

winter 2020

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt



Wintertijd

LAAT DE VORST MAAR KOMEN!

lekker
makkelijk 

Start je dag sterk



Vorst, dat is soep en pap.

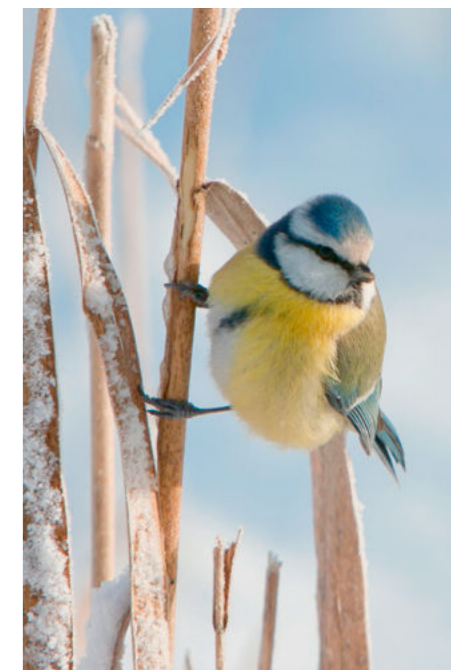
De echte kou moet nog komen. Koning winter laat op zich wachten. Omdat je er maar beter op voorbereid kan zijn hebben wij in dit nummer recepten voor lekkere wintersoepen. Stevige kost, met veel vitamines. We laten ook zien wat je met zuurkool kunt maken én we gaan terug in de tijd met bijzondere recepten voor Oudhollandse baksels, pudding en pap. Tussen de tips voor uitjes en activiteiten door is er ook nog volop inspiratie voor een gezonde lunch. Alle ingrediënten voor dit lekkers zijn gewoon in de buurt te verkrijgen en als het nodig is brengen we de boodschappen aan huis.

Fijne winter!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker makkelijk.nl



- 3 Intro en inhoud 4-13 Wintersoepen 15 Borrelmomentje
16-19 3x Zuurkool 20-21 Winter aan de kust
22-25 Oudhollandse baksels 27 Op stap 28-33 Pudding&Pap
35 In de buurt 36-38 Gezonde lunch 39 Nieuw in het assortiment
41 Natuur & platteland 43 Op stap 45 Onze klanten
47 Spaaractie 48 Strip Lieke&Max



Zes winterse maaltijdsoepen



Kijk voor
de recepten
op pagina
10

RECEPTEN



Zuurkoolsoep

MET BEENHAM EN STOKBROOD.



Goulashsoep

MET DRAADJESVLEES EN
KNOFLOOK CROUTONS.



Bietensoep

MET KIP,
ROGGBROOD EN KATENSPEK.



Aardappelsoep

MET UIEN, KOOL, CHAMPIGNONS
EN STOKBROOD.



Kijk voor
de recepten
op pagina

13



Pompoensoep

MET LINZEN,
UIEN, APPEL EN ABRIKOZEN.





Zuurkoolsoep

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 beenham van ca. 300 gr voor de oven
75 gr ontbijtspek
2 uien
2 grote aardappels in blokjes
1 geschilde appel in stukjes
400 gr zuurkool
2 tl karwijzaad
2 laurierblaadjes
1 klein blikje tomatenpuree
1,5 liter runderbouillon
25 gr boter

BEREIDINGSWIJZE Bereid de beenham volgens de verpakking. Snijd de ontbijtspek in stukjes. Smelt 25 gram boter in een braadpan en bak de stukjes ontbijtspek aan. Voeg de uien, de aardappel en de appel toe. Bak 5 minuten op halfhoog vuur. Voeg het karwijzaad, laurier en tomatenpuree toe en laat even meebakken tot het gaat geuren. Voeg de bouillon en de zuurkool toe en laat 20 minuten zachtjes koken met deksel op de pan. Haal de beenham uit de oven en snijd in plakken. Schep de zuurkoolsoep in kommen en leg er drie plakken beenham op. Lekker met bruin stokbrood met boter.



Goulashsoep

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

200 gr draadjesvlees
2 rode paprika's
2 uien
1/2 rode peper
4 aardappels
50 gr macaroni
2 teentjes knoflook
2 tl karwijzaad
1 el paprikapoeder
1 el tomatenpuree
2 el wodka
1 l runderbouillon
half ciabata broodje
olijfolie en 2 teentjes knoflook
200 ml crème fraîche
zoetzure augurkjes

BEREIDINGSWIJZE Snijd het restje draadjesvlees in stukjes. De paprika's in blokjes, de uien in halve ringen en de aardappels in stukjes. Smelt 25 gram boter in een braadpan en bak de groenten aan. Pers de knoflook erboven uit. Voeg de rode peper toe, het karwijzaad, paprikapoeder, tomatenpuree, restje draadjesvlees en de wodka toe. Bak 4 minuten op hoog vuur tot alles gaat geuren. Voeg de bouillon en macaroni toe en laat de soep 20 minuten zachtjes koken. Snijd ondertussen het brood in blokjes, bak ze krokant in een royale laag olijfolie. Pers de knoflook erboven uit als ze krokant zijn. Bak ze hierna nog 1 minuut. Schenk de soep in kommen en voeg in elke kom een flinke schep crème fraîche toe. Serveer met de knoflook croutons en plakjes augurk.



Poolse bietensoep

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 kippenbouten
100 gr bacon
2 kippenbouillon tabletten
2 blaadjes laurier
2 winterwortels
3 bieten
1 grote ui
1 prei
2 el fijngehakte dille
2 el peterselie
50 gr boter

BEREIDINGSWIJZE Breng 1,5 liter water aan de kook. Voeg de kippenbouten, de bouillontabletten en de laurierblaadjes toe. Breng aan de kook en laat daarna 20 minuten zachtjes koken. Bak ondertussen de plakjes bacon knapperig. Rasp de wortels, uien en bieten op een rasp. Smelt 50 gram boter in een braadpan. Voeg de geraspte groentes en de fijngesneden prei toe. Roerbak ze 5 minuten op halfhoog vuur. Haal de kippenbouten uit de bouillon en laat ze 5 minuten afkoelen. Voeg de gebakken groentes toe aan de kippenbouillon en breng aan de kook. Haal het kippenvlees van het bot en voeg bij de soep. Laat de soep 8 minuten zachtjes koken. Voeg de fijngehakte kruiden en een eetlepel wijnazijn toe. Maal er royaal zwarte peper over. Verkruiemel tenslotte de plakjes bacon over de soep, schenk de soep in kommen! Lekker met roggebrood en katenspek.



Winter minestrone

MET PASTA, PANCETTA EN
GEBAKKEN PEER.

Nieuw: Unox Tomaten- en Groentesoep nu ook met vegetarische balletjes.



Hollandse klassiekers, nu ook met vegetarische balletjes.

Een dagje zonder vlees is natuurlijk hartstikke goed, maar een soep met ballen is wel zo lekker! Twee heerlijke Unox klassiekers, tomatensoep en groentesoep met vegetarische balletjes.



Dat kan alleen maar Unox zijn



Pompoensoep

VOORGERECHT - 4 PERSONEN -
50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

Voor de pompoensoep:

1 pompoen van ca. 600 gr.
2 wortelen
1 ui
1/2 rode peper
stuk gember van 3 cm
2 tl kurkuma
1 liter groente bouillon
200 ml kookroom

Voor de linzen:

200 gram linzen
1 rood uitje
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels wijnazijn
6 gedroogde abrikozen
in reepjes gesneden

BEREIDINGSWIJZE Kook de linzen in 30 minuten gaar en laat uitlekken in een vergiet. Snijd de pompoen doormidden. Verwijder de pitten, en snijd in stukken. Snijd de wortel ook in stukken. Breng de bouillon aan de kook en voeg de pompoen en wortel toe. Laat 20 minuten zachtjes koken. Hak de ui fijn. Bak de ui, rode peper en gember in 4 eetlepels olijfolie tot ze gaan geuren. Pureer de soep in 2 gedeeltes helemaal glad! Voeg het gebakken gember/peper mengsel en de kookroom toe. Laat nogmaals 5 minuten koken. Meng de fijngehakte rode ui, olijfolie, wijnazijn en reepjes abrikozen door de linzen. Schep de romige soep in kommen en schep er een paar eetlepels van de linsensalade op. Geef de rest van de salade er los bij!



Aardappelsoep

VOORGERECHT - 4 PERSONEN -
50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

500 gr aardappels in stukken
1 zakje soepgroenten van 200 gr.
30 gr boter
1 fijngesneden ui
1 1/2 eetlepel gedroogde majoraan
2 teentjes knoflook
30 gr bloem
200 ml slagroom
1 1/2 liter kippenbouillon
bakje champignons

BEREIDINGSWIJZE Bak de aardappelen 5 minuten aan in de helft van de boter. Voeg de soepgroenten en de bouillon toe. Laat 30 minuten koken. Fruit in de rest van de boter de ui. Voeg de majoraan en knoflook toe en bak even mee. Strooi er de bloem over en roer met een houten lepel glad. Voeg 200 ml van de warme bouillon toe en blijf roeren tot een papje. Voeg de slagroom toe en laat nog 5 minuten zachtjes stoven. Voeg het bloemmengsel bij de aardappelsoep. Roer goed door, prak met een vork de helft van de aardappelen fijner. Zo krijg je een lekkere dikke soep. Snijd de champignons in plakjes en bak ze lekker bruin. Breng de soep op smaak met extra zout en flink wat gemalen peper. Schep de soep in bekertjes en top ze af met de gebakken champignons. Strooi er naar smaak nog wat majoraan over.



Winter minestrone

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 uien
6 el olijfolie
3 winterwortels
1/4 groene kool
4 teentjes knoflook
2 el gedroogde majoraan
2 takjes rozemarijn
2 blikken tomaatblokjes
stukje Parmezaanse kaas met korst
stukje gerookte zuurkool
4 groentebouillonblokjes
1 el honing
1 potje witte bonen
1 gewelde rookworst

BEREIDINGSWIJZE Snijd de uien in dunne ringen. Fruit ze 5 minuten in de olijfolie. Pers dan de knoflook erboven uit en voeg de majoraan en rozemarijn toe. Bak even mee tot het gaat geuren. Doe de blikjes tomaat erbij, bouillontabletten, de azijn en de honing erbij. Breng het aan de kook. Laat 5 minuten pruttelen. Voeg dan een halve liter water toe. Snijd de korst van de Parmezaan en doe die bij de soep. Voeg ook het stukje gerookte spek toe. Laat zachtjes koken en snijd ondertussen de groenten fijn. Snijd de wortels in dikke plakken, de gewassen boontjes in stukjes en de groene koolbladeren in stukken. Laat 15 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan. Giet de inhoud van het potje witte bonen in een vergiet en spoel ze schoon. Snijd de gewelde rookworst in plakken. Voeg de witte bonen en rookworst bij de soep. Laat nog 5 minuten zachtjes meekoken. Breng de soep goed op smaak met vers gemalen peper en extra olijfolie. Serveer de soep heet met geraspte Parmezaanse kaas met ciabatta en pesto.



Toast op de goede vriendschap!

Samen met Haust



Toastjes gemaakt met liefde.

Liefde. Passie. Wat in echte vriendschap zit, zit ook in onze ambachtelijke toastjes. Daarom passen ze zo goed bij al die mooie momenten die jij en je vrienden nog gaan vieren. En met ons ruime assortiment is er altijd een toastje te vinden dat perfect past bij jouw smaak.

Ontdek de lekkerste recepten op haust.nl

RECEPTEN



Lekker thuiskomen



QUIKS.NL



WITTE KOOL UIT EEN POT *Sauerkraut*



Winterse hotdog

MET KRULSLA, UI, ZUURKOOL,
RODE KOOL EN MOSTERSAUS.

RECEPTEN



Zuurkooltaart MET VARKENSHAAS EN PEER.



Winterse hotdog

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr zuurkool
¼ stuk rode kool
1 ui
2 teentjes knoflook uit de pers
1 bakje kastanjechampignons
8 bockworsten
50 gr boter
200 ml crème fraîche
2 el Dijonmosterd
1 vers knapperig stokbrood

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de bockworsten in het vocht op zacht vuur. Snijd de uien in dunne ringen. Bak de ringen ui in 50 gr boter goudgeel op halfhoog vuur. Pers de knoflook erboven uit. Laat het geheel 5 minuten zachtjes bakken. Snijd ondertussen de kool en de wortel in fijne reepjes. Meng de crème fraîche met de mosterd. Snijd het stokbrood in 4 stukken en snijd ze open in het midden aan de bovenkant maar niet door. Bouw de hotdogs op; Leg in elk stuk stokbrood een blad sla, leg er in ieder 2 worsten. Verdeel over de worsten de gebakken uien. Dan een flinke pluk zuurkool, reepjes rode kool en wortel. Schep er een eetlepel mosterdsaus op en serveer de rest erbij. Lekker met franse frietjes.



Zuurkooltaart met varkenshaas en peer

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN BEREIDEN, 30 MINUTEN
OVENTIJD

INGREDIËNTEN

1 rookworst
2 uien
2 appels
4 blaadjes laurier
6 jeneverbessen
400 gr zuurkool
2 el fijngesneden bieslook
2 losgeklopte eidooiers met 1 el water
10 plakjes bladerdeeg
25 gr boter

BEREIDINGSWIJZE Wel de rookworst 20 minuten voor. Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een vierkant bakblik met bakpapier. Leg hier een beetje overlappend de bladerdeeg plakjes in. Druk ze goed aan met een vork ook langs de randen. Bestrijk met een kwastje het bladerdeeg met losgeklopte eidooier. Bak in de oven 15 minuten voor. Snijd ondertussen de uien in halve ringen en fruit ze samen met de laurierblaadjes en jeneverbessen 3 minuten aan in de boter. Schil de appel en snijd in blokjes, voeg de appel samen met de zuurkool en de gebakken ui. Laat nog 5 minuten stoven. Snijd de geweldige rookworst in plakjes. Schep door de zuurkool. Schep het zuurkoolmengsel op het gebakken bladerdeeg. Bak nogmaals 15 minuten goudgeel. Bestrooi uit de oven met fijngesneden bieslook. Serveer met een groene salade met mosterd-honing-dressing.



Waterzooi met zuurkool en zalm

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

250 gr zalmfilet
1/2 knolselderij
4 stengels bleekselderij
2 winterwortel
1/2 prei
½ bakje kastanjechampignons
300 gr wijnzuurkool
2 el fijngesneden dille
200 ml slagroom
4 el geroosterde amandelen
50 gr boter

BEREIDINGSWIJZE Snijd de knolselderij, bleekselderij, wortel en prei in stukken. Snijd de champignons in kwarten. Smelt de boter in een grote braadpan en fruit de stukken groenten hier 3 minuten aan in aan. Breng ondertussen 1 ¼ liter water aan de kook en voeg de visbouillon tabletten toe. Voeg de gebakken groenten bij de bouillon met braadvocht en laat 5 minuten zachtjes stoven. Snijd de zalm in blokjes. Voeg de zuurkool, zalm en de slagroom bij de waterzooi. Laat 7 minuten zachtjes meestoven. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Strooi de dille erover. Serveer de waterzooi in diepe borden. Geef er bruin stokbrood bij met gezouten boter.



Waterzooi
MET ZUURKOOL EN ZALM.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL



Winter aan de kust

De spectaculaire luchten, brede stranden bij eb en woeste golven bij vloed zijn een wandeling aan de Nederlandse kust meer dan waard. Met de wind door de haren en de kou in het gezicht is het een fijn vooruitzicht om je in een strandpaviljoen op te warmen bij een kop koffie, chocolademelk of soep. Wij hebben van noord tot zuid een aantal paviljoens geselecteerd. Ieder met een eigen sfeer en karakter, allemaal met een geweldig uitzicht.

De Koog - Texel

Paal 17

Op Texel kun je van het geweldige uitzicht genieten bij Strandpaviljoen 17. Een mooie en gezellige inrichting en supervriendelijke bediening en ze hebben op de eerste etage ook een knus restaurant voor het diner. Beetje chique voor een strandtent, maar dat maakt het misschien wel extra speciaal. Oh ja, honden moeten voor 17:00 uur de tent uit!

paal17.com *Insta paal17texel*

Castricum

Deining

De weg naar Castricum aan zee geeft je al een lekker gevoel. Voorbij de camping in Bakkum door de duinen naar de rust en ruimte. Onderaan de strandafgang ga je rechts en vind je aan het einde strandpaviljoen Deining. Maar eerst lekker het strand op richting Egmond en dan na de zonsondergang naar binnen. Het hele jaar geopend en altijd gastvrije bediening, veel biologische gerechten, grote houthaard en altijd gezellig. En honden zijn welkom.

deining.nl - *Insta deiningaanzee*

Zandvoort

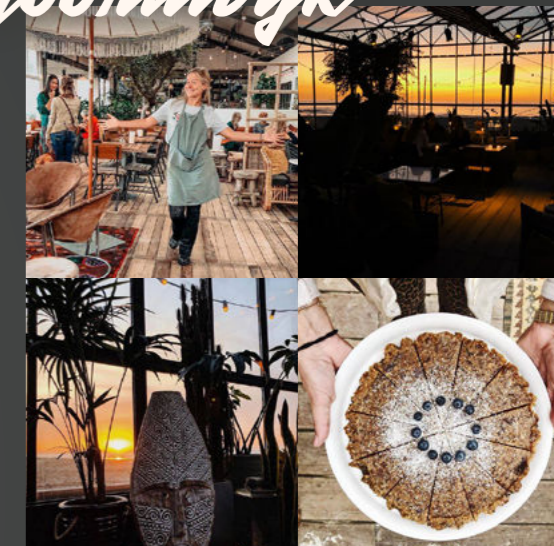


Tijn Akersloot

Toen er helemaal nog geen hippe en coole strandtenten bestonden had Tijn Akersloot in 1965 al zijn strandhut in het zuidelijke deel van Zandvoort. In veertig jaar tijd groeide dat uit tot een begrip voor de lente en de zomer. Vanaf 2011 staat het huidige strandpaviljoen op dezelfde plek. Het is 365 dagen per jaar open. Dus na een lekkere wandeling op het strand kun je ook hier lekker genieten van de ongedwongen sfeer en het uitzicht.

tijnakersloot.nl *Insta Tijnakersloot*

Noordwijk



Winterlodge

Het zijn net grote tuinkassen aan het strand, maar eenmaal binnen is het net een tropische wintertuin. Supercool en relaxed. Open keuken en lekkere kacheltjes. Een lekker sfeertje met vriendelijke en enthousiaste bediening. Oh ja, geen natte neuzen. Honden zijn niet welkom.

winterlodge.nl *Insta lodgenoordwijk*

Scheveningen



Hartbeach

Ook midden in de winter is Hart Beach een surf restaurant. Logisch de golven gaan ook gewoon door. Zeven dagen in de week een kaart met heerlijke gerechten. Ontbijt, koffie, lunch, lekkere hapjes bij een biertje borrel en diner. De sfeer? Het is een grote huiskamer met haardvuurtje. Een plek voor liefhebbers van het strand en de surfplank.

hartbeach.nl *Insta hartbeachsurf*

Westkapelle



Scheldezicht

Weekendje Middelburg en dan naar de kust? Rijk richting Zoutelande en niet ver van Westkapelle staat een gezellig strandpaviljoen. Met geweldig uitzicht op de Noordzee zie je er de grote zeeschepen voorbij komen. Lekker genieten van een strandwandeling en dan aan de warme chocolademelk met appeltaart, maar je kunt er ook heerlijk eten. In februari en maart zijn ze van vrijdag t/m maandag geopend.

strandpaviljoenscheldezicht.nl

Insta strandpaviljoenscheldezicht



Kijk voor
de recepten
op pagina

19

Oudhollandse bakseis

POFFERT MET GEBAKKEN SPEK
EN STROOP.



Pasteitjes hete klixsem

MET UIEN, APPEL EN HAM.



Poffert met gebakken spek en stroop

TUSSENDOORTJE - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN BEREIDEN, 60 MINUTEN
RIJZEN, CA. 90 MINUTEN BAKKEN

INGREDIËNTEN

500 gr bloem
2 zakjes gist, 1 1/2 tl zout
2 tl suiker, 150 gr rozijnen
4 dl lauwarme melk, 50 gr boter
1 geschilde geraspte appel
100 gr lange plakjes spek
Extra: hoge braadpan met deksel
doorsnede ca. 20 cm

BEREIDINGSWIJZE Zeef de bloem over een grote mengkom. Meng goed met de gedroogde gist, zout en suiker. Vorm een kuiltje in de bloem en schenk hierin de lauwarme melk en losgeklopte eieren. Roer met een houten lepel vanuit het midden steeds wat bloem door de het natte gedeelte. Meng het goed door tot een soepel deeg. Dek het deeg af met een vochtige theedoek. Laat 1 uur rijzen. Meng dan de rozijnen en de geraspte appel erdoor. Laat 50 gram boter smelten in de braadpan. Beleg de bodem en zijkanten met spek. Doe het deeg erop en druk het aan. Laat 2 minuten op hoog vuur bakken en zet dan het vuur zacht. Laat 1 uur en 20 minuten gaar worden op zacht vuur. Steek er een satéstokje in om te kijken of het gaar is. Er mag geen deeg meer aanzitten. Keer de poffert met behulp van een grootbord om. Voeg een klont extra boter toe in de pan. Bak 2 minuten op hoog vuur knapperig en daarna nog 10 minuten op zacht vuur. Snijd de poffert in plakken en serveer met stroopsaus en extra knapperige spek. Breng hiervoor 200ml stroop en 50 gram boter en 1 stick anijspoeder voor anijsmelk in een klein pannetje aan de kook. Doe over in een schenk kannetje. Als je de poffert later eet, snijd 2 plakjes poffert af en bak ze in boter samen met spek. En serveer met de stroopsaus.



Pasteitjes met hete bliksem

TUSSENDOORTJE - 6 STUKS -
45 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

2 uien
40 gr boter
2 appels
200 gr achterham
4 laurierblaadjes
4 kruidnagels
2 eidooiers
12 plakjes bladerdeeg
Extra: bakplaat, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Pel de uien en snijd ze doormidden. Snijd de halve uien in dunne ringen. Smelt de boter in een braadpan en bak hierin de uien aan. Voeg de laurierblaadjes en kruidnagels toe. Fruit ze 4 minuten op hoog vuur en zet het vuur zacht en stoof ze verder in 15 minuten zacht en romig. Schil ondertussen de appel en snijd in stukjes. Snijd de ham in reepjes. Schep de uien uit de pan. Voeg extra boter toe en roerbak nu de appel en ham 3 minuten op hoog vuur. Voeg de zachte uien weer toe en laat het nog 5 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met zout en veel zwarte peper. Schep het uien- en appel mengsel uit de pan en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 200°C. Haal de plakjes bladerdeeg uit de vriezer. Laat ze iets ontdooien tot ze buigzaam zijn. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Klop de eidooiers los met een halve eetlepel water. Leg op het werkvlak ook een vel bakpapier. Neem steeds een plakje bladerdeeg en schep 3 eetlepels van de gebakken vulling in het midden. Leg er een ander plakje bladerdeeg op en druk met de duimen rondom goed aan. Druk nu rondom met een vork het bladerdeeg dicht. Leg ze op het bakblik. Kwast ze nu goed in met de losgeklopte eidooiers. Bak ze in 30 minuten goudbruin en knapperig.



Arretjescake met advocaat

TUSSENDOORTJE - 12 PERSONEN -
20 MINUTEN BEREIDEN, MINIMAAL
2 UUR OPSTIJVEN

INGREDIËNTEN

2 rollen Maria koekjes van 200 gr
300 gr boter
100 gr pure chocolade
2 sticks mokka Nescafé koffiëpoeder
120 gr cacao-poeder
mespunt zout
200 gr witte basterd suiker
flesje advocaat
Extra: cakeblik van 24 cm, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Breng in een pan water aan de kook waar een glazen kom in past voor het smelten van de boter en chocolade. De glazen kom mag het water niet raken. Doe de boter, de in stukken pure chocolade in de glazen kom en laat smelten. Hak ondertussen steeds een stapeltje Maria koekjes in stukken. Ga zo door met de rest. Meng de koffiëpoeder, cacao-poeder, mespunt zout en suiker door de gesmolten boter. Haal de kom van de pan en voeg de gehakte Mariakoekjes er zorgvuldig door. Vet een cakeblik een beetje in met boter en leg er een vel bakpapier in. Schep het koekjesmengsel in het cakeblik. Druk goed aan met de achterkant van een lepel. Vouw dicht met het overhangende bakpapier. Neem een potje of blikje bonen en stamp koekjes aan. Laat een nachtje opstijven in de koelkast of op een koude plek. Vouw het bakpapier open voor het serveren open en haal de arretjescake uit het cakeblik. Leg op een mooie schaal. Strijk er een royale laag advocaat op en geef de rest in een kannetje erbij. Lekker met koffie.



Arretjescake

MET ADVOCAAT.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL



Nieuw in het assortiment

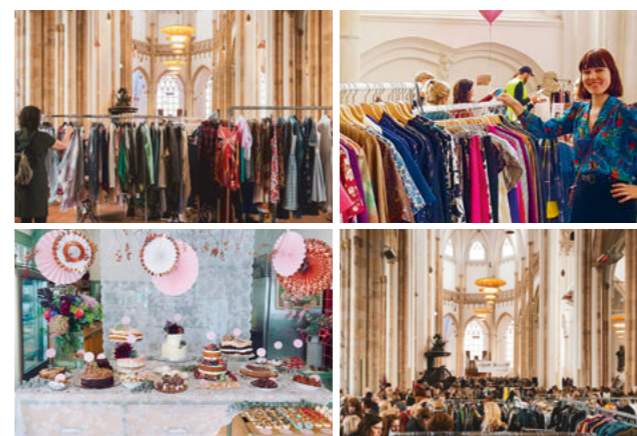


Vintagemarkt voor meiden van alle leeftijden

Arnhem - St. Eusebiuskerk

Een modemarkt met ballen, een braderie on steroids, kortom: de stoerste vintage- & designmarkt voor vrouwen, dát is Wijvenkraam! Wat vind je op Wijvenkraam? Nou, alles wat mooi, origineel, hip en bijzonder is! Van 60s plateauzolen tot tekeningen & kunst, van bloemetjesjurk tot hand-made sieraden: it's there. Dj's draaien de lekkerste soul, funk, hiphop, 90s, lounge en meer en er zijn snacks & drankjes! Yep, inclusief heerlijke Duitse biertjes (je begrijpt waar je jouw vent kunt achterlaten tijdens het shoppen).

Check voor de data wijvenkraam.nl



Klein Berlijn in de Oude Suikerfabriek

Groningen - 8 maart

In de Oude Suikerfabriek wordt een vintagebeurs georganiseerd met een mix van vintage kleding en accessoires, meubels, curiosa en andere hebbeding. Voor de sfeer en het vermaak spelen er lokale DJ's en zijn er heerlijke snacks van lokale foodstands. desuikerevents.nl



Koopjes, gezelligheid en van alles wat in de IJ-Hallen.

Amsterdam Noord - 15/16 februari

IJ-hallen is de grootste en sfeervolste vlooiemarkt van Europa gelegen in het dichtstbevolkte gebied van Nederland. Door de grootte van de markt komen vraag en aanbod uitstekend bij elkaar en is de kans van slagen zeer groot. Ook worden er elke markt, tegen zeer lage prijzen, unieke producten op het gebied van woninginrichting en kleding aangeboden. Kortom, een aanrader voor iedereen die van vlooiemarkten en/of goedkoop inkopen houdt. ijhallen.nl



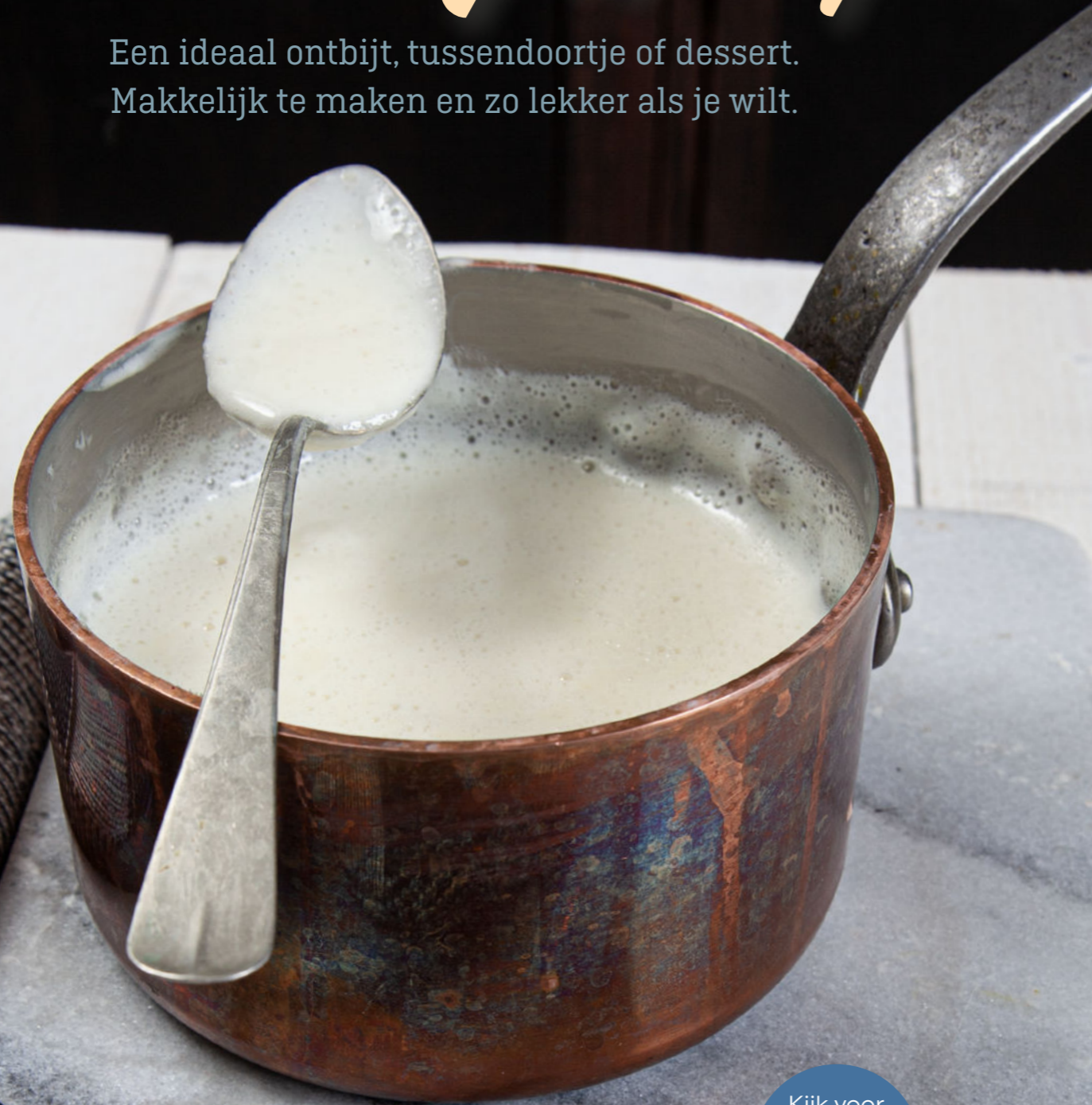
Arla
biologisch

Puur natuur kan je proeven



Pudding & Pap

Een ideaal ontbijt, tussendoortje of dessert.
Makkelijk te maken en zo lekker als je wilt.



Kijk voor
de recepten
op pagina
32

RECEPTEN



Bitterkoekjes- pudding

MET SLAGROOM
EN BOERENJONGENS.



Griesmeelpudding

MET RODE EN BLAUWE BESSEN EN SIROOP.



Rijstepap

MET GESTOOFDE PEERTJES
EN AMANDELSCHAAFSEL.





Bitterkoekjes- pudding met boerenjongens

NAGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN,
4 UUR OPSTIJVEN

INGREDIËNTEN

500 ml slagroom
800 ml melk
3 el custardpoeder
3 pakjes kookpudding bitterkoekjes
van dr. Oetker
10 bitterkoekjes
1 pot boerenjongens
250 ml slagroom
1 zakje slagroomversteving
Extra: mooie bitterkoekjes puddingvorm
van ca 1 1/2 liter

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de slagroom en melk in een pan. Roer de custard los met wat water in een klein kopje. Strooi de pakjes puddingpoeder in de warme melk en breng al roerend met een garde aan de kook. Voeg de losgeroerde custard toe. Blijf roeren met de garde tot de pudding dikker word. Laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Neem de pan van het vuur en schep de boerenjongens erdoor. Spoel de puddingvorm met koud water en schep de pudding erin. Laat 4 uur opstijven. Maak de randjes los met de duimen en houd de vorm even in heet water. Stort de pudding op een bord. Klop de slagroom stijf met wat suiker en het zakje slagroomverstevinger en doe over in een spuitzak. Spuit mooie toeven slagroom om de pudding en leg er bitterkoekjes tussen. Leg op iedere toef slagroom 3 boerenjongens rozijntjes. Geef de rest van de boerenjongens erbij.



Rijstepap met stoofpeertjes

NAGERECHT - 6 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

250 gr dessertrijst
600 ml melk
400 ml kokosmelk
½ tl zout
schil van een halve gewassen citroen
2 kaneelstokjes
100 gr witte basterdsuiker
250 ml slagroom
4 stoofpeertjes
2 el geroosterd amandelschaafsel

BEREIDINGSWIJZE Breng de melk en kokosmelk aan de kook. Voeg de rijst, zout, citroenschil en kaneelstokjes toe en breng nogmaals al roerend aan de kook. Zet dan het vuur laag en doe de deksel op de pan. Laat de rijstepap in 20 minuten gaar worden en roer af en toe. Voeg eventueel extra melk toe als het te droog wordt. Klop ondertussen de slagroom stijf. Voeg na 15 minuten al roerend de basterdsuiker toe aan de rijstepap en laat de resterende 5 minuten koken. Laat de rijstepap afkoelen en spatel de slagroom erdoor. Schep in schaaltes en zet er een stoofpeertje in. Bestrooi met geschaafde amandelen.



Griesmeelpudding met rode en blauwe bessen

NAGERECHT - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN, 3 UUR OPSTIJVEN

INGREDIËNTEN

125 gr griesmeel
800 ml melk
200 ml slagroom
mespuntje zout
75 gr fijne tafelsuiker
2 tl kaneelpoeder
200 ml bessensap
1 el maïzena
½ el water
suiker
voor de garnering: verse rode bessen,
blauwe bessen en stroopwafels
Extra: puddingvorm van ca. 1 liter

BEREIDINGSWIJZE Breng de melk met de slagroom aan de kook. Strooi al kloppend de griesmeel erin. Voeg het zout, suiker en de kaneelpoeder toe. Laat 3 minuten koken op middelhoog vuur. Blijf goed roeren. Spoel de puddingvorm om met koud water en schenk de griesmeelpudding hierin. Strooi er wat suiker over en laat 3 uur opstijven in de koelkast. Houd de puddingvorm 5 seconden in heet water. Maak de randjes los en stort de pudding op een mooie schaal. Maak de bessensaus. Roer de maïzena los met het water in een klein kopje. Breng de bessensap aan de kook. Voeg het maïzenapapje toe en laat 3 minuten zachtjes koken tot gewenste dikte. Breng op smaak met suiker. Garneer de pudding met de bessen en geef er halve stroopwafeltjes bij en eventueel vers geklopte slagroom.



Lammetiespap

MET STROOP EN KANEELBESCHUITJES.

ONTBIJT -
3 À 4 PERSONEN -
15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 liter melk
80 gr bloem
2 el witte basterdsuiker
½ tl zout
30 gr boter
1 stick anijspoeder
voor anijsmelk
Zeeuwse stroop en
kaneelbeschuitjes

BEREIDINGSWIJZE Meng de bloem glad met 150 ml melk in een kopje. Breng de rest van de melk aan de kook. Voeg al met de garde het bloempapje toe. Voeg nu het zout, boter, basterdsuiker en de anijspoeder toe. Klop het met de garde nog even door. Zet het vuur zacht en laat 10 minuten zachtjes koken, af en toe roeren. Schenk de hete pap in diepe borden, schenk er stroop over en leg er 2 kaneelbeschuitjes op.

MAALTIJD MET PIT

Nootmuskaat heeft een aromatische, warme en rijke smaak. Breng uw groenten, sauzen en soepen op smaak en creëer een maaltijd met karakter! Nootmuskaat van Silvo is in zijn geheel en gemalen verkrijgbaar.

Silvo

KIJK OP SILVO.NL VOOR RECEPTEN EN TIPS.

ALS BESTE GETEST!

Buitengewone vlekverwijdering voor stralende kleuren!

ARIEL COMPACT
COLOR & STYLE

Beste uit de test (consumentenbond) nov 2018

Altijd buiten het bereik van kinderen houden. Meer info op: www.KeepCapstFromKids.eu © A.I.S.E.



HARRY'S DAGWINKEL

In augustus van afgelopen jaar kreeg Daarle een Dagwinkel. Na ruim vijf jaar heeft Lekker Makkelijk plaatsgemaakt voor Dagwinkel. Er staat geen Maneschijn meer op de gevel, maar Harry is nog steeds de eigenaar. Harry's Dagwinkel dus, hij is de derde generatie die Daarle en wijde omgeving voorziet van de dagelijkse- en wekelijkse boodschappen. Zijn opa en vader deden dat ook, maar dan ook met een rijdende winkel. Die is al lang geleden verdwenen, maar de boodschappen worden uiteraard nog steeds aan huis bezorgd. De vader van Harry is nog steeds actief. Na een korte periode van pensioen is hij weer lekker aan de slag gegaan. Zo gaat dat, stilzitten is maar niks. Door de week bezorgt hij voor Profile autobanden in de regio en op de zaterdagmorgen is hij lekker bezig in het magazijn en in de Dagwinkel.

Hij geniet nu nog veel meer van zijn pensioen, maar dan anders. Terug naar de Dagwinkel, die zijn door het gehele land te vinden en nu dus ook in Daarle, net als de ambachtelijke producten van Meesterhand. Harry maakt ook gebruik van het grill-concept. Heerlijke grillworst, kip, spareribs en gehaktballetjes uit eigen grill, en daarnaast ook verschillende maaltijden. De klanten zijn er enthousiast over en maken er dankbaar gebruik van. Op de Facebook-pagina van Dagwinkel Harry Maneschijn worden met regelmaat 'chicken-alerts' geplaatst. Dat betekent dat er hele kippen, kippenbouten en drumsticks vers uit de grill opgehaald kunnen worden. Een extra reden om even langs te gaan bij Harry en zijn team. Zo zijn de boodschappen in het eigen dorp niet alleen een gemak, maar af en toe ook een feestje.



VOLOP ACTIES BIJ DE DAGWINKEL IN DAARLE

Dat de Dagwinkel meer is dan het adres voor de dagelijkse boodschappen bewijst Harry met zijn acties. Wat denk je van een Pannenkoekenactie in september. Harry staat dan voor de kinderen van het dorp gewoon pannenkoeken te bakken in zijn Dagwinkel! Of de Pakjesbootactie met Sinterklaas, ook een succes. En als klap op de vuurpijl de Moonlightshopping actie in de feestmaand. Een uitgebreide proeverij in de winkel met bekendmaking van de prijswinnaars. Hoofdprijs? Een Dagwinkel-fiets!

DE LEKKERSTE ZUIVEL VAN EIGEN BOERDERIJ

Bij familiebedrijf Den Eelder maken we al sinds 1991 boerenzuivel van dagverse toewijding en zorg. We willen Nederland nog lang blijven verrassen met ouderwets lekkere boerenzuivel. We hebben nog veel meer te vertellen: deneelder.nl

den Eelder
BOEREN karne melk

Echte BOERDERIJ ZUIVEL



In oktober was er in Beekbergen een bijzonder feest. Willem en Willemien Hofman waren 25 jaar getrouwd én het was 12,5 jaar geleden dat zij de Rijdende Winkel en Buurtwinkel overnamen. Met zonen Martijn en Robin hebben ze voor alle buurtbewoners rond de Dorpstraat en klanten in Beekbergen, Lieren, Oosterhuizen en de Hooilanden een receptie georganiseerd waar ruim 300 genodigden verwelkomd werden. De opkomst was boven verwachting, veel klanten hadden een kaartje gestuurd en dat werd al enorm gewaardeerd. De verrassing was groot dat zoveel de moeite hadden genomen.



De SRV Zuivel Boetiek is een begrip in het dorp en ondanks de aanwezigheid van de grote supermarkten vinden de buurtbewoners het fijn om hier dagelijkse boodschappen te doen. Willem maakt op zijn winkelwagen en de bezorging van boodschappen bij bedrijven het grootste deel van de omzet. Hij brengt de gezelligheid van het dorp thuis bij de mensen in het buitengebied en dat wordt

enorm op prijs gesteld. Het werd tijdens de receptie en later in de lokale media ook meerdere keren benadrukt; Het sociaal maatschappelijk belang dat ondernemers als Willem en Willemien dienen is groot. Het gaat niet alleen om geld en steeds meer. Zuinig zijn op wat je hebt en tevreden zijn met wat je verdient. Dat is wat veel klanten herkennen bij de Familie Hofman.



Gezonde lunch

Een actief weekend of een werkdag? Een gezonde lunch kan altijd. We hebben wat ideetjes en recepten voor smoothies en spreads die je zelf kunt maken en makkelijk kunt bewaren.

Bietenspread met frambozen en hazelnoten

Broccolispread met kikkererwten en citroen

Wortelspread met komijn

Smoothie met frambozen, gember en noten

Smoothie met spinazie, appel en banaan

Plakken bloemkool gebakken in de oven

Geroosterde bloemkool uit de oven hoort er ook bij! Snijd hiervoor een bloemkooltje in plakken. Leg ze op bakpapier en kwast ze royaal in met olijfolie gemengd met komijnzaadjes en kerriepoeder. Maal er zeezout over en bak in 25 minuten lekker goudbruin op 200°C. Een gezonde lunch waar je blij van wordt!

Kijk voor de recepten op pagina

38

Vers fruit en vezelrijk brood



Broccolispread met kikkererwten en citroen

LUNCHGERECHT - 6 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 el zonnebloempitten
1 stronk broccoli
1 potje kikkererwten
sap en rasp van halve citroen
2 el tahin sesampasta
4 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan goud bruin. Was de broccoli en snijd in stukken. Kook de broccoli beetgaar in ca 4 minuten. Laat goed uitlekken in een vergiet. Spoel de kikkererwten af en doe ze samen met de broccoli in een diepe kom. Voeg het sap en rasp van de citroen, de tahin en de olijfolie toe. Pureer tot een grove spread. Breng op smaak met zout en peper. Meng de geroosterde zonnebloempitten erdoor.

Smoothie met frambozen, gember en noten

INGREDIËNTEN

250 gr diepvries frambozen
30 gr gehakte walnoten
1 tl geraspte gember
200 ml volle kwark

BEREIDINGSWIJZE Doe alles in de blender en mix tot een romige smoothie.



Wortelspread met komijn

NAGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN, 4 UUR OPSTIJVEN

INGREDIËNTEN

500 gr winterwortels
1 ui
2 tl komijnzaadjes
1 tl kerriepoeder
3 el olijfolie
1 el azijn
1 tl gedroogd chilivlokken

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schil de wortels met een dunschiller en snijd in grove stukken. Pel de ui en snijd hem in vieren. Verdeel de wortels en ui over de bakplaat. Bestrooi met de komijnzaadjes, chillivlokken en kerriepoeder. Besprenkel met de helft van de olijfolie en maal er zeezout over. Hussel alles goed door elkaar. Bak de wortels 20 minuten beetgaar in de oven. Schep het na 10 minuten even om. Doe de geroosterde wortel en ui in een diepe kom en pureer met de staafmixer tot een grove spread. Breng op smaak met versgemalen zeezout. Roer de rest van de olijfolie en de azijn erdoor.



Bietenspread met frambozen en hazelnoten

LUNCHGERECHT - 6 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 klein rood uitje
250 gr gekookte bietjes
150 gr diepvries frambozen
1 klein potje kidneybonen afgespoeld
50 gr hazelnootjes
2 el olijfolie
2 tl sinaasappelrasp
versgemalen peper en zout

BEREIDINGSWIJZE Rooster de hazelnootjes goudbruin en hak ze fijn. Snipper de ui en bak met 1 eetlepel olijfolie 3 minuten op laag vuur. Snijd de bieten in stukken doe ze in een diepe kom. Voeg de frambozen, sinaasappelrasp en de rest van de olijfolie toe. Pureer met de staafmixer tot een romige bietenspread. Meng de gehakte hazelnootjes erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Smoothie met spinazie, appel en banaan

INGREDIËNTEN

200 ml kokosmelk
100 ml rijstmelk
1 banaan in plakjes
2 kiwi's
50 gr spinazie
4 ijsblokjes

BEREIDINGSWIJZE Doe alles in de blender en mix tot een romige smoothie.

VERS GESNEDEN GROENTEN EN FRUIT

Nieuw in de koeling. Vers gesneden groenten, fruit en salades van Fresh Quality. Een ruim assortiment voor een gevarieerde en gezonde maaltijd.



VERSUNIEK HOTWINGS

Bucket kip borrelhapjes en Bucket hotwings van 500 gr.



TAPAS VAN WEIDENAAR

Ook zo gek op droge worst en salami? Geen tijd om zelf te snijden? Geen probleem, maak je keuze uit onze tapas varianten. Handig om mee te nemen naar een feestje of gewoon voor thuis.



NIEUW in ons assortiment



COOLBEST RED FRUITS

Naast de vertrouwde blauwe pakken, heeft CoolBest nu iets nieuws: CoolBest Red Fruits in de drie heerlijke smaken: Cleansing Cranberry, Bubbling Blueberry Raspberry en Powerful Pomegranate Raspberry. Deze sappen zitten boordevol vitamine C en E en bevatten alleen van nature aanwezige fructose! Elke dag een lekker verwen moment!



COOLBEST SMOOTHIES

Coolbest Smoothies in de smaken Mango-Passie, Ananas-Kokos-Mango en Kiwi-Sinaasappel-Banaan! Ze staan nu in de winkel. Perfect als ontbijt of tussendoor. In een handig klein flesje, zodat je zowel thuis als onderweg lekker kunt genieten!





Haribo Mixen, voor als je niet kan kiezen...



Koop een Haribo
actieverpakking
en maak kans* op
1 van de 10.000
toffe prijzen!

*Kijk op haribofun.com voor de actievoorwaarden.



Toompjes en pulletjes tellen

De wilde eend is één van de bekendste watervogels. Naar schatting leven er tussen de 200.000 en 300.000 broedparen in ons land. Dat zijn er veel, maar dat aantal loopt al decenia lang terug. Hoe komt dat?

Uit onderzoek in 2015 blijkt dat steeds meer eendenkuikens geen grote eenden worden. Worden ze vaker opgegeten, is er te weinig voedsel? Dat willen ze dit jaar graag verder gaan onderzoeken. Nu is er al een app met de naam KuikenTeller, zo kunnen vogelaars en ook het grote publiek meehelpen om data te verzamelen. In het voorjaar wordt er een update uitgevoerd en dan worden nog meer mensen uitgenodigd om actief toompjes en pulletjes - zo noemen ze gezinnetjes met kuikens - te tellen. Doe je mee?

Kijk op vogelbescherming.nl en sovon.nl



Winteractiviteiten met de boswachter

Buitendag bij het Boomkroonpad

18, 20, 25, 27 februari

Kom met je kinderen naar de Buitendagen van Buitencentrum Boomkroonpad en ontdek alles over de natuur in elk seizoen. Leuke afwisselende activiteiten voor veel buitenplezier! Zo kun je de speurtocht doen van Robin de Roodborst in het bos bij het Boomkroonpad. Onderweg ontdek je van alles over roodborstjes. Na afloop kan je een huisje voor de roodborst timmeren. Hopelijk gaan ze dan bij jullie thuis hun nestje bouwen!



Vollemaanwandeling De Grote Peel

Buitencentrum De Pelen - Maandag 9 maart

Tijdens de Vollemaanwandeling Special ervaar je de volle maan in De Grote Peel op een bijzondere manier. Dwaal met de gids van Staatsbosbeheer mee over de door de maan verlichte paden. Trek je wandelschoenen aan en beleef de nacht met al je zintuigen... met elke keer een ander thema. Op andere locaties van Staatsbosbeheer worden ook vollemaanwandelingen georganiseerd.

Woldsafari met de boswachter

Drents-Friese Wold - zaterdag 29 februari

Ga samen met de boswachter van Staatsbosbeheer op ontdekkings-tocht door de wilde natuur van het Drents-Friese Wold. Hij kent de mooiste plekken in dit gebied. Na afloop staat er een kop koffie of thee voor je klaar en houdt de boswachter spreekuur. Je mag hem dan al je vragen stellen... staatsbosbeheer.nl



ALS DE NATUUR ER VOOR ONS IS, DAN ZIJN WIJ ER TOCH VOOR DE NATUUR?

Dat is het statement van Natuurmonumenten, met 700.000 leden, donateurs en vrijwilligers zetten zij zich in voor het behoud en de uitbreiding van natuurgebieden. Natuurmonumenten zorgt voor meer dan 100.000 hectare natuur in Nederland en een groot deel daarvan is toegankelijk voor het publiek, voor iedereen. Ook in de winter. Op de website vind je een overzicht van korte en lange wandelingen in natuurgebieden door het hele land. Struinen over het Buurserzand, een Veluwetocht langs de Loenenense Waterval of een winterwandeling door de 'Brabantse Sahara' en nog veel meer. natuurmonumenten.nl





Tuinideeën in Brabant

's-Hertogenbosch - 13 t/m 16 februari
 Wat je plannen voor het nieuwe tuinseizoen ook zijn, TuinIdee is de eerste stap om ze waar te maken. Je vindt er inspiratie en informatie. Alles wat je nodig hebt om je plannen uit te voeren. Je ontdekt er de laatste trends en innovaties, kunt meedoen aan unieke workshops en praten met experts op elk gebied. Alles om jou dichterbij je droom te brengen.
tuinidee.nl



De Lentetuin in de kop van Noord-Holland

Breezand - 27 februari t/m 2 maart
 Tussen Den Helder en Schagen vind je in De Lentetuin de mooiste overdekte bloemenshow van Nederland. In vijf dagen genieten zo'n 20.000 bezoekers van duizenden tulpen, narcissen, hyacinten, krokussen, calla's, irissen, lelies en andere bijzondere bolgewassen. Het is een feest van kleur. Op dezelfde locatie is ook een voorjaarsbeurs voor het buitenleven rond het huis en in de tuin. Kun je vast inspiratie opdoen.
lentetuin.nl



Tuinbeurs in de Achterhoek

Doetinchem - 7, 8 en 9 februari
 Met de meest uiteenlopende stands van meer dan 90 ondernemers kun je op de Tuinbeurs al volop genieten van het voorjaar. Je vindt er aangelegde tuinen door hoveniersbedrijven, tuinmachines, tuinmeubilair, planten, zwembaden, sierbestrating en nog veel meer. Sfeer proeven?
 Kijk maar op achterhoekbeurzen.nl



De grootste vrijwilligersactie van Nederland

Door het gehele land - 13 en 14 maart
 Het Oranje Fonds organiseert op 13 en 14 maart samen met duizenden organisaties in het land, weer NLdoet; de grootste vrijwilligersactie van Nederland. Het vrijwilligerswerk staat dan in de spotlights en iedereen wordt uitgenodigd om een dagje de handen uit de mouwen te steken. Doe je mee? Ook bij jou in de buurt zijn mensen die zich op dit moment alleen voelen. Of buitengesloten. Mensen van wie je het niet verwacht. En vaker dan je denkt. Daarom doet het Oranjefonds haar best voor een land waarin mensen er voor elkaar zijn. Kijk op de website hoe je mee kunt doen en wie weet ga je vanaf dan nog meer doen!
nldoet.nl

oranje fonds
 Doe je mee?



Beroemd in de buurt

9 februari - door het gehele land
 Of je nu rapper, dichter, theatermaker of muzikant bent. Door de gastvrije huiseigenaren worden mensen uit de buurt samen gebracht. Het zijn eigenlijk allemaal kleine feestjes die door de artiesten samen met de bewoners worden georganiseerd. In ruime landhuizen, knusse studentenkamers en alles daartussenin. Elke artiest verzorgt drie keer een optreden van 30 minuten. Alle voorstellingen zijn gratis te bezoeken. Ga op ontdekkingstocht in je eigen woonplaats, leer je burens beter kennen en ontmoet talentvolle lokale artiesten.
glurenbijdeburen.nl





de gezelligst^o sinds 1870



Bij Nederlandse gezelligheid hoort leverworst. En Nederlandser dan Kroon kun je het niet krijgen, want Kroon leverworst zit al bijna 150 jaar boordevol gezelligheid! Lekker bij de borrel en heerlijk op brood of als tussendoortje. Zoek daarom in het koelvak van uw supermarkt naar authentieke Kroon leverworst.



Kroon leverworst
zit boordevol gezelligheid



Diet Boelens-Brouwer
uit Daarle

'De zaterdag is fijn om lekker rustig de boodschappes te doen in het dorp. Niet de drukte van die grote supermarkten en hier hebben ze ook alles wat je nodig hebt.'



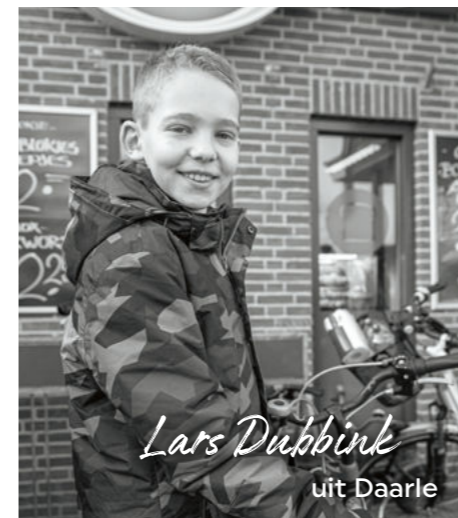
Cor Roepers & Ally Maneschijn
uit Daarle

Hier staat Cor, voetballiefhebber en met zijn 87 jaar het oudste lid van Vroomshoopse Boys. Vroomshoop? 'Ja, dat is een dorp in de buurt, maar niet zo gezellig als Daarle.'



Diny Valk
uit Daarle

De auto voor de deur van de supermarkt parkeren en dan zelf de boodschappen doen. Voor mevrouw Valk heel fijn en ze promoot ook graag de Lekker Makkelijk.



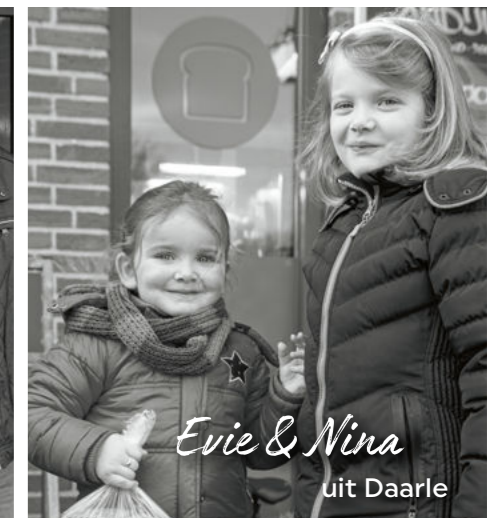
Lars Dubbink
uit Daarle

'Wat ik het liefst doe op de zaterdag? Gamen natuurlijk! Maar het is ook leuk om met mijn moeder op de fiets boodschappen te doen.' Slim, lekkere snacks halen, goed voor de focus.



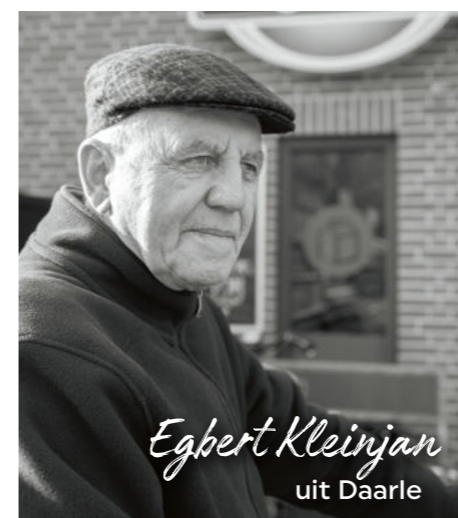
Jenny & Gerard Kleinjan
uit Daarle

Op de vrijdag of zaterdag met z'n tweetjes de boodschappen doen in het dorp. Alle tijd in een vertrouwde winkel bij mensen die je al heel lang kent. Dat is veel waard!



Evie & Nina
uit Daarle

Door de jaren heen zijn er veel jongens en meisjes geweest die bij de familie Maneschijn in de winkel hebben gewerkt. De volgende generatie kan niet wachten!



Egbert Kleinjan
uit Daarle

Elk dorp kent namen waarvan er door de jaren heen veel in het telefoonboek stonden. Van generatie op generatie. 'Een telefoon? Als ik wat wil weten stap ik wel op de fiets.'



Marleen Koppelman
uit Daarle

Bij de familie Koppelman is het altijd gezellig. Marleen werkt al vanaf haar 18e bij de winkel van familie Maneschijn. Dat is makkelijk, zij regelt het bier en de boodschappen.



Rob Hartman
uit Daarle

De scooter volgepakt met post en pakketten en een bundel grote elastieken aan het stuur. Zelf ook goed ingepakt is Rob in zijn element. Postbezorger door weer en wind.