

Republikein

2.10.2008

'n Renaissance op kulinêre front



Feast-de-renaissance, vervaardigers van pikante ingelegde somervrugte, maak tans groot naam in die Suid-Afrikaanse kulinêre bedryf deur een toekenning na die ander op te raap: 'n Golden Pack-toekenning vir die beste klein kraampie by die Durban Good Food and Wine Show; 'n goue-toekenning vir die beste spesialiteitsprodukt-stalletjie by die Kaapstad Good Food and Wine Show in Mei; en 'n goue toekenning vir beste verwante produkte by die Suid-Afrikaanse Kaasfees in Maart.

Beslis 'n besondere prestasie vir Mervyn en Louise Howell, boere van Vyeboom-vallei, veral wanneer jy in ag neem dat hulle eers twee jaar gelede hierdie kreatiewe kulinêre reis aangepak het. Minder as 'n uur se ry uit Kaapstad, lê die wonderskone Vyeboom-vallei met sy ligte bergbriese en sonskynlandskap.

Genestel in dié vallei, tussen Elgin en Franschhoek, is die tuiste van Feast-de-renaissance. Die vallei het 'n besonder gunstige en unieke terroir en meso-klimaat, met ideale groeitoestande, naamlik koue winters en lae somer reënval, wat bydra tot die skep van die perfekte vrugte.

Geskep deur die man-en-vrou-span waarna liefdevol verwys word as "Merv en Lou", maak hierdie gastroniese inisiatief gebruik van perfekryp vrugte en baie outentieke, preserveermiddel-vrye, vars bestanddele om die vrugte mee in te lê.

Die Feast-de-renaissance produktereeke bestaan uit vier uitstaande aanbiedinge: Pears in Red Wine Raspberry and Cinnamon (Foto); Citrus Stingers; Plum Coulis; en Spiced Plums in Merlot. Feast-de-renaissance souse, coulis en bykosse bestaan uit talle deurdringende geure wat bykans enige dus sal aanvul.

Elke resep is op meesterlike wyse gemeng of die essensie van heerlike kos te kombineer. En elke potjie vrugte kan op bykans enige wyse genuttig word: as voorgereg met kaas, in slaai, gerooster saam met vleisdissie, of met mascarpone as nagereg – die moontlikhede is bykans eindeloos!

Van begin tot einde met die hand gemaak, word elke vervaardigingsproses bestuur met spesiale klem op selfs die kleinste besonderheid.

Net klein verpakkings word op enige gegewe tydstip gemaak, met vars bestanddele wat sistematies bygevoeg word om optimale geur te verseker. Hoewel dit tans net by uitsoekwinkels in Suid-Afrika beskikbaar is, hoop Merv en Lou om dit eersdags ook verder te versprei.