

Activiteiten Festival Zoet 2018 | Workshops en proeverijen

Wijn/chocoladeproeverij

Een unieke proeverij van drie door Bon Casa handgemaakte chocolades, verrassend smaakvol én zonder suiker en drie bijpassende (mousserende) wijnen/sherry en/of port. Doordat de chocolades puur van smaak zijn, laten zij zich uitstekend combineren met de speciaal geselecteerde witte mousserende, maar ook rode portachtige, wijnen, ijswijn, sherry en/of Madeira. Marie-José, eigenaar van Bon Casa, is zelf al jaren suikervrij. Vandaar de chocolades zonder geraffineerde suikers. Bon Casa vergroot het lekkere, pure aanbod van chocolades zonder suiker.

Kosten: € 12,50 p.p. | duur 30 à 45 minuten.

Za 4 aug om 14.00 of 15.00 of 16.00 of 17.00 uur | Zo 5 aug om 14.00 of 15.00 of 16.00 of 17.00 uur

Theebeleving workshop/proeverij

Laat je meenemen in de wereld van thee! Thee betekent genieten van warmte en gezelligheid. Thee is na water de meest gedronken drank ter wereld. Thee is veel meer dan wat water en blaadjes in een theepot. Maak tijd voor thee en proef verschillende soorten pure thee uit verschillende landen. Deze workshop wordt gegeven door theesommelier Monica Leunge van Thee&Meer. Ze is afgestudeerd aan de International Tea & Coffee Academy en heeft haar kennis nog verder verdiept tijdens een studiereis naar Japan. Je krijgt verschillende zetmethodes zien zoals een Gaiwan en Yixing potje, dit wordt vaak bij een Gong Fu Cha theeceremonie gebruikt. Je gaat zelf verschillende soorten thee zetten, o.a. met de Magic Tea Maker. Monica legt uit welke theesoorten er zijn en waardoor deze in smaak verschillen. Door de verschillende soorten thee te proeven ervaar je het verschil in smaak en ontdek je wat jij het lekkerste vindt. Je sluit af met een exclusieve jasmijnthee in combinatie met kaas, heel verrassend. Kosten: € 15,00 p.p. Max. 8 personen | Duur 60 à 75 minuten. Vr 3 aug 11.00, 13.00, 15.00 uur | Za 4 aug 10.00 en 12.00 uur | Zo 5 aug 10.00 en 12.00 uur

Vegan bananenbrood bakken

Jolisca Bakker van Bakkers Bakery maakt vegan lekkernijen voor horecagelegenheden in Amsterdam. Op het Festival der Zoete Verleidingen geeft Jolisca een workshop Vegan Bananenbrood maken. Je maakt een heerlijk brood dat wordt gezoet door banaan en dadels. Ook krijg je uitleg over het vervangen van eieren in producten, het vervangen van suikers door natuurlijke suikers etc. Daarnaast heeft Jolisca op za een kraam en verkoopt zij haar vegan lekkernijen. Kosten: € 12,50 p.p. (per 2 personen maak je 1 bananenbrood) Duur: maximaal 1 uur, daarna moeten de broden circa 1 uur in de oven. Na het bakken kun je je brood ophalen. Za 4 aug 11.00-12.00 uur

Gebaksbordjes decoreren

Originele porseleinen gebaksbordjes maken met illustraties of quotes ... dat wordt dit jaar vast een enorme topper op het festival! In deze workshop decoreer je 4 bordjes met de handlettering techniek. Je krijgt professionele begeleiding om zelf met mooie teksten aan de slag te gaan. Voortaan wordt taartjes eten nog leuker met je zelfgemaakt gebaksbordjes. Kosten: € 25,-. Duur: 2 à 2,5 uur . Vr 3 aug 15.15 uur | Za 4 aug 13.15 uur | Zo 5 aug 14.30 uur

Miniworkshop handlettering

Een feestje? Daar hoort een leuke kaart of uitnodiging bij. In de miniworkshop handlettering op het Festival der Zoete Verleidingen leer je de basistechnieken van het razend populaire handletteren. Echt, iedereen kan het! Aan het einde van de workshop neem je je zelfgemaakte poster of kaart met je eigen persoonlijke tekst mee naar huis en volop inspiratie om thuis verder te gaan. Verslavend! Kosten: € 12,50. Duur: 1,5 uur Vr 3 aug 10.30 uur | Za 4 aug 10.15 en 17.00 uur | Zo 5 aug 10.30 en 12.30 uur

Workshop foodstyling & foodfotografie

Struin jij ook likkebaardend Instagram en Facebook af op zoek naar lekkere foto's? Foto's waarvan je gaat watertanden ... Waarvan je denkt "zulke foto's zou ik ook willen kunnen maken van mijn baksels". Waarbij iedereen het water in de mond loopt en de bezoekers meteen doorklikken naar je blog Volg dan deze boeiende workshop, verzorgd door de professionals van Hollandstyling. Je leert de juiste sfeer te creëren voor je foto's, je gerecht nóg mooier maken en daar dan perfecte foto's van maken. Samen met een stylist, foodspecialist en fotograaf heb je drie leerzame uren vol passie en genoeg. Ontdek de vele, ook onbekende, mogelijkheden van je eigen camera of smartphone en maak de mooiste foto. Persoonlijke begeleiding in een kleine groep maken de training waardevol en effectief. Na afloop ontvang je een mooi deelnamecertificaat dat je met trots kunt toevoegen op je CV.

Voor wie? Iedereen die beroepsmatig de mooiste foto wil maken voor zijn website, menukaart of publicatie op social media.

Foodbloggers, schrijvers, hobbykoks, medewerkers reclamebureau, liefhebbers van styling en fotografie. Iedereen die graag eens kennis wil maken met dit mooie vak en zeker een unieke ervaring wil opdoen.

Kosten: € 79,-. Duur: 3 uur Vr 3 aug 10.30-13.30 en 14.30-17.30 | Za 4 aug 10.30-13.30 en 14.30-17.30 | Zo 5 aug 10.30-13.30 en 14.30-17.30

Barista workshop

Leer alles over koffie en word zelf een echte barista! In deze workshop leer je alles over de herkomst van koffie, over het productieproces van koffiebes tot koffieboon en hoe je koffie zet met een espressomachine. Je leert hoe je de bonenmaler afstelt, wat je moet doen om de een perfecte espresso te maken en hoe je de smaak kan beïnvloeden. Je oefent met het opschuimen van melk en maakt een echte cappuccino. Zo ervaar je hoe het is om als een echte barista een Italiaanse espresso en cappuccino te maken.

Kosten: € 18,50. Maximaal 8 pers. Duur max. 1 uur. Vr 3 aug om 16.00 uur | Za 4 aug om 16.00 uur | Zo 5 aug om 16.00 uur

Workshop eetbare bloemen in de keuken

Leah Groeneweg van www.bloemenpad.nl is eetbare wilde plantengids, verzorgt natuurlijke catering en bedrijfsuitjes in het groen. De natuur, gezond en lekker eten en koken zijn haar grote passies. Haar moeder leerde haar de eerste stappen in de wereld van het wildplukken zetten. Als kind leerde zij haar brood versieren met madeliefjes en viooltjes. Met veel plezier laat Leah je ontdekken wat de smaak van de natuur is. Leer welke bloemen eetbaar zijn en ga er zelf mee aan de slag. We maken een bloemenboter, rozengelei en paardenbloemspread en smullen hier lekker van. Je gaat naar huis met jouw zelfgemaakte potje rozengelei en verschillende recepten met eetbare bloemen.

Kosten: € 17,50. Duur: circa 3 kwartier. Vr 3 aug 12.30 uur | Za 4 aug 12.00 uur

Eetbare bloemen high tea

Op een gezellige plek op het festival staat een tafel klaar voor een bijzondere high tea! Kom genieten van vegetarische lekkernijen bereid met eetbare wilde planten en bloemen. Ontdek de smaak die de natuur te bieden heeft. Op het menu staan hartige en zoete gerechtjes bereid met onder andere zevenblad, paardenbloem en eetbare bloemen, heel verrassend! En hierbij worden verschillende soorten bloemen- en wildplukthee geserveerd.

Kosten: € 29,50. Duur: maximaal 1 uur. Vr 3 aug 14.00 uur | Za 4 aug 16.00 uur

Workshop chocolade bonbons

Tijdens deze workshop door J's Bakery by CaliKitchen leer je in 1 uur hoe je thuis met minimale producten professionele chocolade bonbons kunt maken. Een workshop boordevol leerzame informatie. We behandelen het tempereren van chocolade. Daarna ga je aan de slag met de chocolademal. Je vult de bonbons en samen zorgen we voor een perfect eindresultaat. Na afloop van de workshop moeten de bonbons nog koelen. Ieder krijgt alle info mee naar huis en een doosje met ruim 200 gram aan chocolade.

Kosten: € 15,-. Duur: 60 min., na het koelen (1,5 uur) kunnen ze opgehaald worden. Vr 3 aug 10.30-11.30 of 13.30-14.30 of 15.00-16.00 uur
Za 4 aug 10.30-11.30 of 13.30-14.30 of 15.00-16.00 uur
Zo 5 aug 10.30-11.30 of 13.30-14.30 of 15.00-16.00 uur

Schilderworkshop

Je schildert op een doek van 50x50 cm dike dames, een étagère of opgestapelde serviesgoed. Superleuk om te doen en iedereen kan het!

Kosten € 25,00. Duur circa 1 a 2 uur. Max. 8 pers. vr 3 aug 11.00, 13.00 en 15.00 uur | za 4 aug 11.00, 13.00 en 15.00 uur | zo 5 aug 11.00, 13.00 en 15.00 uur

Workshop Koken met Karamel – inclusief kookboek

De lekkerste karamel die je ooit gemaakt hebt....maak je zelf op het Festival der Zoete Verleidingen, onder leiding van Constan Heestermans, eigenaar van CaramelZ. Check zijn website www.caramelz.nl! Hij maakt CaramelZ au Beurre salé: gezouten, stevige, romige karamel, gemaakt met volle boerenroom. Maar ook karamel met bijvoorbeeld chocola, balsamico, lavendel, chili, liqor43, gember, limoncello, whiskey en tonkabonen. In de workshop maak je 1-2 pannetjes karamel in verschillende smaken. Dit vul je in potten af en mag je mee naar huis nemen. Ook proef je verrassende hapjes waar karamel in verwerkt is. Thuis ga je natuurlijk nog veel meer met de karamel doen, want het kookboek 'Koken met Karamel' is bij de workshop inbegrepen.

Kosten: € 40,- p.p. inclusief kookboek en 2 potten karamel. Duur: circa 45 min. vr 3 aug 11.00 en 16.00 uur | zo 5 aug 12.00 en 16.00 uur

Bakdemonstraties in het Baktheater

Alle dagen zijn er inspirerende bakdemonstraties in het Baktheater. Diverse koks en patissiers geven vier keer per dag demo's in een grote pagodetent. Er is professioneel licht en geluid, camera en groot LEDscherm zodat je het goed kan volgen en letterlijk in de pannen kunt kijken. Alle bakdemo's duren maximaal 60 minuten. Als je het **VIP-arrangement boekt**, dan kun je vooraf aangeven welke demonstratie je wilt bijwonen en dan reserveren wij alvast een plaatsje vooraan zodat je er met je neus bovenop zit! En na afloop proeven ♥

Rutger van den Broek

Beste Thuisbakker van Omroep MAX in 2013 heeft inmiddels diverse bakboeken op zijn naam staan en is eigenaar van het succesvolle bakblog www.rutgerbakt.nl. Dit jaar komt er een nieuw boek van Rutger uit: Koekjesbijbel. In het Baktheater op het Festival der Zoete Verleidingen demonstreert Rutger alle dagen.

vr 3 aug om 16.00 uur | za 4 aug om 11.30 uur | zo 5 aug om 10.30 uur en om 16.30 uur

Hidde de Brabander

Al sinds zijn 14e wist Hidde de Brabander dat hij banketbakker wilde worden. Hij werkte bij gerenommeerde patisseriezaken als Huize van Wely in Noordwijk en Patisserie de Rouw in Vught. Zijn avontuur leidde naar de gastronomie en Hidde werd chef-patissier op Landgoed Duin en Kruidberg in Santpoort en zwaaide later de scepter over de zoete kant van het met drie Michelin sterren bekroonde restaurant Parkheuvel in Rotterdam en De Librije in Zwolle. Sinds 2010 heeft Hidde zijn eigen patisserie-label Dreams of Magnolia. Daarnaast doet hij televisiewerk en presenteerde hij het Net5 programma "Bake my Day", trad hij op in Masterchef en is hij dagelijks te zien op 24Kitchen. In 2016 bracht Hidde zijn eerste bakboek 'Patisserie' uit waarmee elke thuis-patissier van zijn tips en tricks kan genieten.

za 4 aug om 13.00 uur

Ronald Reuvekamp

Ronald Reuvekamp is ruim 13 jaar werkzaam in de patisserie en chocolaterie bij Patisserie Lindeboom in Zwolle. Sinds 2013 heeft hij zijn eigen bedrijf Chocolaterie Reuvekamp. Je kunt bij Ronald in Dalfsen patisserie- en chocoladeworkshops volgen. In het verleden heeft hij veel meegedaan aan vakwedstrijden en regelmatig prijzen gewonnen. Het hoogtepunt van zijn carrière is het verzorgen van de Moederdagtaart voor de toenmalige koningin Beatrix.

Zo 5 aug om 15.00 uur

Bakken met oergraan teff door Angéla Dijksterhuis

Teff is een van de oudste granen ter wereld. Toch kennen maar heel weinig Nederlanders dit oergraan. Angéla Dijksterhuis teelt dit graan op haar boerderij www.teffvolkoren.nl in Hijken. Onlangs kwam haar bakboek Teffilicious uit. Teff past perfect in een gezonde, bewuste leefstijl. Teff past zowel in gezonde recepten als in recepten voor een taart, koekjes of candybar. Angela geeft op het Festival der Zoete Verleidingen bakdemonstraties in het baktheater. Ze laat zien hoe je heel gemakkelijk een heerlijke teff taart op tafel tovert! Glutenvrij, lactosevrij én geraffineerde suikervrij.

vr 3 aug om 14.00 uur | za 4 aug om 14.30 uur | zo 5 aug om 12.00 uur

Mariette van Tuyl van Zoeterecepten

Mariette is gek op recepten met een gezonde twist. Al vijf jaar deelt ze haar passie op haar blog Zoeterecepten.nl en sinds maart 2018 ligt haar bewuste, zoete bakboek PUUR ZOET in de winkel. Hierin laat zij zien dat gezond bakken echt niet moeilijk hoeft te zijn! Wel heel lekker. Bijna alle recepten zijn glutenvrij en lactosevrij, maar voor een groot deel ook vegan. Mariette bakt alles met pure ingrediënten, maar met zo min mogelijk suiker en vet. Iedereen kan meegenieten! Op het festival laat ze in een demo zien hoe je heerlijke kokosblondies kunt maken met witte bonen. Ben jij erbij?

za 4 aug om 16.00 uur

Sarena Solari

Bakken en koken waren altijd al hobby's van Sarena Solari, die op haar zesde vanuit Italië naar Nederland is gekomen. Samen met haar Italiaanse tante verdiepte ze zich in bakken, leerde steeds meer technieken en bleek het haar passie te zijn. Na het winnen van de titel De Beste Thuisbakker van 2015, verscheen begin 2016 haar eigen bakboek 'Het Italiaanse bakboek van Sarena Solari'. In dit prachtige bakboek deelt Sarena haar familiefavorieten, Italiaanse klassiekers en natuurlijk de heerlijke authentieke recepten van haar Italiaanse oma, bij wie Sarena altijd in de keuken te vinden is. Met het verschijnen van haar boek gaat Sarena ook haar droom achterna. Zij richt zich nu volledig op het organiseren van culinaire reizen naar Italië en het geven van demonstraties en workshops www.lamialitalia.nl

vr 3 aug om 12.30 uur | zo 5 aug om 13.30 uur

Leah Groeneweg

Ontdek eetbare bloemen in de keuken en maak van je maaltijd een feest! Leah Groeneweg is eetbare-wilde-plantengids, verzorgt natuurlijke catering en bedrijfsuitjes in het groen. De natuur, gezond en lekker eten en koken zijn haar grote passies. Haar moeder leerde haar de eerste stappen in de wereld van het wildplukken zetten. Als kind leerde zij haar brood versieren met madeliefjes en viooltjes. Met veel plezier laat Leah je ontdekken wat de smaak van de natuur is. Je leert welke bloemen eetbaar zijn en hoe je ze kunt gebruiken. Na afloop hebben we een proeverij met eetbare bloemen.

Vr 3 aug om 10.30 uur

Kinderactiviteiten

♥ Gezonde taartjes bakken

De krokante bodem maak je van o.a. haverhout. Als ze in de oven zitten ga jij je eigen taartdoosje versieren. Na het afkoelen vul je je taartjes met romige kwark en gezond fruit zoals aardbeien of bessen. Je maakt 2 taartjes, of 4 kleine (eenhaps) taartjes. Je neemt de taartjes mee naar huis in je mooie doosje, maar meteen opeten mag natuurlijk ook! Het recept krijg je mee, zodat je ze thuis nog eens kunt maken.

Kosten € 8,50 p.p., doorlopend, maar je kunt ook vooraf plaatsen reserveren (zie de beschikbare tijden op het e-ticket bestelformulier)

♥ Maak je eigen stroopwafel

Bij Amsterdam Good Cookies kun je zelf een stroopwafel bakken en versieren. Je krijgt een bol deeg, die wordt op het bakijzer gebakken en na het bakken ga je aan een vrolijk versierde tafel je eigen stroopwafel versieren met fruit, spikkels etc. Na afloop krijg je een klein presentje mee, plus natuurlijk je zelfgemaakte stroopwafel.

Kosten: € 4,- p.p., doorlopend.

♥ Blubbercake maken

Allereerst doe je een vrolijk schortje om zodat je kleren niet vies worden. Dan ga je allemaal lekkere ingrediënten mengen. Marshmallows, smarties, stukjes chocola enzovoort. Echt héél erg lekker! Je werkt aan een biertafel, onder gezellige retroparasols bij de Knutselkerrieven. Dat is een gepimpte caravan van ruim 60 jaar oud. Heel knus en gezellig. Het is hier echt een zoete inval, je hoeft niet vooraf plaatsen te reserveren.

Kosten: € 3,- p.p.

♥ Verven van houten figuren: theekan, theekop, taart

Doorlopend bij de kinderhoek van Bonte Nili kun je lekker aan de slag met de verfkwas om je eigen theekan, theekop of taart te schilderen. Laat je creativiteit de vrije loop voor een kleurrijk resultaat. Leuk voor op je eigen kamer of decoratief in de keuken!

♥ Maak er een potje van

Een leuke kortdurende activiteit voor kleine en grote kinderen! Zelf aan de slag met een draaischijf en de zachte natte klei die tussen je vingers draait, om je eigen potje te maken. Leuk om de sensatie en beleving van het draaien, zélf mee te maken. Nadat je een potje uit een bal van klei hebt gedraaid, kun je het potje met de kwast nog een mooie kleurtje geven. Je kan je potje direct meenemen of in overleg kan het potje gebakken en opgehaald worden.

♥ Broodjes bakken boven een houtvuur

Dat is stoer! Brooddeeg wordt om een stok gedaan en jij gaat die broodstok boven een kampvuur bakken. Zulk lekker brood heb je nog nooit gegeten. Elke dag tussen 13.00 en 15.00 uur.

♥ Zeep maken

Wil je zelf zeep leren maken? Je gaat zeepsnippers smelten en dan voeg je er zelf kleuren en geuren naar keuze aan toe. Even roeren en gieten maar! Keuze uit diverse vormpjes om je zeep in te gieten. Tijdens het stollen (20 minuten) kan je je op het festival vermaken, waarna je je zelfgemaakte unieke zeepje(s) mee naar huis kan nemen. Kosten: € 4,95 p.p. incl. alle materialen en € 6,50 voor 2 zeepjes per persoon. Alle dagen: doorlopend (je hoeft je hiervoor niet tevoren in te schrijven). Geschikt voor alle leeftijden.

♥ Glutenvrije cupcakes decoreren

Bij de stand van Nora's glutenvrije baksels kunnen kinderen glutenvrije cupcakes versieren

♥ Armbandjes maken

Doorlopend bij By Nynke

♥ Draaimolentje

Een unieke fietsdraaimolen! En terwijl je heerlijk rondraait zorgt de fietser voor muzikale omlijsting met accordeon. Voor kinderen van 2-8 jaar. Elke dag van 11.00 tot circa 15.30 uur. Gratis.



www.festivalzoet.nl | www.facebook.com/festivalzoet