

NIEUWSBRIEF

editie 8, dec 2014

De Soepclub (linkedin groep)

Vrienden van Soup-a-go-go

De winter!

De milde herfst is inmiddels over gegaan in de winter met al een paar dagen, vrieskou. Heerlijk op naar de stevige maaltijd soepen waar je een loopneus van krijgt!

Eerst toch nog even terug naar de afgelopen maanden. Waarin PROEFlokaal één van de evenementen was waar we aan mee hebben gedaan. Met een amuse diner op vrijdag en een vrij toegankelijk evenement op zaterdag, heeft het PROEFlokaal festival eind september haar eerste editie succesvol kunnen noemen. Met het heerlijk weer hebben we ook enorm geboft. De plannen voor een herhaling volgend jaar zijn al weer in de maak.



Soup-a-go-go heeft ook deelgenomen aan het Kingsnakes FoodFest in Rossum en de Herfstfair bij van den Oever in Geldermalsen.



Mijn overtuigingen en overpeinzingen!

Nieuwsbrief 8

In de media duiken steeds meer berichten op dat mensen genezen van kanker. Dan niet door chemo-kuren of pillen maar 'gewoon' door de juiste voeding. Ik vind dat bijna ongelooflijk maar geloof wel dat het kan. Ik snap alleen niet dat er nog zo weinig berichten zijn over de toename van deze goede voedingsstoffen of combi's daarvan in behandel methodes in ziekenhuis etc. Of staat daar toch de farmaceutische industrie tussen? Of misschien wel wet- en regelgeving van de nederlandse overheid of zelfs de Europese?

Het onderwerp intrigeert mij enorm, want dat zou toch fantastisch zijn? Is het dan ook niet meteen mogelijk vele vormen van kanker te voorkomen? Of doen we dat eigenlijk inmiddels al? Met ons veel gezondere eetpatroon in vergelijking met 10 jaar geleden? Of weten we van vele vormen van kanker nog niet eens waar het vandaan komt laat staan hoe we het kunnen voorkomen of zelfs genezen? Of zijn situaties, ziektebeelden gewoon te complex om zo maar te kunnen zeggen waar het vandaan komt?

Ik ben natuurlijk geen medicus, laat staan wetenschapper of onderzoeker. Maar dat de positieve invloed van verse gezonde voeding op ons lichaam groot is en dat de juiste voedingsmiddelen in een



De Soepclub

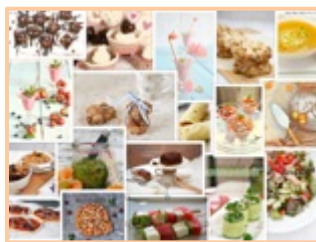
bepaalde situatie kunnen bijdragen aan optimalisatie of verbetering, staat wat mij betreft als een paal boven water. Daar hoef je geen wetenschapper voor te zijn, maar gewoon gezond boerenverstand is m.i. voldoende. Wat vinden jullie eigenlijk? Iemand al eens meegemaakt dat er positieve invloed gemeten is? Binnenkort ga ik over dit thema verder in mijn blog op de website. Interesse gewekt, houd de weblog in de gaten. ([WEBLOG](#))



Nieuwtjes

EEN DROOM KOMT UIT

Ik ben één van de co-auteurs van een kookboek. Uiteraard zal het hoofdstuk SOEP van mijn hand komen. Onder de naam NATUURLIJK SAMEN KOKEN, zal dit kookboek medio 2015 op de markt komen. Hier het zogenaamde Moodboard om alvast een gevoel bij het boek te krijgen



De rode draad is gezonde voeding! Het wordt een enorm mooi en toegankelijk kookboek met ca. 20 hoofdstukken en naar verwachting zo'n 300 pagina's. Ben je getripped en heb je interesse in het boek, stuur mij dan een mailtje en ik zet je alvast op de lijst om een boek voor je te reserveren.

In de vorige nieuwsbrief had ik het al even over productontwikkeling. Met

trots kan ik nu aangeven dat ik inmiddels een aantal verse sauzen aanbied. De sauzen worden ingemaakt en zijn daardoor, puur natuur en dus zonder conserveringsmiddelen enkele maanden houdbaar. Hieronder de smaken van dit moment. De inhoud van een pot is ca. 430 ml.



Ook wordt op deze manier, van duurzaam houdbaar maken, een voorraad aangelegd met soepen. Op dit moment zijn de smaken: Rode Bieten. Paksoi met ei en Paprika verkrijgbaar.

Twee potjes in een leuk tasje maakt meteen een leuke cadeausuggestie voor de Feestdagen. Zie de website voor de mogelijkheden.



Feestelijke soepen en sauzen

Ook dit jaar maakt Soup-a-go-go het je heel gemakkelijk met de Feestdagen. De Feestelijke soepen en nu dus ook sauzen zijn te bestellen tot 19 dec. a.s.

De volgende soepen en sauzen zijn te bestellen:

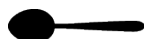
- * Heldere Runderbouillon met fijne groente
- * Mosterdsoep
- * Knoflook-Kaassoep
- * Hollandse Ertwensoep



- * Sjalottensaus met rode wijn
- * pittige Tomaten-Groentesaus
- * Ananas- Kerriesaus
- * Stoofschotelsaus

Meer info en bestellen kan gemakkelijk via de onderstaande link naar de website:

FEESTELIJKE SOEPEN & SAUZEN



Kalender

19-12	Laatste besteldag Feestelijke soepen en sauzen
24-12	Ophaaldag 1
31-12	Ophaaldag 2



Tot slot

De nieuwsbrieven van De Soepclub (Vrienden van SOUP-a-go-go) hebben als doel het informeren, enthousiasmeren en betrekken van de lezers bij alle ontwikkelingen rondom het bedrijf, de soepen en de markt. Een brede doelstelling die past binnen de visie van SOUP-a-go-go; **het op een hedendaagse manier bewustwording creëren voor gezond, vers en gemakkelijk eten, vol van smaak.** Daarnaast hoop ik natuurlijk gewoon op een toegankelijke manier nieuwtjes te verspreiden waar iedereen elke keer weer naar uitkijkt! Mocht je de nieuwsbrief niet meer willen ontvangen stuur dan een mailbericht met

onderwerp "geen nieuwsbrief soup-a-go-go" naar info@soup-a-go-go.nl Kijk ook eens op de site www.soup-a-go-go.nl en 'like' de Facebookpagina 'Soup a go go'.

Manita
manita@soup-a-go-go.nl
 06-12705693

