

NIEUWSBRIEF

editie 7, sept 2014

De Soepclub (linkedin groep) Vrienden van Soup-a-go-go

De zomer !

Heerlijk die zon, de hogere temperatuur, maar zeer zeker ook de ruime keuze in verse groentes en fruit! Dat maakt de drang naar het zoeken van nieuwe smaakcombinaties des te uitdagender. Ook mijn moestuin is weer volop in de groei en de bloei (geweest).

Mijn vakantie naar Italië was weer een 'snoepreisje'. In die zin dat het weer heerlijk toeven en proeven. Veel ideeën weer opgedaan, naast smaakcombinaties ook nieuwe producten. Daar wellicht in de toekomst meer over!

Maar eerst nog even 2 zeer leuke, nieuwe activiteiten van voor de vakantie.

Op 26 juni heb ik mijn educatieve Smaakworkshop geven voor 7 groepen van de Franciscusschool. Enorm leuk dat de school op die manier een verbinding wilde maken met de onlangs aangelegde moestuin naast de school. Tijdens de workshop hebben de kinderen op 3 manieren kennis gemaakt met verse groente en kruiden.

Allereerst natuurlijk proeven, als tweede ruiken en tot slot voelen. De kunst is om ze te stimuleren de ervaringen op geheel eigen wijze te benoemen. Dit soort ervaringen leggen namelijk een goede basis en zullen de toegankelijkheid van verse groente en kruiden zeker vergroten. Super leuk en

super belangrijk in een stuk bewustwording van wat we eten! ([klik hier](#) voor leuke foto's)

Als tweede de "Slakkendag".

In de vorige nieuwsbrief heb ik al even aangehaald dat ik bezig was met het maken van bouillons om de slakken van Slow Escargots zowel in te koken als te bewaren. Inmiddels zijn we ook al een stap verder gegaan en hebben we een unieke soep gemaakt waarin de slakken van Lennard ter Hall zijn verwerkt. Een verrassende Maissoep met Escargots! Na enkele versies en de nodige finetuning in smaak en souplesse zijn we tevreden over het eindresultaat. Op zaterdag 28 juni jl. hebben deze soep gepresenteerd op de Open Dag van Slow Escargots. Een gezellige, druk bezochte dag, waar liefhebbers en nieuwsgierigen alles te weten zijn gekomen over de slakenteelt in Nieuwaal en konden proeven van de lekkernijen.

Inmiddels is een mogelijke tweede soep in de maak, maar die smaak houden we nog even als verrassing!. De Maissoep met Escargots is inmiddels te koop via Slow Escargots.nl of via mij! De moeite waard om te proberen!



Mijn overtuigingen en overpeinzingen!

Deze keer blijven mijn gedachten hangen bij de reacties die ik krijg en de gesprekken die ik voer rondom mijn bedrijf.

Eten doen we allemaal! Lekker eten willen we allemaal. Inmiddels wil bijna iedereen ook wel gezond en bewust eten.

Een vraag die ik kreeg van een 8 jarig meisje tijdens de smaakworkshops, zal ik niet snel vergeten. Ze vroeg namelijk: Hoe weet jij dit allemaal? En waarom weet jij dit allemaal? En ik dacht, nadat ik haar netjes antwoord had gegeven, dat eigenlijk iedereen dat tot op een bepaald niveau zou moeten interesseren.

We hebben er allemaal dagelijks mee te maken, het heeft grote invloed op ons leven en welzijn en als je het nog breder wil zien, op de wereld om ons heen.... En hoe komt het dan toch dat velen van ons er echt helemaal niet bij stil staan. Absoluut nooit de moeite nemen om een etiket te bekijken en 'merk-trouw' maar hetzelfde pakje of zakje, blikje of potje uit het schap in de supermarkt pakken?

Terwijl het aantal berichten via de (social) media over gezondheid, slechte en goede (biologische) voeding, de invloed van gezonde voeding en zelfs de helende werking (afbreuk van kankercellen) van bewust gezonde voeding toch enorm is gestegen de afgelopen jaren. Vergeet ook niet de vele campagnes van de overheid, gemeentes, stichtingen en overige instanties. Zouden die dan toch maar zo'n klein percentage van de doelgroep bereiken?

Ook hoor ik vaak dat men niet weet hoe je vele groente, gerechten en bijzonder voedzame ingredienten etc moet klaar maken of gebruiken. Maar dat oma of moeder dat vroeger wel altijd heel lekker kon. En de heerlijk smaakvolle groentes worden dan toch maar weer 'afgemaakt' met pakjes en zakjes. Hebben de marketing campagnes van Knorr, Unox en Maggie etc. dan schijnbaar wel gewerkt? Vandaar misschien wel de veel voorkomende termen als 'grootmoeders...', 'uit oma's keuken', 'traditionele...' of 'volgens oud recept...'?

Des te voldaan is eigenlijk mijn gevoel geworden na het geven van de smaakworkshops, waarin de basis van onze smaak op kinderlijk eenvoudige manier is uitgelegd. Want bewust eten begint toch bij smaak? Want als we het misschien zelfs vies vinden en puur doen omdat het gezond zou zijn.... kan het leiden tot obsessief gedrag. De zoveelste eetstoornis: Orthorexia is geboren!

Mijn overtuiging is dat als we vroeg beginnen met smaken typeren, door proeven, ruiken en voelen, wordt er een gezonde basis gelegd. Ervaren = leren. En op latere leeftijd en met gewoon boeren gezond verstand, ervaren wat voeding met je lichaam doet. Ieder lichaam en mens is natuurlijk (van nature) uniek dus is er geen passend voedingspatroon voor iedereen, hooguit richtlijnen en basisprincipes. Waarbij je bij deze laatste moet denken aan eiwitten, vetten, koolhydraten als bouwstoffen aangevuld met mineralen en vitamines.



Word je bewust van de invloeden die voedingsmiddelen op jou hebben!! Vind daar voor jezelf de balans in en kies bewust!

Uiteraard blijf je je eigen verantwoordelijkheid dragen, maar belangen, vooroordelen en de maatschappij liggen op de loer! (denk maar eens aan de wijziging van policy bij ziektekosten verzekeringen, hypotheekverstrekkers, zelfs werkgevers etc)

Tot slot. Deze overdenking heeft mij doen besluiten mijn Educatieve Smaakworkshops breder aan te bieden, ook voor volwassenen! Dus heeft mijn overpeinzing jou ook aan het denken gezet of weet jij een groep mensen of organisatie die graag met zo'n workshop aan de slag zou willen, neem gerust contact met mij op!



Nieuwtjes

Productontwikkeling is een van de zaken waar ik druk mee bezig ben. Mijn verse soepen op een duurzame en verantwoorde manier houdbaar maken. Zodat ik mijn afzetgebied kan vergroten. Super belangrijk voor mij is natuurlijk het behouden van de smaak en de kwaliteit.

Daarnaast ook onder het kopje productontwikkeling ben ik bezig met pure sauzen. Denk hierbij met name aan sauzen voor pasta, vlees of bijv. stoofpotten. Uiteraard weer met alleen natuurlijke ingrediënten, vers en veelal biologisch. Ook deze gaan in het proces van houdbaar maken mee.

Tot slot een klein tipje van de sluier, ook met andere iets minder saus-soep gerelateerde lekkernijen ben ik aan de slag. Hier zal ook weer de pure smaak, vers en gezond hoog op mijn lijstje staan!

Van een andere orde is de deelname aan het ProefLokaal Festival. Waar soup-a-go-go samen met Slow Escargots en vele andere combinaties van producenten en smaakmakers, zich zal presenteren op zaterdag 27 sept. in de tuinen van het Stadskasteel in Zaltbommel. De avond daarvoor is



er een Amuse diner, waar je in een sfeervolle ambiance kan genieten van lekkere hapjes en drankjes uit de Bommelerwaard. Hiervoor kun je kaarten kopen a 65 euro p.p. en dat is incl. 3 consumpties. Dus laat je verrassen door al dit lekkers en bestel snel je kaart(en), want vol is voll! (mail naar info@soup-a-go-go.nl incl. je tel.nr. en dan neem ik contact met je op)



Aanbieding

Op dit moment loopt er een mooie aanbieding via het blad MooiMegazien. Met de aanbiedingsbon uit dit blad krijg je namelijk bij het afsluiten van soep-abonnement de eerste liter soep GRATIS! Kijk snel in het blad en op de website www.soup-a-go-go.nl.



Kalender

26 & 27 sept	ProefLokaal Festival
???	Lancering potjes soep
???	Lancering nieuwe smaakvolle sauzen



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

