

Vir die laaste sewe jaar al, stap hulle onkundig en onvaardig daar in.

Na twee jaar stap hulle met wit sjef-hoede en elegante wit baadjies daar uit. En dan vat hulle niks nonsens van kosmaak nie. Niks.

Dis Olive Sjefskool in Bloemfontein, wat die kreatiefste en vaardigste sjefs vir die gasvryheidsbedryf, nasionaal én internasionaal, oplei. En as hulle eers begin noem wat hulle sjefs al bereik het, weet jy sommer; hulle mág maar spog. Wanneer 'n connoisseur by die Michelin-restaurantgids of van die top-tien Suid-Afrikaanse sjefs die skool uitsonder vir die sjefs wat Olive oplei, dan weet jy ... hulle doen iets reg, baie reg. Nog 'n bewys is hulle 100% slaagsyfer die afgelope klompie jare in ons internasionale eksamens.

Olive Sjefskool bied drie soorte kursusse vir kos-kreatiewe kokers aan: 'n Voltydse tweejaar Gevorderde Diploma in Kulinêre Kuns; 'n een-jaar Diploma in Patisserie, asook kort kursusse vir die algemene publiek met geakkrediteerde erkenning by die *London Chamber of Commerce and Industry Exam Board* en *City and Guilds of London*.

Wat maak Olive Sjefskool nog so uitsonderlik, hier in die hartjie van Suid-Afrika?

Alle opleiding, notas en resepte is op die klassieke Internasionale Franse Cordon Bleu-kookstyl gebaseer. Hierdie kookstyl is reeds die afgelope 100 jaar die ruggraat van enige goeie kombuis in Europa en Olive Sjefskool is die enigste in die Vrystaat wat dit aanbied.

Olive Sjefskool beskik oor 'n banketsentrum as deel van hulle opleidingsprogram. Hier kook Rinette Enslin en haar span 'n storm los, en word dikwels uit ander dele van die land ontbied om funksies en spyskaarte elders na 'n volgende vlak toe te neem. So word talle prominente gasvryheidsinstansies 'n vennoot in Olive Sjefskool se opleiding. En dis nie sommer sulke hierjy-plekkies nie. Nee, nou praat ons van SabieSabie se *Earth Lodge*, *Forty Ate on Hout* en Knysna se Voedsel-emporium en vele meer.



Die hoofsjef van Woodlands, en die leerder-sjefs van Olive Sjefskool



FOTOGRAFIE | Hein du Plessis



Maar die beste is dat Sjef Rinette Enslin se kos nou deel vorm van die splinternuwe onthaalplek, *Woodlands Function Venue*, in die Woodlands Natuurreservaat net buite Bloemfontein. Hier werk eerstejaarstudente saam met ons kreatiewe span om gaste se smaakknoppies te laat wonder wat hulle getref het. Hier kan jy nou 'n byderwetste en elegante funksie hou – met die klem op plek, kos en uitstaande dekor (bekyk die artikel, Optelgoed, hoe dit daar lyk). 051 430 8121 | 083 289 9568

Sjef Rinette het die volgende resep vir *passi* se lesers aangegee. Hoekom probeer jy dit nie gedurende hierdie warm seisoen nie?



SALM MET SITROENGRAS-SOUS

200g koue, gerookte salm (ontvel en gesny)
 1 Teelepel gerooste koljandersaad
 8g suiker
 8g growwe sout
 Swartpeper
 Suurlemoenskil
 1 Teelepel vodka

Meng die saad, suiker, peper, sout en skil tot baie fyn.
 Meng die pasta met vodka en smeer oor salm.
 Marineer vir 6 ure, draai salm om en marineer vir nog 6 ure.
 Salm kan liggies gestoom word, of langer in die marinade gehou word om 'n *gravalax* te vorm.
 Bedien koud met gepikkelde beet en sitroengras-sous.

SITROENGRAS-SOUS

50g gekapte sitroengras
 25ml witwyn
 75ml olyfolie
 1 Teelepel koljandersaad
 1 Teelepel sesamesaad
 30g heuning

Meng in voedselverwerker.

Gesondheid!

