

*Manita Rovers in haar eigen kleine moestuintje naast haar woning in Zaltbommel.*

*Foto: Tom van Engelen*

## Avontuurlijk met soep en smaken

**Jakkes, groene soep! Dat lust ik niet! Wie heeft dat zijn kroost al eens niet horen roepen aan de eettafel? Maar wat nou als de soep paars is? Blij gezichten, en het gezonde eten gaat er met een lach in. Manita Rovers vertelt.**

*Door Tom van Engelen*

**ZALTBOMMEL** – Wat aan verschil een paar jaar kan maken. De 41-jarige Bommelse Manita Rovers liep al een tijdlang rond met het idee ‘iets’ met biologische soepen te gaan doen. “Het idee ontstond na een discussie op school; hoe krijgen we onze kinderen zo ver om goed eten te nuttigen? Een lastig concept, want een kind heeft niet echt een beeld bij ‘goed eten’. Ik dacht toen na over het leren waarderen van smaken. De oplossing ligt volgens mij in het ervaren van die smaken, met zo min mogelijk smaakversterkers als bijvoorbeeld zout. Hoe smaakt een tomaat nu werkelijk? Als je met die insteek begint, kun je met ingrediënten enorm variëren.”

Het kwam zo uit dat Manita de handen vrij had om een nieuwe uitdaging aan te gaan. Ze merkte bovendien dat het Umfeld voor biologische producten enorm was veranderd. “Iedereen heeft er vandaag de dag de mond vol van, wat een verandering ten opzichte van een paar jaar geleden!” Ze koppelde dat handig aan de hernieuwde belangstelling voor soep, en voila, het bedrijf Soup-a-go-go was een feit.

Wie een abonnement neemt op Soup-a-go-go (mail naar [manita@soup-a-go-go.nl](mailto:manita@soup-a-go-go.nl) of bel naar 06-12705693) kan wekelijks verse soep nuttigen. Manita bereidt de soepen op dinsdag en vrijdag en levert dan minimaal een liter af; genoeg voor een gezin van vier personen. “Ik werk op een traditionele manier, dat wil zeggen dat de soep dubbel getrokken is. De basis is daardoor intenser.” Daarna begint het avonturieren. “Mensen waarderen dat, het heeft iets verrassend om te zien wat er steeds uit de ketel komt. De ene keer spreekt het aan, de andere keer niet, maar dat is het uitdagende. Ervaar het eens! Laatst had ik rode bietensoep die er welhaast paars uitzag. Ik kreeg daarop gemengde feedback, maar reken maar dat sommige kinderen het heel interessant vinden”, zegt Manita met een lach.

Met Soup-a-go-go sla je twee vliegen in één klap: je eet bewust gezonder, en het is lekker makkelijk om één dag in de week niet na te hoeven denken over wat je vanavond weer gaat eten. Wie kennis wil maken met Manita en haar producten komt zaterdag 22 juni naar de opening van de TorenTuin (vanaf 14.00 uur) of bezoekt zondag 23 juni het wijndomein in Hurwenen. Een pannetje soep van Manita is ook te proeven op het Soepenfestival in Alem.

[www.soup-a-go-go.nl](http://www.soup-a-go-go.nl)