

# RandKrant

MAANDBLAD VOOR DE INWONERS VAN DE VLAAMSE RAND

februari 2013 | jaargang 17 | #02

Over rol en werk van  
de provincie

## Goed maar te onbekend

Stijn Vanderhaeghe over verlies

## Als rouw ruimte krijgt

400 km fietsroutes

## Fietsers krijgen rode loper

Atelier van de zussen Vandevelde

# Het juiste juweel voor de juiste klant

### + AGENDA

Leo Bormans over geluk

## ‘Optimisten leven langer’

## 6 Ateliers in de Rand

# ‘Het juiste juweel voor de juiste klant’

In de Rand wonen en werken de meest uiteenlopende kunstenaars en ambachtsmensen. Ze werken in ateliers van alle vormen en stijlen. In onze reeks *Ateliers in de Rand* tonen we de variatie, proeven we de sfeer, zien we wat er gebeurt. Deze maand smolten, smeedden en vijlden we goud in het Cederhuis in Grimbergen.

TEKST Ines Minten ■ FOTO Filip Claessens

**D**e zussen Greta en Krista Vandeveldde speelden van kleins af samen. Knutselen, kralen rijgen, ... De creatieve kriebel zat er altijd al in. Toen Krista voort studeerde, dacht ze aan juweelontwerp, maar ze zag het niet zitten om daarvoor naar Antwerpen te trekken. Dus werd het beeldhouwen, in Brussel. ‘Haar beelden begonnen altijd groot, maar ze eindigden klein’, lacht haar zus. De juwelen bleven lonken en uiteindelijk kwam Krista in contact met een ontwerper die haar het vak leerde. ‘Twee jaar later ben ik gevolgd’, zegt

Greta. Anno 2013 werken de zussen bijna 25 jaar samen. Hun atelier in het prachtige Cederhuis in Grimbergen is ruim en licht. Het is bijna alsof de goudsmiden in hun tuin zitten te werken.

### Samen, toch anders

Hun werk vormt één collectie, maar toch hebben Krista en Greta Vandeveldde elk hun eigen signatuur. Greta toont in de glazen uitstalramen een paar oorkingen die zij heeft ontworpen. ‘De armband ernaast is van mijn zus.’ Beide juwelen passen perfect samen. ‘Toch hebben we klanten die onmiddellijk zien welk stuk door wie is gemaakt.’ Ook hun manier van werken verschilt. Krista laat zich graag inspireren door het materiaal. ‘Ik vind bijvoorbeeld een mooie steen en dan lijkt het wel of hij me vraagt om hem in een ring te verwerken. Ze toont de hanger die ze om haar hals draagt. ‘Voor onze huidige collectie hebben we het thema *Tussen hemel en aarde* gekozen. De steen in deze hanger is een tanzaniet met heel bijzondere kleurcombinaties. Het lijkt wel of je vanuit de ruimte naar de aarde kijkt en een zwerm vogels ziet vliegen.’ Krista werkt ook graag met gesculpteerde onderdelen. Voor deze collectie maakte ze onder meer minuscule vlinders in was, die ze dan in een gieterij volgens de verloren-was-techniek in goud liet gieten en een plaats gaf in haar ontwerpen. ‘Die techniek gebruik ik nooit’, vertelt haar zus. ‘Ik maak uitsluitend smeedwerk. Ik smelt het goud, trek er draad van, ga aan mijn werktafel zitten. Er ontstaat een vorm waarop ik doorwerk en waarvoor ik vervolgens de geschikte steen zoek.’

### EN ‘The right piece of jewellery for the right customer’

It was nearly 25 years ago that the goldsmiths Krista and Greta Vandeveldde starting working together in their impressive Grimbergen workshop. The items they produce there may form one single collection but they each have their own signature. Apart from their non-commissioned work Krista and Greta also create designs on the instructions of customers. A completely different way of operating with a special charm. ‘You design with the customers in attendance. You have to be attentive to their requirements, and decide what suits the shape of the face and neck, the colour of the eyes, hair and skin before getting down to work.’ The two sisters are absolutely delighted when they find a piece of jewellery that matches a customer perfectly.



### De juiste drager

Naast hun vrije werk ontwerpen Krista en Greta Vandeveldde ook in opdracht van klanten. Een heel andere manier van werken, met een heel eigen charme. ‘Je maakt het ontwerp eigenlijk waar de klant bij staat. Je luistert naar haar wensen, je kijkt wat past bij de vorm van haar gezicht en hals, de kleur van haar ogen, haar en huid. Op basis daarvan ga je aan de slag.’

‘Een jaar of tien geleden heb ik geprobeerd om me te beperken tot mijn werk in het atelier’, vertelt Greta. ‘Maar op een dag wou een opdracht maar niet vlotten. Het wrong aan alle kanten. Tot Krista me vertelde wie het juweel besteld had, hoe ze eruitzag en wat voor persoonlijkheid ze had. En opeens ging het wel. We kunnen dus echt niet zonder contact met onze klanten.’

Greta werkt aan een bestelling. Een dame wil een armband die past bij een hanger die ze eerder in het Cederhuis heeft gekocht. Het wordt een ontwerp in geel goud, gemaakt van twee fijne draden die organisch rond en naast elkaar bewegen. ‘Je moet zo’n gouddraad geregeld verwarmen om hem soepel te houden, maar het plooiën zelf doe ik met koud goud’, zegt Greta.





## Geneeskraft uit de natuur

Wie denkt dat men in de winter slechts een beperkte variatie aan groenten op tafel kan zetten, eet wellicht niet graag **kool**. Die bestaat in talrijke variëteiten en de manieren om ze klaar te maken zijn eindeloos.

De **savooikool** of **groene kool** behoort tot de kruisbloemenfamilie, meer bepaald van de sluitkolen (brassica oleracea). De bladeren sluiten zich dicht opeen over het groeipunt en vormen zo de kool. Hij behoort tot één van de oudste families groentegewassen afkomstig uit Klein-Azië en het Middellandse Zeegebied. Hippocrates, de Griekse grondlegger van de moderne geneeskunde, beschouwde kool als een medicijn tegen diverse ziekten. De Romeinen en Egyptenaren gebruikten savooikool vooral bij verwondingen en om verzwerigen op de huid te genezen. Voor en na de maaltijd aten ze rauwe kool met azijn om de vertering te bevorderen.

Groene kool is een winterharde groente die met het gure, wisselvallige en koude winterklimaat geen problemen heeft. Als je van september tot december wil oogsten, moet je in april zaaien. Wil je oogsten van januari tot maart, zaai dan in mei. Oogsten mag je enkel bij droog weer doen en als het hart van de kool goed vast is. Daarna bewaar je de kool best koel en droog bij weinig licht.

### Deugden van groene kool

Kolen kan je rauw eten, koken, stomen of roerbakken. Wel best niet plat koken, zo is hij beter verteerbaar en behoudt hij meer van zijn voedingswaarde. Kool heeft een grote behoefte aan zwavel en neemt dat op uit de bodem. De geur die vrijkomt bij het langdurig koken van kool ontstaat dan ook door het vrijkomen van vluchtige zwavelverbindingen. Dat is ook de reden waarom veel kinderen niet zo van kool houden. Hoewel we kennelijk nog niet zover zijn dat we koolsoorten van kindsbeen waarderen, maken de smaakstoffen in kool ons nochtans gezonder. Een goede combinatie met kruiden als tijm, laurier en nootmuskaat alsook zaden van anijs,

dille en venkel passen goed samen en maken ze lekker en gezond.

En wat meer is: na een nachtje doorzakken, kan je op rauwe koolbladeren kauwen om de kater te verdrijven. Een beetje azijn erover en knagen maar, dan wordt de hoofdpijn minder. Het belangrijkste kenmerk van groene kool is echter dat hij alle vitaminebehoefte dekt zoals beta-caroteen, vitamine C en E en bovendien calorie-arm is. Hij bevat niet alleen veel calcium, maar is ook rijk aan magnesium en ijzer en is tevens een uitstekende bron van voedingsvezels. Kool stimuleert het immuunsysteem en heeft een bacteriedodende werking.

### Pruttelen

Voor zijn varkenswangetjes met biersaus en stoemp van savooikool gebruikt chef-kok Dries Van Mileghem van *In den IJzerwinkel* de kaakspier van het varken. Hij spoelt ze eerst goed af in zout water. In een braadpan stooft hij ajuin met een kruidenboeket van tijm, laurier en peterse lie, waarna hij het vlees eraan toevoegt. Hij laat het zaakje een beetje stoven en bevochtigt alles met water en een scheut azijn om de vezels van het vlees te verzachten. Dit laat hij drie uur pruttelen. Na de gaartijd voegt hij er een fles Geuzebier bij en laat hij het nog wat verder pruttelen. Ondertussen maakt hij een puree van aardappelen op traditionele wijze met een eierdooier, boter en een glas volle melk, peper, zout en nootmuskaat. De savooikool wordt gewassen en in kleine stukjes gesneden. De stukjes worden gekruid met peper en zout en gepocheerd om ze al dente te houden. Daarna laat hij de kool uitlekken en mengt hem door de puree. Als optie kun je er ook fijn gesneden reepjes spek bijvoegen, die vooraf krokant gebakken worden. Ik krijg er alvast water van in de mond. TEKST Anne Baekens

**i** Onze medewerkster Anne Baekens gaat in *kwestievensmaak*, op zoek naar bijzondere, doorgewone of verrassende smaken. Deze maand sprak ze met chef-kok Dries Van Mileghem die samen met zijn vrouw Annie de zaak *In den IJzerwinkel* uitbaat op de Markt 13 in Asse, 02 452 84 58.



Intussen blijft Krista even bij de tafel van François staan, één van de twee goudsmiden die de zussen vast in dienst hebben. Hij voert een ontwerp van Krista uit: grote hangers in gouddraad die in kleinere, al bestaande oorkringen gehangen kunnen worden om ze langer en een tikje gewaagder te maken. 'Deze arm moet dus open blijven', wijst ze. 'Dan kan de klant de hangers er weer uithalen als ze zin heeft in het kortere model.'

Heerlijk vinden de zussen het als een juweel de juiste drager vindt. 'Soms steekt iemand bijvoorbeeld een ring aan zijn of haar vinger en zie je meteen dat het de juiste is. We proberen dan niet te enthousiast te reageren omdat het natuurlijk het mooiste is als de klant het zelf ontdekt.' Krista: 'Zo hebben we elk ook favoriete modellen waarvan we niet onmiddellijk afscheid kunnen nemen. Pas als er iemand binnenstapt van wie je weet dat het juweel er perfect bij past, verkopen we toch. Dan weten we: daar is het beter.'

