

Op 31 augustus 2010 om een uur of acht, bellen we aan bij Miss Applepie in de Rozenstraat. De zon piept goudkleurig tussen donkere wolken door: spelen wij mee in een sprookje van Hans Andersen?? Nee, Martine Mesken ontvangt ons heel hartelijk en Martine is Miss Applepie!!

Martine komt uit Noord-Holland, vertelt ze. Ze heeft een Dramaopleiding gevolgd in Kampen en woont nu alweer 3 jaar heel tevreden en blij in Luttelgeest met man, 2 dochters en 2 zonen. Martine vertelt dat ze houdt van "echt" en "natuurlijk" en dat haar Oma haar grote inspiratiebron is. Oma heeft haar taarten leren bakken. De warme gedachten aan die tijd plus het feit dat ze haar hele leven al in de horeca gewerkt heeft als bijbaantje, studentenwerk, leidde tot Miss Applepie. Want zegt ze: iedereen moet centjes verdienen. En dan is het soms even zoeken: welke manier past bij mij. Toen bedacht Martine: "ik wil een 'omrij-appeltaart' maken!"

Martine heeft eerst een hele periode geëxperimenteerd om het allerbeste korstgebak te kunnen bakken. Het korstgebak moet knapperig zijn, heerlijk geuren als het uit de oven komt (Let op lezers: de oven en niet de magnetron). De juiste appel, met precies de juiste hoeveelheid suiker, kaneel en citroensap. Toen Martine over alle onderdelen tevreden was werd de Miss Applepie-taart aan het grote publiek aangeboden.

Ook u kunt de appeltaart proeven o.m. bij de familie Hoekstra aan de Oosterringweg, bij Brennells in Marknesse, de nieuwe busrestaurant in Emmeloord, De Meerpaal in Dronten en natuurlijk kunt u mailen of bellen met Martine. (een taart voor 6 personen kost u 6euro, etc)



Wij mochten proeven. Heerlijk was de taart met heel veel laagjes appel. Zoveel laagjes? Zo hoog!! Dat zijn heel veel appels. Wat een werk! Martine vertelt dat haar Moeder

Janny Mesken. haar komt helpen met schillen en snijden van soms wel 4,5 kisten appels. Plots komt er een grappig machientje vanachter het gordijn vandaan. Met dit apparaatje wordt het klokhuis compleet verwijderd, de schil gaat eraf en de appel wordt in schijfjes gesneden met exact dezelfde dikte. Deze drie bewerkingen met één draai aan de slinger!!!

Martine vertelt dat door het contact met haar klanten zij zich ook blijft ontwikkelen. Omdat er veel mensen en ook kinderen blijken te zijn met een glutenallergie gaat Martine zich toeleggen op een glutenvrije taart. Zodat ook deze mensen een Miss Applepiepunt kunnen snoepen. Een andere ontwikkeling is de suiker. Martine laat Stevija producten zien, ze experimenteert met Stevija. Stevija is een plantje wat groeit in Brazilië, het is maar liefst 300 keer zoeter dan suiker. Je hebt er dus minder van nodig dan van de traditionele suikers of suikervervangers.. Wij zijn benieuwd wat er in de toekomst bij Martine uit de oven gaat komen. Dit is wellicht goed nieuws voor de mensen met diabetes.

60 jaar Luttelgeest en de revue waar ook Martine heel erg druk mee is geweest, komt ook nog even ter sprake. Ze heeft heel veel Luttelgeester geschiedenis en verhalen gehoord en met veel nieuwe mensen kennis gemaakt.



Martine laat ons zien hoe je een MissApplepie het beste aansnijdt.