

Smaakrubriek Win een kipkado!

Pasen en eieren. Die twee zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Maar waarom? Wat is de achtergrond? De Natuurwinkel biedt 5 kipkado's aan voor de origineelste verhalen. Een kipkado betekent dat u gratis 6 x een doosje van 6 biologische eieren van De Grote Kamp uit Drempt bij de Natuurwinkel kunt halen. Niet alleen lekker, maar ook beter voor mens en kip. Check de prijsvraag op www.denboschsmakmakend.nl



Paastip: gouden eieren zoeken met je EI-phone: check www.adopteereen-kip.nl

Smaakmaker van de Maand april: Marino Rodrigo

Marino Rodrigo verdient deze titel niet voor niets. Hij studeert nog aan de Food & Design afdeling van de HAS en richtte al zijn eigen bedrijf 'Proef van eigen bodem' op. Hij adviseert producenten van streekproducten over mogelijke verbeteringen aan hun producten en ontwikkelt activiteiten om deze producten bekender te maken bij consumenten. Meer op denboschsmakmakend.nl

Oproep aan horeca: doe gratis mee!

Doe kosteloos mee en serveer elk seizoen een 3-gangenmenu à € 25,-. De ingrediënten van het menu: seizoensgebonden producten, streekproducten of biologische producten of een combinatie hiervan. Schrijf voor 6 april in en verdien daarmee een vermelding in de Smaakbijlage bij het Brabants Dagblad eind april. Schrijf in via: www.denboschsmakmakend.nl

Smaakhindernis op Indoor Brabant

Een terugblik op het sportieve en smakelijke Indoor Brabant. Daar beleefde de Smaakas met streekgerechten op de menukaart zijn primeur. Voor de paarden was er de Smaakhindernis en een traktatie van biologische appels & winterpenen.

Bezoek www.denboschsmakmakend.nl voor de kalender met activiteiten en events en schrijf in voor de nieuwsbrief. 's-Hertogenbosch Hoofdstad van de Smaak 2010 vormt een onderdeel van de landelijke Week van de Smaak.



Sponsordiner KWIC brengt 8000 euro op

's-HERTOGENBOSCH - Onlangs vond een sponsordiner voor Colourful Children plaats in het Koning Willem I College te 's-Hertogenbosch. 24 studenten van de afdeling Horeca verzorgden die avond een fantastisch diner voor de gasten. De avond bracht maar liefst €8000,- op bestemd voor een school en hostel voor gehandicapte kinderen in Namakkal (Zuid India).



Studenten van het Koning Willem I College verzorgden een succesvol sponsordiner voor Colourful Children. Speciale gast was Edwin Rutten

Kookworkshops

REGIO - Marian van Leeuwen (winnaar hobbykokwedstrijd Land van Heusden en Altena) en Cobie van den Heuvel geven verschillende kookworkshop waarop individueel kan worden ingeschreven. Per workshop kunnen maximaal 8 personen deelnemen en er worden twee aan twee vier culinaire gerechten gekookt, die gezamenlijk aan sfeervol gedekte tafel met een glaasje wijn worden genuttigd. In de recepten wordt gewerkt met niet alledaagse ingrediënten. Gewone producten komen ook aan bod, maar weer eens op een creatieve manier bereid. Er is nog plaats tijdens de kookworkshops op donderdag 8 april en 29 april en woensdag 12 mei. Kosten €45,00 voor een 4-gangendiner inclusief wijn en koffie of thee. De workshops beginnen om 15.00 uur met koffie en zelfgemaakte taart en duren tot ongeveer 21.30 uur. Locatie: op donderdag in Dussen en op woensdag in Drunen. Opgeven en informatie bel: 0416-394199 Marian van Leeuwen, mail: mch.vanleeuwen@telfort.nl of Cobie van den Heuvel tel. 0416 376412, cobie.van.den.heuvel@home.nl

Op zoek naar Vergeten Voorjaarsgroenten uyt 't Velt Salade van molsla, pinksterbloemen en zuring?



Eten uit de natuur met Edwin Florès en Marloes van Steen

Foto: Freek Jansen

's-HERTOGENBOSCH - Een quiche van zevenblad, een gehaktbal met een puree van brandnetel en bloemetjesboter van madeliefjes. Het zou zomaar op het menu kunnen staan tijdens de workshops Vergeten Voorjaarsgroenten uyt 't Velt. Op onder meer 15 mei, 13, 20 en 26 juni trekken Marloes van Steen en Edwin Florès van Casa Foresta met een groep wandelaars het Bossche Broek in op zoek naar 'vergeten voorjaarsgroenten' als ingrediënten voor verrassende gerechten. Een middag puur natuur.

Door Anke Bardie

Gids Edwin Florès vertelt: "Wilde molsla, pinksterbloemen, zuring, brandnetels, duizendblad, daslook, Brave Hendrik, smalle weegbree, kamille. Vroeger was het heel gewoon om te eten van het veld. We maakten toen veel meer gebruik van de natuurlijke begroeiing van ons land, maar we zijn tegenwoordig vergeten hoe het moet. Tijdens de workshops maken we een frisse wandeling door

het Bossche Broek en laten we de mensen weer kennismaken met al de mooie bladgroenten en eetbare bloemen die nu in het voorjaar overal ontspringen." Hoeveel er te vertellen valt over onze nabije natuur verbaasde ook Marloes van Steen van Landerijk, die vanuit haar passie voor streekproducten en achtergrond in de landbouwsector toch wel wat gewend is. "Echt onvoorstelbaar. Bij elk stukje van het Bossche Broek zouden we uren kunnen stilstaan. Vertellen over de geschiedenis, anekdotes en natuurlijk over de eetbaarheid van de bloemen en planten. Want waar we in het alledaagse leven niet bij stilstaan, is dat je veel van de bloemen, planten, paddenstoelen en zelfs bomen die hier groeien kunt eten. En meestal hebben we het dan over onkruid! Natuurlijk kunnen we in twee tot drie uur tijd niet alles vertellen, daarom beperken we ons tot een zestal ingrediënten die we verzamelen en waar we, teruggekomen in de kookstudio, onverwachte gerechten van bereiden. Het worden mooie middagen waarop je lekker wandelt, eet en ook nog eens iets leert."

House Vision proeft van 's-Hertogenbosch

's-HERTOGENBOSCH - Vandaag, zondag 4 april, om 16.55 uur is op RTL4 het programma 'House Vision' te zien. Hierin is te zien hoe presentatoren Tim Immers en Evelyn Struik onlangs te gast waren bij streekrestaurant de Raadskelder voor een 'echt Bossche' beleving in het kader van de Hoofdstad van de Smaak.

Expositie 'Alles is Koek'

's-HERTOGENBOSCH - Van 19 april tot 30 oktober is de expositie Alles is Koek te zien bij de VVV aan de Markt te 's-Hertogenbosch. Studente aan de kunstacademie St. Joost in 's-Hertogenbosch Leonie van Wijk maakte een beeldroman met haar persoonlijke impressie over het verloren recept van de Bossche Koek door Jan de Backer. Haar opdracht was om een historische gebeurtenis in 's-Hertogenbosch op haar eigen wijze te visualiseren en koos voor het verhaal over de vondst van het Bossche Koek recept door de toen 4-jarige kleinzoon van Jan de Backer. De tekeningen zijn te zien tot 30 oktober bij de VVV in 's-Hertogenbosch. De expositie is gratis toegankelijk. Voor meer informatie: www.bosschekoek.nl



Erkend Smaakmaker

Biologisch, streekgebonden, koken met pure en eerlijke producten. De workshops van Landerijk en Casa Foresta hebben alle waarden in zich die centraal staan tijdens het themajaar Hoofdstad van de Smaak 2010 en zijn dan ook Erkend Smaakmaker. In dat kader organiseren ze dit jaar nog meer bijzondere workshops. Edwin: "Zo organiseren we binnenkort ook een High Tea met wilde bloemen. Dat wordt een soort picknick met gerechten die we bereiden van bloemen. Ook gaan we met Food, Fire & Fun weer het bos in op zoek naar paddenstoelen. We laten mensen dan zien welke paddenstoelen eetbaar zijn, wat de werking van paddenstoelen op hout is en hoe je ze zelf kweekt. Na afloop ontsteken we een kampvuur waar we een lekker houthakkersmaaltijd op bereiden en drinken we gezellig een wijntje."

De workshops Vergeten Voorjaarsgroenten uyt 't Velt vinden plaats op onder meer 15 mei, 13, 20 en 26 juni van 15.00 tot circa 21.00 uur. Start bij Landerijk in de Vugherstraat 65, gekookt wordt bij Bulthaup Keukens in de Vugherstraat.

Kosten: €75,- Aanmelden kan via: info@casaforesta.nl. Meer informatie: www.casaforesta.nl of www.landerijk.nl Voor meer informatie over de Hoofdstad van de Smaak 2010 en meer smaakactiviteiten: www.denboschsmakmakend.nl

brinkmans kookwinkel