

# Zeeuwse Evenementen

Alles voor jouw feest of evenement

NR 2 \* 2021



## LEUKE DINGEN DOEN

Een aantal suggesties wat we er mogelijk is | 04

## BIJZONDERE WEBSHOP

Veelzijdigheid en bijzondere producten | 11

## HISTORIE CITYMOBIEL

Harley Davidson geschiednis | 28

# Ceremoniemeester aan het woord

**We gaan lekker verder.**

Hier is hij dan ook.  
Het tweede magazine.

De winter is voorbij en we hebben die tijd heerlijk gebruikt om uit te rusten en ons voor te bereiden op het nieuwe seizoen. Waar normaal gezien deze rond Pasen begint, was de verhuur van onze voertuigen al druk tijdens de voorjaarsvakantie.

Ook het picknicken ToGo zijn er geliefd.

We hebben deze winter weer nieuwe arrangementen bedacht die gedaan kunnen worden met de voertuigen. Lees hierover meer in ons magazine.

Samenwerken doen we bij Zeeuwse Evenementen graag en zo zijn we deze winter ook op pad geweest naar nieuwe bedrijven waar we weer leuke dingen mee gaan doen dit jaar.

Maar daarover in het volgende magazine meer.

Wat supernieuw is zal de elektrische beleving bus zijn die we vanaf juni zullen laten rijden door onze mooie streek. Hou dus de social media in de gaten.

Voor nu veel leesplezier weer.

Groet,  
Karin





# Inhoud

- 02 Ceremoniemeester
- 04 Leuke dingen doen maar wat?
- 07 Wereldgerechten
- 11 Webshop
- 13 Elektrische beleving bus
- 15 Kruiden
- 24 Cook Supply Spain
- 26 Samenwerkingen
- 28 Geschiedenis van de citymobiel
- 30 Colofon



# LEUKE DINGEN DOEN MAAR WAT?

De lente is er, we gaan er op uit! Maar wat gaan we doen? Grote groepen mogen nog steeds niet, maar er is op kleinschalig niveau zoveel leuks te doen. We nemen je mee in een paar ideeën.

Binnen blijven zitten is ook geen wenselijke situatie meer. Maar we mogen ook nog niet alles. En de buitenlucht is gezond voor ons.

Voor wie even geen inspiratie heeft om iets te verzinnen, geven we je op de volgende pagina een paar voorbeelden.

Uiteraard veranderen de regels met regelmaat. Aan de ideeën kunnen geen rechten ontleent worden.

Wil je zeker weten of jouw idee door kan gaan? Reserveer dan van te voren zodat wij je op de hoogte kunnen houden.



## SOLEX OF CITYMOBIEL?

Er op uit in de buitenlucht is altijd goed. Of je dat nu fietsend doet, of met een solex of een citymobiel. Het Zeeuws Vlaamse land en de kust verkennen kan prima op deze manier.

Daarbij kun je ook een lunchmandje erbij bestellen zodat je onderweg, op de door uitgekozen plek, daarvan kunt genieten. Zo hoef je niets te plannen of te reserveren en kun je doen en laten wat je wil.



## ARRANGEMENTEN

Wil je het wat spannender maken dan kunnen we aan je tocht wat extra's toevoegen. Dat kan bijvoorbeeld oesters proeven zijn in Breskens of boerengolf spelen op de camping. En er zijn nog veel meer mogelijkheden. Vraag gerust naar de mogelijkheden voor jouw familie.

We hebben actieve, culturele en culinaire arrangementen. Deze arrangementen kunnen weer doorgaan als de regels versoepeld worden.

## 5 | Zeeuwse Evenementen



## EXTRA ACTIVITEITEN

Een toertocht door het Zeeuws Vlaamse landschap kan ook afgewisseld worden met activiteiten op het strand. Denk dan aan boogschieten of andere behendigheidsspellen die prima op het strand kunnen plaatsvinden.



## SPEURTOCHT

Wil je liever op pad met een hele leuke speurtocht door het Zeeuws Vlaamse land? Dat kan! Wij hebben verschillende leuke tochten van diverse lengtes. Je ontdekt op een leuke manier het Zeeuws Vlaamse Landschap

## STOERE MANNEN EN VROUWEN OPGELET!

Lang genoeg binnen gezeten, te veel kilo's of gewoon behoefte aan een leuk uitje? Wij hebben een paar suggesties voor je!

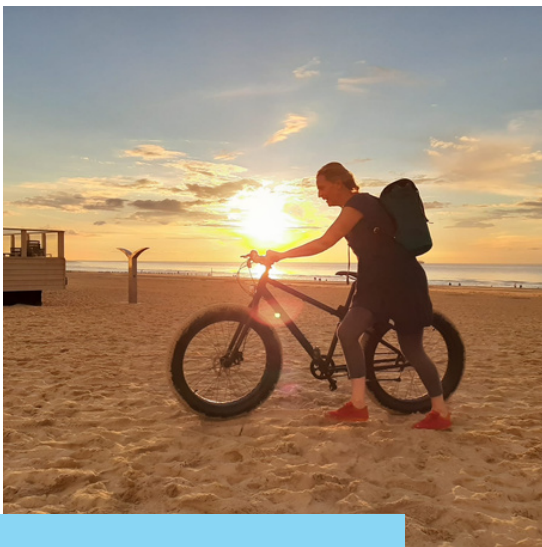


## VERKLEED

Ga eens verkleed met de solex op pad. Onderweg gaan de heren boogschieten en een bierproeverij doen en vervolgens nog build your own hamburger.

De dames doen een Escape at Sea of een Groese golf, een cocktail proeverij en een make your own pokebowl.

Heel leuk voor mannen- of vrouwen-uitjes, maar ook als vrijgezellen feestje.



## DUINDENDERTOER

Wil je eens op Duindendertoer met een beachbike? Laat je verrassen wat dit allemaal inhoudt. De toer is te boeken voor groepjes vanaf 5 personen en de route is ongeveer 15 km. De route gaat langs strand en door de Zeeuws Vlaamse polders en duurt ongeveer 2 uur. Er gaat begeleiding mee. Kosten € 19,50 p.p. inclusief fiets.



## ZWINHAVEN

De verdwenen zwinhaven toer doe je op een voertuig naar keuze. Je rijdt langs de verdwenen zwinhavens, die veelal in Sluis, Damme, Brugge etc. liggen. Onderweg kun je met kijkers het verleden zien. Je kunt de expo bezoeken in het Zwin natuurpark en voor onderweg krijg je een lekkere picknick mee. Onderweg zijn er Virtual Reality Zuilen beschikbaar. Deze toer kan ook met gids gereden worden. *Let op: pas beschikbaar vanaf 3 juli 2021.*



# WERELD GERECHTEN

MAROKKO | NEDERLAND | FRANKRIJK

# Groente tajine met lamskoteletjes



Om dit gerecht te maken heb je een tajine nodig. Hier garen de smaken goed door en het staat gezellig op tafel.

## Boodschappenlijstje:

- 1 theelepel komijnzaad
- 50 gram boter
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 stengel bleekselderij
- 1 prei
- 400 gram witte bonen (blik)
- 300 ml groentebouillon
- 1 eetlepel appelciderazijn
- 8 lamskoteletten
- 1 eetlepel tijm
- 400 gram tuinbonen
- 200 gram erwten
- 5 blaadjes munt



Doe 20 gram boter in de tajine. Bak hierin de ui, knoflook, bleekselderij en prei ongeveer 10 minuten.

Voeg de witte bonen en de bouillon toe en stoof dit 40 minuten in de tajine.

Bestrooi de lamskoteletten met zout, peper en tijm en bak deze in 6 minuten roze gaar.

Dit kan je het beste in een pan doen.

Na 40 minuten doe je de tuinbonen en erwten in de tajine. Laat alles nog eens 10 minuten stoven. Doe er ook de lamskoteletten bij.

Breng op smaak met peper, zout, munt en een beetje appelciderazijn.

Lekker met brood.

TIP: De azijn zorgt voor een frisser gerecht en minder melige bonen en erwten).





# Zoete Aardappelchips

## Boodschappenlijstje:

- 2 grote zoete aardappelen
- Knoflook
- Tijm
- Rozemarijn
- Zeezout
- Olijfolie



Verwarm de oven op 175 graden. Meng de olijfolie met de fijn gemalen knoflook. Doe dit een beetje van tevoren, want dan heb je een intensere knoflooksmak.

Schil de aardappelen en snij ze in dunne schijfjes. Het gemakkelijkst gaat dit met een keukenmachine, maar het gaat ook goed met een dunschiller. Doe bakpapier op de bakplaat van de oven en smeer deze met een kwastje de helft van het olie/knoflookmengsel hierop. Leg dan de aardappelschijfjes op het bakpapier. Deze mogen niet overlappen, dus mooi naast elkaar. Op de bovenkant smeer je de andere helft van het oliemengsel. Strooi er dan zout en rozemarijn over. En als je het lekker vindt kun je er ook nog wat peper op strooien. Bak de aardappelschijfjes voor 10 minuten in het midden van de oven. Je zult zien dat de randen opkrullen. De chips is dan goed. Haal ze uit de oven en laat afkoelen. Wanneer de chips is afgekoeld kun je er nog wat tijm over strooien.

Eet smakelijk!

# Uiensoep

## Boodschappenlijstje:

750 gram uien  
2 tenen knoflook  
50 gram boter  
40 gram suiker  
250 ml witte wijn  
1,4 liter kippenbouillon  
Laurier  
80 gram gruyèrekaas  
8 sneetjes witbrood  
Tijm  
Zout en peper



Snijd de uien in ringen en de knoflook klein. Doe boter en de suiker in een pan en bak de uien in 15 minuten goudbruin. Dit op een laag vuur en af en toe roeren. Voeg de knoflook toe en na 2 minuten ook de wijn en de bouillon. Breng alles aan de kook. Doe er ook de laurier en tijm bij en laat 25 minuten zachtjes koken. Verwijder dan de tijm en laurier en breng de soep wanneer nodig verder op smaak met zout en peper. Verwarm de oven op 200 graden. Rasp de gruyère en doe dit over de sneetjes brood. Bak de broodjes ongeveer 10 minuten in de oven.

Doe de soep in een kom en leg de sneetjes gebakken brood bovenop.

Bon appetit!





# Webshop

Zeeuwse Evenementen heeft inmiddels een uitgebreide webshop met producten en diensten voor een gezellige avond/dag, heerlijk genieten met elkaar en ondersteunende producten in de keuken. Het zijn er eigenlijk te veel om op te noemen en eigenlijk kun je jezelf heerlijk verliezen door het rondneuzen in onze webshop.

“ We wilden bewust de mensen blijvend laten genieten”, aldus Karin Boerman. “ Niet alleen door evenementen of catering die wij verzorgen, maar ook gewoon bij de mensen thuis. Al lange tijd hebben we een webshop, maar sinds vorig jaar zijn er echt veel producten aan toegevoegd. Om thuis te genieten heb je vaak machines en materialen nodig die je niet hebt.

En het mag ook mooi zijn, maar het moet wel functioneel zijn. Het moet ook wel bijzonder zijn en niet bij de lokale huishoudshop te vinden zijn. Het mag best anders dan anders zijn.”

Ze gaat verder: “ We onderscheiden ons doordat we producten verkopen die je niet direct in elke winkel te koop zijn. Je moet echt op zoek zijn naar iets bijzonders. Daarnaast leveren we ook boxen met diverse thema's om thuis van te genieten. Er is er bijvoorbeeld een met diverse kleine gerechtjes, wat je er eigenlijk aan doet denken dat je op een festival bent. Je loopt van foodtruck naar foodtruck om kleine gerechtjes te eten. Maar dan thuis.”

Speciaal voor verjaardagen is er de verjaardagsbox, maar er is ook een paasbox. Uiteraard kun je natuurlijk ook diverse BBQ-schotels krijgen.

“We hebben in onze webshop 3 hoofdcategorieën: Verkoop, Verhuur en Catering. In verkoop vind je alle producten die we verkopen en bij je thuis laten afleveren. In Verhuur zitten diverse producten die we verhuren. Bijvoorbeeld glazen, bestek en borden, maar ook onze foodtruck. Bij Catering vind je natuurlijk de heerlijke verse gerechten die we speciaal voor jou klaar maken en eventueel bezorgen” aldus Karin.

Wil jij weten wat er allemaal in de webshop staat? Neem eens een kijkje op:  
[www.zeeuwseevenementen.nl/webshop](http://www.zeeuwseevenementen.nl/webshop)



Sangria rode wijn



Aperatiefset 7 delig



Verjaardagsbox



Rivalsalt Himalayazout rasp



Messenslijper RVS



Lazy weekend box



Olijfolie blikje "pizza"





# ELEKTRISCHE BELEVING BUS

Knokke-Heist geniet van een unieke ligging. Het is niet alleen een populaire, mondaine badplaats waar je kunt genieten van zee en strand. In de overvloedig aanwezige natuur en polders ontsnap je probleemloos aan de drukte.

Knokke-Heist is ook een groene trendsetter. Denk maar aan de elektrische shopping busjes die de belangrijkste winkelstraten en bij uitbreiding het Zwin met elkaar verbinden. Boven op al deze troeven is er ook een interessant cultureel en historisch achterland. We beseffen het niet meteen, maar dit strekt zich verder uit over de grens in West Zeeuws Vlaanderen.

De trend om e-shuttle busjes in te zetten voor evenementen en dienstverlening trok de aandacht van een aantal West Zeeuwse ondernemers. Een aantal onder hen gebruikten de e-shuttles en namen deel aan de Art Tour. Dit inspireerde hen om deze zomer een test met elektrische e-belevingsbussen te organiseren.

# Beleving in Zeeuws Vlaanderen

Met dit project willen ze de regio West Zeeuws Vlaanderen op een actieve manier promoten en de beleving van de gasten vergroten. De bedoeling is om het accent te leggen op de natuur en op die manier een verbinding te leggen met de kust, en misschien het Zwin en het pittoreske achterland. Want geef toe, ons achterland biedt naast natuur en open ruimte ook heel wat leuke en pittoreske plaatsjes.

Het is de bedoeling om de elektrische belevingsbussen te koppelen aan het lokale toeristische aanbod. Zo willen ze de deelnemers actief laten kennis maken met de omgeving langs de gevolgde route en hen stimuleren om onderweg deel te nemen aan allerlei activiteiten. Zoals bijvoorbeeld een wandeling maken op de wandeldijk tussen Knokke-Heist en Cadzand en Nieuwvliet. Een mooi initiatief om het belevingsaanbod van de bezoekers aan deze regio uit te breiden en de banden met West Zeeuws Vlaanderen aan te halen. Een trend die zijn oorsprong in Knokke-Heist vond en zich nu gestaag uitbreidt naar andere initiatieven.

Bij het uitkomen van dit magazine is het aanbod voor de E-bus nog volop in ontwikkeling. Kijk voor de meest recente informatie op: .....





# KRUIDEN

**Wat kun je met verse kruiden?**  
Kruiden en specerijen worden veelal toegevoegd om de smaken en geuren van de andere ingrediënten te ondersteunen, te verbeteren of te versterken.

Kruiden worden gemaakt van plantenblaadjes. Voor specerijen worden wortels, zaden, stengels of vruchtdelen gebruikt.

Kruiden en specerijen zijn echter niet alleen lekker, maar geven je gerecht dat speciale geurtje en smaak.

Ik zal hier proberen een overzicht te maken van de meest gangbare kruiden en specerijen en hoe je ze kan gebruiken.

Over het algemeen geldt dat gedroogde kruiden mee moeten koken om de smaak af te kunnen geven. Verse kruiden moeten juist meestal niet meekoken.

Uitzonderingen daarop zijn o.a. venkel, tijm, rozemarijn en laurier.

Gedroogde kruiden zijn vaak sterker, dus moet je daar minder van nemen. Hou als regel aan dat je elke halve theelepel gedroogde kruiden ook een eetlepel verse kunt nemen. Maar niet altijd kan je verse kruiden vervangen voor gedroogde, denk maar aan pesto, dan kan alleen met verse basilicum. Helemaal aan het eind staan veelgebruikte kruidenmengsels.



### **Anijszaad**

Hoe: Niet al te veel gebruiken, het is best overheersend. Gemalen anijszaad kan je meekoken of stoven.

Waar: Doet het goed bij vijgen en kastanjes, groente, vis en gevogelte. Maar ook in appeltaart, bij grapefruit, koekjes of pudding is het erg lekker. Het combineert goed met kaneel, kummel, koriander en nootmuskaat.

### **Basilicum**

Hoe: Niet mee laten koken, je kan het rauw gebruiken in salades of op het laatst toevoegen aan warme gerechten.

Waar: Basilicum doet het goed bij tomaten, groenten, kaas, vis, peulvruchten, gevogelte, soep, salades, ei. Het is het hoofdbestanddeel van pesto.

### **Bieslook**

Hoe: Niet mee laten koken. Rauw eten of op het laatst over het gerecht strooien.

Waar: Combineert goed bij aardappelen, tomaat, komkommer, vis, eieren. In sauzen, dressing, soep of salades.

### **Dille**

Hoe: Niet te veel gebruiken en ook niet mee laten koken. Ook kan je dille niet echt goed combineren met andere kruiden. De verfijnde smaak van dille verdwijnt als je het met andere kruiden mengt.

Waar: In visgerechten, met zalm of schelp- en schaaldieren, met komkommer of augurk, in zure room bijvoorbeeld bij gepofte aardappel, eiergerechten, soepen, (witte) sauzen en dressings.

### **Dragon**

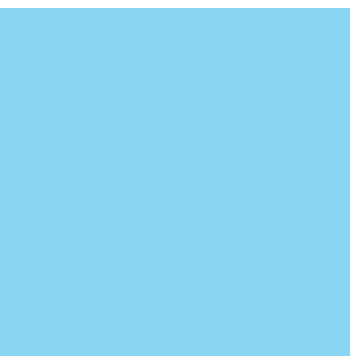
Hoe: Je kan dit goed meekoken maar je moet er heel weinig van gebruiken. Zeker gedroogde dragon is heel snel overheersend. Verse dragon heeft een fijnere smaak dan gedroogde dragon.

Waar: In (tomaten)salades, roomsaus, bearnaisesaus, vinaigrettes, met eieren, kip, vis, kool en champignons.

### **Foelie**

Hoe: Dit lijkt op nootmuskaat (foelie is het vlies wat om de muskaatnoot zit) en kan beter niet te lang meegekookt worden. Ook kan het makkelijk overheersen als er te veel van wordt gebruikt.

Waar: In zoet en hartig: soepen, stoofschotels, aardappelschotels, groente, speculaas en desserts.





## Gember

Hoe: Verse gember is minder sterk dan poeder. Stengember is gember in suikerstroop. Gember kan in poeder of vers geschild en eventueel geraspt meegekookt worden. Gebruik spaarzaam want het overheerst snel.

Waar: Gember wordt zowel in zoete als in hartige gerechten gebruikt. In de Chinese keuken in zoetzure sausen, chutneys en in Aziatische Curry's. Het is lekker bij gevogelte, varkensvlees, rundvlees, lam en vis. Ook wordt het gebruikt in gemberkoek, ontbijtkoek en speculaas.

## Kardemom

Hoe: Spaarzaam gebruiken, het beste kunnen de zaden (die in de peul worden verkocht) gekneusd en geroosterd worden. Het gemalen poeder moet worden meegekookt of -gebakken aangezien dan pas het aroma vrijkomt.

Waar: In gebak, koekjes, brood, sausen, soepen, vlees, vis en rijst. Het zit in kruidenmengsels zoals geram masala en kerrie.

## Kervel

Hoe: Je kan er lekker veel van gebruiken. De steeltjes kan je meekoken, de blaadjes moet je op het laatst toevoegen. Altijd vers gebruiken, gedroogd heeft bijna geen smaak meer.

Waar: In soep, met vlees, gevogelte, vis, tomaten, eieren, wortel, rijst en aardappelen. Ook in sausen, salades en kruidenboter. In combinatie met dragon is het erg lekker.

## Knoflook

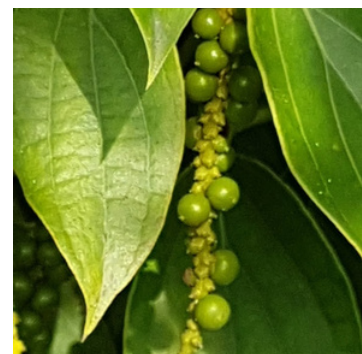
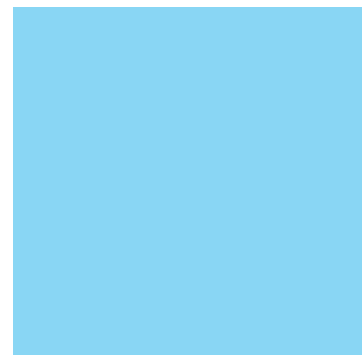
Hoe: Knoflook heeft een uitgesproken smaak. Je kan het fijnhakken of persen en kort fruiten. Bij te lang bakken in olie verkleurt het en dan wordt het bitter. Je kan het wel lang meekoken, maar het hoeft niet. Het kan rauw gebruikt worden in salades, azijn of als aroma in olie.

Rauw moet je het spaarzamer gebruiken, meegekookt is het milder en minder snel overheersend.

Verse knoflook is milder dan gedroogde knoflooktenen. Knoflookpoeder moet wel zuinig gebruikt worden omdat dat veel geconcentreerder is. Een halve theelepel poeder is hetzelfde als drie tenen knoflook.

Waar: Met andere kruiden, in boter, mayonaise en olijfolie geeft het zijn smaak af. Je kan het in bijna alle hartige gerechten gebruiken: bij groente, vis, vlees, kip, in sausen en dressings.

*Leuk om te weten: veel knoflook eten helpt tegen de muggen! En een knoflookadem kan verholpen worden door kauwen op peterselie.*





### **Koriander**

**Hoe:** Koriander heeft een uitgesproken smaak maar kan royaal gebruikt worden. De stelen kan je meekoken, de verse blaadjes niet. De blaadjes pas op het laatste moment toevoegen.

**Waar:** Het wordt vaak gebruikt in Latijns-Amerikaanse en oosterse gerechten, maar ook in de Marokkaanse keuken, in salades, soepen, stoofschotels, roerbakgerechten en sauzen.

Het combineert heel goed met tomaten en andere groenten, kip, lam, vis, peulvruchten, ui, biet, knoflook en chilipeper. Ook in zoete spijzen combineert het goed, bijv. In koek, met mango en peer. Ook lekker in zelfgebakken brood.

Er bestaan ook korianderzaden, wat een heel andere smaak heeft. De zaden worden gebruikt voor poeder en dan wordt het ook ketoembar genoemd. Dit heeft meer de smaak van karwijzaad. Het poeder kan wel meegekookt worden.

*Het schijnt dat het eten van koriander zorgt voor de afvoer van zware metalen uit het lichaam.*



### **Komijn**

**Hoe:** Komijn is sterk en overheerst snel, dus niet te veel gebruiken, tenzij je die uitgesproken smaak wilt hebben, zoals in chili con carne. Hele zaden kunnen even geroosterd en geplet worden voor gebruik

**Waar:** In gerechten uit Azië en het Midden-Oosten zoals curry, chili, kip tandoori, couscous en masala. Lamsvlees combineert goed en ook met yoghurt en komkommer. Ook in kaas wordt het gebruikt: komijnekaas. Gemalen komijnzaad heet ook wel djinten of djintan. Het kan vervangen worden voor karwijzaad, neem dan de helft van de hoeveelheid omdat karwijzaad sterker is.

### **Kruidnagel**

**Hoe:** Kruidnagels zijn sterk: gebruik niet meer dan een of twee kruidnagels in een gerecht. De smaak is zo sterk dat zelfs na langdurig meebakken, de kruidnagels verwijderd moeten worden uit het gerecht. Vaak worden ze gecombineerd met ui en laurierblaadjes, steek dan de kruidnagels door het blaadje heen om ze niet kwijt te raken. Of steek ze in een citroenschil of in een thee-ei. Poeder is minder sterk en hoeft minder voorzichtig gebruikt te worden.

**Waar:** In stoofschotels, wildgerechten, kerrie, groenten, rode kool, zuurkool, Friese nagelkaas. In zoete gerechten zoals compote, cake en koekjes, speculaas.

Kruidnagel kan goed gecombineerd worden met kaneel, gember, nootmuskaat en peper, kaneel en kardemom.



### **Kurkuma (Koenjit of Indiase geelwortel)**

Hoe: de smaak van kurkuma lijkt op die van kruidnagel. Het is erg overheersend, dus gebruik het zuinig.

Waar: Het is de basis van kerrie en komt vrijwel altijd voor in Curry's. Ook in chutneys, mosterd, piccalilly, rijst- en vleesgerechten en in couscous wordt het veel gebruikt. Het zit in Kurkuma(poeder) geeft een gele kleur aan gerechten, zoals gele rijst.

*Een oude naam is tarmeriek. Kurkuma bindt zware metalen in het lichaam.*

### **Laurier**

Hoe: Verse of gedroogde laurierblaadjes mogen meekoken maar moeten zuinig gebruikt worden. De randen iets breken of insnijden geeft meer aroma. Na het bereiden moeten de blaadjes verwijderd worden. Vaak wordt laurier gebruikt samen met kruidnagel en ui. Verse laurier is twee keer zo sterk als gedroogde. En voor 1 gedroogd blad moet je ½ theelepel laurierpoeder nemen.

Waar: in stoofschotels, vlees, gevogelte en zelfs vis, soepen, aardappelgerechten, met tomaten en azijn.

### **Laos (galangawortel)**

Hoe: verse Laos wortel kan je schillen en raspen of in plakjes snijden. Het lijkt op gember en kan daar ook door vervangen worden. Als je verse Laos kort mee laat koken, is het raadzaam om het eerst met kokend water te overgieten en dan een half uur laten weken in koud water. Als het lang mee gaat stoven is het niet nodig.

Poeder en verse Laos smaken anders en zijn niet altijd uitwisselbaar.

Waar: In bouillon, soep, groente en stoofgerechten. Bij vis, vlees of gevogelte. Ook zit het vaak in kerrie.

### **Maggiplant (lavas)**

Hoe: redelijk zuinig gebruiken, overheerst makkelijk. De blaadjes en steeltjes kunnen goed meegekookt worden. Gebruik maggiplant het liefst vers omdat het aroma bij gedroogde plant snel weg is.

Waar: Zeer veelzijdig kruid wat in soepen, wild-, vlees-, vis-, groente- en gevogeltegerechten wordt gebruikt. Ook in sauzen of ragouts is het heerlijk. Doet het erg goed bij aardappelen, tomaten, sperziebonen en wortelen.



### **Marjolein**

Hoe: Verse marjolein moet je niet mee laten koken, gedroogde wel. Niet te veel gebruiken.

Echte marjolein moet niet verward worden met wilde marjolein (oregano).

Waar: Bij groente, vlees, vis, gevogelte, pasta's, pizza, tomaten(saus), eieren, paddenstoelen, zuurkool en witte bonen. Het is een van de kruiden in de Provençaalse kruidenmix.



### **Mierikswortel**

Hoe: zuinig in gebruik, het is behoorlijk scherp. Het kan rauw gegeten of verwerkt worden, maar ook meegekookt. Verse mierikswortel kan ingevroren worden en dan kan je de benodigde hoeveelheid vlak van tevoren afraspen. Bij het raspen kan je enorm gaan tranen, net als bij uien, bij ingevroren mierikswortel is dat veel minder.

Waar: Bij roomkaas, (zure) room, in mayonaise, azijn, in dressings en sauzen en op vlees en vis (forel, paling, meerval etc.).

*Bij Japanse sushi wordt er altijd wasabi gegeten, wat mierikswortelpasta is.*

### **Munt**

Hoe: Gedroogde munt kan meegekookt worden, verse moet op het laatst toegevoegd worden. Het is vrij aanwezig, dus met mate gebruiken.

Waar: In yoghurt, muntthee, in chocolademelk, in azijn, snoep of ijs. Lekker in sauzen bij vis, vlees, gevogelte, groenten zoals kool en wortelen en bij fruit. Wordt veel in tandpasta's gebruikt.



### **Nootmuskaat**

Hoe: Niet te lang meekoken is het beste. Je kan hele bollen nemen en vers raspen of het poeder gebruiken. Je hebt er niet veel van nodig want het heeft een redelijk sterke smaak.

Waar: bij groenten zoals sperziebonen, spruitjes, spinazie en bloemkool, in ragout, gehakt en stoofschotels, bij vis, in aardappelpuree en kaassaus.

Nootmuskaat doet het goed in combinatie met peper, gember, kaneel en kruidnagel.

Ook lekker in zoete desserts. Het zit ook in koek en gebak.

### **Oregano**

Hoe: Oregano kan je zowel vers als gedroogd mee laten koken. Niet te veel want het kan sterk zijn. Verse oregano kan ook rauw in salades.

Waar: Het wordt in mediterrane gerechten gebruikt en vooral in de Italiaanse, Griekse en Franse keuken. In pasta's, soepen, quiches, rijstschotels, aardappelschotels, pizza's, chili con carne en in vis- en vleesgerechten samen met tijm en rozemarijn. Heerlijk bij tomaten, in yoghurt, dressings, salades en eier- en groentegerechten.



## Peper

Hoe: Witte peper wordt gemaakt van gedroogde bessen zonder schil, zwarte peper heeft nog de schil. Witte peper is aromatischer maar allebei hebben ze een scherpe smaak. Groene peper is milder en ontstaat door conservering van de bessen in azijn of zout.

Je moet er niet te veel van gebruiken, desnoods nog toevoegen aan tafel. Peper kan meegekookt worden, de pittigheid blijft dan, maar het aroma gaat bij te lang koken verloren. Het beste is om peper vers te malen.

Waar: In vrijwel alle gerechten om de smaak te versterken. Zwarte peper liefst bij vlees, in Curry's, marinades en chutneys. Witte peper liefst in lichtgekleurde gerechten en blanke sauzen.

## Peterselie

Hoe: Lekker veel gebruiken, het overheerst niet snel. De blaadjes kan je beter niet meekoken, de steeltjes wel.

Waar: In bijna alles: over groente als tomaat, aardappelen, bloemkool, erwten en bonen, in kruidenboter samen met citroen en knoflook, in soep, salade, eieren, sauzen, bij vis en vlees. Zeer veelzijdig kruid.

## Rozemarijn

Hoe: niet al te veel gebruiken, maar je mag de naaldjes wel mee laten koken, ze zijn goed bestand tegen langdurig verhitten.

Waar: Bij aardappeltjes, vis, vlees, wild, peulvruchten, bij groentes zoals tomaten, courgette, aubergine en champignons, in boter en in pasta's. Ook heerlijk in bouillons, sauzen, salades, met kaas en eieren.

Gooi bij de barbecue de steeltjes bij de kolen voor een heerlijke geur. Het wordt veel gebruikt in Italiaanse en mediterrane gerechten. Ook zit het soms in jam en gebak.



## Saffraan

Hoe: Saffraan kan in poeder of in draadjes (de meeldraden van de saffraan krokus) gekocht worden. Poeder kan zeer variëren van kwaliteit zonder dat je dat kan zien. Door de extreem hoge prijs van saffraan wordt er regelmatig gemixt met andere bloemen of zelfs baksteenpoeder. Draden moeten oranje tot donkerrood zijn, dan is de kwaliteit goed.

Het beste is om de gedroogde saffraan (poeder of draden) in warm water te doen, totdat het water geel verkleurd. Daarna pas toevoegen aan het gerecht en de laatste 10-15 minuten mee laten koken.

Gebruik saffraan spaarzaam, niet alleen omdat het heel duur is, maar ook omdat er genoeg aroma en kleur in een draadje zit.

Waar: Saffraan wordt gebruikt om rijst, risotto, pilav of couscous geel te kleuren en zijn een specifieke smaak af te geven. Het is lekker bij schaal- en schelpdieren en in bouillabaisse, paella, sauzen of (vis)soep. Ook kan je er thee van trekken.

Als je het wil vervangen voor een ander kruid kan je kurkuma nemen. Dit geeft dezelfde gele kleur, het smaakt wel anders.

## Salie

Hoe: Niet te veel gebruiken want het overheerst snel, maar het mag wel meekoken. Gebruik het liefst hele blaadjes, gedroogd of vers, en hak die fijn vlak voor het toedienen. Gedroogde salie is nog iets sterker dan verse. Het is niet goed te combineren met lichte delicate kruiden omdat het dan meteen overheerst.

Gedroogd is het een van de Provençaalse kruiden.

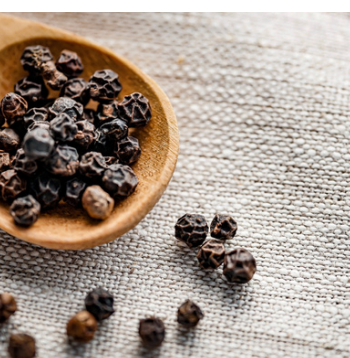
Waar: Bij vleesgerechten, lever, wild, vette kaas, peulvruchten, tomaten en kruidenboter, pasta's, soep of vette visgerechten. Vooral in vette gerechten doet salie het goed.

Ook kan je er thee van maken, saliethee is kalmerend, maar je moet er niet te veel van drinken want salie in hoge concentratie is giftig. Gebruik salie niet in de zwangerschap!

## Selderij (selderie, selder, snijselderij)

Hoe: Het kan ruim gedoseerd worden, maar niet meekoken. Bleekselderij is een groente met lange, dikke, platte stelen en knolselderij is een grote witte knol. Het kruid is familie van beide.

Waar: Bij groentegerechten zoals tomaten, wortel, prei en bij stoofgerechten van vlees of gevogelte, bij vis, salades, peulvruchten en in ragouts, sauzen, soepen, Indiase gerechten, bami of nasi.



### Sesamzaad

Hoe: Het kan ruim gedoseerd worden en warm bereidt. De zaadjes kunnen geroosterd worden voor meer aroma, het kan zo gegeten worden of meegebakken. Ook kan je het vermalen en er pasta van maken zoals in Tahin.

Waar: bij vlees, groente, brood, gebak, koekjes en in sauzen. Sesamolie wordt in Japan of China gebruikt om mee te bakken. In de Arabische keuken wordt het samen met andere kruiden als tahin gebruikt (met citroensap, peper, knoflook, peterselie, zout en eventueel paprikapoeder.)

### Tijm

Hoe: Niet te veel van gebruiken want het is redelijk sterk. Het beste is om het mee te laten koken, dan versterkt de smaak. Ook gedroogd houdt het zijn aroma.

Waar: Tijm zit in Provençaalse kruiden.

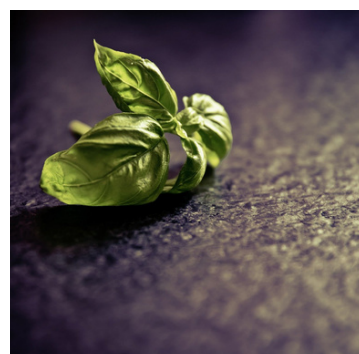
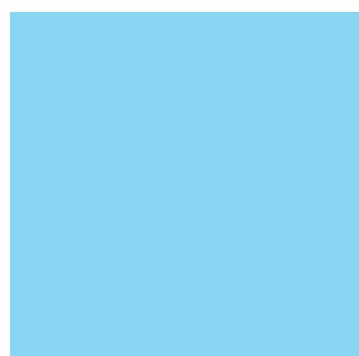
Bij vlees, kip, vis, aardappelen, kaas, eieren, peulvruchten, groenten zoals tomaten, champignons, courgette en aubergine), in soep, sauzen, salades, dressings en stoofschotels. Ook lekker op de pizza.

Tijm combineert perfect met andere kruiden, zoals rozemarijn, marjolein en oregano en knoflook.

### Venkel(zaad)

Hoe: Bladvenkel en venkelzaad kan je lekker veel van gebruiken, maar laat het niet meekoken, dan verdwijnt het anijsachtige aroma. Zowel de bladeren, de zaden als de knol kan gegeten worden. De knol wordt als groente gegeten. Venkelpoeder is gemalen venkelzaad. De zaden kan je roosteren en vermalen.

Waar: Bij vis zoals haring, schaaldieren of geroosterde vis, kip, vlees, eieren, kaas, peulvruchten, salades, bouillons, Curry's, groenten zoals zuurkool, champignons, aardappelschotels, sauzen, soep, appelmoes of in kruidenthee. Ook in zoete gerechten zoals brood en gebak wordt het veel gebruikt.





## Cook Supply Spain

In de webshop van Zeeuwse Evenementen zijn ook een aantal van de producten van Cook Supply Spain te verkrijgen. Vooral de producten die heel lekker zijn als hapje of bij het koken die langer houdbaar zijn. Maar wie is Cook Supply Spain en wat doen zij nog meer?

Cook Supply Spain is het bedrijf van Jeffrey van Zijl en Nigell Rietveld en zij brengen heerlijke echte Spaanse producten naar Nederland brengen. Jeffrey is sterren chef-kok in Valencia en weet door zijn functie de lokale bedrijven zelf te benaderen om de beste producten voor het restaurant in te kopen. In het contact met deze leveranciers, wijngaarden, boeren, productiebedrijven etc. merkte hij dat de Spaanse producten die naar Nederland geëxporteerd worden, niet van die kwaliteitsproducten waren die de Spanjaarden zelf gebruiken.

Hij besloot dat Nederland kennis moest maken met deze zeer goede producten van de wijngaarden en diverse boeren. Samen met zijn vriend Nigell Rietveld heeft hij een webshop opgezet waardoor vooral (chef)koks en thuishokks deze exclusieve Spaanse producten kunnen bestellen.



Niet alle producten in de webshop van Cook Supply Spain zijn te verkrijgen in de webshop van Zeeuwse Evenementen. Dat heeft er mee te maken dat bijv. de levertijd van verse producten wat langer kan duren en dat niet praktisch is. Vandaar dat alleen de olijfolie, Iberico pluma vlees, bombarijst, en wijn te verkrijgen zijn in de webshop van Zeeuwse Evenementen.



### Wie is Jeffrey van Zijl?

Jeffrey van Zijl is geboren in de provincie Zeeland, maar deed zijn opleiding in Koksijde (B). Direct na zijn opleiding kon hij aan de slag bij het sterrenrestaurant van Richard Camarena in Valencia. Daar leerde hij heel veel bedrijven kennen om de juiste producten en ingrediënten te vinden voor de gerechten in het restaurant. Jeffrey is verantwoordelijk voor het Spaanse stuk van Cook Supply Spain: de inkoop, producten, verzending naar Nederland.



### Wie is Nigell Rietveld?

Nigell komt uit Amsterdam en werkt sinds kort als chefkok bij Restaurant Kozee in Purmerend. Daarvoor heeft hij een aantal andere restaurants in de regio Purmerend gewerkt. Nigell is binnen Cook Supply Spain verantwoordelijk voor het Nederlandse stuk: de verkoop, verzending binnen de Benelux, etc.



# SAMENWERKINGEN

Om onze dienstverlening zo volledig mogelijk te laten zijn, hebben wij samenwerkingen met een aantal lokale partijen om te zorgen dat jouw feestje, evenement(je) of uitje zo bijzonder mogelijk is. We stellen er een aantal aan jullie voor.

## INVEST MOBILE

Invest-Mobile is dé leverancier van Garia, Club Car en iMob golfkarren voor de Benelux en Duitsland. Functionele, elektrisch aangedreven golfkarren. Milieuvriendelijk. Geschikt voor de openbare weg. Ideaal voor in de stad!

Invest Mobile is een pionier in de Benelux en Duitsland op het gebied van alternatieve en elektrisch aangedreven voertuigen. Wij zetten de trend door van bewustzijn op het gebied van milieu, klimaatopwarming en energiebesparing.

Inmiddels is hun wagenpark uitgebreid van diverse modellen golfkarren naar utility voertuigen en 4x4 werkvoertuigen. Inmiddels zijn er testen gedaan met elektrische kleinschalige bussen voor vervoer van groepen. Deze E-bus komt binnenkort ook naar Zeeuws-Vlaanderen.

Zeeuws Evenementen verhuurd golfkarren van Invest Mobile. Ook de E-bus wordt in nauwe samenwerking met Invest Mobile naar Zeeuws-Vlaanderen gebracht.



# RIVSALT

Rivsalt is een merk speciaal ontworpen voor genietologen en foodies. Gezellig samen genieten van koken en eten met elkaar.

Rivsalt is ontworpen door de Zweedse ondernemer en ontwerper Jens Sandringer. De zoutkristallen uit bijzondere plekken van de wereld, lange peper uit Indonesië en zoethout uit Italië maken je gerecht heel bijzonder. De bijbehorende raspens leveren ze er natuurlijk ook bij en zijn echte blikvanger in de keuken.

Een musthave voor foodies!

Vandaar dat Zeeuwse Evenementen ook heel wat Rivsalt producten in de webshop heeft staan.



## COCKTAIL-KING.NL

Cocktail-King.nl is een jong bedrijf in Zeeuws Vlaanderen. Dit vorig jaar opgestarte bedrijf is van Lars Bus, die een opleiding en veel ervaring heeft met het maken en ontwikkelen van cocktails.

Hij gebruikt bijzondere ingrediënten eigen cocktails en maakt van bestaande cocktails een andere versie.

De meest heerlijke en bijzondere cocktails kun je kant en klaar thuis laten bezorgen.

Omdat we dat een mooie aanvulling vinden op onze borrelboxen en arrangementen, voegen we regelmatig deze cocktails toe aan onze webshop. De cocktails van de Cocktail-King.nl zijn ook los te verkrijgen.





# GESCHIEDENIS VAN DE CITYMOBIEL

Een Handicart of Golfbuggy is een klein voertuig dat voornamelijk wordt gebruikt tijdens het spelen van golf. Het is oorspronkelijke ontwerp was bedoeld om twee spelers en twee golftassen te verplaatsen over de golfbaan. Inmiddels kennen we de golfkar of citymobiel ook van andere toepassingen. Niet alleen worden ze bij festivals ingezet om materiaal en mensen te verplaatsen, maar ook op bouwplaatsen of bijvoorbeeld in het ziekenhuis om mindervalide mensen te vervoeren.

Het gebruik op de golfbaan in Nederland is alleen door mindervalide golfers. In het buitenland kan het verplicht zijn om er tijdens het spel er een te gebruiken omdat het het spel versnelt en er dus meer mensen op de baan kunnen spelen.

Het grote voordeel van golfkarren is dat ze tegenwoordig bijna allemaal uitgerust zijn met een accu. Dat maakt de golfkarren milieuvriendelijk in gebruik.

## Harley Davidson

Maar hoe is de golfkar ooit ontwikkeld? We nemen een duik in de geschiedenis.

Harley Davidson begon in 1963 met de producten van golfkarretjes toen Willie G Davidson bij het bedrijf in dienst kwam. Harley Davidson zul je zeggen? Van die grote motoren met flinke decibellen? Jazeker. Het succes van Harley Davidson danken ze aan de golfkarretjes.

Harley Davidson begon met de productie van driewielige modellen en al snel kwamen er vierwielige modellen. Maar in 1969 verkocht Harley Davidson het bedrijf aan American Machine and Foundry (AMF) Company. De naam Harley Davidson bleef echter bij het oorspronkelijke bedrijf en is nu een iconische motor.

Totdat AMF in 1982 het bedrijf verkocht aan Columbia Par Car, liepen de golfkarretjes op gas. Die motortjes waren heel simpel: gewoon tweecilindermotors, dus niet heel erg interessant. Je bereikte er in ieder geval geen topsnelheid mee.

Na de overname veranderde er maar beperkt wat aan de motorinhoud.

## Huidige technologie

Met de huidige technologische ontwikkelingen, zijn de golfkarretjes omgebouwd tot elektrische wagens. In Amerika worden golfkarren ingezet in een afgesloten stukje dorp, de zogenaamde communities die vaak autoluw zijn. Soms wordt er speciaal voor de golfkarren een aparte infrastructuur aangelegd.

In Nederland zijn ze al even populair op de golfbanen om minder mobiele golfers en hun golftassen mee te vervoeren. Maar inmiddels zie je op allerlei evenementen waar ze mens en materiaal vervoeren. Maar ook in de recreatiesector worden ze veelvuldig gebruikt. Of je nu wel of niet mobiel bent, het is gewoon heerlijk om er even mee op pad te gaan. Je hoeft zelf niets te doen behalve sturen en gas geven. En verder alleen maar te genieten van de omgeving.

Zeeuwse Evenementen heeft een aantal citymobiele beschikbaar voor de verhuur in West Zeeuws Vlaanderen.





# Vanaf 20 maart weer open

De verhuurlocatie van funvoertuigen van Zeeuwse Evenementen in Nieuwvliet is vanaf 20 maart weer elk weekend geopend.

In het Paasweekend, het eerste weekend van april zijn is Rent & Joy ook op maandag geopend.

De periode die daarop is de verhuurlocatie open op mooie dagen, weekenden en feestdagen. Kijk voor meer informatie op onze website of neem contact op om ervoor te zorgen dat u niet voor niets komt.

Reserveren van te voren is zeer gewenst!

## Colofon

Zeeuwse Evenementen is een uitgave van Zeeuwse Evenementen uit Schoondijke.

Niets uit deze uitgave mag zonder toestemming overgenomen worden.

Realisatie: Zeeuwse Evenementen  
Ontwerp: Ms Independent VA  
Teksten: Zeeuwse Evenementen en Ms Independent VA

Foto's: Karin Boerman  
Gwendolyn Pieters

Copyright 2021  
Zeeuwse Evenementen