

Omdat ze altijd cake in huis heeft, noemde haar neefje haar al snel Tante Cake. Met een stippenjurk aan en een cupcake in haar haar speelt ze dan ook de rol van Tante Cake als ze kinderfeestjes organiseert.

In haar winkel in het Brandspuithuisje – een historisch pand in het centrum van IJsselstein – is Tante Cake gewoon Thérèse Knoop. Wel met een rood shirt met witte stippen, maar er is niets te zien van het karakter dat ze speelt als ze workshops geeft. "Dan heb ik een jurk aan, schoenen met hakken, een schortje voor en een cupcake in mijn haar. Ik ben echt in mijn rol dan." het geeft haar workshops een bijzondere sfeer. "Dit typetje zorgt ervoor dat je het voor kinderen heel speels, leuk en bijzonder maakt. Ik stel me ook voor als Tante Cake, Thérèse komt er helemaal niet aan te pas."

Tante Cake ontvangt de kinderen dus in vol ornaat, de cakes staan klaar en dan kan het feestje beginnen. In twee uur versieren minimaal acht kinderen ieder een eigen taartje voor zes personen. Tante Cake leert ze hoe ze van een gesneden cake een boltaart kunnen maken, helpt met het vullen met frambozen en patti crème en met afsmeren. Als de taartjes dan staan op te stijven, krijgen de kinderen limonade en wat te eten en kunnen ze met kleurplaten van Tante Cake aan de slag of alvast hun taartdoos versieren. Daarna legt Tante Cake uit hoe je marsepein kleurt, uitrolt, over de taart legt en vervolgens decoreert. En tot slot bestaat er nu zelfs de mogelijkheid dat het kinderfeestje wordt afgesloten met patatjes eten in het restaurant waar Tante Cake haar workshops geeft. "Voor de ouders is dat heel makkelijk. En ook het feit dat we onze workshops in een gedeelte van het restaurant geven is fijn, want dat biedt hen de mogelijkheid ondertussen bijvoorbeeld zelf te lunchen of koffie te drinken." Want te veel ouders erbij, vinden

Therese en haar zus Bianca – die vrijwillig helpt in de winkel en bij de workshops – niet handig. "Maximaal twee, anders leidt het de kinderen te veel af", lachen ze. Want dat is een groot verschil tussen workshops voor kinderen en voor volwassenen: de korte aandachtspanne. "Je moet je uitleg steeds kort houden, want kinderen zijn nou eenmaal snel afgeleid." Het tweede grote verschil met workshops met volwassenen vindt Thérèse dat je veel meer moet helpen. "Dat wil ik ook graag, want ik wil dat ze allemaal blij blijven en met iets moois naar huis gaan. Maar dat betekent wel dat je heel goed op moet letten en vaker net even snel iets moet recht leggen of afstrijken. Zonder dat opvalt dat je echt helpt natuurlijk", voegt ze eraan toe.

Taarten van Abel

Tante Cake laat de kinderen altijd zelf bedenken voor wie ze de taart of cupcakes willen versieren. "Zoals bij dat tv-programma de Taarten van Abel. Daar zie je ook dat kinderen dan alles vertellen over degene voor wie ze taart maken, of waarom ze dat doen. Dat maken wij ook vaak mee. Je merkt dat kinderen graag hun verhaal doen als ze bezig zijn met het versieren van een taart voor een speciaal iemand." Het is soms best vermoeiend, geven ze toe, omdat je veel moet doen en de kinderen goed bij de les moet houden. "Maar dat weegt niet op tegen de voldoening die we eruit halen. Kinderen worden altijd zo enthousiast! En vaak houdt het ook niet op bij die ene workshop. We zien ze regelmatig terugkomen in de winkel, omdat ze dan thuis aan de slag willen met bakken en decoreren."



Inmiddels wordt Therese als ze door IJsselstein loopt steeds vaker herkend als Tante Cake. "Dan hoor ik kinderen zeggen: 'Kijk, dat is Tante Cake'. Heel leuk."

Thérèse Knoop is Tante Cake



De jarige krijgt natuurlijk een extra feestelijke taartmuts op. "Maar niet gelijk aan het begin, want dan is alles al zo overweldigend."



Wat gebruik je?

Eigenlijk gebruikt Tante Cake bij workshops voor kinderen dezelfde dingen als bij die voor volwassenen. Een kwastje, een plastic spatel, een stuk pvc-buis om marsepein mee uit te rollen, een aardappelschilmesje en een bakje water. En natuurlijk veel leuke vormpjes. Bloemetjes, hartjes, maar bij jongens doen voetballen, dino's, dieren, vliegtuigen het natuurlijk ook goed. "Het ligt er ook aan voor wie ze het maken, hè. Als een jongetje iets maakt voor zijn moeder of oma gebruikt ook hij hartjes en bloemetjes."

Nog een paar tips

De beste tip die Tante Cake kan geven voor workshops met kinderen is: doe het niet bij de jarige thuis, maar op een vaste locatie. "Thuis zijn ze vaak net wat brutaler en sneller afgeleid en op locatie zijn ze wat meer overrompeld en luisteren ze beter." En als ze eenmaal bezig zijn, zijn ze allemaal heel stil," vertelt Therese. "Zelfs jongens die soms wat stoer binnenkomen en taart versieren iets voor meisjes vinden. Als ze eenmaal zelf bezig zijn, gaan ook zij heel stil en geconcentreerd aan het werk." Nog een tip: onder de zes jaar is eigenlijk te jong. "En bij zesjarigen moet je minder uitleggen en meer helpen." Bij wat oudere kinderen vertelt Tante Cake wat meer over meel, over bakken en over decoreren. "Maar ook dan geldt: met kinderen moet je zo weinig mogelijk praten en zo veel mogelijk doen."



Natuurlijk mogen de kinderen altijd alles proeven.



Tante Cake

Naast de kinderworkshops geeft Thérèse Knoop ook workshops aan volwassenen en bedrijven. Verder maakt ze taarten in opdracht en voor Restaurant Marienberg. Eén dag in de week verkoopt ze haar taarten en allerlei taartspulletjes in het Brandspuithuisje in het centrum van IJsselstein. Dat is een pand dat door een aantal verschillende bedrijfjes gedeeld wordt. Vrijdag van 11.00 tot 16.30 uur is het winkeltje van tante Cake open.

Kijk voor meer informatie op www.tantecake.nl