

Terugblik 2016

Zoals elk jaar, ook dit jaar weer even een terugblik over wat het afgelopen jaar ons heeft voorgeschoteld. Een eigen bedrijf hebben, betekent ook flink wat uren maken. Gelukkig is dit helemaal niet erg omdat ik van mijn hobby mijn werk heb gemaakt en ik workshops geven ontzettend leuk vind! Dat ik mensen ontzettend veel kan leren en ze hier thuis daadwerkelijk mee aan de slag kunnen en gaan, geeft mij een ontzettend goed gevoel. Nog steeds komen de meeste deelnemers die hier ooit een workshop hebben gevolgd één en vaak meerdere keren terug, wat ik als een prachtig compliment beschouw! Ook de [reviews die mensen schrijven](#) over mijn workshops, maken dat ik erg blij word. Aan het eind van het jaar kreeg ik vaak grotere groepen, wat nieuw voor mij was, maar wat erg gezellig bleek! Dit jaar zijn er een aantal nieuwe workshops bij gekomen: "[luxe vormbrood](#)" waarin deelnemers knoopbroodjes, een pestokrans en vlechtbroden leren maken en waarbij vooral het oefenen met de gekleurde draden voor de vlechtbroden veel daverende lachsalvo's tot gevolg heeft! Ook de workshop "[vruchtengebak](#)" met vruchtenvlaai, Deense krakelingen en fruitslof is een nieuwkomer dit jaar. Daarnaast heb ik veel geoefend voor de korstdeegworkshop, met in ieder geval croissantjes, kaasvlinders en waarschijnlijk óf appelflappen óf tompouces. Hiervoor moet ik nog even de puntjes op de i zetten. Ik hoop deze workshop zo spoedig mogelijk in het nieuw jaar online te kunnen zetten, want er zijn al ontzettend veel vooraanmeldingen voor!



Naast de workshops zijn er natuurlijk nog veel meer dingen waarmee ik mij bezig houd. Ik ben niet iemand die zich snel zal vervelen. Ben ik niet aan het bakken, dan kruip ik wel op mijn knieën door de tuin om macrofoto's te maken, of ga ik op pad met de camera om mooie natuurfoto's te maken. Ook de tuin maakt dat ik niet stil hoeft te zitten. Dit jaar waren er veel aardbeien, wortelen, snijbonen, appels (wel 30 kilo!), kruisbessen, pruimen, rode bessen, witte bessen en een enorme stortvloed aan frambozen. Nog steeds eten we elke dag frambozenjam van frambozen uit eigen tuin! Van de boerenkool hoopte ik net zo veel te kunnen oogsten als vorig jaar, maar helaas, er waren

beestjes die dezelfde plannen als wij hadden en zich tijdens onze vakantie in Noorwegen de boerenkool prima hebben laten smaken... De vakantie in Noorwegen is altijd een hoogtepunt in ons jaar. Het was er dit jaar weliswaar koud, maar van de mooie dagen hebben we optimaal genoten door veel te wandelen en te genieten van het immer prachtige landschap. We aten er weer veel Noorse lekkernijen die me inspireerden om ook thuis aan de bak te gaan met Noorse recepten. Zo maakte ik [Noorse wafels](#), [flatbrød met rømmegrøt en spekemat](#), [lefse](#), [krumkake](#), [skolebrød](#), [pepperkake](#) en [suksessterte](#).

Qua media was dit ook een verrassend jaar. Zo schreef Klaas Kasma in de Leeuwarder Courant en in Het Dagblad van het Noorden over de workshop die hij hier volgde, Landleven lichtte de workshop "hoog hydratatie-deeg" uit in hun agendarubriek en de Telegraaf plaatste een foto van mijn zelfgebakken kerststollen. Privé stond ik met een vraag in de rubriek "in het wild" van het maandblad Quest over een apart beestje dat we op het strand in Denemarken hadden gevonden. Het bleek een (vrij zeldzame) geplooid eendenmossel te zijn. Weer wat bijgeleerd!

Natuurlijk mag in dit jaaroverzicht de top 15 van populairste blogposts niet ontbreken. Dit zijn de meest bekeken recepten van 2016:

15. [Noorse wafels](#)



14. [Suikerbrood](#)



13. [Krokante pistoletjes](#)



12. [Twentse kozak](#)



11. [Stroopwafels](#)



10. [Banketstaaf](#)



9. [Splitsen](#)



8. [Hazelnootschuimgebakjes](#)



7. [Chocoladetaart met laagjes melk- en pure chocolademousse](#)



6. [Rijskast](#)



5. [Glutenvrij maisbrood](#)



4. [Drollenkoekjes](#)



3. [Softijs](#)



2. [Glutenvrij boekweitbrood](#)



1. [Broodjes om een stok](#)



Tot slot wil ik alle lezers en cursisten ontzettend bedanken voor al jullie lieve reacties, het

vertrouwen, het lezen van mijn blogposts, het delen ervan, het reageren met ideeën enz. Ik hoop ik dat jullie van 2016 een mooi jaar gebakken hebben en dat 2017 een heerlijk jaar mag worden!