



DE CONSUMENT

Community based Seed
Saving And Breeding

Kookboeken ongekend populair

22 OKTOBER 2015 / SMULWEB BLOG / 1 REACTIE



De populariteit van kookboeken is de laatste jaren sterk toegenomen. Deze stijging is ook terug te zien in het aantal kookboeken dat verkrijgbaar is.

OVER DEZE BLOG



Smulweb Blog verzamelt de leukste en lekkerste culinaire nieuwtjes. Over nieuwe kookboeken, handige keukentools en gezellige food fairs. Maar ook tips, trucs en recepten van Smulwebbers zelf komen naar voren. Even lekker lezen. Koekje erbij?

Wat zoek je ...

ZOEK

ARCHIEF

▶ 2017 (215)

▶ 2016 (569)

KLEINE ENQUÊTE

- Waar koop je je groenten? (en waarom)?
- Merk je verschil in kwaliteit/smaak, afhankelijk van waar je groenten vandaan komen?
- Met wat heeft dat te maken?
- Zou er een link kunnen zijn met het zaadgoed waar de boer van vertrekt?
- Welk type zaden ken je?
- Ken je iets van zadenvermeerdering en veredeling? Op welke manier tewerk wordt gegaan? Vind je dat belangrijk?
- Hoeveel kookboeken heb je de laatste twee jaar gekocht?

KLEINE VASTSTELLINGEN

- Mijn collega's zijn vrij bewuste consumenten
- Ecologie, bio, gezond, ... zijn belangrijk
- Er is verschil in smaak, aanbod, ...
- maar tijd, gemak, ... bepalen nog te vaak keuze voor supermarkt
- Nog nooit gehoord van hybride zaadgoed (noch zaadvast)!!
- Plots allen erg nieuwsgierig naar veredelingsverhaal
- (ze zijn ook allemaal mee met de kookboekenhype)

KANSEN?

- Smaak
- Voedingskwaliteit
- Diversiteit
- Authenticiteit
- Verbinding

SMAAK

HOME > LIFE & STYLE > CULINAIR

Witloof en pompoemes worden steeds minder bitter

30/10/2015 om 16:57 door maw,

[G+](#) [Tweet](#) [Delen](#)

[Mail](#)

[Print](#)

MODE

BEAUTY

CULINAIR

REIZEN

DESIGN & WONEN

GEZONDHEID & PSYCHO

GLAMOUR

LIFESTYLEBLOG

PUZZELS

MEEST RECENT • MEEST GELEZEN

1. Finalisten 'Mijn Pop-uprestaurant' openen t...

[Volledig overzicht >](#)



dS + Is Michelin te gul met sterren?

14 nieuwe Michelin-sterren in Vlaanderen

Gids kiest ervoor te belonen, niet

dS + VRIJDAG 25 NOVEMBER 2016 - BINNENLAND

LANDBOUW

Spruitjes minder bitter dan vroeger

De laatste tijd zien we vaker spruitjes in de winkelkarretjes en koks zetten ze weer meer op het menu. Met dank aan de wetenschap, die erin slaagde de bittere smaak eruit te halen.

og?

overproductie en kruisungen.

VOEDINGSKWALITEIT



<https://vimeo.com/141903495>

DIVERSITEIT



AUTHENTIC

- Verhaal
- Cirkel sluiten



VERBINDING

“voedsel is losgemaakt uit haar ecologische en sociale context. Door de sterke specialisatie en opdeling van de keten in afzonderlijke schakels zijn samenhangen en relaties in de keten verloren gegaan en ontspoord, en is een systeem ontstaan van ‘georganiseerde onverantwoordelijkheid’.”

“Cruciaal is het herstellen van verloren gegane relaties tussen landbouw en voeding, tussen schakels in de keten, en tussen ecologie en sociaal-economische aspecten.”