

Slow Food Zwolle

Onderwerp: Nieuwsbrief Slow Food Zwolle oktober 2008

Voorwoord

Bier, kaas en worst, De smaak van de ambachtelijke bieren

Geef de slak door....

Bakkerij Schuld (Oldebroek) Held van de Smaak 2008

Zwolle hoofdstad van de Smaak in Delicious

Zwolle kookt

Vergeten Groente Pastinaak

Recept: Ovenschotel met pastinaken (voor drie tot vier personen)

Financial crisis? 'Slow down', says Slow Food founder

Nieuw Slow Food magazine

Voorwoord

Het zit er op het is voorbij, De week van de Smaak, Zwolle Culinair, Terra Madre, Salone del Gusto en alle evenementen die hieraan gelinked zijn. Dat is afkicken. Ik heb net met Ton Jansen (coördinator Drents heideschaap) gesproken en hij was als delegaat Terra Madre erg te spreken over het evenement en heeft heel veel kennis vergaard en overgebracht, het was ook netwerken officieel heeft het Drents heideschaap nog niet de status van presidium bereikt de aanvraag loopt nog steeds maar Linda Kay laat weten dat het de verwachting is dat in december de officiële goedkeuring gegeven gaat worden, Yes eindelijk kan de stuurgroep verder.



Artikelen over de afgelopen Terra Madre in Turijn:

<http://sloweb.slowfood.com/sloweb/eng/archivio.lasso?cod=001>

Artikelen over Salone del Gusto

<http://www.salonedelgusto.com/eng/pagine/comunicati.lasso?-session=salonedelgusto2008:503CEBFA190d030E13uMS138F40F>

Graag een oproep aan Slow Food leden die de Terra Madre of Salone del Gusto hebben bezocht om een kort verslag te maken zodat we deze in de volgende nieuwsbrief kunnen plaatsen.

Bier, kaas en worst, De smaak van de ambachtelijke bieren

Er zijn nog enkele plaatsen vrij graag zsm opgeven ivm organisatie

Een Slow Food bierproeverij i.s.m. Zwols Biergenootschap "Gij zult genieten"

Het Zwols biergenootschap "Gij zult genieten" heeft speciaal voor deze bierproeverij een aantal zeldzame, in de Slow Food traditie passende, bieren geselecteerd die geproefd gaan worden. Slow Food Zwolle heeft er ook bijzondere kazen en worsten van kleinschalige ambachtelijke producenten uit de Zwolse regio bij geselecteerd. Proef zelf welke kaas of worst het beste volgens uw smaak combineert met welk bier.

De leden van het Zwols biergenootschap "Gij zult genieten" geven tijdens de proefsessies deskundige en leuke achtergrond verhalen over de verschillende bieren die geproefd worden. Een unieke kans om samen met anderen weer eens van zeldzame smaakrijke goede bieren van kleinere brouwerijen te genieten. Focke en Joyce Hettinga een ambachtelijk bierbrouwersechtpaar uit Zwolle Zuid en Het Zwols biergenootschap "Gij zult genieten" hebben als Slow Food leden deze aparte avond georganiseerd.

vd Capellenstraat 51
8014 VV Zwolle
SlowFoodZwolle@Hotmail.com
www.SlowFoodZwolle.nl

Noordelijke biertraditie

Bier was eeuwenlang de belangrijkste alcoholische drank in de Nederlanden én de volksdrank bij uitstek. Weinig mensen weten het nog, maar in Nederland hebben we een lange traditie van lokaal gebrouwde bieren. Rond 1900 waren er in Nederland zo'n 667 brouwerijen! Industrialisatie, standaardisatie en smaakvervlakking hebben ook bij dit mooie natuurproduct toegeslagen. Medio 1984 waren er nog maar 20 brouwerijen, waarvan 99% pils produceerde. Het tij is echter aan het keren voor de ambachtelijke bieren en microbrouwerijen in Nederland. De smaakbewuste Nederlandse consument waardeert de diversiteit aan biersmaken steeds meer. Tegenwoordig zijn er weer ca. 80 minibrouwerijen van ambachtelijke bieren in Nederland. Reden genoeg voor Slow Food Zwolle om een Slow Food Bier Proeverij te organiseren. Een must voor eenieder die de kwaliteit van ambachtelijke bieren waardeert.

Cafe de Tagrijn

De Tagrijn is de huiskamer van Zwolle. De nog wat ingetogen ogende gevel kan niet verhullen dat er hier achter een heel fijn café schuilgaat. Gelegen aan het water komt hier zowel de Zwollenaar als de bezoeker van buiten. 'We zijn maar een klein café, maar een groot begrip in Zwolle', liet de onlangs overleden bekende Zwollenaar Theo Dragt weten in de Café Top 100 uitgave. Ook zonder deze markante kastelein blijft de Tagrijn nog steeds een super café. Geweldige entourage, Muziek. Het is er schoon en er heerst een geweldige sfeer! Hier moet je geweest zijn! Een passende ambiance voor een smakelijk evenement van Slow Food Zwolle. Samengesteld op basis van informatie van www.cafetop100.nl

Locatie Cafe de Tagrijn

Lidy Dragt

Buitenkant 8

8011 VH Zwolle

Tel.: 038-4211867

Datum : Dinsdag 4 november 2008 Aanvang : 20:30 uur – 22:00 uur

Slow Food leden €20

Niet Slow Food leden € 25,-

Graag vooraf het geld overmaken op 30.87.35.064 ondervermelding van Slow Food Bier en uw telefoonnummer. Ten name van Focke Hettinga (tel. 038-4662902)

Geef de  door.....

Aangezien Slow Food Zwolle het laatste jaar sterk is gegroeid leek het ons leuk om een aantal mensen wat nader voor te stellen aan u.

De aftrap wordt genomen door de voorzitter van Slow Food Zwolle: Sander Janssens.

Mijn grote hobby is Slow Food. Alles wat met lekker puur en eerlijk eten te maken heeft. Eten is een essentieel deel van ons leven. Je leven wordt een stuk leuker als je beter en lekkerder eet en er ook de tijd voor neemt om er uitgebreid van te genieten. Mijn keerpunt kwam toen ik een ossenworst proeverij in Amsterdam bijwoonde, waar mij opviel met hoeveel passie iedere ossenworst slager zijn variant van de ossenworst verdedigde. Ik wist niet dat er zoveel verschillende smaken bestonden. Toen kwam ik er achter dat we ook in Nederland heel veel verschillende rassen hebben. Dat je die helaas alleen niet vindt bij de supermarkt om de hoek waardoor het voor de meeste mensen volkomen onbekend blijft.

Ik ben er trots op dat Slow Food Zwolle met alle andere partners zoals de Zwolle Culinair, VVV, Gemeente en provincie en LNV Zwolle als Hoofdstad van de Smaak op de kaart gezet hebben. En dan niet alleen Zwolle maar ook de regio eromheen. Want daar komen alle bijzondere producten tenslotte vandaan. Een mooi voorbeeld van het resultaat is dat onze burgemeester niet meer aangesproken wordt in Den Haag over FC Zwolle en haar supporters maar over de Hoofdstad van de Smaak. De evenementen waar Slow Food bij betrokken was zoals het foodsymposium op Windesheim, de boerenkaasmarkt op vrijdag en de streekmarkt op de Agnietenberg waren erg succesvol. Ik bewonder Carlo Petrini de visionaire oprichter

van Slow Food. Na de tweede wereldoorlog gold het adagium nooit meer honger. Sicco Mansholt onze Nederlandse minister heeft in Europees verband met zijn beleid gezorgd voor een geweldige productiviteitsstijging in de landbouw. Nederland is een land van bulkproducten. Veel voor weinig. Dat zie je ook terug in de landbouw Tegen een zo laag mogelijke prijs zoveel mogelijk kilo's varkensvlees produceren. Maar de smaak van de producten is daarbij volledig op de achtergrond geraakt. Getumbeld kippevlees, fabriekskaas, tomaten wasserbommen, Carlo Petrini heeft lekker, puur en eerlijk eten weer op de kaart gezet. Hij is ook niet voor niets man of the year geweest van het Time magazine. Een tijd geleden heeft Petrini ook de Sicco Mansholt prijs gekregen. Als eerbetoon dat zijn gedachten over voedsel richting kunnen geven aan waar het heen moet.

Ik zou later nog eens bij die 3 sterren Michelin restaurants willen eten die met producten uit de lokale omgeving koken. Te beginnen bij El Bulli Girona Spanje. Mijn motto is dan ook geniet van lekker, puur en eerlijk eten.

Bakkerij Schuld (Oldebroek) Held van de Smaak 2008



Twaalf 12 provinciale kandidaten streden om de eretitel Held van de Smaak 2008. Het thema van de verkiezing was dit jaar brood & streekgebonden koek en banket. De held van de smaak 2008 is Bakkerij Schuld uit het Gelderse Oldebroek (Gelderland). De publieksprijs ging naar Bunjamin Konuksever (Noord-Holland).

Jan Aart Schuld is een bijzondere bakker: hij verbouwt zijn eigen graan. Op zijn land in Oldebroek voor zijn "Oldebroeker Akkerbrood". Het wordt tussen de molensteen gemalen in een windmolen met houten wieken in Oostendorp, vlakbij. Het brood smaakt puur, heeft een diepe smaak die lang blijft hangen en een luchtige structuur. Schuld gaat voor een minimaal gebruik van bestrijdingsmiddelen. Als graanteler heeft hij ervaren dat de afhankelijkheid van de natuur enorm groot is. Bij Schuld draait alles om lekker. Alles komt uit de eigen familiebakkerij, is vers en ambachtelijk. Hij probeert nieuwe dingen uit en weet dat het niet vanzelfsprekend is een smakelijk product te maken.

Bunjamin Konuksever werkt vanaf zijn 13de als bakker. In zijn open bakkerij heeft hij een uitgebreid assortiment onder het motto 'grenzeloos lekker'. Bunjamin bereidt gebak zonder gelatine, zodat vegetariërs en moslims dit kunnen eten. Het brood wordt bereid met mooie grondstoffen en een eigen desemcultuur, zonder dierlijke toevoegingen of broodverbetersaars. Verder is de bakkerij medeorganisator van sociale activiteiten in de omgeving. Bunjamin laat jonge mensen zien dat het bakkersambacht leuk is. Hij leert ze dat je er niet rijk van hoeft te worden, maar dat je van het werk heel blij wordt. Dat je als bakker elke dag een beetje kunst maakt, waar mensen van kunnen genieten.

Zwolle Hoofdstad van de Smaak in Delicious

Naast deze nieuwsbrief nog een 2^e pdf met daarin het artikel zoals deze is verschenen in delicious, erg leuk om te lezen met mooie foto's.

Zwolle kookt



"Zwolle kookt" is een praktisch, nuttig en inspirerend boek. Wegwijzer en kookboek tegelijk. Het wijst de enthousiaste Zwolse thuishok de weg naar de plaatselijke specialist. Of het nu gaat om brood, banket, groente, vis, vlees of keukengerie: Zwolle heeft er een speciaalzaak voor. Een specialist die weet wat hij of zij verkoopt, die extra informatie en advies geeft, service verleent en in staat is het allerbeste product te leveren. Lees de interviews en geniet van de foto's, maar ga vooral ook de keuken in: Zwolle

kookt is bovenal een erg leuk en gevarieerd kookboek, met meer dan 60 recepten. Het boek is voor 12,50 bij diverse speciaal zaken in en om Zwolle te koop. Zeker de moeite waard en ook leuk als geschenk (bijvoorbeeld in een kerstpakket!)

Vergeeten Groente Pastinaak

Pastinaak (*Pastinaca sativa* subsp. *sativa*), pinksternakel of witte wortel is een circa 20 cm lang wortelgewas met een zoete anijsachtige smaak en een crèmewitte kleur. De pastinaak komt oorspronkelijk uit de gebieden rond de

Middellandse Zee, de plant was al bekend bij de oude Grieken en Romeinse Rijk. De plant was oorspronkelijk zo groot als een gewone wortel. Bij hun trek naar het Noorden, namen de Romeinse soldaten de pastinaak mee.

Daar bleek dat de pastinaak in koudere gebieden veel groter werd. De pastinaak kwam in de Middeleeuwen naar West-Europa en was vóór de introductie van de aardappel een belangrijk volksvoedsel. In Groot-Brittannië

en Ierland is de "witte wortel" populair gebleven. In Verenigde Staten aten de immigranten aanvankelijk ook pastinaak, meegebracht door de Engelsen. Net als elders is ook daar de pastinaak vervangen door de aardappel. Amerikanen zien de pastinaak hoofdzakelijk als hardnekkig onkruid. Net als de wortel kan pastinaak zowel rauw als gekookt of gestoofd worden gegeten. De pastinaak kan ook gebakken worden of tot stampot verwerkt. Gefrituurde pastinaak lijkt op aardappelchips. De pastinaak wordt onder andere gebruikt als ingrediënt van hutspot en maakte deel uit van de hutspot zoals die bij het Leidens ontzet werd gegeten.

Recept: Ovenschotel met pastinaken (voor drie tot vier personen)



500 g pastinaken
350 g aardappelen
200 g uien
2 grote tenen knoflook
boter
zout & peper
kaassaus van Parmesan en belegen Goudse
fijngehakte peterselie

Verwarm de oven op 200°C. Om een beetje kleur aan deze bleke ovenschotel te geven, kan je ook één kleine pastinaak door een even grote winterwortel vervangen. Die behandel je vervolgens alsof het een pastinaak is. Verwijder de uiteinden van de pastinaken, was ze en schrap de buitenkant eraf. Schil de aardappelen en was ze. Snij pastinaken en aardappelen in zeer dunne schijven. Meng die goed door elkaar. Pel de uien en de knoflook en snij ze in dunne ringen. Verhit wat boter in een braadpan en fruit daarin de uien en de knoflook tot ze glazig zijn. Meng ze vervolgens door de andere groenten. Vet een hoge ovenschotel goed in en leg de groenten daar zo plat mogelijk in. Verdeel wat klontjes boter over de groenten, bestrooi met peper en zout en dek de schaal af. Plaats die vervolgens 50 tot 60 minuten in de oven. Maak ondertussen een kaassaus en voeg daaraan de gehakte peterselie toe. Schep de groenten op een bord en verdeel de kaassaus erover. Lekker met een Bourgogne Chardonnay.

Financial crisis? 'Slow down', says Slow Food founder



TURIN, Italy (AFP) — The best response to the global financial crisis is to "slow down" and return to local economies that offer better food and help protect the environment, said the founder of the Slow Food movement.

"We are tired of the policy of growth at any price, and of this greed-driven financial world that has destroyed real values," Carlo Petrini told AFP at the movement's biennial gathering in Turin, northern Italy.

"This consumer society creates waste, people have been reduced to the role of consumers. We need to slow down," he said.

"It's criminal that governments have succeeded in finding two trillion euros for the banks while they can't find any money to save millions of people from famine," he said.

"Thanks to this crisis, we can finally find ourselves once again with our feet on the ground and respect the real economy," added Petrini,

The movement today counts more than 100,000 members in 132 countries, most of which are represented here every two years at the Salone del Gusto (Taste Salon).

The five-day event, which ends on Monday, is staged jointly with the Terra Madre (Mother Earth) festival bringing together 8,000 farmers and businesses committed to responsible, sustainable food production.

Tens of thousands of visitors flock to the event to savour homegrown products and sample unique taste thrills.

Stefano Nocetti, a graduate student at Slow Food's gastronomic sciences university, said: "Slow Food is a way to do politics. For us, the solution is to return to the local, the concrete, to go back to our roots. The current crisis is not palpable, people don't understand what has happened."

A shepherd from Sardinia, Michele Cuscusa, agreed: "This crisis is virtual, it's not something tangible."

Cuscusa, who makes organic goat cheese, added: "I don't think it will affect us producers, because you have to eat."

An oyster farmer from Thau, southern France, echoed Petrini's urging to slow down. "We have enough to live, we don't have to run after profits. What's the point?" asked Annie Castaldo.

For all the anti-capitalist ethos of the event, big Italian companies such as Lavazza coffee and the Coop supermarket chain have stands here, and banking giant Intesa Sanpaolo is a sponsor.

"We are in a transition phase towards a new mode of production, and this shift also has moments of contradiction," Petrini admitted. "We must be visionaries but pragmatic at the same time."

Nieuw Slow Food magazine

Deze maand ontvangen alle Nederlandse Slow Food leden voor het eerst het nieuwe Slow Food magazine in de bus. Vol met spraak- en smaakmakende artikelen over verschillende onderwerpen. Niet ontvangen, laat het even weten....

In het eerste nummer vindt u onder andere:

- Een voorproefje van Turijn, voor bezoekers van de Salone del Gusto (of voor wie er een andere keer naartoe gaat). Met lekkere adressen!
- In de Hof van Twello krijgen streekproducten de aandacht die ze verdienen. Er is nog leven na de kruutmoes.
- Ton ter Vrugt is professioneel paddenstoelenplukker. Tot zijn grote vreugde zijn de cantharellen terug, nadat ze bijna verdwenen waren in de Achterhoek.
- Op scholen is steeds meer aandacht voor smaak en de oorsprong van ons voedsel. Kinderen leren nu niet alleen rekenen en taal, maar ook augurken proeven.

- Rauwmelkse kaas is de smaakvolste kaas! Pleidooi voor minder strenge controles op kaas in Nederland.
- De gemeente Midden-Delfland is de eerste Cittaslow van Nederland. En de burgemeester is daar bijzonder trots op.
- Is biobrandstof de oplossing voor het energievraagstuk? Of is het een nachtmerrie voor ons voedsel?

We horen graag wat uw mening is over het nieuwe Slow Food magazine. Stuur uw reactie naar: pr@slowfood.nl

Tot zover deze nieuwsbrief.

Reacties op deze en ideeën voor een volgende nieuwsbrief graag naar:
evelienroelofse@slowfood zwolle.nl

Met Slowe groet, Annemieke en Evelien

