

* slecht ** matig *** oké **** goed ***** fantastisch

'Skek studentenvoer anno 2006



In mijn eigen studententijd betekende uit eten voornamelijk friet, onduidelijke sla en saté met pindasaus. Voor een gulden of tien. O, wat waren we aan het smikkelen. Maar de student van vandaag? Die kent Jamie Oliver, zongedroogde tomaatjes, verse pasta en rucola. Dus ontstaan er nu studentenresto's nieuwe stijl zoals 'Skek.

'Skek is een voortvloeiende uit studentenimperium Kriterion, waar al een bioscoop en een benzinepomp (allemaal gerund door studenten) uit voortkwamen. Een eetcafé stond sinds lang in de planning. Studenten bedienen en doen de bedrijfsvoering, al is er voor de continuïteit één betaalde chef-kok. Maar als wij er zijn, is die er niet. Souschef Samuel staat in de keuken.

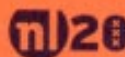
Geen opsmuk

'Skek is een mix tussen een bruin eetcafé en moderne seventiesretro, compleet met hoekjes en zitzakken. We zien zeker niet alleen studenten, en dit blijkt ook de bedoeling. Door de ligging ontstaat een bonte mix van studenten, toeristen en ander volk. Terwijl wij hebben rondgekeken heeft Samuel voor ons gekookt. Een lekker grof gepureerd vers tomatensoepje met een dikke dot crème fraîche erin en versgesneden basilicum. En een fijne salade van geroosterde venkel met rozemarijn, gegrilde paprika,

Eetcafe 'Skek

Zeedijk 4-8
020 427 05 51

Eten: ***
Sfeer: ***
Bediening: ***



Gem. prijs drie gangen: € 18,50.
(studenten krijgen korting en betalen zo'n € 8,- per hoofdgerecht).
Let op: Skek wil een podium zijn voor kunstzinnige studenten van bijvoorbeeld de Rietveldacademie door middel van exposities en iedere donderdagavond is er live muziek met 'singer-songwriters'.
Openingstijden: dag. 17.30-22.00 uur.

zachte geitenkaas en balsamico-dressing, met als toefgift walnoten erbij. Vooral de combinatie van venkel met rozemarijn smaakt heerlijk. Het is gewoon puur eten zonder opsmuk en met smaak. Dat geldt ook voor de hoofdgerechten: Marokkaans gemarineerde kip met een rataouille met wortel en courgette, tabouleh (couscousachtige mix van couscous of bulgur met groene kruiden) en harissa (hete peperspecerijenpasta) en een vegetarische lasagne met courgette en aubergine. Erbij komt een erg lekker soort salsa met salie. Jammer dat we daar maar zo weinig van krijgen, want de salie smaakt perfect in combi-

natie met de lasagne en maakt het helemaal af. Toe krijgen we karnemelkmousse in een glaasje met een coulis van rood fruit erop. Die is echt zalig, maar Samuel moppert dat-ie te stijf is. Omdat wij zijn inspiratiebron voor dit toetje toevallig kennen, zijn we het lichtelijk met

'm eens, maar het heeft ons niet gestoord. Maar ambitieuze Samuel denkt daar anders over, en dat siert 'm. 'Skek wil de student 'gezond en lekker eten bieden dat hij niet overal vindt'. Missie geslaagd. Ook voor niet-studenten met een krappe portemonnee.

Smørrebrød Zweedse balletjes op de Cuyp

Smørrebrød? Op de Cuyp? In mijn zoektocht naar anders en gezond lunchen viel ik dit keer met mijn neus in de Scandinavische boter. Ingemar Modig, een echte Zweed van middelbare leeftijd, heeft een hippe smørrebrød tent opgezet! Ietwat verstopt achter de markt, maar het grote gele rendieruit-hangbord spreekt boekdelen.

Smørre wat?

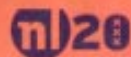
Smørrebrød is van oorsprong Deens en betekent gewoon boterham. Een soort Scandinavische bruschetta, verduidelijkt Ingemar. Gezeten op strakke houten stoeltjes en banken onderga ik een Scandinavisch avontuur. Zweedse posters aan de muur, Zweedse muziek uit de speakers en Ingemars dochter, net over uit Zweden, bedient. De Smørrebrød Smørrebrød moet in aguavit gemarineerde zalm met korianderto-maat op walnotenbrood zijn, maar komt met witbrood, want walnotenbrood is 'lastig verkrijgbaar in Amsterdam'. De zalm is heerlijk en ik krijg een enorme hoeveelheid, voor de echte liefhebber. Erbij

een niet zo Zweeds garnituur van tomaat, rode peper, rode ui en koriander. Daarna komt het echte Scandinavische werk op tafel: een salade met Elandsham, met bulgur, rode sla, bosui, kappertjes en mierikswortelcrème. Een echte, gezonde salade, die mij iets te noordelijk smaakt, maar voor het echte 'uit Zweden'-gevoel prima werkt. En voor de fans: hier ontbreken ook de Zweedse balletjes van Ikea niet!

Smørrebrød

Albert Cuypstraat 91
020 675 10 35

Eten: ***
Sfeer: ***
Bediening: ***



Gem. prijs smørrebrød: € 5,-.
Let op: af en toe organiseert Ingemar op vrijdagavond een wilddiner. Geef je op bij Ingemar, dan laat hij je weten wanneer de berenbiefstuk de pan in gaat.
Openingstijden: ma. t/m za. 09.00-21.00 uur.



Zweedse balletjes en rendiersalami

Toen de Zweed Ingemar Modig twaalf jaar geleden zijn toenmalige geliefde naar Nederland volgde, kwam hij er al snel achter dat Nederlanders één Zweeds woord kennen: smørrebrød. „Iedereen die erachter kwam dat ik Zweeds was, zei vol trots dat woord tegen mij. Heel opvallend. En dat terwijl smørrebrød eigenlijk Deens is. Het betekent in die taal boterham. Dat vertelt je twintig keer braaf en daarna knik je maar schaapachtig als iemand het weer eens tegen je zegt.”

De naam van zijn lunchstek had hij dus al paraat en toen Ingemar na jaren trouwe dienst café Krom in Amsterdam verliet met een gouden handdruk, was er ook geld om zijn droom te verwezenlijken. En zeg nu zelf: een echte Zweedse lunchroom dat hadden we nog niet. Al zijn we door de Zweedse meubelgigant natuurlijk al wel geïntroduceerd in de kruidige wereld van graved lax en Zweedse balletjes. Die balletje vinden we dus ook terug op de kaart van Smørrebrød, maar ze lijken in de verste verte niet op die van Ikea. En ze smaken ook heel an-

ders. Lekkerder. „Deze zijn van echt vlees. Ik heb geen idee waar die van Ikea van gemaakt zijn. Ik heb wel eens een zak gekocht, maar ze stuiten zelfs”, sneert Ingemar.

Volgens de markante eigenaar zou je een Zweeds restaurant niet kunnen runnen als niet-Zweed. „Je moet weten hoe alles gemaakt wordt. De meeste gerechten zijn heel traditioneel. In Zweden zeggen ze: 'de gehaktballen komen van je moeder. De koekjes van je oma'.”

Zelfgebakken koekjes krijg je bij Smørrebrød standaard bij een kopje koffie gepresenteerd op een chique etagère. Ingemar: „Die bak ik elke avond zelf. Ik merk dat mensen er blij van worden en het is een kleine moeite. Zo'n koekje in een plasticje is toch ook maar niks. En wij Zweden hebben iets met koekjes. Waar je ook komt - en wij Zweden wippen gewoon bij mensen aan, zonder de in Nederland zo populaire agenda - komen de koekjes op tafel en iedere goede Zweedse huisvrouw heeft altijd zeven soorten verse koekjes in huis.”

Daphne van Rossum



- **KWALITEIT:** homemade. De broodjes ogen kunstig opge-maakt en zijn voortreffelijk.
- **BEDIENING:** persoonlijk. Ingemar doet alles zelf. Soms moet je daardoor even wachten.
- **KAART:** de specialiteit is heerlijke aquavitgemarineerde zalm met koriandertomaat. Ook eens proeven: rendiersalami of de Zweedse zure-, dille-, of knoflookharing.
- **PRIJZEN:** heel fijn. Voor € 3,50 een stuk chocoladetaart met frambozensaus en een kopje koffie. Voor € 8,50 heb je een gepofte aardappel met topping en de broodjes gaan vanaf € 4,75. Waar voor je geld.
- **SFEER:** huiselijk.
- **OPENINGSTIJDEN:** dagelijks van 10.00-18.00. Zondag van 12.00-20.00.
- **ADRES:** Albert Cuypstraat 91, Amsterdam. Tel.: 06-421.808.11. webpagina: www.smorrebrod.nl