

# Slow Food Zwolle

Onderwerp: Nieuwsbrief Slow Food Zwolle februari 2009

**Ik geef de pen door...**

**Drents heideschaap (eindelijk) presidium**

**Wat gaat Slow Food Zwolle voor de leden doen in 2009**

**Lezing Michael Pollan**

**Venkel**

**Whopper virgins**

**IENS**

**Sponsor nieuws: Reestlandhoeve, t'Konkeltje en Mondovino**

**Ik geef de pen door:**



Mijn naam is Evelien Roelofse en sinds 3 jaar lid van Slow Food binnen het bestuur vervul ik de functie van secretaris en onderhoud ik de website. Ook verzorg ik de lay-out en een groot gedeelte van de content van de nieuwsbrief. En die pen komt op een goed moment want het nieuwe jaar is voor Slow Food Zwolle goed begonnen. De nieuwe website is online – het opzetten ervan is een

van mijn taken geweest voor de invulling ervan roep ik graag de hulp in van alle leden van Zwolle, het moet een interactieve site worden met interessante onderwerpen voor en door leden, tekst, content, vragen en suggesties zijn dus zeer welkom. Ook zoeken wij nog leden die zich actief willen inzetten voor beheer van de website en de nieuwsbrief redactie.

Ik vind het verder erg leuk om projecten te begeleiden die met streekproducten te maken hebben, de Naegelholt is een ark van de smaak product die ik al meerdere malen op evenementen hebben gepromoot, het is een goede combinatie van een bijzonder product en de aansluiting met de consument, het proeven van een stukje Naegelholt levert bij veel mensen een stukje beleving op. Verder vind ik het leuk om folder materiaal te schrijven, adresjes te zoeken en producenten te bezoeken.

Afgelopen week kreeg ik een mailtje vanuit Italië dat het Drents heideschaap toegelaten is tot het presidium project en officieel de titel Slow Food Presidia mag gaan dragen, een kroon op het werk van veel vrijwilligers, herders, producenten coördinator Ton Jansen en mezelf niet te vergeten. Een erg leuk project waar ik dit jaar veel aandacht voor zal gaan vragen!

De reden waarom ik lid ben geworden van Slow Food Zwolle? Kennis vergaren waar haal je de lekkerste seizoen producten uit de regio vandaan en wie kan je dan van beter advies voorzien dan de leden van Slow Food Zwolle?

In de volgende Nieuwsbrief geef ik de pen door aan: Alaine Kruithof

**Drents heideschaap (eindelijk) presidium**



*Eindelijk, eindelijk een bericht vanuit Italië:*

Dear all,

I am very pleased to welcome the Drenthe Heath Sheep and the Kempen Heath Sheep Presidia as the newest of some 300 Slow Food Presidia worldwide. These two projects have been received enthusiastically by Slow Food International and the Slow Food Foundation for Biodiversity as well as by Slow Food Nederland and the national Ark of Taste Commission. Special thanks go out to those individuals who brought these native breeds to the attention of Slow Food and worked long and hard to attain Presidium status. And complements to both projects for bringing together the sheep farmers, the local Slow Food convivium, chefs, butchers, and local agricultural and environmental groups to work to preserve these two

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

wonderful and important native breed of sheep. They embody the collaborative spirit necessary for conservation and promotion of the Slow Food principles of Good, Clean and Fair.

Congratulations! All the best, Linda

#### *Reacties op de toekenning:*

Eindelijk is de kogel door de kerk, of beter, de keutel gelegd en is het Drents Heideschaap internationaal erkend als een SLOW FOOD PRESIDIUM.

Hiermee komt het totaal presidia op zes. Want op hetzelfde moment is ook het Kempen Lam een officieel presidium geworden.

Ton Jansen coördinator Drents heideschaap

Gij zult niet schupp'n, gij zult niet trapp'n.

Dat fiere drentse schoap!

Werd mij geleerd.

En nu terecht zoals ik lees

Rudi - bestuurslid SlowFoodZwolle

#### **Wat gaat Slow Food Zwolle voor de leden doen in 2009**

Jaarborrel/bedrijfs bezoek bij de Huppe (begin maart)

Workshop worst maken en vergeten groente (eind maart)

Smaak van Zwolle 19 april

High Tea 17 mei (afhankelijk van locatie/beschikbaarheid)

SFZ BBQ 5 juli

Bierproefwedstrijd met lokale bieren

November slachtmaand – varken op de ladder proeven van balkenbrij, zure zult en andere ouderwetse vleesbereidingen

Drents heideschaap – kookworkshop op locatie eten in de schaapskooi

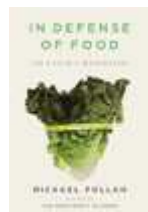
Workshop (bos) paddenstoelen (zoeken, uitleg, bereiden) oktober

Voor alle bovenstaande evenementen geldt dat de data en locatie nog onder voorbehoud zijn. Tzt zullen de leden via de mail definitieve data door krijgen, ook zal de agenda op de website gevuld worden met definitieve data.

#### **Volgende SFZ bijeenkomst 9 maart bij t'Konkeltje met een stukje geschiedenis over thee een mini proeverij en de algemene leden vergadering.**

De SFZ bijeenkomsten zullen om de 6 weken plaats vinden. Wij streven er naar om deze op locatie te houden, bij producenten of (horeca) ondernemers die volgens Slow Food principes werken. Het programma van deze avonden zal bestaan uit een informatief gedeelte verzorgd door de producent/ondernemer, een gedeelte agenda en een informeel gedeelte waar leden met elkaar kunnen kennismaken, ideeën kunnen uitwisselen en er ruimte is voor alles wat verder over tafel komt (woorden/discussie en producten/proeven).

#### **Lezing Michael Pollan**



Michael Pollan, schrijver van de bestseller the "Omnivore's Dilemma" en "In Defense of Food" geeft op 11 februari een lezing in Amsterdam.

Er zijn alleen nog maar kaarten te koop via het John Adams Instituut. Het internetadres naar deze pagina stuur ik mee. De lezing is inderdaad open voor iedereen.

Data: Woensdag 11 februari

Tijd: 20.00 uur

Plaats: De Duif, Prinsengracht 756, 1017 LD Amsterdam

Kaarten: de kaarten van Biologica zijn uitverkocht, de rest van de kaarten wordt verkocht via het John Adams Instituut ([www.john-adams.nl](http://www.john-adams.nl))

Voor hen die er niet bij (kunnen) zijn verwijs ik graag naar dit adres:

[http://www.nytimes.com/2008/10/12/magazine/12policy-t.html?\\_r=1](http://www.nytimes.com/2008/10/12/magazine/12policy-t.html?_r=1)

De uitgebreide brief die Pollan aan de president van Amerika schreef.

## Venkel

De naam venkel is afkomstig van het Latijnse woord foenum, wat hooi betekent. De Romeinen vonden namelijk dat de sterk aromatische geuren van de venkel op de geuren van hooi leken. Toch stond venkel ook weer niet altijd in een goed daglicht. De Griekse mythologie bijvoorbeeld verhaalt over Prometheus, die tegen de wil van de goden het vuur naar de mensen bracht. Om het gloeiende kooltje, dat hij van de berg Olympus had gestolen, te vervoeren, verpakte hij het in een venkelstengel. Het kwam de titaan duur te staan; hij werd aan de rotsen geketend, waarna een gier zich dagelijks tegoed deed aan zijn lever, die 's nachts weer aangroeide. De oude Grieken daarentegen hielden er hun verlichting aan over. Indachtig het gloeiende kooltje, gebruikten ze het witte merg van uitgedroogde venkelstengels als tondel in een toorts van harde schors. De gezonde aspecten van venkel zijn ook al sinds de oudheid bekend. De oude Grieken gebruikten venkel als vermageringsmiddel en noemden het 'marathron' dat 'dun worden' betekend. In de Middeleeuwen kauwde men tijdens de preek op venkelzaad om het rommelen van de maag tegen te gaan. Venkelzaden werden van oorsprong ingezet bij allerlei problemen met de spijsvertering zoals indigestie, winderigheid, buikklachten of krampen. Maar ook voor de 'geestelijke gezondheid' werd venkel ingezet; ter verdrijving van duivel en zijn gevolg van heksen en boze geesten. Venkel is een zeer gezonde groente, het bevat weinig calorieën, is ook volkomen vetvrij en is een goede bron van mineralen. Daarnaast wordt venkel nog steeds gebruikt als geneeskrachtig kruid, waarbij overigens alleen de (gedroogde) zaadjes van de venkelplant worden gebruikt voor heilzame doeleinden. Het is bekend dat ze de spijsvertering bevorderen, de vorming van darmgassen tegen gaan en helpen tegen een opgeblazen gevoel. Deze droge venkelzaadjes hebben een koortswerende, pijnstillende en hongerremmende werking. Daarnaast is het een goed kalmeringsmiddel voor kinderen. Venkel ziet eruit als een witte bol maar is in werkelijkheid een samengegroeide laag van verdikt blad van de plant, de zogenaamde bladscheden. Het jonge topgroen, de zogenaamde veertjes, is zeer goed te gebruiken als garnering of als lichte kruidenrij in salades en vooral vissoepen (Maar ook trendy bloemisten en binnenhuis decorateurs hebben het venkelgroen en de bloemen al ontdekt). De teelt van venkel wordt voornamelijk in de landen rond de Middellandse Zee aangetroffen. Vooral in Italië is de teelt van venkel belangrijk. Daar komt de productie in de herfst goed op gang en gaat door tot ver in het voorjaar.



### Recept

Hoofdgerecht (4 personen)

2 venkelknollen

zout, peper

1 teentje knoflook, geperst

2 eetlepels olijfolie

4 eetlepels fijngesneden peterselie

2-3 tomaten, ontveld, zaadjes verwijderd en in kleine blokjes

1 theelepel thijmblaadjes

5 theelepels geraspte oude boerenkaas

5 eetlepels gedroogd, verkruimeld witbrood

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 225 c. Haal van elke venkelknol de 4 grote buitenste rokken (bladeren) los. Kook de venkelrokken in ruim kokend water tot ze beetgaar zijn. Snijd de rest van de venkel in heel kleine blokjes en bak de blokjes venkel samen met de knoflook 5-10 minuten op zacht vuur in de olie. Voeg twee eetlepels peterselie en de tomaatblokjes toe en breng op smaak met zout en peper. Vul de venkelrokken met dit mengsel (snijd eventueel een klein stukje van de venkelrokken, zodat ze goed blijven staan) en leg ze in de ovenschaal. Meng 2 eetlepels peterselie met de thijm, kaas en broodkruim en breng dit mengsel op smaak met zout en peper. Strooi het broodkruimmengsel over de gevulde venkel, druppel er nog wat extra olijfolie over en bak de venkel in +/- 20 minuten in het midden van de oven tot de bovenkant gratineerd is.

## Whopper virgins



Dit is misschien wel een leuke voor het bewijs dat Slow Food wel hard nodig is.

Een smaaktest over de hele wereld om mensen die nog nooit een hamburger gegeten hebben (Zogenaamde "whopper virgins") te laten proeven van een hamburger.

Het kost zowiezo heel veel moeite om mensen te vinden die nog nooit een hamburger gegeten hebben. Dat zegt wat over de globale smaakvervlakking volgens mij.

<http://adsimple.wordpress.com/2008/12/09/burger-king-and-crap-food-colonization>

De opnames van de smaaktesten worden in reclame filmpjes gebruikt.

Slow Food blijft hard nodig. Misschien kunnen wij ook wat Slow Food youtube filmpjes maken van "Slow Food virgins" die nog nooit echt varkensvlees of kippenvlees hebben gegeten. Moet niet zo moeilijk zijn die te vinden.

## IENS

Website aanrader [www.iens.nl](http://www.iens.nl) + Nieuwsbrief

Ik heb me een jaar geleden aangemeld voor de nieuwsbrief van IENS en deze bevat maandelijks erg veel informatie over ins en outs op restaurant gebied. Deze maand bijvoorbeeld aandacht voor RawFood: <http://www.iens.nl/nieuws/2009/1/een-kijkje-in-de-keuken-van-rawfood-cafe.html>

Hoe werkt iens.nl?

iens.nl staat voor onafhankelijke restaurantinformatie. De talloze reacties die de restaurantbezoekers achterlaten zijn de bouwstenen voor de omschrijving van de restaurants. Deze werkwijze waarborgt de onafhankelijkheid. Daarmee heeft IENS temidden van de restaurantgidsen in Nederland een unieke positie!

Grootste restaurantsite

Met 17.000 restaurants in de database is iens tevens de grootste restaurantsite. Of je nu de nieuwste loungetent of een kindvriendelijk restaurant zoekt, iens.nl wijst je de weg. Aan de hand van meer dan 50 rubrieken vind je het restaurant dat precies aan jouw criteria voldoet. Ook kun je je opgeven als restaurant tester aan de hand van een ingevuld proefschrift laat je jou mening achter op de site. [www.iens.nl](http://www.iens.nl)

## Sponsor nieuws

### Reestlander wijn opnieuw de lekkerste....

John en Wilma Huisman van Wijngoed De Reestlandhoeve waren aangenaam verrast dat tijdens de Biovak 21 en 22 januari in de IJsselhallen in Zwolle de Reestlander Wit 2007 beoordeeld werd als de lekkerste Nederlandse biologische witte wijn.

Op de Biovak, de biologische vakbeurs, werd de Nederlandse wijnbouw vertegenwoordigd door 6 biologische wijnbedrijven. De vakbeurs werd geopend door Prinses Margriet waarbij Wilma Huisman de prinses een korte introductie gaf over de Nederlandse wijnbouw. Na afloop kreeg de Prinses Margriet een wijnkist met 6 verschillende wijnen van de deelnemende wijngaarden. Ze verzekerde dat ze de tijd zou nemen om eens rustig nader kennis te maken met de Nederlandse wijnen.

Tijdens de Biovak was een wijnproeverij georganiseerd onder voorzitterschap van Thérèse Boer van de Librije. Er werden 18 Nederlandse biologische wijnen blind geproefd door een deskundig panel bestaande uit; Chris Alblas, Johan Landsbergen, Remko van Looiengoed, Regina Meij en voorzitster Thérèse Boer. De Nederlandse wijnen zijn sterk in opmars en de jury was aangenaam verrast door de hoge kwaliteit van alle ingezonden wijnen. De Reestlandhoeve was zich zeer bewust van de goede kwaliteit van de collega wijnboeren en was dan ook erg blij met de eerste plaats samen met de witte wijn van Betuws wijndomein.

De rode wijn van Wijngoed Montferland werden beoordeeld als de lekkerste rode wijn al snel gevolgd door de rode wijn van Wijngoed De Reestlandhoeve en Wijngaard De Wageningseberg.

### **'t Konkeltje bestaat dit jaar 30 jaar!**

Op 9 februari wordt het startsein gegeven voor 9 maanden lang veel activiteit! "Aandacht voor jezelf en aandacht voor kwaliteit" is een belangrijke drijfveer van mij. Met dit thema wordt er elke 2<sup>e</sup> week van de maand iets bijzonders gedaan. We beginnen in de week van 9 tot 14 februari met de "week van de liefde". De winkelaankleding is erop afgestemd, veel toepasselijke kado's, iets lekkers in de schenkerij, een bijzondere thee, een themakoffie, en noem maar op.

30 Jaar (om precies te zijn op 27-1-1979) geleden werd 't Konkeltje opgericht door de Zwolse koffiebrander Algra. De brander zat toen op de Thorbeckegracht en verkocht voornamelijk aan winkels. Omdat de familie Algra ook aan particulieren wilde verkopen werd op de Dijkstraat de winkel ingericht. Na een kleine 20 jaar werd de winkel verkocht aan Martina Berkouwer en verhuisde de brander naar het industrieterrein. Toen Martina 1,5 jaar geleden met pensioen ging, werd de winkel overgenomen door Wilma Yntema.

Een Konkeltje is een ouderwetse koffieketel, waarin zowel de koffie als het water gelijk werd verwarmd in de kachel. Nadat de koffie gezet werd, werd er gezellig bijgepraat. In de loop der tijd is dit verbasterd tot het huidige 'bekonkelen'.

In al die jaren is de winkel uitgegroeid tot een winkel waar niet alleen 20 soorten kwaliteitskoffie te koop zijn, maar ook meer dan 120 soorten losse thee. De winkel staat in de regio bekend als stabiele kwaliteitsleverancier. Om aan deze regionale (en zelfs landelijke behoefte) te voorzien, is er sinds enkele maanden ook een webwinkel ([www.konkeltje.nl](http://www.konkeltje.nl)).. Het geven van kado's met koffie en thee wordt steeds meer populair. 't Konkeltje maakt er een sport van om geheel volgens de wens van de klant, tegen een eerlijke prijs een zo mooi mogelijk kado of relatiegeschenk te maken.

De schenkerij heeft de sfeer van een huiskamer. Klein, lekker kacheltje en gemoedelijk. En natuurlijk heerlijke koffie en thee met iets lekkers erbij.

### **Mondovino**

Mediterrane proeverij

Zaterdagavond 21 maart organiseren wij een Mediterrane proeverij.

U proeft acht bijzondere wijnen uit Italië, Zuid-Frankrijk, Spanje en Portugal in combinatie met acht Mediterrane gerechten. En dat alles in een gezellige ambiance.

Zaterdag 21 maart 2009:

Aanvang 19.30 uur. Einde ca. 22.00 uur.

Bloemendalstraat 11 (Vrijmetselaarsloge, binnenstad van Zwolle)

Prijs € 20,00 per persoon. Maximaal 30 personen. Aanmelding verplicht.

Dit kan via de mail, telefonisch of in de winkel

De nieuwe reeks van onze succesvolle Basiscursus Wijn start op 12 mei 2009

Kijk voor meer informatie op [www.mondovino.nl](http://www.mondovino.nl) / wijncursus

### **Tot zover deze nieuwsbrief.**

Reacties op deze en ideeën voor een volgende nieuwsbrief graag naar:

[evelienroelofse@slowfoodzwolle.nl](mailto:evelienroelofse@slowfoodzwolle.nl)

Met Slowe groet, Evelien en Annemieke