

# Vrouekeur

**SJEFS: JULES MERCER, KOSSTILIS EN SJEF**

**Jules Mercer is 'n internasionale kosstilis en resep-ontwikkelaar.**

**DEUR: Maryke Roberts**

**FOTO'S: Verskaf**



Haar kliënte sluit indrukwekkende wynplase, afdelingswinkels en produkreekse plaaslik en internasionaal in. Sy het verskeie resepte rondom Zonnebloem-wyne ontwikkel en ook saam met Frik Oosthuizen van Santa Annas die kos berei by 'n onlangse Zonnebloem-versnitfunksie, waar die vlagskipwyn, Lauréat, se 2013 oesjaar geproe kon word nog voor dit gebottel is. Die Lauréat se veelsydigheid het dit haar gunsteling van al die wyne gemaak.

## RESEP



Jules en Frik se resepte vir [gesmoorde peperlamsvleis \(pulled lamb\)](#)

Sy vertel dat sy die projek saam met Zonnebloem baie geniet het, veral omdat die wyn so heerlik was en dus maklik was om met kos te pasmaat.

### 1. Hoe sal jy jou kookstyl beskryf?

Maklik, toeganklik en 'n voorstander van volhoubare vleisbronne van plaaslike boere.

### 2. Wat is jou trooskos?

Ek voel meer gesus deur bredies en gebakte kos as deur soetgoed. Enigiets wat lank gekook het, of 'n reusebak boontjies, is my gunsteling.

**3. Wat was 'n hoogtepunt in jou kookloopbaan tot dusver?**

Genade, daar is so baie. Ek dink die eerste Outlandish Kitchen-geleentheid wat ek gereël het, was my persoonlike hoogtepunt. Ek het 'n klein kamer vol mense gehad wat net so daarin belangstel om kos op te spoor as ek was. Dit was 'n geweldige voorreg vir my om vir mense te kan kook en vir hulle die voedingswaarde te verskaf wat hul liggame nodig het. Opvoeding is ook baie belangrik, en daarom werk ek dikwels saam met boere en plaaslike verskaffers.

**4. Watter reuke herinner jou aan jou kinderdae?**

Spek - dis die kosreuk waaraan ek eerste dink. Is daar enigiets beter as die reuk van brosgebraaide spek? En, o ja, die reuk van koeke wat in die oond bak. Daardie aroma, gerusstellendheid wat deur die hele kombuis trek, is vir my baie nostalgies.

**5. Wat bestel jy graag as jy gaan uiteet?**

Ek hou daarvan om die geregte te bestel waarvoor die restaurant bekend is. Ek probeer altyd uitvind waar hul produkte vandaan kom, veral vis en vleis.

**6. Watter vyf bestanddele is onontbeerlik deel van jou spens?**

Ansjovis, goeie kwaliteit olyfolie, goeie sout, Parmesaan of 'n soortgelyke harde kaas en slaai-blare.

**7. Het jy 'n gunstelingrestaurant op die oomblik?**

Daar is so baie, maar ek geniet regtig vir Massimo's Pizza in Houtbaai. Hul spesiale aanbiedinge is altyd opwindend en avontuurlustig vir pizza en ek weet Massimo is baie sorgsaam met waar hy sy bestanddele vandaan kry.

**8. Wat is 'n algemene fout wat tuissjefs maak en watter jy raad het jy daarvoor?**

Tuissjefs glo baie maal dat hulle 'n yskas propvol bestanddele en produkte nodig het om iets geurvols te maak. Koop eenvoudige, vars kos van goeie kwaliteit en jy sal verbaas wees wat jy kan optower.

**9. Waar gaan jy graag heen op jou kosreise?**

Ek dink dis onmoontlik om net een plek uit te sonder, daar is te veel! Maar as ek net een mag kies, sal dit suidelike Mexiko vir tradisionele Mexikaanse kos, Sydney vir Asiese- en visgeregte en Londen vir diversiteit. Sien, ek kan aangaan en aangaan!

**10. Wat is jou gunstelingdrankie?**

Ek geniet lekker wyn of water.

**11. Wat is jou gunstelingkombuisgereedskap?**

Ek word dit nogal heel dikwels gevra en dis moeilik om te antwoord, maar ek dink die genot om uit Le Creuset-potte te kook, is die moeite werd om genoem te word. Verlaas ek dink aan die trooskos wat ek genoem het.

**12. Wat is jou sjefsleuse?**

My motto is: "Koop die beste kwaliteit kos wat jy kan bekostig".

**13. Wat is jou gunstelingkookboek?**

Tans is dit *Cook. Better* deur Brandon de Kock en Nikki Werner.

**14. Noem een dis wat iemand na aan jou maak, waarvan jy nie genoeg kry nie?**

My ma se sop is ongelooflik – dis nou behalwe al haar ander lekker disse! Ma's gee nie om as jy gereeld hul kos "bestel" nie, want hulle het 'n onversadigbare behoefte om hul kinders te voer!

**15. As jy nie 'n sjef geword het nie, watter ander beroep sou jy van hou?**

Ek het geen idee nie. Miskien 'n joernalis dat ek oor kos kon skryf en in elk geval dan in die kosbedryf kon wees. Boer sou interessant wees as ek nie op die kontinent van Afrika gewoon het nie.

**16. Beste kos-aanhaling?**

“*What you see I owe to pasta*”. Ek het nog nooit regtig hierdie een geglo nie, maar ek reken dis die beste kosfabel wat ek nog gehoor het.

**17. Beste kookraad nog en van wie het jy dit gekry?**

Ek het in Londen saam met die ongelooflike kosskrywer en stilis, Angela Boggiano, gewerk. Sy het 'n in-diepte en goed nagevorsde boek, *Pie*, geskryf en ons het ses weke lank fyngebak beproef. Ek het dit baie geniet en sal nooit al haar wenke oor fyngebak vergeet nie.

**18. Wat is jou drome vir die toekoms?**

Om dit te geniet, wat dit ook al mag wees.

- Vir meer inligting oor waarmee sy haar besighou, loer gerus op Jules Mercer se webblad: [www.julesmercer.com](http://www.julesmercer.com)