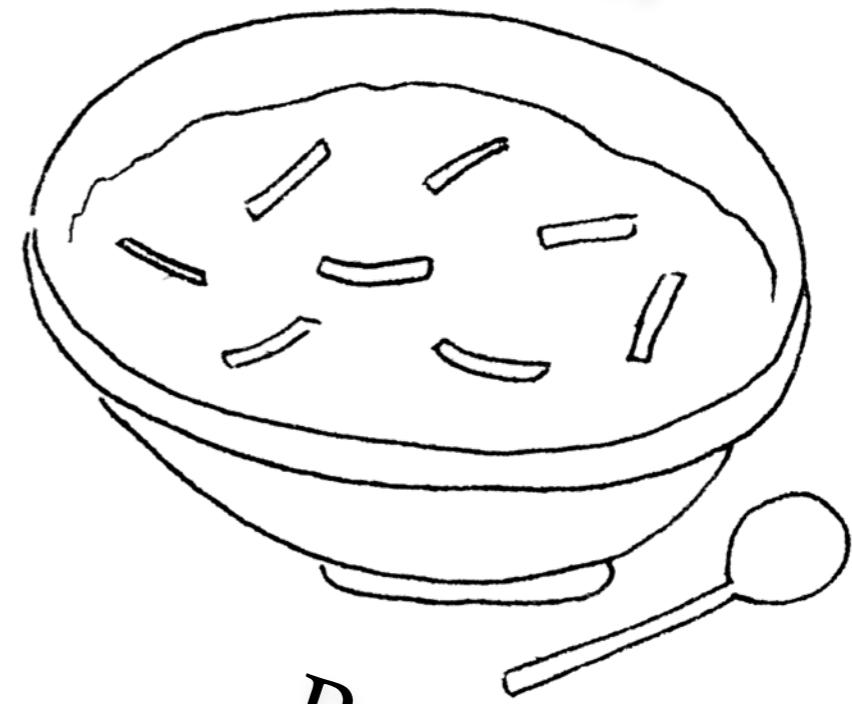
Atelier Fig. - Gravity Collection, candle holder, products designed by Ruben Hoogvliet and Gijs Wouters

Atelier Fig. consists of designers Gijs Wouters (1994, Goes — NL) and Ruben Hoogvliet (1995, Baarlo — NL). In 2020, this design duo graduated from ArtEZ Arnhem in Product Design. Their work is defined by amazing material experimentations, profound research and a boundless love for form, nature and crafts. Exploring the fluidity and boundaries of materials, Atelier Fig. puts imagination and transformation at the heart of their creative work. Conventional production processes are turned upside down. They are embedded in new environments where the character of the raw material, originality, ingenuity and aesthetics play an important factor and each time influences the final result.

During the exhibition Rens, Matthieu and Atelier Fig. teamed up to form *The Chef & his Friends* of pop-up restaurant 'Bar Accu'. For this occasion 'Bar Accu' was open to the public every Friday from 16.00 to 23.00, in Omstand's "Accuruimte". Using humour and absurdist elements, an evening out to dinner was staged for visitors, in the form of a real dinner in which both the ingredients for the meal and the old battery room of the former electricity factory took a central position.

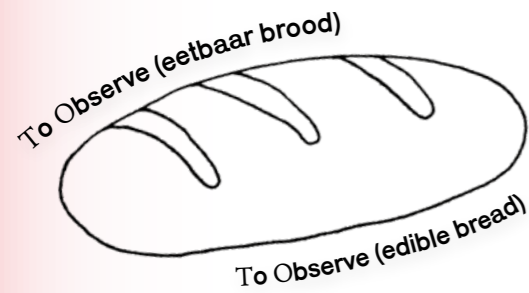
Artist CookBook

Recepten



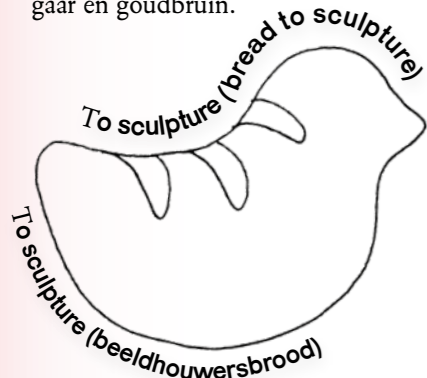
Recipes

Recept—Recipe: Bernadette Zdrasil



Instructies

1. Los de gist op in het warme water en laat het tien minuten rusten.
2. Meng het zout met de bloem in een kom en voeg het water toe. Meng goed.
3. Leg het deeg op je werkvlak en begin te kneden. De warmte van je hand en de duur van het kneden met de hand zal de kwaliteit van je uiteindelijke deeg verbeteren.
4. Vorm het deeg tot een bal, bestrijk het met olijfolie en leg het terug in de kom. Dek de kom af met een theedoek en laat de bal een uur rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 250 graden.
5. Strooi wat bloem op je werkvlak. Haal na een uur het deeg uit de kom en leg het op je werkvlak. Verdeel je bal in vier delen en druk de balletjes plat. Bestrijk ze met wat olijfolie en bestrooi ze met wat zeezout en wat extra bloem. Maak inkepingen in het deeg met bijvoorbeeld een mes. Rek het deeg iets uit en leg het op een stuk bakpapier op de bakplaat.
6. Bak het brood in ongeveer 15-20 minuten gaar en goudbruin.



Instructies

1. Meng het water en zout in de grote kom. Voeg beetje bij beetje bloem toe en kneed het deeg met je handen.
2. Giet een eetlepel olie op het deeg en kneed alles goed door elkaar. Als het deeg te korrelig en droog is, voeg dan nog een paar druppels water toe. Als het deeg te nat is, voeg dan een klein beetje bloem toe.
3. Maak een sculptuur.
4. De droogtijd hangt af van de dikte van het deeg. Bak in 1 tot 3 uur in een oven op 100° of laat je kunstwerkjes een hele dag drogen op de radiator.

Ingrediënten

- ✓ 8 gram verse gist of 4 gram droge gist
- ✓ 500 gram (tarwe)bloem
- ✓ 12 gram zeezout en extra om te strooien
- ✓ 350 ml warm water
- ✓ Extra vierge olijfolie om te bestrijken

Instructions

1. Dissolve the yeast in the warm water and let it sit for ten minutes.
2. Mix the salt with the flour in a bowl and add the water. Mix well.
3. Place the dough on your work surface and start kneading. The warmth of your hand and the length of time you knead by hand will improve the quality of your final dough.
4. Form your dough into a ball, brush with olive oil and place back in the bowl. Cover the bowl with a tea towel and let the ball rise for an hour. In the meantime, preheat the oven to 250 degrees.
5. Sprinkle some flour on your work surface. After an hour, remove the dough from the bowl and place it on your work surface. Divide your ball into four parts and flatten the small balls. Brush them with some olive oil and sprinkle with some sea salt and some extra flour. Make slits in the dough with, for example, a knife. Stretch the dough slightly and place it on a piece of baking paper on the baking tray.
6. Bake the bread for about 15-20 minutes until done and golden brown.

Ingrediënten

- ✓ 1 kopje zout
- ✓ 2 kopjes (tarwe)bloem
- ✓ 1 kopje water
- ✓ 1 el olie

Ingredients

- ✓ 8 gr fresh yeast or 4 gr dry yeast
- ✓ 500 gr (wheat) flour
- ✓ 12 gr sea salt and extra for sprinkling
- ✓ 350 ml warm water
- ✓ Extra virgin olive oil for brushing

Ingredients

- ✓ 1 cup salt
- ✓ 2 cups (wheat) flour
- ✓ 1 cup water
- ✓ 1 tbsp of oil

Instructions

1. Mix the water and salt in the large bowl. Add flour little by little and knead the dough with your hands
2. Pour a tablespoon of oil onto the dough and knead everything together well. If the mixture is too grainy and dry, add a few more drops of water. If the dough is too wet, add a tiny bit of flour.
3. Make a sculpture.
4. Drying time depends on the thickness of the dough. Bake for 1 to 3 hours in an oven at 100° or let your crafts dry on the radiator for a whole day.

Recept—Recipe: Mella Jaarsma



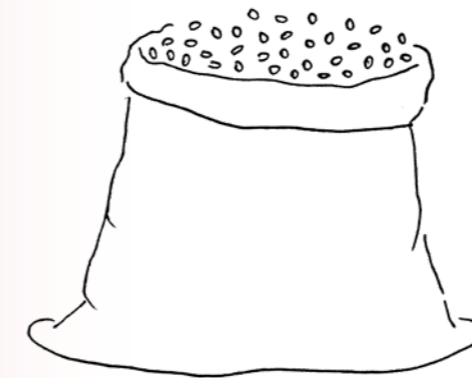
Ingrediënten

- ✓ 500 gram rijst
- ✓ 250 ml kokosmelk
- ✓ Zout
- ✓ 3 grote limoenbladeren
- ✓ 2 salam bladeren
- ✓ 1 stengel citroengras
- ✓ 3 knoflooktenen
- ✓ 4 kleine sjalotjes
- ✓ ¼ tl kurkuma

Instructies

1. 500 gr rijst, 250 ml santen (kokosmelk) uit een pakje, mengen met water tot 750 gram. Zout erbij doen tot het echt zout proeft. De rijst goed wassen.
Doe de rijst en het gemengde kokosmelk/water in een pan. Toevoegen 3 grote limoen bladeren, 2 salam bladeren, 1 verse citroen gras (sereh) kneuzen en in een knoop leggen, 3 tenen knoflook in tweeën gesneden, 4 kleine gepelde sjalotjes doormidden gesneden en een kwart theelepel kurkuma poeder.
2. Doe dit in een rijstkoker of grote pan en breng aan de kook. Laat op middelhoog vuur onafgedekt zachtjes koken tot al het vocht is geabsorbeerd. Dit duurt ongeveer 12 min.
3. Schep de rijst om en doe het deksel op de pan. Laat dit nog ongeveer 20 min staan om droog en gaar te worden.

Gele rijst wordt gemaakt als er wat te vieren is en er samen gegeten wordt. Serveer er andere Indonesische gerechten bij.



Ingredients

- ✓ 500 gr of rice
- ✓ 250 ml coconut milk
- ✓ Salt
- ✓ 3 large lime leaves
- ✓ 2 salam leaves
- ✓ 1 stalk of lemongrass
- ✓ 3 garlic cloves
- ✓ 4 small shallots
- ✓ ¼ tsp turmeric

Instructions

1. 500 gr rice, 250 ml santan (coconut milk) from a packet, mix with water to 750 grams. Add salt until it tastes really salty. Wash the rice well.
Put the rice and mixed coconut milk/water in a pan. Add 3 large lime leaves, 2 salam leaves, 1 fresh lemon grass (sereh) bruised and tied in a knot, 3 cloves of garlic cut in half, 4 small peeled shallots cut in half and a quarter teaspoon of turmeric powder.
2. Put this in a rice cooker or large pan and bring to the boil. Simmer over medium-high heat uncovered until all the liquid is absorbed. This will take about 12 min.
3. Stir the rice and put the lid on the pan. Let this stand for about another 20 min to become dry and cooked.

Yellow rice is made when there is something to celebrate and eat together. Serve with other Indonesian dishes.

Recept — Recipe: Hankyul Jeong

Zeewiersoep is gemaakt van eetbaar zeewier en wordt traditioneel gegeten op verjaardagen en door moeders na de bevalling. Het is rijk aan jodium, ijzer en calcium, dus veel mensen eten het om hun cholesterol te verlagen. Bovendien heeft het veel voordelen voor het menselijk lichaam, daarom eten Koreaanse moeders na de bevalling een maand lang veel zeewiersoep om snel te herstellen en nieuwe kracht en voeding te krijgen. Omdat het een symbool van geboorte is, eten Koreanen hun hele leven lang een kom zeewiersoep als ontbijt op hun verjaardag. Ze denken daarbij aan hun moeder om haar te bedanken dat ze hen op de wereld heeft gezet.



- Ingrediënten**
- ✓ 1 kop zeewier
 - ✓ ½ kopje rundergehakt
(of paddenstoelen voor veganistische versie)
 - ✓ Zout
 - ✓ Peper
 - ✓ Sojasaus
 - ✓ Water
 - ✓ Sesamololie
 - ✓ ½ el geperste knoflook

Instructies

1. Week het gedroogde zeewier ongeveer 10 minuten in het water.
2. Roerbak het rundergehakt met sesamololie (als je champignons in plaats van rundergehakt wilt gebruiken, week je ze eerst in water, daarna roerbakken).
3. Doe het zeewier en de roerbak bij elkaar.
4. Voeg water toe om het zeewier en de geperste knoflook 1/2 bijna te bedekken.
5. Voeg 2 eetlepels sojasaus toe, en peper en zout naar smaak.
6. Kook de soep tot hij volledig op smaak is.



Seaweed soup is made from edible seaweed and is traditionally eaten on birthdays and for the moms after giving birth. It is rich in iodine, iron, and calcium, so many people eat it to lower cholesterol. Not only for that there are many benefits to the human body, so Korean mothers who give birth should eat seaweed soup a lot for a month to recover quickly and regain strength and nutrition. Since it's a symbol of birth, Koreans eat a bowl of seaweed soup for breakfast on their birthdays throughout their lives. They think of their mother to thank for bringing them into this world.

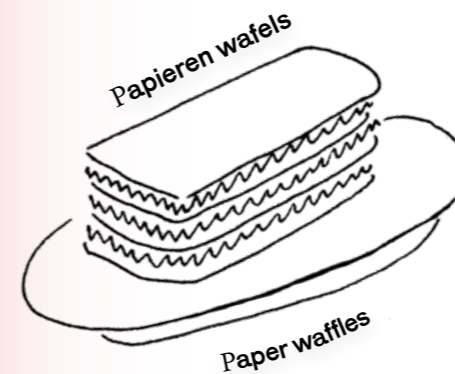


- Ingredients**
- ✓ 1 cup Seaweed
 - ✓ ½ cup Chopped beef
(can be substitute as mushroom for vegan version)
 - ✓ Salt
 - ✓ Pepper
 - ✓ Soy sauce
 - ✓ Water
 - ✓ Sesame oil
 - ✓ ½ tbsp Crushed garlic

Instructions

1. Soak the dried seaweed in the water about 10 minutes.
2. Stir-fry beef with sesame oil. (if you want to use mushrooms instead of beef you can soak them in the water before and stir fry them)
3. Put the seaweed and stir-fry together.
4. Add water to almost cover the seaweed and crushed garlic 1/2.
5. Add soy sauce 2 spoons, salt 2 pinch, pepper 1 pinch.
(You can add more salt if the soup is too bland)
6. Boil the soup until it fully flavors.

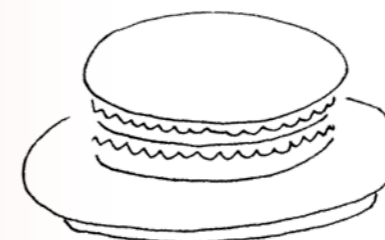
Recept — Recipe: Jemima de Jonge



- Ingrediënten**
- ✓ 3 grote vellen papier van hoge kwaliteit
 - ✓ Lijm
 - ✓ Schaar of papiersnijder

Instructies

1. Begin met het zorgvuldig selecteren van 3 vellen papier van hoge kwaliteit. Zorg ervoor dat het papier glad is en vrij van vouwen of scheuren.
2. Begin met het maken van een wafel gevouwen stuk papier. Neem een vel en vouw het in een klassiek wafelpatroon, waarbij je kleine rechthoeken maakt door het papier om en om te vouwen.
3. Breng een ruime hoeveelheid lijm aan op de twee overgebleven vellen papier, zodat het hele oppervlak bedekt is. Zorg dat het gelijkmatig verdeeld is voor een goede hechting.
4. Leg het gevouwen wafelpapier tussen twee andere grote vellen papier en druk stevig aan. Zorg ervoor dat de lagen goed aan elkaar vast blijven zitten. Zo ontstaat de kenmerkende wafelstructuur.
5. Laat het karton volledig drogen, zodat de lagen naadloos samensmelten en het wafelpatroon zijn unieke textuur behoudt.
6. Gebruik na het drogen een schaar of papiersnijder om de randen op de gewenste grootte bij te knippen en daarmee de wafels in de juiste vorm te krijgen.



- Ingredients**
- ✓ 3 large sheets of high-quality paper
 - ✓ Glue or adhesive
 - ✓ Scissors or a paper cutter

Instructions

1. Begin by carefully selecting 3 sheets of high-quality paper. Ensure the paper is smooth and free from any creases or tears.
2. Begin by preparing a waffle-folded piece of paper. Take one sheet and fold it in a classic waffle pattern, creating small rectangles by folding the paper in alternating directions.
3. Apply a generous amount of glue or adhesive evenly across the two remaining sheets of paper, covering the entire surface. Ensure it is evenly spread to promote a secure bond.
4. Sandwich the waffle-folded paper between two other large sheets of paper, pressing firmly to ensure the layers adhere well. This process creates the distinctive waffle structure.
5. Allow the cardboard to dry completely, ensuring the layers fuse together seamlessly and the waffle pattern retains its unique texture.
6. Once dried, use scissors or a paper cutter to trim the edges and achieve your desired size and shape.

Recept — Recipe: Shana de Villiers

Ingrediënten
✓ Eieren (voldoende)

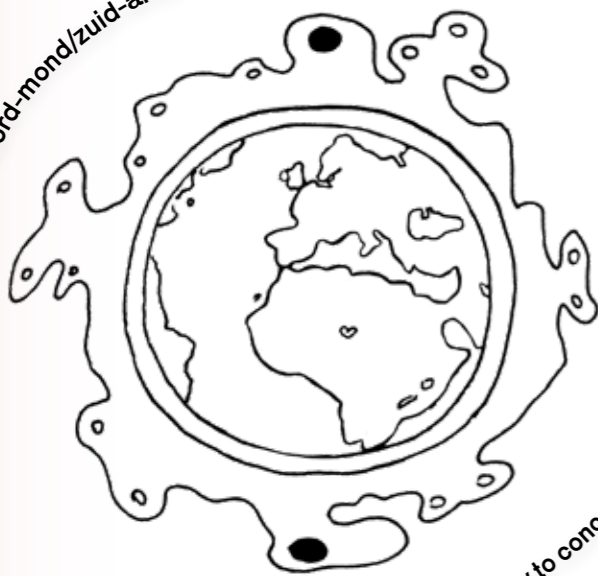
Instructies

1. Bevrucht de eieren in een mengkom. Deze zullen later bilaterale, multicellulaire entiteiten worden, dat wil zeggen wezens met een mond en een anus, maar we beginnen eerst met de eieren.
2. Laat de eieren rusten. Ze zullen uiteindelijk een deuk vormen aan één uiteinde, genaamd de blastopoor: de opening waardoor de holte van de gastrula, een embryonaal stadium in de ontwikkeling van dieren, in verbinding staat met de buitenkant.
3. Deze holte zal vanzelf dieper worden. Snijd vervolgens het archenteron uit, dat is het begin van de darmholte.
4. Baan je een weg dwars door de darm heen om twee gaten te maken: de noord-mond en de zuid-anus.
5. Neem de tijd om aan te geven welk gat veroordeeld is tot afval (zuid-anus) en welk gat de geaccepteerde ingang wordt (noord-mond).

Bak het geheel 500 jaar op 180 graden Celsius.

Tip: De honger van de noord-mond zal deze 500 jaar nodig hebben om een politiek-gedreven richtingen-waardesysteem te bedenken in relatie tot de Zuid-anus, dus bak vooral niet te weinig.

Hoe zelf een noord-mond/zuid-anus te brouwen



How to concoct north-mouth/south-anus

Ingredients
✓ Eggs (enough)

Instructions

1. In a mixing bowl, fertilise eggs. These will later become bilaterian multicellular entities, meaning creatures with a mouth and an anus, but we start with eggs.
2. Let the eggs rest. They will eventually form a dent on one end called the blastopore: The opening through which the cavity of the gastrula, an embryonic stage in animal development, connects to the outside.
3. This groove will deepen. Carve out the archenteron, which is the genesis of the gut cavity.
4. Tunnel your way through the gut to produce two holes: North-mouth, South-anus.
5. Allow time to designate which hole is condemned to waste (South-anus) and which will become an accepted entry point (North-mouth)

Bake at 180 degrees celsius for 500 years

Tip: The hunger of the North-mouth will need these 500 years to properly concoct a politic-driven directional value system in relation to the South-anus, so don't underbake.

Recept — Recipe: Rens Pörtzgen

Saus (basisrecept voor een lekkere saus — voor allerlei doeleinden te gebruiken)



Ingrediënten
✓ 2 eidooiers
✓ 1 el mosterd met een smaak naar keuze
✓ 1 el azijn met een smaak naar keuze
✓ 1 tl zout
✓ 250 ml olie met een smaak naar keuze
✓ 400 ml bouillon met een smaak naar keuze

De basis van deze saus is een mayonaise. Mayonaise is ook een lekkere saus. Je kunt mayonaise makkelijk een andere smaak geven, door te variëren met het soort azijn en het soort olie dat je gebruikt.

Instructies

1. Mayonaise maak je door de eidooiers, de mosterd, de azijn en het zout in een mengkom door elkaar te klutsen tot het een egaal mengsel is. Vervolgens voeg je hier, heel langzaam en al kloppend met de garde, de olie aan toe. Je zult zien dat er langzaam een emulsie ontstaat.
2. Mayonaise is een koude saus, in salade, aardappel-en groentegerechten, etc.
3. Je kunt hem ook gebruiken als basis voor een warme saus. Om de warme saus te maken voeg je er, langzaam en al kloppend met de garde, warme bouillon aan toe.
4. Serveer de saus warm, bij bijvoorbeeld aardappels, groenten, vis of vlees.

Sauce (Basic recipe for a tasty sauce — can be used for all kinds of purposes)

Ingredients
✓ 2 egg yolks
✓ 1 tbsp mustard with a flavour of your choice
✓ 1 tbsp vinegar with your choice of flavour
✓ 1 tsp salt
✓ 250 ml oil with your choice of flavour
✓ 400 ml broth with a flavour of your choice



The base of this sauce is mayonnaise. Mayonnaise is also a very tasty sauce. You can easily change the flavour of mayonnaise by varying the type of vinegar and the type of oil you use.

Instructions

1. You make mayonnaise by whisking together the egg yolks, mustard, vinegar and salt in a mixing bowl until it is an even mixture. Then, very slowly and while whisking with the whisk, add the oil. You will see that an emulsion slowly forms.
2. Mayonnaise is a cold sauce, for salads, potato and vegetable dishes, etc.
3. You can also use it as a base for a hot sauce. To make the hot sauce, add hot broth, slowly and while whisking with the whisk.
4. Serve the hot sauce for example with potatoes, vegetables, fish or meat.

