

MORTSEL

Theater-productieleidster hetpaleis vindt tijdens technische werkloosheid tijd voor kookboek: 'Wereldballen'

Jelte maakt honderd keer balletjes in tomatensaus

Balletjes, balletjes en nog eens balletjes. Uit de vijf wereldkeuken en gebundeld in één boek: *Wereldballen. Honderd recepten om balletjes in tomatensaus te maken*. Jelte Van Roy (41) uit Mortsel deed haar opzoekwerk en maakte ze allemaal. "Als er rust is, ontstaan er projectjes in mijn hoofd. Normaal heb ik de tijd niet om ze uiteindelijk af te maken. Nu wel."

Op zich gingen de eerste lockdown en de bijkomende tijdelijke technische werkloosheid Jelte Van Roy (41) nog wel af. De theaterproductieleidster die al zeventien jaar bij hetpaleis in Antwerpen werkt, moest noodgedwongen thuisblijven met haar twee kinderen omdat er geen repetities mogelijk zijn zonder fysiek contact. "Ik hou wel van rust en stilte, maar dan groeien er altijd ideeën in mijn hoofd. En deze keer had ik wel de tijd om eens iets af te maken. Onbewust. Maar de 'bal' bleef maar rollen."

Haar eerste kookboek, *Wereldballen*, is geïnspireerd op de vorige verjaardag van haar zoon, die lekkere gehaktballen 'op mama's wijze' wilde eten. "Die balletjes lieten zo'n indruk na dat veel mensen het recept kwamen vragen", lacht ze. "En zo'n dingen zetten mij dan aan het denken. Wij zijn toch niet de enigen die dat eten?"

Google Translate

Haar zoektocht, op onder meer Chinese websites en met de hulp van Google Translate, leidde tot bijna honderd balletjesrecepten

van over de hele wereld. "Ook praatte ik met mensen die ik kende met een andere culturele achtergrond en kwam snel tot de conclusie dat elk land zijn balletjes in tomatensaus claimt als onderdeel van zijn authentieke keuken. Overal zijn ze pure *comfort food*. Ze staan voor gezelligheid. En je kan er oneindig mee variëren. Iedereen heeft bovendien wel een verhaal over balletjes. Ze laten je nostalgisch terugdenken aan hoe mama ze maakte. Of ze herinneren je aan die fantastische reis. De verhalen zijn eindeloos."

Jelte Van Roy

"Ik kwam snel tot de conclusie dat elk land zijn balletjes in tomatensaus claimt als onderdeel van zijn authentieke keuken."

Met *Wereldballen* toont Jelte hoe de culinaire bal de wereld rond migreerde. "En naast al de recepten vertel ik ook verhalen over lokale gebruiken binnen de vijf wereldkeuken; de Westerse, Arabische, Afrikaanse, Latijns-Amerikaanse en Aziatische. Als *side dish* serveer ik leuke weetjes. Wist je bijvoorbeeld dat de Braziliaanse brigadeiros, een chocolade balletje, vernoemd is naar de



Jelte Van Roy: "Normaal heb ik de tijd niet om mijn projectjes af te maken. Nu wel." FOTO DIRK KERSTENS

luchtmachtbrigadier die zijn balletje zou verloren zijn in de strijd?

Tajine met kofte en ei

"Mijn persoonlijke favoriet? Ik kan niet goed kiezen. India is lekker, waar tomatensaus meer een curry met kruiden is. Ook erg speciaal: in een tajine met kofte en ei. Maar echt indrukwekkend: Perzische huisvrouwen uit Tabriz - zo heten de ballen ook - maken gi-

gantische ballen met veel kruiden, kurkuma, pikante pepers en zelfs aardappelen. Hoe groter de bal, hoe beter. Een grote bal is een pronkstuk voor de huisvrouwen van Tabriz."

Jelte brengt het boek uit in eigen beheer met veel aandacht voor het esthetische. Van elk *balleke* is er een foto. "Het is niet omdat het eenvoudige recepten zijn, dat er geen mooie foto's mogen instaan.

Ik heb ze allemaal zelf gemaakt." Het boek kwam tot stand met een team van naaste vrienden en collega's van Jelte die dit, net als zij zelf, naast hun job erbij namen: styliste Kiala Freysen, fotografe Katya Chekina en vormgeefster Kathleen Lauwers. "Een team met ballen waar ik enorm trots op ben!"

SASKIA CASTELYN

• Te koop via wereldballen.be

SCHILDE

Peter Dekens: "Ach, ik heb mijn punt gemaakt"

Bord tegen bladblazers spoorloos verdwenen

Het bord waarmee Peter Dekens de voorbije dagen op zachte wijze protesteerde tegen al te lawaaijige bladblazers, is verdwenen.

De actie van Peter Dekens - hij vroeg op het bord om bladblazers met mate te gebruiken en niet langer dan 20 minuten per week - deed veel stof opwaaien in de riante villawijk Steynhoeve. Naast enkele mensen die zijn campagnebord opvroegen, kreeg de man een stortvloed aan verwensingen en zelfs bedreigingen over zich heen.

Toen hij 's morgens zijn brievenbus ging leegmaken, merkte hij bovendien dat zijn bord met roodborstje en herfstbladeren spoorloos verdwenen was. "Ach. Ik ga er zelf geen onderzoek naar voeren, noch klacht indienen. Het kan me niet schelen wie dit op zijn geweten heeft. Ik wil verder geen olie op het vuur gieten. Mijn punt is gemaakt, mijn mening gegeven, maar blijkbaar mag dat zelfs niet meer. Ik trek me op aan de burendie mijn standpunt delen en positief reageerden en dat zijn er gelukkig ook heel wat." (Jaa)



Het bord is inmiddels verdwenen. FOTO JAN ALMAN

ANTWERPEN

Tram 12 tijdelijk slechts om de twintig minuten

Nog tot 11 december rijdt tram 12 met een lagere frequentie. Er is nu slechts een tram om de twintig minuten, normaal gezien is dat om de tien minuten.

De oorzaak van de tijdelijke halvering? De werken aan de Theunisbrug over het Albertkanaal. Die werden door De Lijn aangegrepen om de spoorinfrastructuur van de tram ineens aan te pakken. Om toch nog de reizigers te kunnen bedienen, besliste De Lijn om deze tramlijn tijdelijk te laten doorrijden tot aan het Wim Saerensplein in Deurne. Dat is een langer traject, met als gevolg dat de frequentie naar beneden gaat. (svw)