

Pavlova,

ontdekt in Tel Aviv

TEKST RAYA LICHANSKY FOTO'S PATRICK STERNFELD

Onderwijs is haar beroep, als nieuwe directeur van het Joods Educatief Centrum Crescas, en Israël is een passie. Het zoete nagerecht Pavlova, herinnert Julie Blocq aan haar tijd daar.

Ze werd geboren in Antwerpen als jongste in een gezin van vijf kinderen. “In mijn paspoort staat 18 oktober 1983 als geboortedatum, maar op die dag heb ik mijn verjaardag nooit gevierd. Mijn vader overleed een week na mijn geboorte na een kort maar hevig ziekbed. Mijn moeder bedacht dat mijn verjaardag een fijne dag moest zijn, daarom vier ik het altijd op 28 oktober.”

Aan niets is te horen dat Julie is opgegroeid in België. “Mijn vader kwam uit een juweliersfamilie. Voor zijn specialisme, de handel in gekleurde diamanten, was Antwerpen de beste plek. Mijn ouders trouwden in 1971 in Amsterdam waarar mijn oudste broer Daniël en zus Eline werden geboren. Suzy, Micha en ik werden geboren in Antwerpen. Na de dood van mijn vader ging mijn moeder werken op de school waar wij allemaal op zaten. Zo konden wij elkaar onder werktijd zien, dat was fijn.”

Sjabbesschoteltjes

Het gezin waarin Julie opgroeide omschrijft ze als een bron van warmte, gezelligheid en gastvrijheid. “Mijn moeder verwachtte dat op vrijdagavond iedereen thuis was, en vrienden waren altijd welkom. Ze maakte er veel werk van en kookte extra lekker. We kregen snoepjes op wat we ‘sjabbesschoteltjes’ noemden: goud-geglazuurd porselein ingelegd met blauwe steentjes, zo uit Duizend-en-een-nacht. Misschien ben ik daarom wel zo’n zoetekauw,” voegt ze er met een lach aan toe.

Terug in Nederland studeerde ze aan de PABO en in 2008 kwam er een vacature op haar pad als lerares Nederlands bij twee Nederlandse scholen in Israël. “In België heb ik Joods onderwijs gevolgd, met tien uur Joodse les per week,



en ik was actief lid van Hanoar Hatzioni,” een Israëlsche jeugdbeweging met vestigingen in vele Europese landen. Ze begon een nieuw leven, waarin ze les gaf in Modi’in en Tel Aviv, privé-leerlingen had in haar appartementje in hartje Tel Aviv én bijverdiende in het café op de hoek. “Het was een jaar lang keihard werken. Wat het zwaar maakte was de hectiek en de onrust van het Israëlsche leven. Ik vind het een heerlijk land om op vakantie te gaan, maar niet om permanent te wonen.”

De keus om terug te gaan naar Nederland werd vergemakkelijkt toen ze weer contact kreeg met Daniël Blocq (1978). “Ik had hem leren kennen via een gezamenlijke vriend. Hij was in Amerika gaan studeren en wilde daar eigenlijk blijven wonen. En als dat niet zou lukken, dan in Amsterdam, maar zeker niet in Israël.” Terwijl Daniël zijn studie sociologie aan de Universiteit van Wisconsin afrondde vond Julie in Amsterdam een baan bij de Europaschool. Toen Daniël, in het kader van zijn onderzoek naar de ontwikkeling van milities tijdens burgeroorlogen, voor negen maanden naar Zuid-Soedan ging, besloot Julie voor twee maanden met hem mee te gaan. Bij terugkomst in Amsterdam kon ze aan de slag bij de Eerste Openluchtschool.

In 2012 stonden Julie en Daniël onder de choepa, en in 2013 kwam zoon Ezra ter wereld, na een niet geheel zorgeloos verlopen zwangerschap. “Na de geboorte van onze zoon ben ik, in lijn met mijn belangstelling en vaardigheden, een coaching-opleiding gaan doen en startte ik een eigen praktijk voor motivatietraining en huiswerkbegeleiding voor kinderen. Werk dat ik thuis kon doen, terwijl Daniël aan zijn promotie werkte in Amsterdam.”

Lievelingsgang: het toetje

En toen was daar eind 2014 de vacature voor de functie van beleidsmedewerker bij het Joods Educatief Centrum



Pavlova met zomerfruit het lievelingstoetje van Julie Blocq

- 5 eiwitten
- 300 gram fijne tafelsuiker
- 2 theelepels maizena
- 2 theelepels citroensap
- bakpapier
- frambozen, blauwe bessen, bramen, aardbeien, aalbesjes
- blaadjes van 2 takjes munt, kleingesneden
- 2,5 dl parve slagroom

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Klop de eiwitten tot er stevige pieken ontstaan.

Voeg al kloppend geleidelijk de suiker toe.

Blijf kloppen tot het eiwit mooi glanzend is.

Spatel tot slot de maizena en het citroensap

erdoor.

Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid de meringue erop uit tot een grote dikke cirkel.

Trek met een lepel de randen een beetje omhoog.

Zet de bakplaat in de oven en verlaag de temperatuur tot 150 graden.

Zet na 60-70 minuten de oven uit, zet de ovendeur op een kier en laat de de meringue afkoelen.

Leg het gewassen, goed gedroogde fruit op de meringue.

Bestrooi met de gesnipperde munt en serveer direct.

Pavlova is een op meringue gebaseerd nagerecht genoemd naar de Russische ballerina Anna Pavlova

Crescas. “De grootste gemeenschappelijke deler is het Jodendom. Ik werk nu bij een bewust Joodse organisatie,” zegt ze.

“Bewust Jodendom is waarin ik ben opgegroeid, en dat vormt een van de grote waardes in mijn leven, een kader waarbinnen ik me geborgen voel en warmte ervaar. Het is 100% mijn keuze om Joods te leven en Ezra en Meira het Jodendom mee te geven. Wat een rijkdom als je het geluk hebt keuzes te kunnen maken! Ik ben toch een zondagskind dat ik de kansen -die me geboden worden- kan benutten en van daaruit met lef en zonder angst op de ingeslagen weg kan voortgaan. Over tien jaar zal ik net zo oud zijn als mijn vader toen hij overleed. Dat is voor

mij een grote stimulans om te doen wat ik belangrijk vind en mijn tijd niet te verkwanselen.”

Het recept dat Julie deelt met de lezers van de Benjamin is een Pavlova, een schuimtaart. “In Tel Aviv staat het als nagerecht bij heel veel restaurants op de menukaart. Toen ik er woonde en het voor het eerst at, was ik verkocht. Alles wat ik lekker vind in mijn lievelingsgang van een diner, het toetje! Ik ben er mee gaan experimenteren, en mijn Pavlova is, iedere keer dat ik ‘m maak, dan ook altijd net weer een beetje anders dan de vorige. Het ziet er indrukwekkend uit maar het is heel gemakkelijk om te maken. Succes gegarandeerd: het smaakt goddelijk! •