

HOE GAAT HET NU MET
POLOPOS-WINNAARS THYSA EN WIJNAND?

'We spreken
nu zelf ook met
een **Andalusisch
accent**'



In 2019 begonnen Thysa (34) en Wijnand (44) een nieuw leven in het oude Spaanse dorpje Polopos. Zijn ze helemaal ingeburgerd? En wat is het verhaal achter hun kookboek over de Spaanse keuken? Tijd voor een update.

Wat leuk om jullie weer te spreken! Hoe gaat het met jullie?

Thysa: "Hartstikke goed!"

Wijnand: "Zeker. We zijn erg druk. Heel anders dan vorig jaar, want toen hadden we door corona weinig te doen. Nadat de laatste aflevering van *Het Spaanse dorp: Polopos* in augustus 2019 was uitgezonden, kwamen er hordes toeristen op ons af. Ondertussen waren we nog volop bezig met de verbouwing van ons huis. Het was alle hens aan dek en dat bleef zo tot we half februari 2020 eindelijk open konden. Ik weet nog dat Thysa en ik rond die tijd tegen elkaar zeiden: dit kost heel veel tijd, alles tegelijk doen en zo. Dus toen corona kwam, was het ook even fijn dat we wat meer rust kregen. Niet wetende wat voor grote gevolgen het voor ons zou hebben, natuurlijk... Half maart ging namelijk heel Spanje op slot en plotseling konden we niks meer. Onze bed and breakfast en kunstgaleriey moesten dicht en al ons geld zat in de verbouwing van ons huis."

Dus jullie draaiden net lekker en opeens was bijna al het geld op?

Thysa: "Nee, het geld was echt helemaal op. Er kwam niks meer binnen. En omdat we net pas open waren, kwamen we ook niet in aanmerking voor staatssteun. Gelukkig tekende ik in dezelfde periode een nieuw contract voor het derde deel van mijn kinderboekenserie *Kleine vos*. Eind november komt het boek uit en door het voorschot van de uitgever konden we weer even voort."

Wijnand: "Daarnaast begonnen we een samenwerking met een Nederlandse wijnimporteur die wijn uit Polopos en omstreken inkoopte. Omdat we deze wijnen in onze bed and breakfast schenken, wisten



**'Dorpsgenoten
vertrouwden ons
hun favoriete
recepten toe'**



HOE HET BEGON

Toen we Thysa en Wijnand in 2019 interviewden, hadden ze net meegedaan aan het tv-programma *Het Spaanse dorp: Polopos*. Hiermee kregen ze de kans om het dorpje – met nog maar 60 inwoners – nieuw leven in te blazen door er een eigen bedrijf te beginnen. Met succes, want eind augustus wonnen ze het programma én € 20.000,-.

we welke gerechten er lekker bij zijn.

Zo kwam ik op het idee om een klein kookboekje te maken met recepten die aansluiten bij de wijnen uit Polopos."

Thysa: "Speciaal voor de mensen die niet hiernaartoe konden komen, maar wel de fijne sfeer en het lekkere eten in Nederland in huis wilden halen."

Wijnand: "Precies. En het was zo leuk om dat boekje te maken, dat ik besloot om er meer mee te doen."

Met het kookboek *In de keuken van het Spaanse dorp Polopos* als gevolg?

Wijnand: "Klopt. Ik kookte altijd al graag en Thysa heeft de koksschool in Italië gedaan, dus het is bij ons nooit een probleem om wat lekkers op tafel te zetten. Maar voor het kookboek wilde ik me graag meer verdiepen in de Spaanse keuken en gebruiken. Daarbij werd ik veel geholpen door onder andere onze Spaanse gasten, dorpsgenoten, marktlui en boeren.

Hartstikke leuk om te doen, want het bijzondere was dat veel Spanjaarden uit zichzelf heerlijke familierecepten met mij gingen delen. Zo kreeg ik bijvoorbeeld een mail van een oud-Polopera, zo noemen ze een vrouwelijke inwoner van Polopos, uit Madrid. Ze had op Facebook gelezen dat ik met een kookboek bezig was en schreef dat haar opa in Polopos had gewoond en bakker was geweest. Om mij te helpen, wilde ze graag wat recepten van haar opa delen. Zo lief. Ook andere dorpsgenoten vertrouwden mij hun favoriete recepten >

toe, zoals asadura al fritillo (lamslever en gebakken bloed) en boquerones en vinagre (gemarineerde ansjovis). Die recepten ging ik dan thuis uitproberen.”

Thysa: “Wijnand heeft weken achter elkaar in de keuken gestaan. Hoewel we allebei vanuit huis werkten en samen de boodschappen deden, was het voor mij ook steeds een verrassing wat ik ’s avonds kreeg voorgeschoteld. Maar ik kan echt zeggen: alles was zo lekker! Er zat niks tussen wat ik liever niet at.”

En Wijnand, wat vonden jullie Spaanse landgenoten van jouw creaties?

Wijnand: “Nou, dat was inderdaad nog wel een ding, want Spaans koken voor Spaanse gasten is best spannend.

De Spaanse keuken staat voor traditie en het volledig tot hun recht laten komen van seizoensgebonden ingrediënten. Toevallig hadden we afgelopen zomer veel Spaanse gasten. De eerste keer dat ik voor een Spaans echtpaar moest koken, was ik erg zenuwachtig. Wat als ze het niet lekker zouden vinden? Fernando, de schaapherder van Polopos, had net een lam voor ons geslacht, dus ik besloot een lamspoot voor hen te bereiden.

Tijdens de voorbereidingen kwam de man van het stel even met me praten. Hij had over mijn kookboek gelezen en wilde er alles over weten. Bleek dat hij zelf ook kok was en in een restaurant met Michelinster had gewerkt. Tja, toen kneep ik hem nóg meer, natuurlijk! Maar gelukkig waren ze erg tevreden over het gerecht. En daarna heb ik ook regelmatig contact met die man gehouden als ik vragen over bepaalde dingen had.”

Thysa: “Vervolgens vroeg Fernando je ook om te koken...”

Wijnand: “Ja, dat was ook leuk. Hij vroeg of ik op zijn verjaardag voor een grote groep mensen het lamsvlees wilde klaar maken. Een mooier compliment kon ik niet krijgen.”

Hebben jullie ook het idee dat het maken van Wijnands kookboek jullie integratie in het dorp meer heeft bevorderd?

Thysa: “Ik denk het wel, ja. We kenden alle dorpsgenoten al goed, maar vooral Wijnand kreeg tijdens zijn research voor zijn kookboek nog intensiever contact.”



‘We blijven altijd ‘de buitenlanders’, maar voelen ons echt onderdeel van de gemeenschap’



Wijnand: “Ze deelden niet alleen hun familierecepten, maar demonstreerden ook hoe ik iets moest maken. Zo werd ik een keer bij dorpsgenoten uitgenodigd om samen choto te maken, een stoofpot van jonge geit. Heel gezellig. Dat recept is ook in het boek gekomen. Net als dat van de 92-jarige Mariquita, van wie ik buñuelos leerde maken. Dat zijn een soort donuts, maar dan van het deeg van churros. Dat deeg moet een kwartier gekneet worden en daarna sloeg Mariquita een kruis in het deeg, alsof ze het zegende. Dat vond ik zo bijzonder, haar gebaar gaf het iets authentieks.”

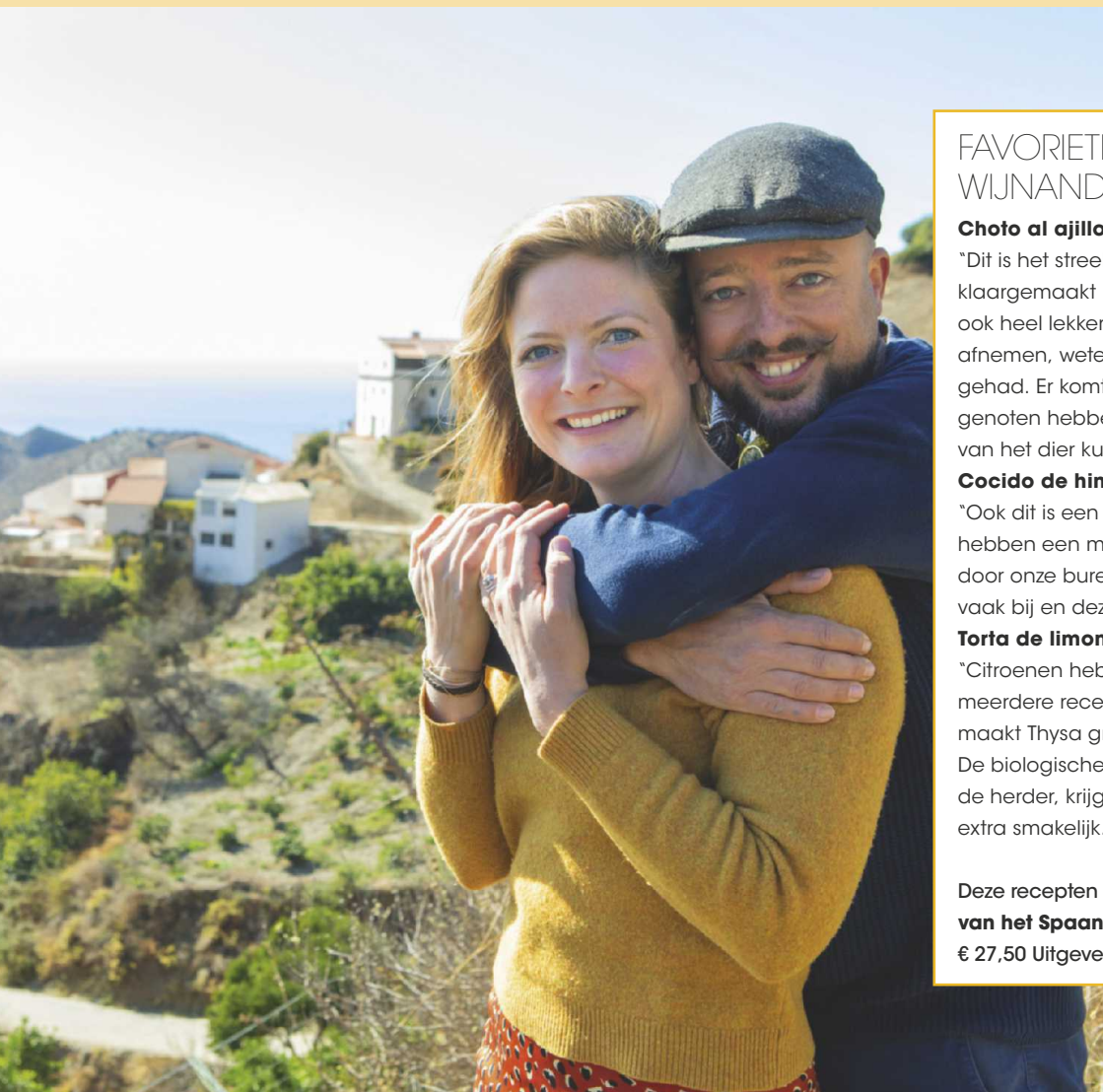
Thysa: “En als je uren met dorpsgenoten in de keuken staat, wordt het contact vanzelf wat losser. Wat ik ook mooi vond, was dat ook Spanjaarden buiten Polopos graag wilden meedenken met het kookboek. We hebben bijvoorbeeld gasten uit Madrid gehad die aan Wijnand vertelden over hun lokale delicatessen, zoals cocido Madrileño, een stoofpot die volgens hen ook heel lekker was.”

Wijnand: “Waar ze helemaal gelijk in hadden: overheerlijk! Mijn kookboek focust dus niet alleen op recepten uit Polopos. Het gaat om klassieke Spaanse gerechten en dat maakt het ook zo lekker.”

Zijn jullie inmiddels helemaal ingeburgerd in Polopos?

Thysa: “Absoluut. Natuurlijk, we blijven altijd ‘de buitenlanders’, maar dat is niet erg. We voelen ons onderdeel van de gemeenschap. Toen we hier net waren, spraken we bijna geen Spaans, maar nu hebben we de taal mondeling goed onder de knie. Schrijven is een ander verhaal: als je ons vraagt bepaalde woorden en zinnen op te schrijven, snapt niemand er waarschijnlijk iets van.”

Wijnand: “Het grappige is dat we dankzij onze dorpsgenoten met een zwaar Andalusisch accent spreken. Er wonen vooral veel ouderen in het dorp en die slikken vaak de eind-s in en praten net iets anders dan iemand die algemeen beschaafd Spaans spreekt. Maar we verstaan bijna alles en kunnen onszelf ook altijd verstaanbaar maken. Ook niet



FAVORIETE RECEPTEN VAN WIJNAND EN THYSA

Choto al ajillo - geit- of lamsstoof op Alpujarrense wijze

"Dit is het streekgerecht bij uitstek. Traditioneel wordt het klaargemaakt met jonge geit, maar met lamsvlees is het ook heel lekker. Omdat wij het vlees direct van de herders afnemen, weten we dat de dieren een goed leven hebben gehad. Er komt geen transport bij kijken en onze dorpsgenoten hebben ons recepten geleerd, waardoor we alles van het dier kunnen klaarmaken. Geen verspilling dus."

Cocido de hinojos - venkelstoofpot

"Ook dit is een lokaal gerecht. Vrijwel al onze dorpsgenoten hebben een moestuin en we worden regelmatig verwend door onze burens met zakken groenten en fruit. Venkel zit er vaak bij en deze stoofpot smaakt verrassend lekker."

Torta de limon - citroentaart met zanddeegbodempot

"Citroenen hebben we hier in overvloed, dus er staan meerdere recepten met citroen in het kookboek. Deze taart maakt Thysa graag en we krijgen er geen genoeg van. De biologische eieren die we van onze vriend Fernando, de herder, krijgen, maken de taart extra smakelijk."

Deze recepten staan in **In de keuken van het Spaanse dorp Polopos**
€ 27,50 Uitgeverij Luitingh-Sijthoff



onbelangrijk: we zitten in de feestcommissie van het dorp."

Thysa: "Ja, dat is ook leuk. Laatst vierden we met z'n allen voor het eerst in heel lange tijd weer feest, ter ere van 'la Virgen del Rosario', de patroonheilige van Polopos. Zo gezellig. Iedereen was de hele avond buiten en er was fijne muziek en veel lekker eten."

Wijnand: "Er wonen maar zestig mensen in het dorp, dus we kennen elkaar allemaal. Iedereen is heel vriendelijk en gastvrij, waardoor we ons nog steeds erg welkom voelen hier."

Thysa, heb jij trouwens ook meegewerkt aan het kookboek?

Thysa: "Jazeker. Hoewel het wel meer Wijnands project was, heb ik bijna alle desserts bedacht en een aantal salades. Ook maakte ik de illustraties. Erg leuk om te doen, want Wijnand en ik werken altijd goed samen."

Wat is het belangrijkste wat jullie tot nu toe in Polopos hebben geleerd?

Wijnand: "Dat zijn toch wel de Spaanse gebruiken, die vaak net anders zijn dan we in Nederland gewend zijn. Neem de maaltijden: in Nederland eten we de belangrijkste maaltijd 's avonds, in Spanje doen ze dat 's middags. Dat was iets wat ik ontdekte toen we meer Spaanse gasten kregen. Die vroegen 's middags al om een uitgebreid, warm gerecht en 's avonds alleen om wat simpele tapas zoals pimientos de padron (gefrituurde padron-pepers) en patatas bravas (gefrituurde aardappel met salsa brava). Zo ben ik toen dus ook gaan koken en al snel begonnen Thysa en ik ook op deze manier te eten."

Thysa: "Verder klopt het 'mañana-mañana-verhaal' over Spanjaarden ook wel. 'Morgen is de drukste dag van de week', alles kan altijd 'morgen' gebeuren, niemand heeft haast. Ik ben er nu wel aan gewend, maar ik blijf het opvallend vinden."

Wat zijn jullie toekomstplannen?

Thysa: "Het lijkt me leuk om naast mijn eigen kinderboeken ook voor andere schrijvers illustraties te maken."

Wijnand: "Voordat we naar Polopos kwamen, heb ik in drie jaar tijd van Nederland naar Istanbul gewandeld en het lijkt me heel mooi om die reis ook eens op papier te zetten."

Wat waarderen jullie het meest aan het Spaanse leven?

Wijnand: "Alles! Het eten, de mensen, het klimaat. We voelen ons nog steeds heel erg thuis in Polopos."

Thysa: "Spijt van onze emigratie hebben we nooit gehad. We creëren graag dingen en onze ambities en talenten komen hier helemaal tot hun recht. Ik denk dat de combinatie van samenwerken en voor onszelf bezig zijn heel goed is voor ons. We zijn gelukkig hier en ik zie ons hier zeker wel oud worden samen!" ♥