

# NIEUWSBRIEF

editie 3, augustus 2013

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

### TROUWE KLANTEN en groei!

Inmiddels bestaat SOUP-a-go-go ruim 3 maanden. En sinds de start heb ik trouwe klanten, die wekelijks genieten van de diverse biologische soepen. En ondanks de vakantie periode en de zomerwarmte groeit de klantenkring. **Bedankt allemaal** en hopelijk genieten jullie nog vele weken van de soepen!!

"Over smaak valt natuurlijk niet te twisten", maar proeven kan altijd! De proeverijen tijdens de Opening van de Torentuin, het Soepenfestival Alem en de Bionext open dag, waren dan ook mooie momenten voor velen om kennis te maken met het concept van SOUP-a-go-go en natuurlijk met de soepen.



Ook in augustus staat er weer een proeverij op de agenda. (zie kalender)



### Samenwerking

Voor een startende onderneming als SOUP-a-go-go, die vooralsnog regionaal actief is, is het natuurlijk van belang de samenwerking op de te zoeken. Aan mijn leveranciers- en klantenkant is dat absoluut geen probleem. Of het nu gaat om elkaar iets gunnen, elkaar promoten of (zakelijke) afspraken maken, moet ik zeggen dat dat voor de wind gaat. Graag zet ik dan ook enkele hiervan in het zonnetje: 't Ailand te Ammerzoden, De Terp te Erichem, de Stapsapotheek te Zaltbommel, Salon Elegant te Hedel, Wijdomein Oude Waalstroom te Hurwenen, Wijnen en partners te Zuilichem. En dan ben ik er zeker nog enkele vergeten. Hopelijk blijft deze lijst groeien!

### Doelgroep

De huidige primaire doelgroep van SOUP-a-go-go is consumenten die middels een abonnement elke week wordt voorzien van verse soep. De komende tijd zal ook de zakelijke markt benaderd gaan worden. Met de insteek van maatschappelijk verantwoord ondernemen en het promoten van gezond leven bij medewerkers, zal ik bedrijven benaderen met diverse mogelijkheden. Bijv. een SOUP-a-go-go maandabonnement mede of volledig gesponsord door de werkgever, als kerst-, verjaardags- of jubileumkado.



Mocht jij zo'n werkgever zijn of hebben, die open staat voor dit soort initiatieven, of wil jij je klanten een origineel cadeau aanbieden, schroom niet de gegevens of mijn gegevens uit te wisselen! Alvast dank daarvoor!



## Mijn zoektocht

Ook tijdens mijn vakantie in Italië ben ik bezig geweest met het ontdekken van smaken. Helaas misschien wel, moet ik zeggen dat zongerijpte groentes vaak toch echt wel lekkerder smaken dan die van Nederlandse bodem... Of zou het door de hele entourage komen?? Het volgen van een Umbrische kookles heeft mij weer een aantal verfijnde kneepjes van de Italiaanse keuken bijgebracht. Als ik een middagje vrij heb, ja want zo lang neemt het in beslag, maak ik nu de lekkerste pasta. Maar geduld is daarbij de hoofdzaak. Ook de eenvoudige pannacotta, een tot 1/3 ingekookte tomatensaus en het vullen van een lamsrug stonden op het menu. Natuurlijk heb ik onze kok ook uitgevraagd over de ZUPPA (soep) van Umbrië/Italië. Oorspronkelijk is Italiaanse soep een zogenaamd "armenmaaltje". Zeer hoge voedingswaarde met linzen, erwten, zaden, tarwesoorten etc. Aangevuld met spek, vet en restvlees. Dat op tafel kwam, gemaakt door grootmoeder, vaak in de koude maanden als de groentes van het land opraakten. Later toen Italië internationaler georiënteerd werd door o.a. Venetië, Milaan en Rome, zijn ook de koks meer hedendaagse soepen gaan maken, minder zwaar, met verse groente en minder vet vlees.

Maar zeker in Umbrië vind je in de gewone supermarkt nog steeds de zakjes met gedroogde ingrediënten voor de zware traditionele soep.



En op het platteland van Italië vind je nog wel de "Zuppa della Nonna" oftewel grootmoederssoep in restaurants! Zodra de koude tijd er weer aan komt en we allemaal meer baat hebben bij hogere voedingswaarden in onze maaltijden zal ik ook zeker deze Zuppa op het menu zetten!

Over de zomer en temperatuur gesproken, in de afgelopen maand zijn er meerdere malen soepen op het weekmenu verschenen die koud gegeten kunnen worden. Uiteraard is de Spaanse Gazpacho alom bekend maar ook zijn er legio combinaties te bedenken die koud net zo smakelijk zijn als warm. Groentes zoals bijv. tomaten, komkommer, bleekselderij, courgette, paprika, ui, prei en zelfs aardappelen, verwerkt in soep, smaken heerlijk op een warme zomerdag! Combinaties met fruit en uiteraard vis maken de zomersoep verrassend en af! Door gebruik te maken van groentebouillon ipv een vleesbouillon en melk ipv room wordt de soep ook minder zwaar (o.a. als gevolg



van het lagere vetgehalte), maar zeker wel zo gezond en voedzaam! Meer geheimen geef ik natuurlijk niet weg!

Tijdens mijn zoektocht ben ik gestuit op een enorm leuk boekje met weetjes over eten. Jan Paul Schuuten heeft het boekje "Graaf Sandwich en andere etenswaardigheden" geschreven. Enkele citaten:

Veel groenten komen uit Azië en zijn van daaruit naar Europa gekomen. Met onze erwten ging het andersom. Erwten komen van een klimplant die rond e middellandse zee groeide, al vind je ook veel andere soorten in Azië en het Midden-Oosten. Hier eten we alleen de erwten, daar eten ze ook de stengels en de blaadjes. En van de erwten zelf maken ze lekkere zoutjes. (recept van de zoutjes staat in het boekje)

Tomaten zijn eigenlijk bessen. Ze groeien aan struiken in Zuid-Amerika, en daar komen ze ook vandaan. Pas na de ontdekkingsreizen in de zestiende eeuw hebben de Spanjaarden de planten en zaden mee naar Europa genomen. Ze vonden de plant met die gekleurde bollen eraan wel mooi. Vervolgens duurde het nog honderden jaren voor men ze durfde te eten.



### Kalender

31-8	Open dag Kloostertuin met soepproeverij; Zaltbommel van 10.00 -16.00 (soep vanaf 11.30)
------	---



### 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! Kijk ook eens op de site [www.soup-a-go-go.nl](http://www.soup-a-go-go.nl) en 'like' de Facebookpagina 'Soup a go go'.

Manita  
[manita@soup-a-go-go.nl](mailto:manita@soup-a-go-go.nl)  
06-12705693

