

Moeders kookkunst bron van inspiratie voor workshops



Door Peter Hamers

- **Naam:**
Mila Thijssen-Hatuluwaja (41)
- **Woonplaats:**
Vught
- **Opleidingen en loopbaan:**
1973-1977 Technische school mode en kleding in Den Haag
1977-1984 Allerlei baantjes in de horeca
1985-1988 MTS fotografie en fotonica in Den Haag
1988-1989 Gewerkt in de horeca
1989-1991 Kantoorbaantjes
1991-2000 Eigen cateringbedrijf
1999-1999 Cursus HACCP
2000-2001 Cursus Algemene Ondernemers Vaardigheden
2000-nu Mila Punya Dapur, workshop authentiek Indonesisch eten



• Mila Thijssen

Foto Marc Bolsius

In onze Indonesische cultuur nemen koken en eten een belangrijke plaats in. Feesten, bijeenkomsten van vrienden en familie, bruiloften, verjaardagen en zelfs rouwdagen; overal hoort eten bij. De eeuwenoude traditie van koken en eten heb ik van mijn moeder geleerd. Als klein meisje keek ik altijd ademloos toe hoe zij de vele Indonesische gerechten klaarmaakte. De

liefde en de vanzelfsprekendheid waarmee zij kookte, maakten diepe indruk op mij. Haar kookkunst is tot op de dag van vandaag een bron van inspiratie." Mila Thijssen begon twee jaar geleden haar eigen bedrijf Mila Punya Dapur: workshops authentiek Indonesisch koken. „Deelnemers krijgen tijdens de workshop een goed idee van alle ingrediënten

die een Indonesische rijsttafel maken tot wat hij moet zijn. Ik leer hen te werken met deze ingrediënten en uiteindelijk gaat het om het koken, bakken en braden. Tevens leer ik ze een buffet opmaken en de tafel dekken. Mijn workshops zijn een avondje kijken, koken en vooral ook proeven. Na gedane arbeid wordt er

volop genoten van de eigen creaties." In de jaren negentig van de vorige eeuw had Thijssen een eigen cateringbedrijf in voornamelijk Indonesische maaltijden. Samen met een vriendin is ze de catering begonnen; ze stonden onder meer jarenlang op theaterfestival De Boulevard in Den Bosch. Voor de artiesten maakten ze ook Itali-

aans. Frans en Nederlands eten. Thijssen zegt dat ze graag zelfstandig ondernemer wilde zijn. „Ik vind het prettig dat ik mijn eigen werktijden kan indelen en dat ik zelf alles kan bepalen, regelen en organiseren. Met de catering ben ik gestopt omdat het lichamelijk heel zwaar werk was." Thijssen ging na de lagere school naar de technische school mode

en kleding. „Een leuke opleiding, maar het was niet mijn eigen keuze. Mijn vader en moeder waren ervan overtuigd dat we terug zouden gaan naar Indonesië en daarom moest ik een vak leren waarmee ik in daar iets kon doen. Helaas stierf mijn vader op jonge leeftijd. Ik ben toen gestopt, omdat mijn moeder het niet meer kon betalen." Ze had veel interesse in fotografie en besloot te gaan studeren op de school voor fotografie en fotonica. „Ook een leuke opleiding, waarvan ik veel heb geleerd, maar die ik ook niet heb afgemaakt. Ik moest in die tijd in mijn eigen levensonderhoud voorzien en ik kon met die dure studie erbij nauwelijks rondkomen." Thijssens drijfveer is dat ze financieel totaal onafhankelijk wil zijn. „Maar op de eerste plaats staat toch mijn sterke behoefte anderen mee te laten profiteren en genieten van mijn kennis van de Indonesische keuken. Onafhankelijkheid maakt me vrij van geest en stimuleert mijn creativiteit. Verder is het een droom van mij om een eigen toko te hebben, een mooi pand met een kookstudio voor workshops. Ook zou ik daar allerlei mooie en handige kookspulletjes willen verkopen."