



EURO-TOQUES

Vakwaarborg voor kwaliteit en smaak

★ Nieuwsbrief



## ***LANCERING VAN HET SLOWFOOD TEXEL INITATIEF:***

Laat kinder en volwassen mee eten.

Tijdens boekpresentatie Het Geheim van de Zoete Sommelbes op 19 juni bij de Bonte Belevenis, den Hoorn Texel.

Op zondag werd het boek Het geheim van de Zoete Sommel gepresenteerd op de tweede "Smaakbelevenis", tijdens de bijzondere smaakmarkt voor kinderen, jongeren en volwassenen waarbij streek-, seizoen-, biologische en Slow Food producten centraal stonden. Met activiteiten als: smaaktests, Fast Slow Cooking, kinderkookworkshops en de 'Onvergetelijke Groenten' bingo. Heerlijk eten, uitleg over bijen, schapen drijven en de wedstrijd mooiste vogelverschrikker.

### ***Texel kindermenu vrij***

Aansluitend op de Texelse presentatie heeft Wouter de Waal, directeur VVV Texel een speciale actie bekend gemaakt.

### ***Geen knakworst, frikadel of kipnugget***

In de maand september zal er in kindermenu's op Texel geen knakworst, frikadel of kipnugget meer te vinden zijn. Tenminste, als het aan de initiatiefnemers Rob Maaswinkel, Anne Hottentot en Annette van Ruitenburg ligt. Het initiatief is geadopteerd door Slowfood Texel en wordt gesteund door het VVV. Het alternatief voor de horeca is simpel en praktisch: serveer halve porties 'gewoon eten' tegen halve prijs voor kinderen tot 12 jaar. Wat mij betreft heeft dit initiatief geen tijdelijk maar juist een blijvend karakter en ik hoop dus ook dat veel restaurants het initiatief zullen steunen', zegt Wouter de Waal, directeur van VVV Texel. 'Texel is de juiste plek voor zo'n actie. Er is hier al veel aandacht voor locale natuurlijke producten. En ik vind ook dat we moeten bouwen we aan een goede smaak toekomst voor onze kinderen!

Een jonge gast aan tafel is de toekomst voor de gastronomie!

De initiatiefnemers zijn begaan met gezond en lekker eten voor kinderen en met Texel. Anne Hottentot heeft veel ervaring in het geven van kook en smaak lessen aan kinderen. Annette van Ruitenburg, kok en specialist in streek producten, presenteert op 19 juni een Texels kook- en leesboek voor kinderen met de titel 'Het geheim van de zoete Sommelbes' is verder bekend van o.a. De smaak van Texel. Rob Maaswinkel gaf smaaklessen op Texel, presenteerde vorig jaar de Mythe van Texel en werkt momenteel aan een smaakboek voor kinderen met de titel 'bah, dat lust ik niet'.

Uiteraard hopen we dat de Texelse actie: Volwassen mee eten ook een vervolg krijgt buiten het eiland!

De restaurants op Texel zullen komende weken benaderd worden om mee te doen. Het initiatief is bedoeld voor kinderen tot 12 jaar, die voor de een halve portie van de gerechten van de gewone menukaart kunnen genieten, ouders betalen daarvoor de helft van de prijs. Dit alles in plaats van het traditionele kindermenu. Het betreft voor nu een actie voor alleen de maand september. Restaurants die meewerken krijgen bijgaande poster om op hun deur te hangen. Vanaf de lancering hebben zich al restaurants zelf gemeld. Heeft u nu al belangstelling en wilt u graag zich aanmelden? Zie onderstaande gegevens.

Amsterdamse presentatie van het Zoete Sommel boek:

Amsterdam 9 juli in Kookboeken les lokaal de Sperwer. Vanaf 11.00 tot 14.00 [www.kookboekenleslokaal.nl](http://www.kookboekenleslokaal.nl) Gerard Douwstraat 226,1073 XC Amsterdam.

Er zullen op beide locaties gerechten uit het boek te proeven zijn!

Met vriendelijke groeten Annette van Ruitenburg.

### **Wilt u meedoen met de actie, de actie publiceren of wilt u informatie over het boek?**

Annette van Ruitenburg  
Bomendiek 6  
1793 AA de Waal Texel  
E- [annette@waaldam.nl](mailto:annette@waaldam.nl)  
T- 0222310982  
M- 0625081083  
webshop [www.vlto.nl](http://www.vlto.nl)  
[www.vanlamsortotoorlam.nl](http://www.vanlamsortotoorlam.nl)  
[www.desmaakvandewadden.nl](http://www.desmaakvandewadden.nl)  
[www.annettevanruitenburg.nl](http://www.annettevanruitenburg.nl)

[Naar boven](#)

## CEES HELDER | glanzende loon van de Nederlandse gastronomie, bruist nog immer van energie



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



met dank  
aan onze sponsors



*Verstegen, with pleasure. ... more than a kitchen ...*



**VanDrie Group**  
CONTROLLED QUALITY VIAI

**EUROPEAN  
FINE  
FOOD  
FAIR**

Wilt u geen email meer van ons ontvangen? [Klik hier om u uit te schrijven.](#)