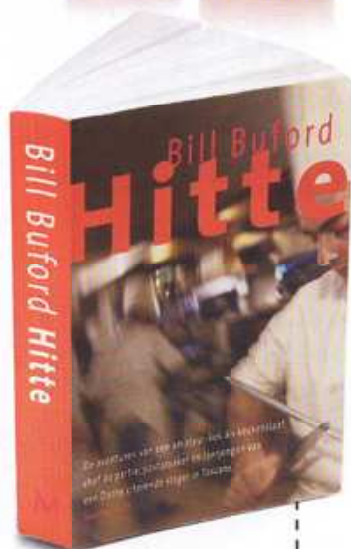


gezond & hip



Alcohol is uit en natuurlijke drankjes zijn in. Grote kans dat Canadian Red daarom de hit van 2007 wordt. Het sapje wordt gemaakt van Canadese cranberry's en er komen geen kunstmatige smaakversterkers of conserveringsmiddelen aan te pas. De smaak is niet te zoet en heerlijk fris. Puur is de bessensap het lekkerst, maar wie wél een glaasje alcohol lust, surft naar www.canadiun-red.com, voor recepten van super-de-luxe cocktails. Prijs € 2,50, 200 ml.



hitteboek

Suzanne The: 'Dit boek is er al een tijdje, maar ik heb het onlangs tijdens een vakantie pas gelezen. Sindsdien gaat het als een razende over de redactie en wordt het stukgelezen. Hitte doet verslag van de jaren dat journalist Bill Buford bij celebritychef Batali aan de slag gaat als leerling-kok om het vak tot in de puntjes te leren. Natuurlijk zijn er de sensationele Gordon Ramsey-achtige afzeikscènes, maar ik viel met name voor de enorme passie en liefde van de personages voor hun vak: perfect eten koken.'

Uitgeverij Meulenhoff, € 20,95, ISBN 9029073934

Suzanne The: 'Tijdens een honingproeverij voor het blad Goede Waar ontmoette ik een imker en een heel geëngageerde verkoperster van echte imkerhoning. Ik wist bijna niks van honing, maar wat een fascinerend product is het eigenlijk! Hier wat interessante feiten.'

Puur natuur: Aan echte honing wordt niks toegevoegd. Wat in de pot zit, is door bijtjes bereid.

What's in the name? Een bij kan, als het moet, vijf kilometer afleggen om nectar te verzamelen, maar blijft meestal dicht bij huis. Dat maakt het voor de imker gemakkelijker te bepalen waar het beestje de nectar vandaan haalt. Als deze voornamelijk van één bepaalde soort bloemen komt, mag de honing de naam van die bloem dragen.

Seizoenproduct: Bijen eten keurig volgens het seizoen, honing is dus een seizoenproduct. Fruithoning en koolzaadhoning: lente. Lindehoning: begin zomer. Boshoning: diverse maanden in het jaar. Heidehoning: vanaf september.

Het halve werk: Omdat de bij de nectar tijdens het transport van bloem naar 'huis' als het ware voorverteerd, is honing een lichtverteerbaar product dat snel door het bloed wordt opgenomen en dus rap energie geeft.

De koning der honing: Heidehoning is volgens kenners de lekkerste: geurig, pittig en volbruin van kleur. Kenmerkend is de substantie: zo stijf dat als je de pot omkeert, de honing gewoon blijft zitten. Maar heidehoning is beperkt verkrijgbaar en wat duurder, wegens de schaarste van heidevelden en het ingewikkelder winproces (vanwege de dikte van de honing). Heidehoning van de Veluwe is een van de beste!

muur met appelaroma



Prachtig zo'n muur die strak in de verf staat, maar die verflucht... Verffabrikant Wijzonol heeft er wat op gevonden: verf met een aangename geur. Er zijn zeven kleurlijnen. Zo hebben de groenen de geur van appels en ruiken de gelen naar citrus. De geur komt tijdens het aanbrengen vrij en verdwijnt weer na een paar dagen. Verkrijgbaar bij de verfspecialist. Kijk voor een adres in de buurt op site.wijzonol.nl