

# AMUZE

A LIFE IN STYLE

Jouw  
Kiemtoren  
In huis

25x  
Thee-  
Salons

Creatief  
met Parma-  
ham

Food  
Trucks

Powerfoodie  
**Rens Kroes**  
Laat het smaken



Smaakvol garen met Crock-Pot®

# Slowcooking veroverd de wereld

Geen boter  
of olie nodig  
Zeer veilig  
Minimaal  
stroomverbruik



In diverse maten  
en uitvoeringen  
verkrijgbaar

Een ouderwets stoofpotje of een oosterse Rendang: de wereld houdt van suddergerechten. Engeland en Amerika zijn reeds lang overtuigd: Crock-Pot® is de essentiële nieuwkomer in de keuken. De temperatuur wordt volledig gecontroleerd en komt nooit boven de 96 graden uit. Dit heeft twee enorme voordelen ten opzichte van de ouderwetse stoofpan.

- **Er wordt niets 'kapot gekookt':** Alle originele smaken worden voor uw gerecht behouden.
- **U kunt de Crock-Pot® alleen laten.** Terwijl u de dag naar behoefte indeelt, bereidt Crock-Pot uw gerecht.

**Toepassingen:** curries, stoofpotjes, soepen, sauzen, taarten, perfect gegaard vlees. Maar wees gerust creatief! Aanbakken of verbranden bestaat niet met Crock-Pot®

## Zacht rundvlees in donker bier!

Verhit olie in een koekenpan en smoor (met zout en peper bestrooid) rundstoofvlees (lekker grove stukken, riblappen bijvoorbeeld) kort rondom. Doe intussen in de Crock-Pot®: een in ringen gesneden ui, twee eetlepels bruine suiker, wat groene kruiden (bijvoorbeeld uit de tuin: salie, peterselie, thijm, rozemarijn) en twee laurierblaadjes. Bestrooi het vlees met een eetlepel bloem en leg het bovenop de ui, in de Crock-Pot®. Giet in de hete pan die nu leeg is: een fles bruin bier (voor bittere smaak: stoutbier, zoet: dubbelbier of bockbier) en 250 ml runderbouillon. Meng 1 eetlepel tomatenpuree hierdoor. Laat dit heet worden en voeg het dan toe aan het vlees, in de Crock-Pot®. Het geheel moet ongeveer voor driekwart onder het vocht komen staan. Op een lage stand kan het 8 tot 10 uur stoven, voor een boterzacht resultaat. Op een hoge stand wordt aanbevolen: 5 tot 6 uur.

Serveertip: met gekookte aardappelen, bruin brood.  
**Eet smakelijk!**

**CROCK·POT®**  
♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦

Crock-Pot® Slow Cooker. Adviesprijs € 139,95

**PASSION  
FOR FOOD**  
BY it em  
HIGH QUALITY KITCHEN APPLIANCES

VOEDSEL  
DROGEN

04

Inmaken, fermenteren  
en bewaren.

FOOD  
BLOGGER

08

Culinair fotografe Regula  
Ysewijn roert in de pot.

IN DE WOK

10

Met overschotjes  
kook je zo!

FOODTRUCKS

12

Streetfood tijdens  
koudere  
temperaturen.

GOED  
BEWAARD

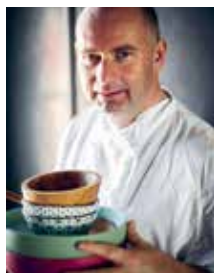
14

De handige  
opbergdoosjes van  
Sistema.

KOMKOMEN-  
TIJD

16

Sterrenchef  
Bart De Pooters serveert  
uit een kommetje.



Kiemtoren  
Point-Virgule

terracotta kiemtoren  
€ 29,95

22

Aangenaam wijn  
schenken met Sepideh.

WIJN  
PROEVEN

24

Wie Italië zegt, zegt  
pizza, pasta, maar  
zeker ook parmaham.

OEROUW  
PRODUCT

32

Madam Confituur  
over haar boek.

CONFITUUR

35

Sla je slag en ontdek  
de leukste acties.

VEEL-  
VOORDEEL

42

Rens Kroes' passie voor  
healthy food.

FOOD-  
BLOGGER

44

Kiemtoren,  
gezond groenten en  
kruiden telen.

IN DE KIJKER

52

25x fijne adresjes  
om (high) thee  
te drinken.

TEATOUR

AMUZE is een uitgave van:  
Domensino Media bvba  
Caroliën Domensino  
Pieter De Coninckstraat 1  
2600 Antwerpen - België  
www.wemakemagazines.tumblr.com  
tel. +32-(0)477-851913  
e-mail: domensino@telenet.be

Redactie Caroliën Domensino, Thea Swierstra, Laura Van Himbeek, Priscilla Teunissen,  
Sanne von Meijenfildt, Leonie Bos, Tjime Kootstra, Lies De Creus en Caroline De  
Schipper. Hoofdredactie Caroliën Domensino Vormgeving De Poedelfabriek Fotografie  
Kris Vlegels

Copyright © Amuze magazine 2016 | Niets uit deze uitgave mag, op welke wijze dan ook, verveelvou-  
digd worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever en andere auteursrecht-  
hebbenden. Afwijkingen in prijzen, afbeeldingen en teksten voorbehouden. Prijzen van elektrische  
apparaten zijn exclusief verwijderingsbijdrage.

AMUZE  
A LIFE IN STYLE

powered by

point  
virgule

www.point-virgule.be

# Voeding inmaken, fermenteren en bewaren



VOEDSEL INMAKEN, FERMENTEREN EN BEWAREN IS EEN NIEUWE TREND IN DE CULINAIRE WERELD. HET PAST IN HET IDEE VAN GEZOND EN GOEDKOOP ETEN EN HET VOORKOMEN VAN VERSPILLING.

Er zijn tal van voordelen om dit te doen. In alles wat we eten zit water en dat geeft bacteriën, gisten en schimmels de kans om te groeien. Vaak moeten we daardoor eten weggooien en dat is zonde.

Wie voedsel bijvoorbeeld droogt, veegt dit probleem van de baan. Want haal je alle water uit je voedsel, dan krijgen al die organismen geen kans om te groeien en jouw heerlijke eten te bederven. Je kunt het dus veel **langer bewaren**. Tot zelfs wel meer dan een jaar na datum. Verpak je het eten bovendien vacuüm dan blijft het nog twee of drie jaar goed.

Gedroogd voedsel smaakt bovendien veel intenser en er gaan weinig **vitaminen** verloren. Het neemt ook nog eens veel minder plaats in. Voedsel krimpt tot zo'n 90 procent als je alle vocht eruit laat. Dat betekent plek voor tien keer zoveel eten in je voorraadkast.

### Indianen

En wat dan met stokvis en die gedroogde vruchten, zoals tomaten, sinaasappels en rozijnen? Is dat dan geen voedsel drogen? En doen we dat dan niet al veel langer? Jawel. Voedsel drogen is een van de oudste methodes om voeding te bewaren. De indianen bijvoorbeeld probeerden steeds efficiënter vers voedsel in de zon en de wind te drogen zodat ze konden overleven wanneer er geen vers voedsel voorhanden was. De Khubilai Khan-soldaten gebruikten in de tijd van **Marco Polo** gedroogd vlees, bessen en poeder van zongedroogde melk.

Door de eeuwen heen werden technieken om voedsel te bewaren steeds verder verfijnd. In de 18e eeuw werd de eerste voedseldroger met permanente warmeluchtstroom gebouwd in Frankrijk. Tegenwoordig kun je voedsel drogen met een **voedseldroger**. In een gewone heteluchtoven lukt ook, maar een nadeel van de heteluchtoven is dat je de temperatuur niet kunt regelen. Die temperatuur is vaak te hoog. Voedsel drogen doe je namelijk tussen 35



**Kilner** faceted bokaal met beugelsluiting  
950ml - € 6,95



**Sunartis** digitale universele huishoudthermometer - € 15,95





en 68 graden. Bovendien heeft elk soort voedsel zijn eigen temperatuur. Een te hoge temperatuur zorgt ook nog eens voor vitamieverlies.

Nog een minpunt is dat je om de vochtige lucht af te voeren een houten lepel tussen de deur moet zetten. Hierdoor gaat er echter veel **energie** verloren, wat dit droogproces een stuk duurder maakt dan de 50 cent die het gebruik van een voedseldroger per keer kost. Het goedkoopste is natuurlijk om alles buiten te drogen, maar daar is ons klimaat niet zo geschikt voor.

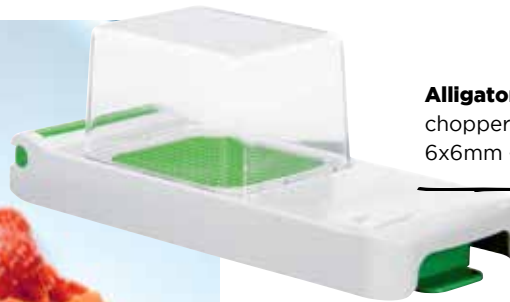


**Kilner**  
inmaakbokaal 1L  
- € 4,65

Ook **fermenteren** is een techniek dat stamt uit de koelkastloze tijd. Uit angst voor epidemieën bestrooiden mensen hun eten met zout en borgen het vervolgens op in potten die ze luchtdicht konden afsluiten. Anders dan bij gedroogde voeding moet gefermenteerde voeding juist onder (eigen) water staan. Eten kun je op deze manier maandenlang bewaren. Wel is het zo dat het een wat zurige smaak krijgt.

Voedsel **inmaken** met azijn en suiker kan ook. Suiker heft de smaak van azijn op zodat het eten zeker niet zuur is. Door de combinatie van beide kun je het eten bovendien jarenlang in inmaakbokalen bewaren. Handig is dat je genoeg alle soorten fruit en groenten kunt inmaken.

Hoe je het ook doet, je kunt **eindeloos** veel eten bewaren door het te fermenteren, in te maken of te drogen. Voor het drogen komen zelfs complete maaltijden in aanmerking. Claudia Kuyken beschrijft in haar boek *Koken met gedroogd voedsel* maar liefst meer dan 130 recepten die als basis gedroogde voeding hebben.



**Alligator**  
chopper met opvangbak  
6x6mm - € 34,95



**Kilner**  
ronde fles met  
beugelsluiting  
70ml - € 3,95



**Lurch**  
kersenontpitter -  
€ 22,95



VUL MET LEKKERE PUDDING,  
YOGHURT PARFAIT OF CHOCOLAT  
CHIPS EN GEEF HET MEE  
AAN JE GASTEN.



**Kilner**  
ronde bokaal met beugelsluiting  
125ml - € 4,25

Claudia Kuyken en Jean Vanhoof - *Handboek voedsel drogen*.  
Uitgeverij Wecken online G.V.C. - € 19,95.  
Claudia Kuyken - *Koken met gedroogd voedsel*.  
Uitgeverij Wecken online G.V.C. - € 21,95.

# REGULA YSEWIJN FOODBLOGGER

Regula Ysewijn (33) bracht haar boek *Pride and Pudding* uit, werd door Jamie Oliver in de krant *The Sunday Times* uitgeroepen tot zijn favoriete foodblogger en laat haar boek nu helemaal tot zijn recht komen in een Engelse versie dat het buitenland gaat veroveren. Kortom: de Antwerpse timmert dus behoorlijk aan de weg.

Regula is onder meer culinair fotografe, van jongs af aan gepassioneerd door de Britse keuken en een autoriteit op het vlak van de Britse eetcultuur. Dankzij haar blog [www.missfoodwise.com](http://www.missfoodwise.com) werd ze opgepikt door verschillende Britse kwaliteitskranten zoals *The Guardian*, *The Daily Telegraph* en *The Sunday Times* en was ze al te gast in kookprogramma's van gerenommeerde koks als Heston Blumenthal en Jamie Oliver. Ze fotografeerde ook voor talrijke kookboeken van andere auteurs. Daarnaast is ze al jaren jurylid in de prestigieuze Great Taste Awards.

## Very tasty masterpiece

In haar boek neemt ze je mee op reis door de fascinerende culinaire geschiedenis van Groot-Brittannië en vertelt ze waarom de Britse keuken ten onrechte een slechte naam kreeg. Via authentieke en historische Britse gerechten, die in dit boek door Regula werden vertaald naar recepten voor de 21ste eeuw, kun je lang vergeten smaken opnieuw ontdekken. "Sinds de jaren negentig, met de opkomst van de gastropubs, kent de Britse keuken een echte revival", zegt ze. "Ze is wat vergelijkbaar met de Italiaanse: regionaal, de producten staan centraal en er zit altijd veel traditie en geschiedenis achter."

Het verrassende kookboek, om uit te koken én te lezen, verscheen in oktober vorig jaar in België, is sinds april dit jaar ook internationaal in Engelse versie verkrijgbaar en oogstte veel lof. "My god, it's a truly wonderful thing of beauty... a very tasty masterpiece!", was de reactie van Jamie Oliver. *The Guardian* Cook noemde *Pride and Pudding* "a beauty of a book". Ook bij het grote publiek is Regula erg geliefd. Haar Instagram account telt inmiddels meer dan 24.000 volgers.

Instagram: [missfoodwise](https://www.instagram.com/missfoodwise)  
[@regula@missfoodwise.com](https://www.instagram.com/regula)

## HAAR STIJL



Boek: De Nederlandstalige versie  
van *Pride and Pudding* voor € 35



### **GOED GEMETEN**

Het is cruciaal om olie, bloem, bakpoeder of gist exact af te meten voor het gewenste resultaat. De tool is bijzonder handig voor de eerder elegantere baksels mee te maken. Een beetje teveel van het een of het ander kan ervoor zorgen alles totaal mislukt. Het is een leuke gadget!

**Sunartis digitale weeglepel** - € 22,95



### **MENGKOM**

Een mengkom is essentieel want als je netjes ingrediënten wilt mengen dan heb je een grote mengkom nodig. Ik geef de voorkeur aan een grote variant, want dan is de kans kleiner dat je knoeit. Graag maak ik minder schoon.

**Mason Cash mengkom**  
Cane 10L - € 69



### **MAATBEKERS**

Als je cake en taart maakt, dan moet je je echt aan de maateenheden houden. Ik heb een maatbeker onlangs nog gebruikt tijdens een Food-festival in Wales waar ik *snake beignets* heb gemaakt.

**Mason Cash baker street set van 3 maatbekers** - € 15,95

**EEN DEEGROL** Is belangrijk als je je deeg voor je taart of koekjes tot een bepaalde dikte wilt uitrollen om het juiste resultaat te bekomen. Ik gebruik graag een houten deegrol dat perfect in mijn antieken keuken past. Ik heb er onlangs bake well pudding mee gemaakt, een recept uit mijn laatste boek.

**Point-Virgule deegrol beuk designed by Mathias De Ferm (L 46cm Ø 4.4cm)** - € 15,95



### **TROLLEY**

Moest ik niet met mijn fiets overal naar toe gaan dan komt een leuke trolley uitermate goed van pas. Het is erg handig dat je dan niet alles moet dragen want zware dingen zeulen is niet goed voor je rug. Bovendien kun je ook veel meer mee pakken zoals 5 kilo patatjes bijvoorbeeld.

**Rixx shopping trolley**  
**Geometric heldere kleuren**  
25L - € 79,95



### **TULBANDVORM**

Ik maak graag een *lemon & poppy seed drizzle cake* in een tulbandvorm en giet daar graag nog siroop op basis van citroensap en suiker over wanneer ik de cake net uit de oven haal. Doordat ik er van tevoren gaatjes in heb geprikt wordt de cake heel *sticky* en doordrenkt.

**Kaiser Noblesse tulbandvorm Ø 22cm** - € 17,50

### **MANDJE**

Op mijn keukentafel staan hele oude Engels aardewerken. Heel veel hypermoderne zaken zal ik minder snel aankopen. Een open fruitmand is natuurlijk goed om het fruit te laten ademen. Ik vind dit een zeer goed idee omdat de lucht kan circuleren zodat het fruit langer goed blijft.

**Point-Virgule mand donkerblauw**  
(31x29.5x19cm) - € 24,95



# Wokken met restjes

JE HEBT NOG WAT GROENTEN EN WAT VLEES OVER VAN EERDERE MAALTIJDEN EN JE WEET NIET GOED WAT JE ER MEE MOET DOEN? GOOI ZE ZEKER NIET WEG, MAAR DOE ZE IN DE WOK.



**TIP**

ZORG DAT JE VETSTOF GEBRUIKT  
DAT NIET VERBRANDT.



**Point-Virgule** licht gietijzeren wok  
met deksel Ø 30cm - € 55,95

Je hebt de dag ervoor kipfilet gegeten en er zijn nog twee filetjes over. Niet genoeg voor een heel gezin als je aan een klassiek maaltijd met aardappelen, groenten en vlees denkt. Maar wel als je het in de wok doet met wat groenten en rijst of pasta. Zo heb je in een **handomdraai** weer een maaltijd voor drie of vier personen.

Hetzelfde geldt voor verschillende restjes groenten. Doe ze samen in de wok, voeg wat vlees of vleesvervangers toe, samen met pasta, rijst of bijvoorbeeld gebakken aardappelen en je hebt een **volwaardige maaltijd**.

Zo krijgt het eten bovendien weer de bestemming dat het hoort te hebben en belandt het niet in de vuilnisbak. Wokken is dus een ideale manier om **voedselverspilling tegen te gaan**. Daarnaast is het ook een heel handige manier van koken, want je tovert er in een handomdraai iets lekkers mee op tafel.

Wokken is tenslotte ook **een gezonde manier van koken**. Je gebruikt een minimum aan vetstof, dus bevatten de gerechten weinig cholesterol en calorieën.



**Point-Virgule** wok uit carbonstaal met excalibur antikleeflaag Ø 30cm - € 43,95

**TIP**  
ZET JE PAN NOOIT  
OP HET VUUR  
ZONDER EERST  
OLIE IN TE DOEN.



**Point-Virgule** stoommandje in bamboe Ø 21cm - € 14,95



**Point-Virgule** wok uit carbonstaal met antikleeflaag en bamboe handvat Ø 36cm - € 43,95

**Point-Virgule** wok uit carbonstaal met antikleeflaag & bamboe handvat Ø 20cm - € 21,95

**TIP**  
ZORG ERVOOR DAT JE  
PAN NIET TE VOL IS.



**Weetje!** Door zijn typische vorm heeft de wok een **groot contactoppervlak** met je gerecht. Deze kan je opdelen in verschillende **warmtezones**: onderaan is de warmste zone, de zijkanten zijn minder warm. Hier kan je mee spelen tijdens het roerbakken. Ingrediënten die gemakkelijk verbranden, zoals knoflook, kan je hoger op schuiven. Vlees heeft een iets langere gaartijd en leg je wat lager in de wok.

# FOOD-TRUCKS

eten en drinken  
op straat



IN WERELDSTEDEN ALS NEW YORK, BERLIJN EN LONDEN WAREN ZE AL LANGER TE VINDEN IN HET STRAATBEELD, MAAR INTUSSEN GAAT ER IN BELGIË OF NEDERLAND OOK BIJNA GEEN **FESTIVAL** MEER DOOR ZONDER FOODTRUCKS. KLEINE KRAAMPJES OP WIELEN WAAR JE EEN BREDE WAAIER AAN ETEN KUNT KOPEN, VAN PIKANTE WRAPS EN KNAPPERIGE CHURROS TOT GEVULDE AARDAPPELEN EN GEZONDE HAMBURGERS.



Over foodtrucks en streetfood verscheen het boek *Barrio Cantina* van Kristin Costeur en Tim van den Heuvel bij uitgeverij Borgerhoff & Lambergts. Prijs: € 24,95.

De **foodtrucks** hebben inmiddels in België zelfs hun eigen festival: *Barrio Cantina*. Anders dan sommige andere **eet-festijnen** met kraampjes wordt dit evenement bewust laagdrempelig gehouden. Dit is een initiatief van Jo Bonte, die bekend is van het festival met wereldmuziek Polé Polé en van verschillende cafés in Gent. Hij organiseerde in de jaren '80 en '90 avontuurlijke reizen door heel Afrika, waar hij de **streetfoodcultuur** leerde kennen, niet als een hip fenomeen maar als een maatschappelijke noodzaak.

Foodtrucks zijn niet louter een zomers verschijnsel. Er bestaan heuse **winterfestivals** voor deze mobiele keukens. Wij kozen enkele kraampjes met kost die je warm houdt.



### Veul Soeps

*Veul Soeps* uit Breda maakt verse soepen en salades op **ambachtelijke wijze**. Eigenaars Patricia en François gebruiken daarvoor verse lokale ingrediënten. En dat alles volgens de kunst van de eenvoud. "Je vindt bij ons geen producten met ingewikkelde ingrediënten, maar ze zijn wel vol van smaak en authentiek", zeggen ze zelf. Naast soep kun je bij *Veul Soeps* ook stoofvlees, ragout en gehaktballetjes in vleessaus krijgen en in de winter ook stampotten, want *Veul Soeps* gaat met de seizoenen mee.

[www.veulsoeps.nl](http://www.veulsoeps.nl)

### Hieper de Pieper

De foodtruck *Hieper de Pieper* is ontstaan vanuit de eerste biologische snackbar van Nederland. Bij *Hieper de Pieper* krijg je biologische, vegetarische, veganistische en **gluten-vrije producten** in de vorm van bijvoorbeeld frieten (met of zonder **stoverij**), hamburgers en de door de Amsterdamse initiatiefnemers zelf ontwikkelde zeewierkroket. Zowel liefhebbers van vlees als vegetariërs en veganisten kunnen hier terecht. *Hieper de Pieper* heeft nog een kleiner broertje dat heel toepasselijk *Hieper de Piepertje* heet.

[www.hieperdepieper.nl](http://www.hieperdepieper.nl)



### Der Tirolerin

*Der Tirolerin* is een foodcaravan met verse ambachtelijke **Oostenrijkse lekkernijen**, zoals een broodje *zwiebelrostbraten* met gebakken uien en rosbief en *kaiserschmarrn* voor wie graag iets anders dan de standaardpannenkoek eet. Uiteraard ontbreekt ook de **wienerschnitzel** niet. Een andere topper is de *Tiroler gröstl*, waarbij aardappelen met spek en een gebakken ei geserveerd worden. Hoe winterser kan het zijn? Je hoeft er niet eens meer voor op skivakantie.

[www.dertirolerin.nl](http://www.dertirolerin.nl)

### Ons Lucy

In de retrocaravan van *Ons Lucy* uit Brecht kun je terecht voor allerlei warme wafels op een stokje die worden klaargemaakt terwijl je wacht. Natuur, bloedsuiker, chocolade-dip, chocolade-disco-dip of chocolade-nootjes-dip, het is allemaal mogelijk. Ook de chocoladesaus is warm. Ideaal voor koude dagen.

[www.onslucy.be](http://www.onslucy.be)

**Point-Virgule** 2 rijstkommetjes Ø 12cm blauw & groen met chopsticks - € 15,95



# Bewust bewaren

Met Sistema kun je alle kanten uit. Er zijn opbergboxen voor eten en drank, huishoudelijke spullen en kantoor-artikelen. Dankzij het comfortabele en mooi stapelbare systeem kun je bovendien gemakkelijk orde op zaken stellen in je living, keuken en kelder.



**Sistema** to go ontbijtkom met onderverdeling verkrijgbaar in 4 kleuren - € 5,60



**Sistema** microwave rechthoekige kom 525 ml - € 4,50



**Sistema** accent vershouder voor salade 3.5L verkrijgbaar in 4 kleuren - € 12,25



**Sistema** hydrate drinkfles Trio 580ml verkrijgbaar in 6 kleuren - € 9,50



**Sistema** accent sapkan 2L verkrijgbaar in 4 kleuren - € 11,75

**TIP**  
SOMMIGE LUNCH-  
BOXEN VAN  
SISTEMA ZIJN  
VOORZIEN VAN  
EEN PERFECT AF-  
SLUITBAAR POTJE.  
HANDIG OM EEN  
DRESSING, SAUS OF  
DIP VOOR JE ETEN  
VEILIG MEE  
TE NEMEN.



**Sistema** to go kom voor slaatjes met koelelement en bestek verkrijgbaar in 3 kleuren - € 11,75



**Sistema** storage opbergdoos met deksel & organiseerlade 1.7L - € 5,95



**Sistema** microwave rond bord 1.3L - € 9,95

# De juiste temperatuur

De **digitale** thermometer van Sunartis is je ideale bondgenoot in het huishouden. Je meet er niet enkel de temperatuur van vlees mee, maar ook van dranken, babyvoeding, gebak, diepvriesproducten en nog zoveel meer. Temperaturen tussen **-45°C en 200°C** worden binnen de **vier tot tien seconden** in grote cijfers op een lcd-scherm getoond wat de leesbaarheid makkelijk maakt. Een snelle en betrouwbare meting met de Sunartis thermometer in **roestvast staal**.



Sunartis digitale thermometer RVS - € 21,95

A close-up portrait of a chef with a slight smile, wearing a white chef's coat. He is holding a stack of three bowls: a light green one at the bottom, a white one with a black geometric pattern in the middle, and a light brown wooden one on top. The background is softly blurred, showing what appears to be a kitchen window.

# Komkommentijd

Eten uit een kom is niet zomaar een trend, het is eerder een uiting van liefde voor het eten zelf. Het is een plezier om te eten uit een kom of pot, omdat je het zo gemakkelijk in een hand vast kunt houden. Doordat het eten in een kom zit, liggen alle ingrediënten en componenten dicht bij elkaar, waardoor je ze eenvoudig samenbrengt. Bart De Pooter, chef-kok van tweesterrenrestaurant *Pastorale* in Reet, schotelt ons alvast het beste voor in een kommetje of zes.

## Point-Virgule

1. lepel uit bamboe designed by Mathias De Ferm - € 9,95
2. kom uit bamboe Ø 15cm H10cm - € 22,95
3. kommetje uit set van 4 kommen Curls & Drops Ø 13.5cm - € 26,95
4. kommetje uit set van 4 kommen Stripes & Geo Ø 13.5cm - € 26,95
5. kom uit bamboevezel ijsblauw 19x8cm - € 5,50
6. kom uit bamboevezel ijsblauw 19x8cm - € 5,50
7. kom uit bamboevezel framboos 19x8cm - € 5,50

## Gelakte Oosterscheldepaling

Met een Quinoa salade, granaatappel, gemarineerde gele biet en een mayonaise van grove mosterd.

**Tip van de chef!** Door Oosterscheldepaling te lakken in soya, mierikswortel en saké creëer je een lekkere umami smaak.

**Point-Virgule** kom uit bamboevezel gebroken wit (18x4.5cm)- € 4,95



**Point-Virgule** kom uit bamboevezel framboos (13x8.6cm) - € 4,50

## Rood fruit

Verschillende soorten rood fruit van frambozen, gele en rode aardbeien, bramen en Cassisbes geserveerd met ijs.

**Tip van de chef!** Serveer een bouillon van rood fruit op basis van kamillethee, mint en citroenschil apart om een mooie zuurtegraad en frisheid bij dit gerecht te creëren.





## Sardines

**Met een terrine van aubergine, geroosterde paprika, zwarte olijven en kappertjes.**

**Tip van de chef!** Serveer na het roken van de sardine met een kruidenvinaigrette op basis van ansjovis en peterselie, dragon, Parmezaan en pijnboompitten. Zo proef je zuiderse smaken!

**Point-Virgule** kom uit bamboevezel gebroken wit (18x4.5cm) - € 4,95

**Point-Virgule** kom uit bamboevezel gebroken wit (18x4.5cm) - € 4,95

## Mosselen

**In eigen vocht geserveerd met selder, venkel, een crème van avocado en een emulsie van jalapeño op basis van basilicumolie.**

**Tip van de chef!** Serveer verschillende soorten basilicumkruid in een salade van venkel en selder om een 'bite' in je gerecht te creëren.



## Zure haring

Met variëteiten van verschillende soorten gepekeld, gezouten en gefermenteerde komkommer, afgewerkt met pikkels en dille. Het gerecht ligt in een shake op basis van komkommer en karnemelk.

**Tip van de chef!** Serveer hierbij een aardappelpuree op basis van karnemelk om zo een betere balans te creëren tussen de gepekeld, gezouten en gefermenteerde komkommer.

**Point-Virgule** bamboe kom medium  
(Ø 15cm H 10cm) - € 22,95



**Point-Virgule** kommetje uit set van 4 kommen  
Stripes & Geo (Ø 13.5cm) - € 26,95

## Gerookte langoustine met specerijen

Met gelakte jonge wortels en geconfijte citroenschil, afgewerkt met een chorizo vinaigrette.

**Tip van de chef!** Na het roken van de langoustines, kan je deze lichtjes branden en afwerken met limoenrasp en geraspt Himalaya-zout. Hierdoor haal je de puurheid van de langoustine optimaal naar boven.

Met dank aan: Casimir Evens, keukenchef Pastorale. - Fotografie: Kris Vlegels

# Hip&Handig

Keukengadgets uit silicone zijn eenvoudig te reinigen, zijn duurzaam, hittebestendig en brengen kleur in je keuken.





**Dotz** ijsblokjesvorm  
kubus - € 5,95



**Dotz** siliconen  
panonderzetter rood -  
€ 8,95

**Dotz** lepelhouder  
aqua blauw - € 8,95



**Dotz** julienne dunschiller  
blauw - € 12,95



**Dotz** siliconen  
potclip grijs € 5,95



**Dotz** glasonderzetter set  
van 4 stuks rood - € 6,95



**Dotz** dunschiller grijs - € 11,50



**Dotz** opvouwbaar  
panonderzetter  
rood aquablaauw of  
grijs - € 6,95



**Point-Virgule**  
set van 6 crystalstones  
met zakje - € 13,95

De **crystalstones** zijn ideaal om je wijn te koelen zonder dat je wijn met water wordt vermengt, omdat je hier geen smeltend ijs in je glas hebt. Het zijn stenen uit natuurlijk kristalglas, die door het natuurlijk materiaal, eens bevroren, je wijn sneller koelen en de temperatuur langer behouden.

**Point-Virgule**  
wijnkoel-  
stick RVS met  
afsluitdop 30cm -  
€ 17,95



# Wijntip!

**Point-Virgule**  
vacuumstop - € 5,95



**Point-Virgule** kelnersmes-  
kurkentrekker Prestige  
lichtbruin hout - € 19,95



**Point-Virgule** vacuümpomp  
met 2 stoppen - € 8,95



**Point-Virgule**  
set van 2 RVS  
schenktuiten - € 7,95



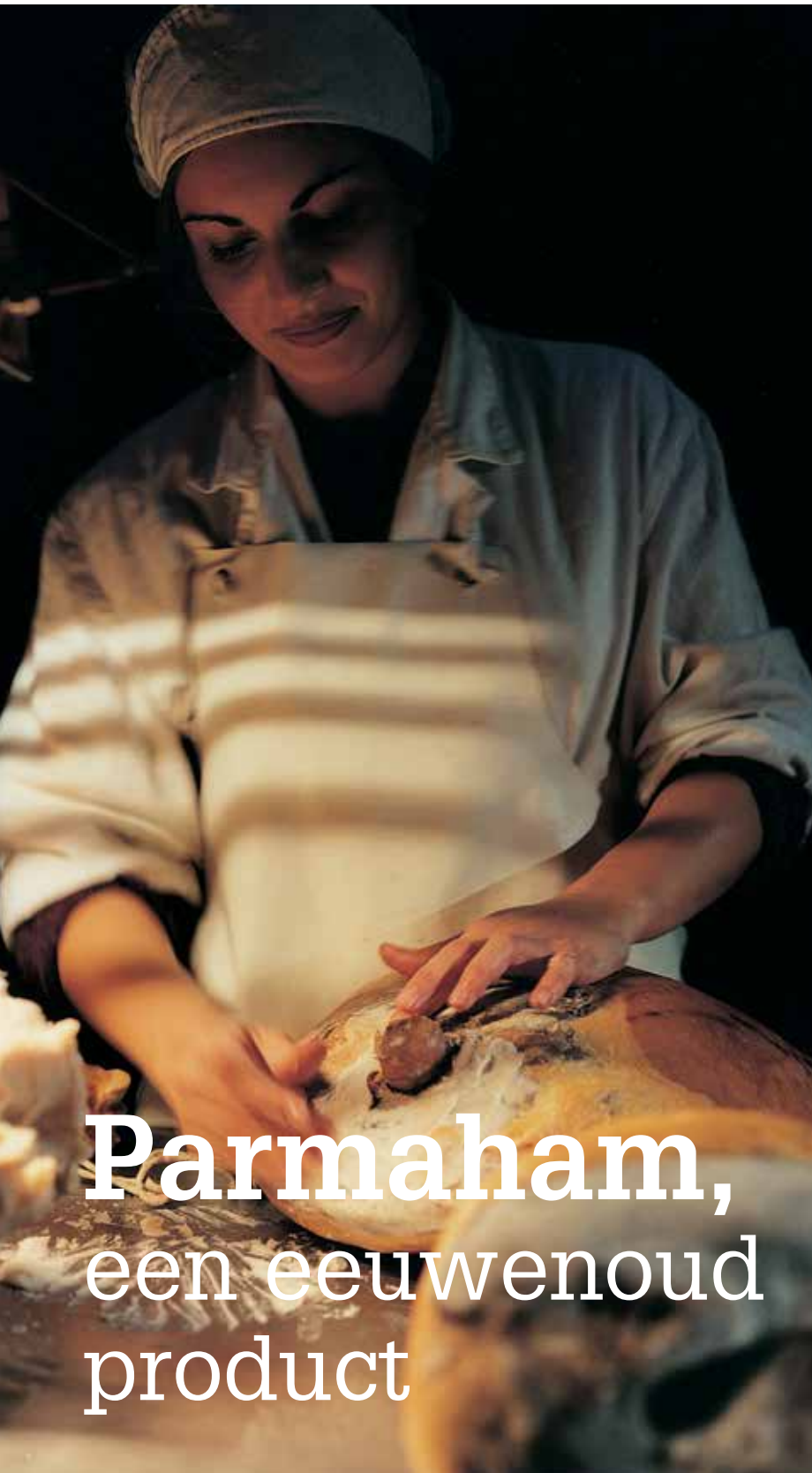
**Point-Virgule** schenktuit  
met filter - € 6,95

— WIJNTIP —  
**van Sepideh Sedaghatnia**

“Voor een spaghettiwijn laat ik me graag inspireren door Italië: de streek rond Valpolicella biedt zachte, romige rode wijnen aan. Tegenwoordig heeft elke supermarkt een Chianti Classico in haar assortiment.

De Sangiovese-druif is het uitgelezen gezelschap voor pastabereidingen met tomaten, runder- of lamsgehakt. Anderzijds is het met spaghetti ook bijzonder mooi toeven in Bordeaux. Kies voor een kruidige wijn dat flink wat zon heeft gezien. Cabernet Sauvignon en Merlot geven een mooie harmonie aan dit gerecht.”





# Parmaham, een eeuwenoud product

WIE ITALIË ZEGT, ZEGT ZON, PRACHTIGE LANDSCHAPPEN, ARCHITECTUUR, GESCHIEDENIS, MAAR OOK ZEKER ETEN. PIZZA EN PASTA UITERAARD. EN IJS, MAAR ITALIË IS OOK HET LAND VAN DE HAM. EN DAN VOORAL DE PARMAHAM.

In Italië worden jaarlijks **25.000.000 rauwe hammen** geproduceerd. Prosciutto crudo wordt gemaakt van de achterhammen van het varken. De naam prosciutto is afgeleid van het Italiaanse prosciugare, wat uitdrogen betekent. De fijnste en meest gekende gedroogde ham is **prosciutto di Parma** of **Parmaham**.

De oorsprong van Parmaham gaat ver terug in de tijd. Documenten tonen aan dat de Carthaagse generaal Hannibal tijdens zijn veldtocht door Italië in **217 voor Christus** halt hield in Parma, waar hij 'gezouten varkensbillen' proefde. Vijftig jaar later sprak ook de Griekse historicus Polybios over dezelfde producten en over een belangrijke export van Parma naar Rome.

Nu, na zoveel lange jaren, wordt Parmaham nog steeds vervaardigd in de typische Parmezaanse regio, volgens de **eeuwenoude tradities**. Daar wordt streng op toegezien door het **Consorzio del Prosciutto di Parma**. Zo hebben de varkens die in aanmerking komen een minimaal slachtgewicht van 160 kilo en zijn ze 9 maanden oud. Ze zijn bovendien afkomstig uit een van de elf subregio's die in een straal van 5 kilometer rond Parma liggen. Vandaag de dag groepeerst het consortium 200 productiehuisen, 190 slachthuizen en zo'n 5.500 varkensfokkerijen.

Parmaham is bovendien een zeer puur product. Er worden geen stoffen aan toegevoegd om kleur, geur, smaak en-of houdbaarheid te vergroten. Enkel een snufje zeezout zorgt voor een natuurlijke kruiding.

**Varieer met Parmaham**

Parmaham is een populair product om te verwerken in een maaltijd. Het biedt enorm veel **gebruiksmogelijkheden**. Iedereen kent natuurlijk Parmaham met meloen, vijgen, kiwi's of gewoon met brood. Steeds meer wordt Parmaham ook gebruikt in warme voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerecht of zelfs als dessert. **Drie koks** verklappen hun variant.

**Viki Geunes** is een culinair autodidact die in 2011 zijn tweesterrenrestaurant 't Zilte verhuisde van Mol naar het Museum aan de Stroom in Antwerpen.



## LUCHTIGE SLAMOUSSE, POMPELMOES, FRISSE YOGHURT EN KRUIDEN MET PARMAHAM

### Benodigdheden voor vier personen:

1 kropsla  
2 pompelmoezen  
200gr Parmaham  
250gr Griekse yoghurt  
kruiden  
0.5l melk  
8gr bindmiddel agar  
50gr mascarpone  
groene tabasco  
limoensap  
50gr room  
peper  
zout

1. slamousse: kook de kropsla kort af, verfris en pureer, meng hiervan 200gr met 50gr mascarpone, 7gr in water geweekte en in enkele lepels lauwe melk opgeloste gelatine, smaak af met peper en zout en voeg tenslotte 50gr licht geslagen room aan toe. Verdeel in vormpjes.

2. pompelmoes: haal de partjes uit de pompelmoes, vries deze in en klop lichtjes met een gewicht zodat er kleine segmentjes ontstaan, bewaar in de vriezer.

3. yoghurt: kook hiervoor 0.5l melk met 8gr agar (bindmiddel uit de bioshop) laat deze vervolgens afkoelen en draai deze glad met 250gr Griekse yoghurt. Smaak af met peper en zout, limoensap en wat groene tabasco.

4. kruiden: dresseer verschillende kruiden zoals zilverzuring, pimperl, capucijnblad, postelein op de ring samen met de plakjes Parmaham, yoghurtgel en werk het geheel af met de pompelmoessegmenten.



Brusselaar **Albert Verdeyen** kookt al vanaf zijn dertiende en is als televisie kok bekend van onder andere het programma Kookeiland.



## GEBAKKEN RIJST MET EI, PREI EN PARMAHAM

### Benodigheden voor vier personen:

200gr basmati-rijst  
4 sneetjes Parmaham  
1 ei  
1 prei  
1 ui  
bakboter  
peper  
2 el rijstazijn  
2 el sojasaus  
Thaise kruiden

1. Kook de rijst. Voeg per kopje rijst twee kopjes water toe. Voeg sojasaus en rijstazijn bij het water om meer smaak te krijgen in de rijst. Gebruik je gezouten sojasaus, voeg dan geen extra zout toe.  
2. Snijd de prei en de ui in brunoise.

3. Smelt de boter en zodra ze begint te 'zingen' mag je de groenten toevoegen. Zodra ze wat vochtig worden, als ze beginnen te 'zweten', is het tijd om de Thaise kruiden toe te voegen. Voeg er dan de Parmaham aan toe.  
4. Klop nu het ei en voeg dat bij de groenten. Neem een gewone pan. Pas de grootte van de pan aan naargelang de hoeveelheid groenten die je gebruikt.  
5. Voeg de rijst toe en meng alles goed.

**Benodigdheden  
voor vier personen:**  
2 plakken Parmaham  
80gr eigeel  
20gr gist  
80ml melk  
80ml water  
250gr bloem  
65gr eiwit  
Herbamare (kruidenzout)



**Giovani Oosters** baarde opzien door als chef van het Hasseltse restaurant **Vous Lé Vous** zijn Michelinster in te leveren.



## **OLIEBOLLEN VAN PARMAHAM MET EEN MAYONAISE VAN KERVEL**

1. Los de gist en het eigeel op in water en melk. Spatel eerst de bloem en daarna het stijfgeklopte eiwit eronder.
2. Snijd de Parmaham fijn en meng die door het oliebollesbeslag.
3. Breng op smaak met kruidenzout en peper.
4. Laat het deeg een uur rusten op kamertemperatuur.
5. Neem een lepel beslag en laat met behulp van een andere lepel het beslag in een voorverwarmde friteuse op 180°C glijden.
6. Bak gedurende 2 minuten mooi bruin en krokant.

**Smaakvol  
water  
drinken**



**BRITA heeft een nieuwe superhandige waterfilterkan ontwikkeld. De fill&enjoy Fun is een vrolijkgekleurd designobject dat ontwikkeld werd voor jonge creatieve mensen met een uitgesproken stijl. De kan past bovendien perfect in kleinere huishoudens.**

BRITA koestert een passie voor water. Ruim 50 jaar geleden vond deze familieonderneming de waterfilterkan uit. Al deze jaren zette het bedrijf zich in om de beste, innovatieve waterfilteroplossingen te ontwikkelen die vandaag overal ter wereld in gebruik zijn, dit voor zowel huishoudelijk als professioneel gebruik. Het is dan ook de missie van BRITA om iedereen de beste drinkwaterbeleving te bieden, die tegemoet komt aan hun eigen behoeften.

De nieuwe kan weerspiegelt BRITA's passie voor kwaliteit, gebruiksgemak en design. Wat onmiddellijk opvalt, is dat de waterfilterkan geen handvat heeft, maar wel een lange gleuf die dienst doet als **geïntegreerde handgreep**. Dankzij de Swing Opener open en sluit je de waterfilterkan gemakkelijk met één vinger, waardoor je je andere hand vrij hebt om iets anders te doen. Handig zijn ook de duidelijk **aangegeven kop-/glasicoontjes die tonen tot waar je de kan precies moet vullen**. Ideaal voor bijvoorbeeld een glas fris gefilterd water of twee kopjes latte macchiato.

Dit is de waterfilter bij uitstek voor mensen die niet altijd 2,5 liter in een keer moeten filteren, maar voor wie hun water niet filteren geen optie is, omdat **smaak altijd primeert**. Kraanwater kan smaakverstorende elementen als kalk, chloor en andere onzuiverheden bevatten. Door het water te filteren met de kan van BRITA laat je de natuurlijke smaken en kleuren van je drankjes nog meer tot hun recht komen. Gefilterd water is dan ook een ideale basis voor heerlijke thee en koffie met **een voller aroma**, maar je kunt er ook heerlijke *mocktails* - non-alcoholische cocktails - mee maken. Daarom daagde BRITA Manuel Wouters van de Antwerpse cocktailbar *Sips* uit om zes heerlijke *mocktails* te maken met BRITA gefilterd water. Zo wordt water drinken fun.



### ENKELE VOORDELEN VAN DE BRITA FILL&ENJOY FUN

- > Een elektronische indicator herinnert je er elke vier weken aan dat het tijd is om het filterpatroon te vervangen.
- > Eenvoudig te openen en te sluiten dankzij de Swing Opener.
- > Gestroomlijnd model dat in de deur van de koelkast past.
- > Duidelijk gemarkeerde kopicoontjes die aangeven welk volume je nodig hebt.
- > Capaciteit: 1 liter gefilterd water/totaal volume: 1,5 liter

**De BRITA fill&enjoy Fun heb je al voor amper € 21,50**

[www.thinkyourwater.com](http://www.thinkyourwater.com)



# 3x water- mocktails

Bewust drinken en toch genieten van overheerlijke *mocktails* – alcoholvrije cocktails, het kan. Manuel Wouters van *Sips Cocktails & Mocktails* in Antwerpen is een van de meest toonaangevende bartenders van België. Hij ontwikkelde zes *watermocktails* voor BRITA. Hier vind je al vast een voorsmaakje.



**Point-Virgule** cobbler  
shaker 750ml - € 21,95



**Point-Virgule**  
3-delige cocktailset  
30cm - € 14,95

## CUCUMBER FUN

### Benodigdheden

Tumblerglas, stamper (muddler), maatbeker, shaker, fijne zeef (strainer).

### Ingrediënten

1 stukje komkommer van 3 cm in stukjes gesneden, 1 tl rietsuiker, 3 cl BRITA gefilterd water, 2 cl cloudy apple juice, 3 cl limoensap, 3 cl vloeibare suiker.

### Bereiding

Neem een mixglas. Doe de stukjes komkommer er in en voeg er de rietsuiker aan toe. Kneus met een muddler tot het sap goed zichtbaar is. Voeg er de overige ingrediënten aan toe. Sluit de shaker en schud de ingrediënten krachtig. Zeef de cocktail in een met crushed ijs gevuld tumblerglas met een fijne zeef, zodat er geen komkommer in je glas komt. Garneer met komkommer.



## VIOLET FUN

### Benodigdheden

Champagnecoupe, stamper (muddler), maatbeker, shaker, fijne zeef (strainer).

### Ingrediënten

1/4 limoen, 1 tl rietsuiker, 6 cl BRITA gefilterd water, 3 cl vers limoensap, 3 cl violette siroop.

### Bereiding

Neem een mixglas. Doe er het partje limoen in en voeg er de rietsuiker aan toe. Kneus met een muddler tot het sap goed zichtbaar is. Voeg er de overige ingrediënten aan toe. Sluit de shaker en schud de ingrediënten krachtig. Zeef de cocktail in het champagneglas. Garneer met violette bloempjes.



## RASPBERRY FUN

### Benodigdheden

Delmonico glas, stamper (muddler), maatbeker, shaker, fijne zeef (strainer).

### Ingrediënten

4-tal frambozen, 1 tl rietsuiker, 3 cl BRITA gefilterd water, 3 cl vers pompelmoessap (roze), 2 cl vloeibare suiker.

### Bereiding

Neem een mixglas. Doe er de frambozen in en voeg er de rietsuiker aan toe. Kneus met een muddler tot het sap goed zichtbaar is. Voeg er de overige ingrediënten aan toe. Sluit de shaker en schud de ingrediënten krachtig. Zeef de cocktail in het delmonico glas. Garneer met een fuchsabloem.



Het gehele mocktailboekje kun je downloaden via [mocktail.brita.net](http://mocktail.brita.net) of je kunt het aanvragen via [info@brita.be](mailto:info@brita.be).  
Bezoek ook de BRITA website: [www.thinkyourwater.com](http://www.thinkyourwater.com)



**KATRIEN HOEBERS:**

'AL VIJF JAAR BEN  
IK HELEMAAL IN DE  
BAN VAN DE BOKAAL.  
OF DIE NU GROOT OF  
KLEIN IS, IK WEET  
ALTIJD WEL IETS  
LEKKERS OM ERIN  
TE STOPPEN'

# Zot op potjes

**Katrien Hoebers**, alias **Madam Confituur**, is verzot op alles wat in potjes of flesjes past. Een tijdsbesteding die haar hele gezin uit volle borst toejuicht, al is het maar omdat ze daardoor af en toe hun vingers in een ander potje met lekkers kunnen steken. Met haar blog, workshops en boeken bewijst ze dat confituur, gelei of likeur maken nog nooit zo plezierig was.



**Kilner** trechter 'Easy Fill' in RVS - € 7,49

**TIP**  
DE CONFITUUR-  
POTJES ZIJN 230  
ML. DAT IS NIET TE  
GROOT EN NIET TE  
KLEIN VOOR EEN  
GEMIDDELD GEZIN.  
ZE ZIJN BOVEN-  
DIEN RECHT: DAAR  
PLAKKEN ETIKET-  
TEN NU EENMAAL  
MOOIER OP.



**Kilner** confituurlepel - € 3,95



**Kilner**  
inmaakbokaal 0.5L - € 3,80



**Madam Confituur**  
Set van 6 ronde bokale  
met deksel 230ml - € 9,95



**Kilner** etiket 'Homemade'  
set van 24 stuks - € 2,75



**Point-Virgule**  
diepe soeppot Ø 24cm,  
inhoud 9.7l - € 99



## VOOR 2 POTJES VAN 230 ML

- > 300g vruchtvlees van mango (zonder pit, zonder schil)
- > 200ml sap van rode pompelmoes
- > Sap van 1/2 limoen
- > 2 à 3 mespuntjes kardemom
- > 250gr confituursuiker (versie 500gr suiker voor 1kg fruit)

Snijd het mangovruchtvlees in stukjes en doe dit samen met het pompelmoessap en limoensap in een ruime kookpot. Breng aan de kook en laat 2 minuten afgedekt sudderen. Neem een pureestamper en maak alles mooi glad. Voeg vervolgens de suiker en de kardemom toe. Proef zeker even. Ieder heeft zijn eigen smaak. Breng opnieuw aan de kook en laat 3 minuten stevig doorkoken. Controleer de stolling en schuim af indien nodig. Giet de hete confituur in steriele bokalen, sluit af met een deksel en laat omgekeerd afkoelen.

**OOK IDEEAAL OM  
CONFITUUR TE MAKEN!**



# Swiss Diamond

SWISS MADE + DIAMOND REINFORCED COOKWARE



## 8 REDENEN WAAROM SWISS DIAMOND DE VOORKEUR VERDIENT

- Niets geleidt warmte efficiënter en sneller dan diamantkristallen (4x meer geleidend dan koper)!
- Ergonomisch handvat ovenbestendig tot 260°C
- Gietaluminium pan van 6 mm die niet kan vervormen
- Gemakkelijk te reinigen met warm water en spons en bovendien vaatwasbestendig
- Bestand tegen gebruik van metalen voorwerpen
- Ontworpen voor vetarm en zelfs vetloos bakken en braden
- Geharde glazen deksels met roestvrij staal versterkte randen en hittewerende knoppen
- Dikke en perfect platte bodem ideaal voor gebruik op inductie en op alle vitro-keramische en elektrische kookplaten

**Swiss Diamond** lage grillpan vierkant (28x28cm) - € 199

# Meesterslijper



In deze **Tradition messenblok van Chroma** bewaar je zelfs de scherpste messen. Met dit messenblok is ieder mes meteen mooi opgeborgen en het staat bovendien ook stijlvol in je keuken. Het unieke aan dit blok is dat botte messen verleden tijd zijn. De **geïntegreerde messenslijper** krijgt elk mes in een handomdraai weer vlijmscherp. Zo kun je steeds aan de slag met een perfect geslepen mes. Bij dit prachtige messenblok worden 6 messen geleverd.

**Chroma Tradition messenblok:**  
**van € 159 voor € 99\***

\*Actie geldig tot en met 15-01-2017. Aanbieding zolang de voorraad strekt.

**CHROMA**

# Tapasset

Geniet met deze **driedelig tapasset uit bamboevezel** nog meer van je aperitief! Door te kiezen voor bamboevezel, kies je voor een **ecologische** oplossing. Bamboe is namelijk de snelst groeiende plant ter wereld en voor het maken van bamboevezel worden enkel de zijtakken gebruikt en in stoom vermalen. Zo kan de moederplant toch blijven doorgroeien. Bovendien is bamboevezel **sterker dan plastic**, het kan gewoon in de vaatwasser en je kan er warme hapjes in serveren. Deze tapasset is dus ideaal om verschillende dipsausjes in een mooi kommetje op tafel te toveren!



---

**Point-Virgule 3-delige tapasset  
uit bamboevezel van € 21,95  
voor € 17,95**

---

**(38.5x15x6cm)**

---

\*Actie geldig tot en met 15-01-2016. Aanbieding zolang de voorraad strekt.

---





# Bamboe schalen

Deze **set van 3 schalen in bamboe** staan heel mooi op een gedekte feesttafel. Vul ze met snoepjes, salade of brood om jouw gasten te verwennen. Met deze schalen in bamboe kies je voor de natuur. Omdat bamboe een erg sterke plantensoort is, groeit het heel snel terug. Daarnaast stoot het van nature bacteriën af en is het dus een erg **hygiënische materie** om in je keuken te halen. Drie mooie kommetjes om in huis te hebben.

## Point-Virgule set van 3 bamboe schalen

Point-Virgule bamboe kom (Medium Ø 15cm H 10cm) € 22,95

Point-Virgule bamboe kom (Large Ø 18cm H 12cm) € 32,95

Point-Virgule bamboe kom (Extra Large Ø 22cm H 14cm) € 42,95

**Normale setprijs: € 98,95**  
**Superpromo: € 49\***

\*Actie geldig tot en met 15-01-2017. Aanbieding zolang de voorraad strekt.



# Keramisch



JOUW  
VOORDEEL\*

## Point-Virgule keramische messenset

Point-Virgule keramisch trancheermes 15.7cm € 34,95

Point-Virgule keramisch chefmes 20.6cm € 65

Point-Virgule keramisch Santoku 16cm € 39,95

Point-Virgule keramisch broodmes 20cm € 49

Point-Virgule messenslijper voor keramische messen € 19,95

Alle messen worden incl. beschermhoes verkocht

**Normale setprijs: € 208,85**  
**Superpromo: € 79\***

\*Actie geldig tot en met 15-01-2017. Aanbieding zolang de voorraad strekt.

Met deze **keramische messenset** kies je voor stukjes vlees, vis, fruit en groenten die niet naar roest smaken doordat keramiek corrosiebestendig is. Je kan langer genieten van een scherp lemmet doordat de messen ijzersterk zijn. En je kiest voor een mes dat makkelijk reinigt want het mag na al je snijwerk gewoon in de vaatwasser. Met het **chefmes**, **trancheermes**, **broodmes** en **Santoku mes** kan je ècht alles snijden en kan je na-dien alle messen veilig opbergen in hun **beschermhoes**. Deze messenset, inclusief **messenslijper**, is een ideaal geschenk voor elke hobbykok!



# Pedaalemmer

Met de Rixx pedaalemmer haal je een echte eyecatcher in huis. Je kan kiezen tussen **5L, 12L of 30L** in vier verschillende trendy kleuren. Uitgerust met een **fingerproof coating**, een **zacht sluitend deksel** en een gemakkelijk **uitneembare binnen-emmer**. Tip: Klip het deksel vast zodat je vuilnisemmer open blijft staan, zo kan je gemakkelijk en snel al je vuilnis in één beweging wegwerken. Krijg bij aankoop van een 30L nu ook een 5L pedaalemmer gratis in dezelfde kleur.

**Bij aankoop van een Rixx pedaalemmer 30L ontvang je een pedaalemmer 5L (in dezelfde kleur) gratis.**

Rixx pedaalemmer met zacht sluitend deksel 30L zwart, wit of rood € 109,95 / Rixx pedaalemmer met zacht sluitend deksel 5L zwart, wit of rood € 35,95 / Rixx pedaalemmer met zacht sluitend deksel 30L RVS € 119,95 / Rixx pedaalemmer met zacht sluitend deksel 5L RVS € 39,95

\*Actie geldig tot en met 15-01-2017. Aanbieding zolang de voorraad strekt



# Messcherp

Dit unieke **tweedelige professionele messenset van Chroma Type 301**, ontworpen door **F.A. Porsche**, bevat twee bijzonder kwalitatieve messen. Beide zijn vervaardigd uit hoogwaardig Japans staal Type 301 en vlijmscherp. Een **chefmes** en een **klein universeel mesje** zijn onmisbaar voor elke hobbykok. Zelfs topkoks van over de hele wereld zweren bij deze hoogkwalitatieve messen. Elk mes wordt met de hand geslepen door een meesterslijper. De messen zijn **hygiënisch omdat ze geen naden hebben**. Was de messen na gebruik enkel met warm water en droog ze goed af.



## Set van 2 Chroma messen designed by F.A. Porsche:

Chroma Type 301 designed by F.A. Porsche chefmes 20cm

Chroma Type 301 designed by F.A. Porsche klein universeel mesje 12cm

**Van € 174 voor € 119\***

\*Actie geldig tot en met 15-01-2017. Aanbieding zolang de voorraad strekt.

**CHROMA**





# In de pan

Beleef dubbel plezier met deze **Swiss Diamond Set van 2 Koekenpannen**. Een eenvoudige omelet of een sappige steak is in een handomdraai gebakken door de **hoogkwalitatieve anti-kleef laag** verrijkt met diamantstof. Bovendien hoeft u slechts een beetje vetstof te gebruiken en kan u zo een gezonde maaltijd op tafel toveren. Dit duo van pannen van hoge kwaliteit zijn makkelijk in onderhoud en daarom een ideaal geschenk voor elke kok of kokkin thuis. Bij aankoop van deze set koekenpannen krijg u **gratis** een tang cadeau!



**JOUW  
VOORDEEL\***

## Swiss diamond set van 2 koekenpannen

Swiss Diamond koekenpan (Ø 24cm H 4cm) € 109

Swiss Diamond koekenpan (Ø 28cm H 4cm) € 129

**Normale setprijs: € 243,95**

**Superpromo: € 199**

\*Actie geldig tot en met 15-01-2017. Aanbieding zolang de voorraad strekt.



**Swiss Diamond®**  
SWISS MADE • DIAMOND REINFORCED COOKWARE



# RENS KROES FOODBLOGGER

Mede dankzij Rens Kroes (29) raakten velen bekend met het fenomeen powerfood. Uit haar drie succesvolle kookboeken blijkt de passie die Rens voor *healthy food* heeft. Afgelopen juni kwam haar derde boek 'On the go' uit, dat in het teken staat van recepten voor onderweg. Haar voorliefde voor eten heeft ze niet van vreemden: haar grootouders en haar moeder leerden haar van jongs af aan alles over biologisch voedsel. Tips en *beauty secrets* deelt ze via haar blog op [www.renskroes.com](http://www.renskroes.com).

**D**e gerechten die ik maak hoeven er niet tot in de puntjes uit te zien, het gaat niet om de perfecte *dish*. Voor mij is het vooral belangrijk dat het eten er goed uitziet. Ik noem mezelf dan ook geen topkok, ik ben me vooral bewust van verantwoord eten en wat het beste past bij een gerecht.'

In het najaar gebruik ik heel veel fruit, zoals vlierbessen. Die doen me denken aan vroeger. Als kind gebruikte

ik thuis al een **sappencentrifuge** en daar deed ik altijd vlierbessen in. Dat was echt een enorm ding, van mijn ouders moesten we dan oude kleding aantrekken want alles werd vies. Als ik nu met vlierbessen werk draag ik dan ook altijd een schort.'

'Mijn favoriete najaarssoep is **pompoensoep**. Ik doe er altijd zoete aardappel in, voeg er courgette aan toe en een beetje geitenroom.

Soms mix ik er wat rode currypasta of kokosmelk doorheen, voor wat extra smaak.'

'Daarnaast houd ik heel erg van **thee**, dat drink ik iedere dag. Ik kies graag voor lavendel en maak ook mijn eigen thee. Dan combineer ik dit geurige kruid met tijm, citroenmelisse en munt. Van citroenmelisse kun je overigens ook heel lekker slapen, dat is een goede keuze voor 's avonds.'

'Vanaf november verschijnt mijn eerste boek *Power-food* in het Engels. Er was veel behoefte aan een vertaling en als een van de weinigen krijg ik nu een vertaalde versie van mijn kookboek!'

[www.renskroes.com](http://www.renskroes.com)

## HAAR STIJL

ONTWERPERS  
DESIGNERS  
KUNSTENAARS  
EN ANDERE  
TALENTEN GIDSEN  
ONS DOOR HUN  
WERELD VAN STIJL  
EN SMAAK.  
ZE KIEZEN DE  
FIJNSTE SPULLEN.

Fotografie Anne Timmer



### **OP IEDER POTJE...**

'Doordat ik veel dingen zelf maak, heb ik echt enorm veel potjes in mijn keuken staan. Ik maak bijvoorbeeld ook mijn eigen vis-, salade- en speculaaskruiden. Alle ingrediënten hiervoor heb ik ook nog los in de keuken staan. Deze haal ik vaak bij mijn favoriete kruidenwinkel: De Volkskruidentuin in Amsterdam.'

**Kilner faceted bokaal met beugelsluiting 250ml - € 4,95**



**STAMPER** 'Een vijzel gebruik ik meestal om kardemom fijn te malen. Ik neem nooit een blender. Ik hou van kardemom, die gaat bij mij in nasigerechten, *juices*, bananenbroden, *ginger-cookies*, speculaaskruiden of in andere baksels.'

**Point-Virgule vijzel met stamper in beuk - € 27,95**



### **GESMEERD**

'Ik gebruik heel veel olie: olijfolie, lijnzaadolie, amandelolie, haverhoutolie, hennepolie en nog veel meer. Hennepolie is heel vies maar het is wel ontzettend gezond.'

**Typhoon Seasonings olie-infuser 350ml - € 17,95**



### **SNIJHULPJE**

'Een spiraalsnijder gebruik ik zeker een tot twee keer per week. Vooral voor mijn salades wordt die vaak uit de kast gehaald. Ik snijd er bijvoorbeeld wortels of courgettes mee.'

**Lurch superspirali - € 38,95**



### **OMKEERBAAR**

'Een snijplank moet altijd in de keuken staan. Ik heb een heel mooie, het is een grote plank van hout. Ik gebruik die eigenlijk voor alles. De ene kant dient voor het snijden van broden en de andere kant voor groenten. De plank is heel reinigend, die reinigt zichzelf.'

**Point-Virgule snij- of aanrechtplank beuk designed by Mathias De Ferm 40x40x4.8cm - € 45**

### **GROOT EN KLEIN**

'Voor bepaalde groenten zoals pompoen of spinazie gebruik ik vaak een groot koksmes. Voor andere groenten heb ik toch het liefst een kleiner mes.'

**Point-Virgule keramisch officemes 8cm (incl. beschermhoes) - € 19,95**



### **GESPETTER**

'Af en toe gebruik ik een schort, tegen gespetter van het eten. Dat doe ik bijvoorbeeld wanneer ik kook met bieten, vlierbessen, sapjes, of wanneer ik kokosolie in de wok gebruik. Tomaten-saus kan ook af en toe flink spetteren.'

**Point-Virgule schort paprikarood - € 19,95**

# Uitgekield

**Point-Virgule**  
kiemtoren terracotta -  
€ 29,95



HEB JE WEINIG PLAATS OM GROENTEN EN KRUIDEN TE TELEN EN WIL JE GEEN MODDERIGE TOESTANDEN? WIL JE BOVENDIEN **GRAAG BIOLOGISCH KWEKEN** EN ETEN? DAN IS EEN **TERRACOTTA KIEMTOREN** IDEEAAL.

Telen gaat heel simpel. Zorg dat er in de onderste schaal steeds water staat. In de twee schalen erboven strooi je **zaadjes** die je van te voren geweekt hebt in water. Zo kun je twee soorten tegelijk laten kiemen. Twee à drie keer per dag verstuif je water over de zaadjes. Zorg dat je de bovenste schaal afdekt met een deksel. In drie tot zeven dagen kun je dan **oogsten**.

De kiemtoren bestond al in plastic, maar het nadeel daarvan is dat er gemakkelijk schimmel optreedt. Bij een terracottatoren heb je dat probleem niet, omdat het aardewerk het vocht ook opneemt en de kiemen daardoor niet overbodig nat staan. Nog een **voordeel** is dat er door het gebruik van terracotta geen licht bij de zaadjes kan, waardoor de oogst **niet bitter** smaakt. Dit heeft te maken met het proces van fotosynthese dat ontstaat bij de aanraking met zonlicht.

Met de kiemtoren kun je bovendien van alles telen. Mosterdkers, tuinkers, broccolikers en rode radijs zijn bijvoorbeeld ideaal. Lekker **gezond** dankzij de vele vitamines. En veel goedkoper dan wanneer je plantjes koopt.

### — TIP —

**EVEN GEEN KIEMEN MEER TELEN?  
DAN KAN JE DE TERRACOTTA  
TOREN OOK GEBRUIKEN OM JE  
AJUIN, KNOFLOOK EN GEMBERTE  
BEWAREN OP JE AANRECHT.  
MOOI EN HANDIG!**



Deze kiemtoren werd bekroond door het Franse vakblad **Table & Cadeau!**

“Hét cadeau voor elke healthy eater”





**Dotz** dubbelwandige isoleerkan met zeefje 1.5L blauw - € 39,95



**Point-Virgule** melkopschuimer - € 19,95



**Price & Kensington**  
thee- en koffielepel met vershoudclip - € 5,95

# Koffiekampioen

## KOFFIETIP VAN TWEEVOUDIG BELGISCH KAMPIOEN BARISTA PETER DEPREZ

Denk na over de keuze van **water en temperatuur**. Sommige mensen drinken liever geen water uit de kraan, maar gebruiken het wel om koffie of thee mee te zetten. De smaak en samenstelling van water zijn nochtans heel belangrijk voor het eindresultaat van je drankje. Doe zelf de test maar eens met bijvoorbeeld Spa blauw en Evian. Wij als barista gebruiken zelfs koud water (*cold infusion*) om koffie te zetten. Door gebruik van koud water verklein je de natuurlijke bitters en komen de **natuurlijke zoete kenmerken** naar boven bij extractie.



**Kilner** koffiemolen 0,5l  
€ 39,95



**Price & Kensington**  
voorraadbokaal 'Coffee' - € 12,95



**Point-Virgule** set van 4  
porseleinen mokken  
'Stripes & Geo' - € 18,95



VIVA SARA

VIVA SARA

VIVA SARA

[www.vivasara.be](http://www.vivasara.be)

### OOK HANDIG!

Point-Virgule glazen oliefles  
met pipet 220ml - € 10,95

## TAPENADE VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN

### INGREDIËNTEN

- > 8 zongedroogde tomaten
- > 1 el pijnboompitten
- > 2 el olijfolie
- > 1/2 teentje knoflook
- > 1 el geraspte Parmezaanse kaas
- > (enkele kappertjes)

### WERKWIJZE

Snij de zongedroogde tomaten in stukjes.  
Doe alle ingrediënten in de vijzel en maal  
alles fijn.  
Er mag nog wel wat structuur in zitten.  
Serveer met bijvoorbeeld grissini of  
bruschetta.

Point-Virgule snijplank rond met hand-  
vat uit mangohout (53x30.5x2.3cm)  
- € 19,95

# 3x Op eigen houtje

## Rustiek

Het hout van de mangoboom wordt gebruikt op het moment dat de oude bomen geen vruchten meer dragen. Hierdoor is mangohout erg duurzaam. Qua structuur kun je het niet vergelijken met bamboe of beuk. Mangohout heeft namelijk een fijne nerf dat diverse kleurschakeringen oplevert en een meer rustiek karakter geeft aan het object. De mangohouten snijplanken hebben daarom als een plus een meer decoratieve eigenschap. Deze plank ga je vaak ook eerder gebruiken als oppervlakte om te serveren, terwijl de andere houtsoorten eerder functioneel zijn.

**Point-Virgule** snijplank uit mangohout  
50x20x2.2cm - € 21,95



## Ecologisch

Met bamboe ga je voor de meest ecologische oplossing: bamboe is een onuitputtelijke, natuurlijke rijkdom waarvoor geen bomen hoeven worden omgehakt. Bamboe is bovendien een van de snelst groeiende plantensoorten en na het kappen groeit die weer gewoon door. Bamboe is erg sterk en hard door de compacte vezel. Een snijplank van dit materiaal neemt nauwelijks vocht op en zal veel minder snel kromtrekken of scheuren dan een houten plank. Ook heeft bamboe van nature een antibacteriële werking.

**Point-Virgule** snijplank met handvat uit bamboe 58x28x1.9cm - € 31,95



## Duurzaam

Al eeuwenlang een vaste waarde in de keuken is beukenhout. Beuk is een erg solide houtsoort, dat bekend staat om zijn hardheid en daarom ook om zijn duurzaamheid. Bovendien is het een houtsoort dat niet splintert en geen smaak afgeeft en daarom is het uiterst geschikt voor keukengerei. Daar komt bij dat het een harde houtsoort is en het mes dus niet zal beschadigen. Zo blijven je keukenmessen langer scherp.

**Point-Virgule** snijplank met sapgeul uit beuk designed by Mathias De Ferm  
39x29x4cm - € 47,95





# Veelzijdig met **vezel**

MET BAMBOEVEZEL KIES JE VOOR DESIGN,  
ZACHTE KLEUREN EN DE NATUUR.



**Point-Virgule** serveerschaal  
uit bamboevezel gebroken  
wit (41.5x10x3.5cm) - € 9,95



**Point-Virgule** vergiet uit bamboevezel  
donkergrijs (23.5x12cm) - € 12,95



**Point-Virgule** 2-delig  
slabestek uit bamboevezel  
eucalyptusgroen  
(27x8cm) - € 5,50



**Point-Virgule** kom bamboevezel  
ijsblauw (19x8cm) - € 5,50



**Point-Virgule** kom bamboevezel  
eucalyptusgroen (24x5.5cm) - € 8,95



**Point-Virgule** dienblad  
uit bamboevezel ijsblauw  
(45x39x4.7cm) - € 14,95



**Point-Virgule**  
3-delige schaal  
uit bamboevezel  
gebroken wit  
(33x13x2.2cm) - € 5,95



**Point-Virgule** slakom bamboevezel  
cementgrijs (32.5x7.5cm) - € 21,95



**Point-Virgule** set van  
4 eierdopjes uit bamboevezel  
gebroken wit - € 4,95



**Point-Virgule** 4-delige tapasset uit  
bamboevezel cementgrijs &  
gebroken wit (21x21x4.5cm) - € 19,95



**Point-Virgule** sset van 3 kommen uit  
bamboevezel eucalyptusgroen - € 9,95



**Point-Virgule** 3-delige tapasset uit  
bamboevezel 38.5x15x6cm - € 21,95



# TEA-TOUR



Anders dan in Nederland is er in België nog maar sinds een aantal jaren zoiets als een theecultuur aan het ontstaan. Je ziet het aan de winkelrekken waar de keuze aan theesoorten is toegenomen, maar ook aan de opkomst van theehuizen. Of hoe deze warme drank toch de *cup of tea* wordt van veel Belgen. Een tour langs tal van fijne adresjes in de Lage Landen.





### **SALON DE THÉ CLAUDE**

In het historische hart van Antwerpen vind je *Salon De Thé Claude*. In een prachtig Engels salon - denk aan rustieke meubelen met zachte bloemenkussens, kristallen kroonluchters en fijne details - kun je genieten van een heerlijke thee of andere *guilty pleasures*, zoals sandwiches, scones, jams, taartjes en macarons. Het ideale adres voor een *lazy afternoon tea*. Laat je verleiden door de verrassende theesmaken en ontdek jouw favoriet. Wij werden spontaan gelukkig van de 'China Jasmin'.

•  
**Hendrik Conscienceplein 5**  
**2000 Antwerpen (BE)**  
**+32-(0)3 2370501**  
**www.salondetheclaude.be**



### **FOOM**

Onder het toezicht van de Mechelse Sint-Romboutskathedraal ligt *Foom*, een hippe eetbar waar je terecht kunt voor een eigenzinnig ontbijt, American pancakes, een stevige lunch of huisbereid gebak. Zin in een decadent vieruurtje? Ga dan voor de Britse *high tea*, een étagère gevuld met hartige en zoete hapjes. Aangevuld met Crusio Thee is dit *an afternoon well spent*. Wie zin heeft in iets sterks kan genieten van de 'High tipsy', geen thee maar een glaasje wijn of prosecco bij je gebak.

•



**Sint - Katelijnestraat 2**  
**2800 Mechelen (BE)**  
**+32-(0)15 659359**  
**www.foom.be**

### **MONA'S TOAST & TEA**

"Life is like a cup of tea, it's all about how you make it", vinden ze bij *Mona's Toast & Tea*. Hier in Mechelen maken ze dit waar met een ruim aanbod aan bijzondere thee waaraan elke theeliefhebber zijn hartje kan ophalen. Ze serveren de thee in diverse potjes en bijbehorende theeaccessoires om een gezonde en gefilterde thee te creëren met precies de juiste temperatuur. Uitblinkers zijn de 'China Yunnan Special Grade', een sterke zwarte thee om de dag goed te beginnen, de 'Foyer Blend' voor bij een stukje zoete taart en de 'Relax Herbal'-thee voor een rustgevend effect.

•

**Hoek Hanswijkstraat**  
**en Vijfhoek**  
**2800 Mechelen (BE)**  
**+32-(0)15 658545**  
**www.monastoastandtea.be**



**Price & Kensington**  
 voorraadbokaal 'Tea' -  
 € 12,95



### **LOKAAL**

Op de hoek met het bekende Glazen Straatje ligt een van de eerste theehuizen van Gent. *Lokaal* heet het en die naam is letterlijk te nemen. Op de menukaart staan naast biologische theesoorten ook een aantal vegetarische en veganistische gerechten waarvoor de ingrediënten zoveel mogelijk uit de regio komen. Lokaal kiest onder meer voor vergeten smaken als brandnetelthee.

• **Brabantdam 100**  
**9000 Gent (BE)**  
**+32-(0)477 199544**  
**facebook.com/LokaalGent**



### **A PIECE OF CAKE**

*A Piece of Cake* in de Lokerse binnenstad is de perfecte plek om te genieten van een verrukkelijke high tea. Begin je dag met een *healthy, heavenly of luxury* start of geniet van de huisbereide cakejes, scones, taarten en shortbread cookies. Net dat tikkeltje extra nodig? Ga dan voor de bijzondere Oostenrijkse *Mozartkugeln*. De inrichting in deze mooie zaak doet denken aan de Engelse stijl uit de jaren twintig. De smaken van de thee zijn ook afgeleid van typische *English tea rooms*, zoals de 'Mango 'n Friends' of 'Lovely Lemon' voor een fruitige nasmaak.

• **Kerkstraat 58 - 9160 Lokeren (BE)**  
**+32-(0)9 2799596**  
**www.a-piece-of-cake.be**



### **A.M. SWEET** **TEA ROOM**

Deze kleine charmante tearoom ligt aan de Kartuijzersstraat in het centrum van Brussel en staat bekend om zijn Parijse sfeer en de kleine hoek met sofa en boeken met poëtische gedichten om even bij weg te dromen. A.M. Sweet Tea Room is 'verborgen' achter een venster met fijne thee van Mariage Frères en verleidelijke Belgische lekkernijen zoals chocolade van Laurent Gerbaud, koekjes van Maison Dandoy en echte cuberdons. Kun je maar geen genoeg krijgen van al dit lekkers, dan kun je terecht in hun winkel, zodat je thuis verder kan snoepen.

• **Waalsekaai 44**  
**Antwerpen**  
**+32-(0)3 2936535**  
**www.facebook.com/**  
**BarBounceAntwerpen**

### **THE LITTLE GREEN SHOP**

The Little Green Shop is de perfecte combinatie van een bloemenwinkel, een koffie- en theehuis en een ontbijtadres. In een oud Brussels huis, omringd door groen en geurende bloemen is dit theehuis perfect om even tot rust te komen. Het biedt vegetarische lekkernijen en door de overvloed aan heerlijke zoete en hartige gerechten vergeet zelfs de grootste carnivoor zijn zin in vlees. Bij mooi weer kun je op het terras genieten van een prachtig uitzicht op de watertoren aan de Belle Allianceaan. Kortom, een plek om een nieuw gedeelte van Brussel te ontdekken.

• **Alsebergsesteenweg 314**  
**1190 Brussel (BE) - +32-(0)2 2181121**  
**facebook.com/The-Little-Green-Shop-1511233882428695/**

### **ANNA SPECIALTY COFFEE & TEA**

Bij Anna, vlakbij het Ladeuzeplein in Leuven, krijg je het niet alleen warm door de zorgvuldig geselecteerde theeproducten en het vriendelijke personeel, maar ook door de sfeervolle locatie. In een knusse omgeving krijg je er verse thee in trendy potten met bijpassende kopjes geserveerd. Zin in zoet? Er is altijd genoeg lekkers om uit te kiezen. Zou je graag leren hoe je jouw latte versiert zoals een echte barista of meer willen weten over thee dan het verschil tussen groene en zwarte? Houd dan zeker hun website in de gaten voor de data van hun leerrijke workshops.

• **Leopold Vanderkelenstraat 27 - 3000 Leuven (BE)**  
**+32-(0)16 436280**  
**www.annaleuven.be**



### **COMPTOIR FLORIAN**

Deze kleine tearoom met koloniale accenten, prachtig bewerkte vloer met charmes van oude meesterhuizen in Brussel en Franse quotes op de muren is een te ontdekken parel. Het is echter de ruime keuze aan thee die je keer op keer naar deze plek doet terugkeren. De wanden zijn bedekt met theedozen vol groene, zwarte en witte thee uit heel de wereld en de etalage is versierd met prachtige theekopjes. Thee drink je hier stijlvol uit authentieke theekannetjes. Wij kozen de 'Jasmine Phoenix Dragon Pearls', een groene thee dat nog lekkerder is in combinatie met de zelfgemaakte moelleux au chocolat. Koffieliefhebbers zullen ook zeker geen spijt krijgen van een bezoekje aan Comptoir Florian.

•  
**Sint-Bonifatiusstraat 17**  
**1050 Brussel (BE)**  
**+32-(0)2 513 91 03**  
**Plattestein 11**  
**Brussel (BE)**  
**+32-(2) 5123226**  
**[www.comptoirflorian.be](http://www.comptoirflorian.be)**



**Price & Kensington**  
theezakjesknipper - 12cm  
€ 4,95



### **UNAMI**

Unami wordt beschouwd als een theewinkel, waar je theepotten en -accessoires kunt kopen. Dit oud Brussels huis, omringd door groen en geurende bloemen, is de perfecte locatie om even tot rust te komen. Behalve een winkel is dit ook een theehuis waar je terecht kunt voor een bijzonder kopje thee uit hun brede assortiment. De menukaart moet zeker niet onderdoen voor het theeaanbod: met keuze uit allerlei desserts en Chinese hapjes zoals dumplings zit je hier goed voor een heerlijke pauze. Dit theehuis specialiseert zich in een selectie van hoogstaande en onbespoten witte, groene, rode en zwarte Camelliathee. Leuk om te weten is dat ze ook zelfgemaakte ijsthee hebben, heerlijk voor in de zomer.

•  
**Baliuwstraat 97 - 1050 Brussel (BE)**  
**+32-(0)2 3259512**  
**[www.unami-store.com](http://www.unami-store.com)**



### **DE PROEVERIE**

De Proeverie is een schattig theehuisje in Engelse stijl met bloemenkopjes, mooie planten en veel oog voor detail. Binnen zorgt de open haard voor comfort en gezelligheid. De Proeverie serveert prachtige zelfgemaakte lekkernijen en hun warme chocolademelk is wereldberoemd. Vooral de scones met slagroom en jam zijn het proberen waard, heerlijk in combinatie met een fruitthee. Leuk om te weten: bij iedere warme drank die je bestelt, krijg je een stukje chocolade afkomstig van chocolaterie Suykerbuyc.

•  
**Katelijnestraat 6 - 8000 Brugge (BE)**  
**+32-(50) 330887**  
**[www.deproeverie.be](http://www.deproeverie.be)**



### **HONEYPIE**

Zoetekauwen opgelet. Bij *Honeypie* kun je niet alleen genieten van een ouderwetse high tea, maar ook van een chocolate tea. Dit is een thee-etagère vol chocoladehapjes en thee naar hartelust. *Honeypie* gebruikt uitsluitend verse ingrediënten en het lieflijke en kleurrijke interieur schept een feestelijke sfeer waardoor dit de perfecte locatie is voor een gezellige, vrolijke middag. Mocht de pret ergens anders plaatsvinden, dan kan je voor de *High Tea To Go* kiezen. Zorg dan wel voor genoeg theekopjes.

• **Achter de Houttuinen 50**  
**4331 NJ Middelburg (NL)**  
**+31-(0)11 8637475**  
**www.honeypie.eu**

### **Point-Virgule**

gietijzeren theewarmer -  
 € 29,95



Amanda Yiu leerde de kunst van het thee maken van haar vader in China en selecteert voor haar theehuis *Formocha* met de grootste zorgvuldigheid Chinese, Taiwanese en Japanse theebladeren van de hoogste kwaliteit. Dit Amsterdamse theehuis, dat onlangs uitbreidde met een tweede shop op de Looiersgracht, werd kort na de opening al gelauwerd door niemand minder dan gerenommeerd culinair journalist Johannes van Dam. *Formocha* biedt elk seizoen nieuwe theesoorten, stuk voor stuk van de meest smaakvolle en verse die er zijn, zoals 'Baby Chrysanthemum Blossom'. Deze theeën staan op het menu van Michelin-restaurants door heel Europa. Amanda Yiu werd dan ook in 2012 benoemd tot Europese ambassadrice van de theesoort Pu-erh Tea. Voor een kopje uitstekende thee van een uitblinker in het vak zit je hier goed.

• **Brouwersgracht 282**  
**1013 HG Amsterdam (NL)**

**Looiersgracht 42**  
**1016 VT Amsterdam (NL)**  
**+31-(0)20 6255233**  
**www.formocha.nl**



### **GREENWOODS**

Thee drinken in het eerste Engelse theehuis van Amsterdam doe je bij *Greenwoods*. Het theehuis werd in 1988 opgericht door twee Australische dames en wordt na al die tijd nog steeds druk bezocht. Het is een knus adresje met kleine tafels en hangende theekop-lampen waar je je even in Londen waant. De eigenaars hechten veel waarde aan de versheid en hoge kwaliteit van hun producten. Liefhebbers van biologisch eten vinden hier zeker ook iets van hun gading. Met verschillende soorten thee van Nederlands meest exclusieve theeleveranciers, Geels & Co en De Eenhoorn, toveren ze bij *Greenwoods* met veel plezier de losse theebladeren om tot een heerlijk theemoment voor iedereen.

• **Singel 103**  
**1012 VG Amsterdam (NL)**  
**+31-(0)20 6237071**

**Keizersgracht 465**  
**1017 DK Amsterdam (NL)**  
**+31-(0)20 4204330**  
**www.greenwoods.eu**



### **THE TEA LAB**

Met de keuze uit ongeveer 36 soorten thee, is The Tea Lab een begrip onder de theehuizen in Rotterdam. Daarnaast biedt The Tea Lab een aantal speciale theeën die bijvoorbeeld het immuunsysteem boosten, een reinigende detoxwerking hebben etc. In dit theehuis kun je ook terecht voor huisgemaakte frisdrank van thee. Dat stopt niet bij de voor de hand liggende smaken ijshee, maar ze maken ook soda's met huisgetrokken siropen van thee en kruiden. De high tea wordt erg gewaardeerd en het is ook mogelijk te kiezen voor een vegan of glutenarme high tea. In elke productgroep vind je er alternatieven voor mensen met bepaalde allergieën of diëten.

•  
**Westewagenstraat 80**  
**3011 AT Rotterdam (NL)**  
**+31-(0)10 2135044**  
**www.thetealab.nl**



**Point-Virgule**  
gietijzeren theepot  
met zeef koper 800ml - € 45,95

### **LAPSANG**

Bij *Lapsang* vind je de meest bijzondere theeën. De verse thee die zij schenken komt van *Bentjeman and Barton*, een bekend theebedrijfje in Parijs. Aparte smaken zoals Straciatella en Lapsang Crocodile worden gezet met gezuiverd, mineraalarm water. Hun heerlijke ontbijten, lunches en high teas zijn zoveel mogelijk biologisch en zonder overbodige toevoegingen. De creativiteit straalt af van hun goed gevulde etagères met belegde broodjes, kleine quiches en taartjes. *Lapsang* wil maar een ding, en dat is jouw hart veroveren. Laat jij het toe?

•  
**Oudemolstraat 11A - 2513 BA Den Haag (NL)**  
**+31-(0)70 3603598 - www.lapsang.nl**



**Point-Virgule**  
bamboo theedoos  
met 8 vakje - € 32,95



**Point-Virgule**  
set van 2 gietijzeren  
theekopjes zwart 120ml -  
€ 17,95



**Price & Kensington**  
thee infuser met uitlek-  
schaaltje Ø5.5cm - € 8,95

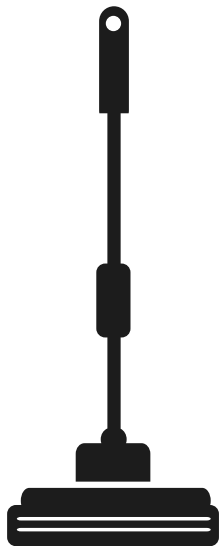


**Point-Virgule**  
rechthoeking dienblad  
small houtkleur -  
€ 7,95

# Opgeruimd staat netjes

OPRUIMTIPS VAN MARIE KONDO

De Japanse Marie Kondo runt een gerenommeerd adviesbureau dat mensen leert hoe ze hun rommelige huizen kunnen transformeren in ruimtes vol rust en inspiratie. De sleutel tot succesvol opruimen is om alleen de zaken te bewaren waar je echt van houdt en de rest weg te halen. Met een wachtlijst van drie maanden is haar KonMari-methode voor opruimen, keuzes maken en organiseren een internationaal fenomeen. In haar boek *Opgeruimd!* helpt ze mensen stap voor stap om hun huis en hun leven op orde te krijgen.



## TIP 1

**Sorteer per categorie, niet per ruimte**

De meeste mensen pakken bij het opruimen kamer per kamer aan. Beter is om per categorie te werken in plaats van per plek. Dus bijvoorbeeld eerst je kleren, dan je boeken, dan foto's en tenslotte souvenirs.



## TIP 2

**Doe spullen weg waar je niet blij van wordt**

Ga bij je spullen na of je ervan houdt, je er blij van wordt en of je er wat aan hebt. Is het antwoord nee, dan doe je ze weg. Dat geldt ook voor spullen die je niet meer nodig hebt.



**rix**  
**x**

De Rixx pedaalemmers met **finger proof** coating zijn echte blikvangers in je interieur. Ga voor een neutraler wit, zwart, metallic of een trendy-er rood kleur en kies ze in alle maten: **5, 12 of 30 liter**. Makkelijk te gebruiken door de verwijderbare emmer met extra gleufje om je vuilniszak makkelijk vast te maken en het **geluidloze deksel**. Wie zegt dat functionaliteit niet mooi kan zijn?

**Point-Virgule** pedaalemmers met zacht sluitend deksel 5L verkrijgbaar in 3 kleuren € 35,95

**Point-Virgule** pedaalemmers met zacht sluitend deksel RVS 5L € 39,95



## TIP 4

### **Maak elke avond je handtas leeg**

Een handtas wordt al gauw een vergaarbak voor bonnetjes en allerlei rommel. Door elke avond je handtas leeg te maken, kun je alles wat je niet meer nodig hebt wegdoen. De volgende ochtend steek je erin wat je nodig hebt.

## TIP 5

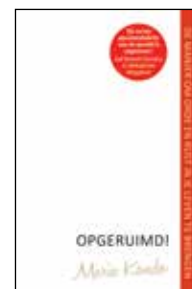
### **Bekijk spullen met een emotionele waarde het laatst**

Begin je met het doornemen van fotoboeken en liefdesbrieven, dan kom je nooit verder met opruimen. Door elk emotioneel beladen artikel vast te pakken en te beslissen wat je wegdoet, verwerk je het verleden volgens Kondo. Als je ze in een la of doos stopt, wordt je verleden juist een last die je ervan weerhoudt in het hier en nu te leven.

## TIP 3

### **Weg met paperassen**

De vuistregel is om niets te bewaren, maar er zijn altijd paperassen die je moeilijk kunt wegdoen. Gooi daarom alles weg wat niet in een van deze drie categorieën past: 'op het moment in gebruik', 'voor beperkte tijd nodig' en 'voor altijd bewaren'. Wat helpt is om brieven meteen te beantwoorden en rekeningen onmiddellijk te betalen.



Marie Kondo, *Opgeruimd!*  
Uitgeverij Lev.  
224 pagina's - € 18,95



Sherry is een temperamentvolle wijn uit de gouden driehoek in Andalusië, het zuidwesten van Spanje. De streek concentreert zich rond de drie steden Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera en Puerto de Santa María. Alleen wijn uit deze regio mag zich sherry noemen, wat eigenlijk een Engelse verbastering is van Jerez. Nieuwsgierig geworden naar deze geestrijke drank trokken wij op sherrytocht.



# Sherry, temperamentvolle wijn uit Spanje



Het is niet enkel de geografische oorsprong dat het karakter van sherry zo speciaal maakt. Dat is ook het gevolg van 3.000 jaar wisselende historische omstandigheden. **Sherry draagt sporen van de verschillende culturen die door de eeuwen heen in de regio verblijven.** De eerste vermeldingen van sherry dateren van de tijd van de Feniciërs **rond 1100 voor Christus.** Zij brengen de wijnproductie vanuit het huidige Libanon naar het zuiden van Spanje en van daaruit verhandelen ze de drank vervolgens over het hele Middellandse Zeegebied.

Later, tijdens de vijf eeuwen durende bezetting door de Moren, is alcohol weliswaar verboden, maar de productie van sherry blijft doorgaan. De productie van rozijnen en het verkrijgen van alcohol voor parfums en zalven zijn belangrijke excuses hiervoor.

### **Populair in Engeland**

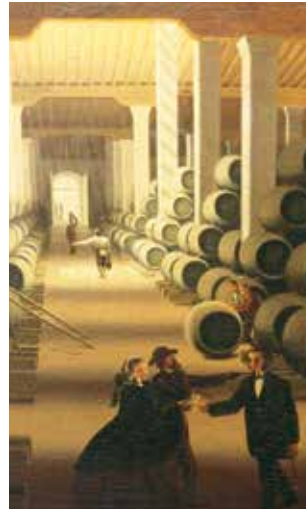
In 1264 wordt Jerez heroverd door de Castiliaanse koning Alfonso X. In de tijd die volgt, geniet sherry een toenemende populariteit in Engeland. Daar is de drank bekend onder de Moorse naam van de stad: Sherish. De stap naar de verbastering sherry is dan nog maar een kleine. Niet alleen in Engeland is de wijn erg geliefd, ook in Frankrijk en Vlaanderen neemt de vraag toe.

Een nieuwe bloeiperiode volgt als de Spaanse koningsdochter Catharina van Aragon eerst trouwt met prins Arthur van Engeland en na diens overlijden met zijn broer Henry VIII. De export blijft evenwel niet beperkt tot Engeland. Met de ontdekking van Amerika opent er een nieuwe markt. De vraag boomt en de Engelsen proberen tevergeefs via een aanval op de stad Cadiz om de handel in handen te krijgen.

De sherry evolueert verder vanaf het einde van de zeventiende eeuw door een verschuiving van smaak bij de Engelsen van de eerder lichtere wijnen naar meer donkere. Ook van invloed is het belang van het langduriger kunnen bewaren van de wijn nu die soms lange overtochten maakt. Uiteindelijk krijgt de sherry in die tijd zijn definitieve samenstelling en identiteit.

### **Zeven soorten**

Er worden zeven soorten sherry gemaakt. Elke sherry heeft een heel eigen karakter en elk karakter speelt aan tafel een eigen rol. Naast de streek van sherry, is de gouden driehoek ook de streek van zon, flamenco, paarden, tapas, olijven en natuurlijk de stad Sevilla, dat misschien wel een van de mooiste steden van Spanje is. Wij maakten met Cazebonne een prachtige vierdaagse wijnreis naar deze streek. >>



&gt;&gt;

We starten onze trip in Sevilla, een prachtige stad van romantiek, lange nachten, flamenco, temperament en tapas eten, maar ook van heerlijk terrassen, passie en cultuur. Na aankomst dropen we onze bagage in het hotel, dat rustig gelegen is in de oude stad, in de gezellige zeventiende-eeuwse wijk Triana. Twintig minuten wandelen later staan we bij het imposante koninklijke Alcazarpaleis en de grote gotische kathedraal. Beide zijn erkend als UNESCO-werelderfgoed.

's Avonds genieten we van het diner in een van de sfeervolle restaurantjes die Sevilla rijk is. We krijgen voor het diner een fijne selectie tapas voorgeschoteld met bij elk gerechtje een glas sherry. Dit zijn niet de sherry's die je in Nederland en België kan krijgen, maar mooie sherrywijnen die uitstekend matchen met de gerechtjes. Je krijgt steeds een uitleg over de smaakcombinatie.

### Spaanse tafelwijnen

De volgende ochtend worden we opgehaald door Jaime, onze gids ter plaatse. Hij neemt ons mee voor een exclusieve wandeling door de stad. Zo beland je in straatjes en steegjes waar je anders niet zou komen. 's Middags is er alle tijd om zelf rond te dwalen, te flaneren of te relaxen. 's Avonds dineren we in een van Sevilla's beste en bij foodies meest geliefde restaurants in de buurt van het hotel. Uiteraard met bijpassende Spaanse tafelwijnen.

Op de derde dag checken we na het ontbijt uit en vertrekken we naar Jerez de la Frontera in het hart van de Sherry-wijnregio. Daar krijgen we eerst een rondleiding en proeverij. Aansluitend nuttigen we een lichte tapaslunch van streekproducten bij een topsherryhuis. De sherry's hier zijn het resultaat van een zorgvuldige selectie van de beste wijnen die in de 'solera' een mooi rijpingsproces hebben ondergaan. We proeven een mooie selectie wijnen en ook andere afgeleide producten als brandy en sherry-azijn.

### Beste bodega's

Na de lunch rijden we naar een stadspaleis dat is omgetoverd tot een sfeervol hotel. Het indrukwekkende pand was ooit eigendom van een belangrijke sherryhandelaar. Het interieur is een combinatie van modern en antiek. De kamers zijn comfortabel ingericht en van alle gemakken voorzien. Er is volop tijd om Jerez op eigen gelegenheid te verkennen: de sfeervolle straatjes van de oude stad, maar ook het grootse - van origine Moorse - Alcazar. 's Avonds dineren we in een uitstekend en sfeervol restaurant. Hier worden heerlijke Andalusische gerechten bereid volgens de beste tradities.

De laatste dag checken we uit. Na 20 minuten rijden staan we in Sanlúcar de Barrameda. Dit is een kleiner wijnstadje met



enkele goede bodega's. We hebben een afspraak met een van de beste bodega's van de streek die geroemd wordt om de Manzanilla. Na een rondleiding proeven we zes verschillende wijnen met een paar tapas. Daarna zetten we koers naar het sherrystadje El Puerto de Santa Maria. Hier lunchen we in een restaurant met uitzicht op zee. Het is een gepaste afsluiting van een prachtige reis, want daarna rijden we terug naar Sevilla voor de terugvlucht.

### Serveer temperaturen Finos en Manzanillas

*Altijd koud serveren, tussen 5° en 7° graden*

### Pale Cream

*Tussen 7° en 9° graden*

*Andere oxidatieve wijnen en blends:*

*Tussen 12° en 14° graden*

### VOS en VORS:

*Ongeveer 15° graden*

**Point-Virgule**  
flessenthermometer -  
€ 11,95



### De ingrediënten van deze reis:

- Twee overnachtingen in een stijlvol viersterrenhotel op basis van een tweepersoonskamer
- Een overnachting in een sfeervol stadspaleis op basis van een tweepersoonskamer
- Drie keer heerlijk ontbijten
- Exclusieve wandeling door het historische Sevilla
- Tapasdiner in Sevilla met bijpassende sherry's
- Een viergangendiner inclusief wijnen
- Een rondleiding, proeverij en lunch in een topsherryhuis in Jerez
- Diner met tasting-menu met wijnen in Jerez
- Een rondleiding en proeverij in een topsherryhuis in Sanlucar de Barrameda
- Lunch inclusief wijn aan zee

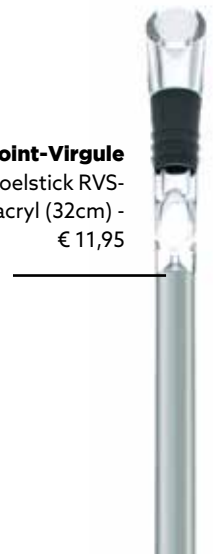
De prijs voor deze vierdaagse culinaire wijnreis is op basis van een tweepersoonskamer en kost €645 per persoon bij een reservering voor twee personen, en €595 per persoon bij een reservering voor vier personen.

### Meer informatie:

www.cazebonne.nl  
Telefoon +31-(0)72 5116111  
mail@cazebonne.nl



**Point-Virgule**  
wijnkoelstick RVS-  
acryl (32cm) -  
€ 11,95





**Point-Virgule**  
messenblok beuk designed  
by Mathias De Ferm - € 55



**Point-Virgule**  
marmeren vijzel -  
€ 29,95



**Point-Virgule**  
aardappelborsteltje -  
€ 3,95



**Point-Virgule**  
bamboe tête de  
moine kaaskruller -  
€ 27,50



**Point-Virgule** pizzasteen  
met houder Ø 33cm - € 23,95



**Point-Virgule**  
crème brûlée  
brander - € 39,95

# 13 x cadeautips



**Lurch** mini  
chopper - € 14,95



**Kaiser**  
8 grote  
uitsteekvormpjes  
in kersthema -  
€ 7,65



**Point-Virgule**  
set van 6 bamboe  
glasonderzetters met  
houde - € 12,95



**Point-Virgule**  
bamboe ijsemmer of tafelvuilbakje  
met deksel designed by Mathias  
De Ferm - € 49,95



**Typhoon**  
retro keukenweegschaal  
rood 4kg - € 46





## TARTAAK VAN GEROOKTE ZALM, SCAMPI EN RIVIERKREEFTJES

### Ingrediënten

100 g scampi, gekookt  
150 g rivierkreeftjes, gekookt  
100 g gerookte zalm  
rucola  
het sap van 1 citroen  
kwaliteitsvolle olijfolie, *extra vergine*  
peper en zout

### Bereiding

Hak de scampi en de rivierkreeftjes fijn en snij de gerookte zalm in kleine plakjes. Doe de schaaldieren en de zalm in een grote kom.  
Hak de rucola fijn en voeg deze toe aan de kom. Voeg het citroensap toe en overgiet rijkelijk met de olijfolie. Kruid tenslotte met peper en zout.  
Meng alles goed door elkaar en laat even rusten op een koele plaats.  
Serveer na een uurtje marineren.

## TARTAAK VAN GEROOKTE PALING MET 'PUNTARELLE', MOLSLA

### Ingrediënten (voor 4 personen)

Voor het slaatje:

50 g gerookte paling  
3 pijpajuintjes, gepeld en fijngesnipperd  
zout en peper  
100 g molsla

Voor het sausje:

2 teentjes verse knoflook  
6 ansjovisfilets in olie  
1 el witte wijnazijn  
2 el olijfolie

### Bereiding

Hak de paling in fijne blokjes. Voeg de fijngesnipperde pijpajuintjes toe. Breng op smaak met zwarte peper en wat zout. Meng alles goed door elkaar met een kwaliteitsvolle extra vierge olijfolie.

Was de molsla, hak hem fijn en doe de sla bij de paling en de pijpajuin.

Hak de teentjes knoflook en de ansjovisfilets fijn in een foodprocessor. Voeg de witte wijnazijn toe en meng goed door. Voeg de olijfolie toe tot je een lopend sausje bekomt.

Giet het sausje over de sla en meng alles goed door elkaar. Laat de sla gedurende 10 minuten marineren.



**Point-Virgule** pastamachine - € 43,95



*Isabella's Italiaanse winter*  
Borgerhoff & Lambergts  
Fotografie: Foodphoto -  
€ 24,95

## SOLIS Grind & Infuse

Type 115

De ochtend is niet (goed) begonnen zonder een overheerlijke espresso, vers gezet in je eigen keuken. De versgemalen bonen zorgen er bovendien voor dat je hele huis heerlijk naar verse koffie ruikt.

SINCE 1908

*Solis*



PREMIUM CLASS

## MAAK DE LEKKERSTE KOFFIE MET DE PRODUCTEN VAN SOLIS

### SOLIS Scala Bonenmaler Type 166

Deze koffiemolen behoudt het aroma dankzij het lage toerental en heeft maar liefst 15 maalgraadinstellingen. Met uiterste zorgvuldigheid en precisie gefabriceerd in Zwitserland.



### SOLIS Cremalatte type 869

Deze melkopschuimer beschikt over een afneembare kan van hittebestendig glas die bovendien vaatwasserbestendig is. Er zijn 5 verschillende functioneringswijzen en er is een garde om op te schuimen en een roerschip om door te roeren. De kan is geschikt voor maximaal 350 ml melk.

Ook heerlijk voor een koude of warme chocolademelk



### AFTER DINNER-SHAKE

Voor: 4 glazen

- 2 espresso's, afgekoeld
- 2 eetl digestief naar keuze, bijv. cognac of amandellikeur
- 4 bollen mokka- of vanilleroomijs
- 25 g pure chocolade, geschaafd of geraspt

Extra nodig: blender

Bereidingswijze:

Schenk de espresso's en het digestief naar keuze in de blender. Schep er het ijs bij. Sluit de blender goed.

Blend tot een romige shake. Schenk de shake in 4 glazen en bestrooi met de geschaafde chocolade.

### SOLIS Caffissima IQ type168

Deze aromabehoudende koffiebodemaler heeft een intelligent doseersysteem voor een optimale smaak en aroma en heeft 25 verschillende instellingen voor de maalgraad.



### SOLIS Caffesspresso Pro Type 801

Deze high-end espressomachine heeft naast een stoomfunctie ook een toevoer voor heet water en is een genot voor iedere koffieliefhebber. Met de unieke lagedruk voorperculatie functie zet u eenvoudig de perfecte kop koffie.



**So Swiss, so Solis.**

SINCE 1908

*Solis*

**SOLIS Vac Prestige**  
type 575

Automatisch vacuümsysteem  
met rollenvak,  
foliesnijder, geniale  
Pulse Vacuüm functie,  
uitneembaar lekbakje  
en gebruiksvriendelijke  
tiptoetsen.

