

nee gooi je hoge ogen, maar is er ook een andere manier. Die vraag is nijpend nu ruim honderdduizend jongeren deze weken eindexamen doen. Een kwelling waarvan ik nooit heb begrepen waar die voor dient. Zou het een soort initiatie zijn voor de volwassenheid? Of een collectieve marteling om materiaal te leveren voor nachtmerries?

Eén dochter maakte een paar jaar geleden haar eindexamen, dochter twee is nu aan de beurt. Mijn steun en liefde probeer ik dagelijks in voedsel te verstoppert. Gezonde en lekkere happen. Voedsel waarvan je kracht krijgt, waarop je hersens optimaal functioneren én die troost en steun bieden. Het liefst zou ik haar volstoppen

## Eetblogger Zaken met een verhaal

Toen Michelle van der Vliet (31) tijdens haar studie in het hotel van haar ouders (The Times Hotel op de Herengracht) achter de receptiebalie stond, verwees ze gasten maar al te graag naar de leukste restaurants van de stad. Voor ieders behoeftes wist ze het geschikte plekje.

En dat is precies wat ze nu deelt op haar blog, [story154.com](http://story154.com). Michelle: "Ik vond het heel leuk als mensen vroegen waar ze moesten gaan eten. Inschatten waar iemand het naar z'n zin heeft en dan heel gericht advies geven. Het hoeven niet per se de beste of de hipste tentjes te zijn. Als ik er maar een goede ervaring heb gehad. Ik ben eigenlijk steeds op zoek naar een beleving, een sfeertje dat me pakt."

Maar ook naar het verhaal, waar de naam van de blog naar verwijst. "Dat zijn de mooiste ontdekkingen," vertelt ze. "Als je ergens komt en je raakt aan de praat met de bediening of de eigenaar. Bijna altijd schuilt er wel iets persoonlijks achter zo'n zaak. Als ik dat kan laten zien, ben ik blij."

De tips komen bijna allemaal uit Amsterdam (hoewel ze onlangs met smaak dineerde bij Café Colette in Haar-

lem). In de Jordaan, waar ze woont (op de Lindengracht) weet ze zich omringd met geschikte lunchtentjes, restaurants en de Noordermarkt. Maar één Jordanese ontdekking stal haar hart: Il Basilico in de Willemsstraat. Dé Italiaanse traiteur van de Jordaan, volgens Michelle. "Als je daar komt, waan je je echt in Italië. De verse pasta, zo lekker! En de eigenaar, Sabrina, is heel erg leuk. Ik kwam daar een keer met mijn moeder; sindsdien vraagt ze altijd hoe het met haar gaat. Daar val ik voor, die persoonlijke benadering."

Reageren? [x.vangelder@parool.nl](mailto:x.vangelder@parool.nl)

Zelf mag Michelle ook graag Italiaans koken. Truffelravioli met salieboter bijvoorbeeld, want gezond heeft de voorkeur. Instagramfotootje erbij en het recept eraan, met een kort tekstje (alles in het Engels) en een nieuwe blogpost is geboren. Maar in een zondige bui maakt ze ook scones met jam of *chocolate chip cookies*. "Geloof me maar als ik zeg dat mijn vriendje heel gelukkig met me is," schrijft ze. We geloven het.

Kees van Unen

[www.story154.com](http://www.story154.com)

