



Login >>

 Zoeken

HOME | NIEUWIGHEDEN | KOOP/HERSTEL | NIEUWS | INFO | PROFESSIONEEL

Nieuwsbrief

U bent hier : [home](#) / [nieuws](#) / [productnieuws](#) / Slow food, een kookfilosofie voor levensgenieters

maandag 30 november 2009

- aan tafel
- keukengerei
- keukens
- keukentoeestellen
- keukenverlichting
- koffie & thee

## nieuws

### Slow food, een kookfilosofie voor levensgenieters

**Pascal Martens zag zijn ultieme droom in vervulling gaan met de opening van zijn restaurant en culinair atelier 'La Cuisine', waar hij zich met behulp van de KitchenAid toestellen volledig kan wijden aan de gastronomie en Slow Food.**



De chef Pascal Martens aan het werk.

1 2 3 4 5 6

De Vlaamse chef Pascal Martens werkte voor behoorlijk wat klasserrestaurants zoals 'Byblos' in Saint-Tropez of 'Grand Café Horta' in Antwerpen, voor hij in het afgelegen, maar prachtige Heuvelland met zijn gastenkamers 'Vertes Feuilles' aan de slag ging. Maar met de opening van zijn restaurant en culinair atelier 'La Cuisine', tevens volledig ingericht met toestellen van KitchenAid, gaat hij nu nog een stapje verder, want voortaan kan hij zijn liefde voor het koken met authentieke producten niet alleen delen, maar ook doorgeven aan anderen.

#### Slow Food?

De oorsprong van Slow Food ligt in Italië, meer specifiek aan de voet van de Trevifontein in Rome, op het moment dat Carlo Petrini en enkele van zijn vrienden ontdekten dat McDonalds een filiaal wil openen in de buurt van deze historische trekpleister. Ter plekke werd een verbod gesmeed tegen het verderfelijke 'fast food'regime en werd er beslist om een halt toe te roepen aan het verdwijnen van lokale gastronomische tradities, het gebrek aan interesse van velen voor hun voeding, de oorsprong en smaak ervan en de gevolgen van hun voedingskeuzes voor de planeet en haar bevolking.

Vandaag is de filosofie van Slow Food reeds wijd verspreid over meer dan 140 landen, met talrijke lokale afdelingen of convivia's, die door het organiseren van allerhande evenementen mensen informeren, sensibiliseren en bekeren. Samen met enkele partners richtte Pascal Martens het convivium Vertes Vallées op om in een verre toekomst nog altijd te kunnen genieten van een verrukkelijke lokale specialiteit met daarbij een glaasje wijn. "Het is de bedoeling dat we die streekgebonden delicatessen koesteren, en niet kwijtraken", zegt Pascal Martens. "In Gent waren de Katrienespekken een plaatselijke delicatessie, maar na de dood van de laatste Madam Katrien, Elza Guyssens, is het recept verloren gegaan. Zoiets is natuurlijk een verschrikkelijke zonde."

En zo zijn er nog veel meer voorbeelden van 'bedreigde' producten aan te halen. Producten, zoals kazen op basis van niet-gepasteuriseerde melk, waarvan het bestaan door een Europese regelgeving in het gedrang komt, of producten die door de massaproductie van goedkopere artikelen niet langer kunnen meedingen op de markt. Daarom startte Slow Food met het project 'Ark van de Smaak', waarbij over de hele wereld gezocht wordt naar authentieke streekproducten en er uiteraard gewerkt wordt aan het behoud ervan. Elke twee jaar kunnen producenten hun producten aan de wereld tonen op de Salone del Gusto in Turijn.

#### Slow Food toegepast in het Heuvelland

Ganzeleverpastei met 'home made' rozenconfituur, wilde zeebaars en in huis gemaakte brioche, Pascal Martens probeert in zijn bereidingen en menu zoveel mogelijk aandacht aan de filosofie van Slow Food te besteden. Zo kiest hij voor wilde oesters en zeebaars

- [KEUKENGEREI](#)
- [ALGEMEEN](#)

#### laatste nieuws in keukengerei

- Slow food, een kookfilosofie voor levensgenieters
- Solo Open Kitchen nu op iPod
- Stoofpotje van lamsvlees
- Multicultureel koken in Gent
- Tien vlijmscherpe messentips
- Bak met gemak
- Anti-aanbakpannen in inox
- Ecologische pannenreeks van de Buyer

[meer nieuws in keukengerei >>](#)





**Trudeau**  
09920091  
< € 12,95



**Berghoff**  
1100371  
< € 182,30

- [DOSSIERS](#)
- [TIPS](#)
- [AGENDA](#)

[meer dossiers >>](#)

- [NIEUWIGHEDEN](#)

#### Nieuwigheden in keukengerei

Swift snelkookpan  
< € 183 **Waar te koop**



Sizzling' dish op plank  
< € 25 **Waar te koop**



Vijfdelige spatelset  
< € 27 **Waar te koop**



Tweerichtingsrasp  
< € 14 **Waar te koop**



in de plaats van gekweekte exemplaren, en maakt hij een luchtige brioche klaar, wat nog maar zelden bij de bakker verkrijgbaar is, omwille van de hogere kosten van de ingrediënten. Stuk voor stuk heel erg smakelijke gerechten, die het verschil maken, hoe klein dat ook moge zijn.

Maar ook wie zich als consument door deze filosofie voelt aangesproken, kan actie ondernemen, door bijvoorbeeld lid te worden van een convivium of door gewoon op zoek te gaan naar lokale fabrikanten. Trek naar die boerenmarkt op zondag, of klop even aan bij de lokale landbouwer om daar enkele inkopen, zoals verse groenten of fruit, te gaan doen. Pascal Martens: "Het zijn de kleine details die tellen. Door producten te gaan aankopen bij lokale producenten kan je hun bestaan gaan verzekeren. En de beleving van Slow Food hoeft je ook niet perse in de portefeuille te gaan voelen, want je kan door eigen groenten te gaan telen of eigen kippen te gaan houden, op een heel democratische manier van Slow Food gaan genieten."

#### Meer nieuwigheden:

- » [Aanstekers](#)
- » [Keukenhulpen](#)
- » [Broodtrommels](#)
- » [Voorraaddozen](#)
- » [Koffiepads bus](#)

[meer...](#)

Gepubliceerd op : 27 november 2009

Bron : © cuisine.be



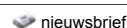
print



e-mail



share/save



nieuwsbrief

#### Samurai Shark van TV

Gemakkelijk uw messen slijpen. Laagste prijs. Direct leverbaar.

#### Pasta e Basta:

Dé plek om nooit te vergeten. Restaurant met zingende bediening

Ads door Google

## Nieuwigheden



Jole  
50740  
< € 4



Jole  
50644 Wedgey  
< € 5



Imperia  
La Fabbrica Della  
Pasta  
< € 205



Tefal  
33 166 12  
< € 4

[meer nieuwigheden in keukengerei](#) »

nieuws

## Stoofpotje van lamsvlees



In dit gerecht worden lamskoteletten in een stoofpotje klaargemaakt. Een andere manier dan we hier gewoon zijn, maar zeer lekker. Traditioneel wordt het gerecht geserveerd op Sardisch brood. Ook zonder deze

bodembedekker is het een lekkere en eenvoudige ... [lees meer](#) »

cuisine.be

## Multicultureel koken in Gent

'Een vree(md) Gents kookboek' gaat op bezoek bij twaalf families van verschillende nationaliteiten en ontdekt hoe zij eten, koken en leven in Gent. [lees meer](#) »



nieuws

## Tien vlijmscherpe messentips



Wij spraken met Herwig Degryse, een autoriteit op messenvlak, die bekende chefs zoals Peter Goossens, Jeroen Meus en Piet Huysentruyt tot zijn vaste cliënteel mag rekenen. [lees meer](#) »

cuisine.be

## Bak met gemak

Bakken hoeft geen fysieke marteling te



Grove rasp  
< € 14 [Waar te koop](#)

[meer nieuwigheden in keukengerei](#) »

zijn. De deegmenger Deluxe van Cuisipro is een handig en democratisch alternatief. [lees meer >>](#)



nieuws

## Anti-aanbakpannen in inox



Tefal verrast ons met de nieuwe reeks Character: anti-aanbakpannen in trendy inox. Want het oog wil ook wat. [lees meer >>](#)

cuizine.be

## Ecologische pannenreeks van de Buyer

De Buyer noemt zichzelf graag hét merk voor professionelen - ook Sergio Herman toonde reeds zijn voorliefde voor een pannenreeks van dit merk - en natuurlijk kon een ecologische reeks niet langer uitblijven. [lees meer >>](#)



nieuws

## Op zijn allerschattigst met Le Creuset



Suddergerechtjes zijn heerlijk tijdens de winter, en de ministoofpotjes van Le Creuset maken het nog veel plezieriger. [lees meer >>](#)

cuizine.be

## Jamie op je iPhone: jammie!

Jamie Oliver wil iedereen aan de kook brengen, en om dat te bereiken gaat hij tot het uiterste. [lees meer >>](#)



nieuws

## Budgetvriendelijk tafellinnen met sterallures



Dat het niet altijd duur hoeft te zijn, bewijst Chris Janssens met haar collectie tafellinnen, exclusief voor Blokker. [lees meer >>](#)

cuizine.be

## Drie in één met de multifunctionele rasp van Prepara

Via een eenvoudig kliksysteem tover je drie raspen uit één en hetzelfde handvat. [lees meer >>](#)



nieuws

## Hip en ecologisch verantwoord naar de winkel



Stijlvolle, trendy en bovenal leuke shoppingtassen, dat vind je bij Reisenthal. [lees meer >>](#)

cuizine.be

## Cuizine.be, een gloednieuw medium voor keukenliefhebbers

Innovatieve huishoudelektro, funky keukengadgets, interessante keukentips! Cuizine.be is een inspirerend magazine voor de keukenliefhebber op het internet en wij gaan voor jou op zoek naar de pittigste nieuwigheden. [lees meer >>](#)



nieuws

## Focaccia met kersttomaten en basilicum



Waag je eens aan focaccia, Italiaans plat brood, dat gearomatiseerd wordt met olijfolie en royaal besprenkeld met grof zeezout. Een interpretatie van Veerle de Pooter voor KitchenAid. [lees meer >>](#)

cuizine.be

## Ken Hom's zalm met saus van lenteuitjes

Naar aanleiding van de nieuwe NutriWok van Ken Hom presenteren we je hier één van de supergezonde en snelle gerechtjes die in het meegeleverde receptenboekje staan. [lees meer >>](#)



nieuws

## Haal alles uit je wok met Ken Hom



Welke ingrediënten moeten er standaard in huis aanwezig zijn om te wokken? Hoe kies je uit het ruime verkoopsaanbod dé perfecte wok uit? En hoe begin je daar nu eigenlijk aan? Wij stelden deze en nog veel andere

vragen aan de Chinese meesterkok Ken Hom ... [lees meer >>](#)

cuizine.be

## Hot en spicy!

Spicy, een meer dan toepasselijke naam voor deze messensets van Legnoart, want pittig zijn ze in elk geval. [lees meer >>](#)



nieuws

## Hulp bij sinaasappelproblemen



Alessi lost voorgoed het probleem met de vuile vingers op. [lees meer >>](#)

cuizine.be

## Bewaardozen = design?

In de collectie van Kähler zijn pareltjes van bewaardozen terug te vinden. Design in de vorm van een bewaardoos. [lees meer >>](#)



nieuws

## Het 'oldtime favorite' scoutsmes in funky kleurtjes



Opinel brengt zijn keukencollectie uit in vrolijke kleurtjes uit de jaren 50. [lees meer >>](#)

cuizine.be

## Met de kids de ecologische toer op

Laat je inspireren door de milieuvriendelijke gedachtegang van de collectie Fuel van Trudeau en stuur je kinderen ecologisch verantwoord naar school. [lees meer >>](#)



nieuws

1 2 [volgende >>](#)

[aan tafel](#) | [keukengerie](#) | [keukens](#) | [keukentoeestellen](#) | [keukenverlichting](#) | [koffie & thee](#)

MAAK UW KEUZE IN [KEUKENGERIE](#):

**A**  
[aanstekers](#)

**B**  
[bakkwasten](#)  
[bakmatten](#)  
[bakvormen](#)  
[barbecuebenodigheden](#)  
[blikopeners](#)  
[borsteltjes](#)  
[braadpannen](#)  
[broodtrommels](#)

**C**  
[chefmessen](#)  
[citruspersen](#)

**D**  
[deksels](#)  
[dressingshakers](#)  
[dunschillers](#)

**E**  
[eierkokers](#)  
[eischidders](#)  
[eisenjders](#)

**F**  
[fileermessen](#)

[fondeustel](#)

[frietsnijders](#)

**G**  
[grillpan](#)  
[groente- en fruitschillers](#)  
[groente-/koksmessen](#)

**I**  
[ijslepels](#)  
[ijsvormen](#)  
[inzet stoomkoken](#)

**K**  
[kaasschaven](#)  
[kaasstolp](#)  
[keukengerie sets](#)  
[keukenschorten](#)  
[keukenweegschalen](#)  
[klippers](#)  
[knoflookpersen](#)  
[koekpan](#)  
[kooknetjes](#)  
[kookpotten](#)

[kookpottensets](#)  
[kookwekkers](#)  
[kruidenmolens](#)  
[kruidenopbergers](#)

**M**  
[maatbekers](#)  
[mandoline](#)  
[mengkommen](#)  
[messen](#)  
[messenblok](#)  
[messenset](#)  
[messenslijpers](#)

**N**  
[notenkrakers](#)

**O**  
[oestermessen](#)  
[officemessen](#)  
[onpittlers](#)  
[opbergging messen](#)  
[ovenschotels](#)  
[ovenwanten](#)

**P**  
[pasta-accessoires](#)  
[pasta-set](#)  
[pastamachines](#)  
[pepermolens](#)  
[pizzamessen](#)  
[pollepels](#)  
[pureestampers](#)

**R**  
[raspen](#)

**S**  
[sauteerpannen](#)  
[schilmesjes](#)  
[schuimspaan](#)  
[slagroomspuiten](#)  
[slazwierders](#)  
[snelkookpannen](#)  
[snijplanken](#)  
[soeppanzen](#)  
[spaghettilepels](#)  
[spatels](#)

[steelpannen](#)  
[stoommandje](#)  
[sudderpannen](#)  
[sushimat](#)

**T**  
[thermometers](#)  
[trancheermessen](#)

**U**  
[uitbeenmessen](#)

**V**  
[vergieten](#)  
[vijzels](#)  
[visscharen](#)  
[vleeshamers](#)  
[vleesmessen](#)  
[vleesvorken](#)  
[voorraaddozen](#)

**W**  
[wokpannen](#)

**Z**  
[zester](#)  
[zoutvat](#)



[home](#) | [koop/herstel](#) | [nieuws](#) | [info](#) | [professioneel](#) | [beurzen](#)  
[vacatures](#) | [adverteren](#) | [sitemap](#)  
© 2009 cuisine.be - All rights reserved!



[Gratis nieuwsbrief](#)

