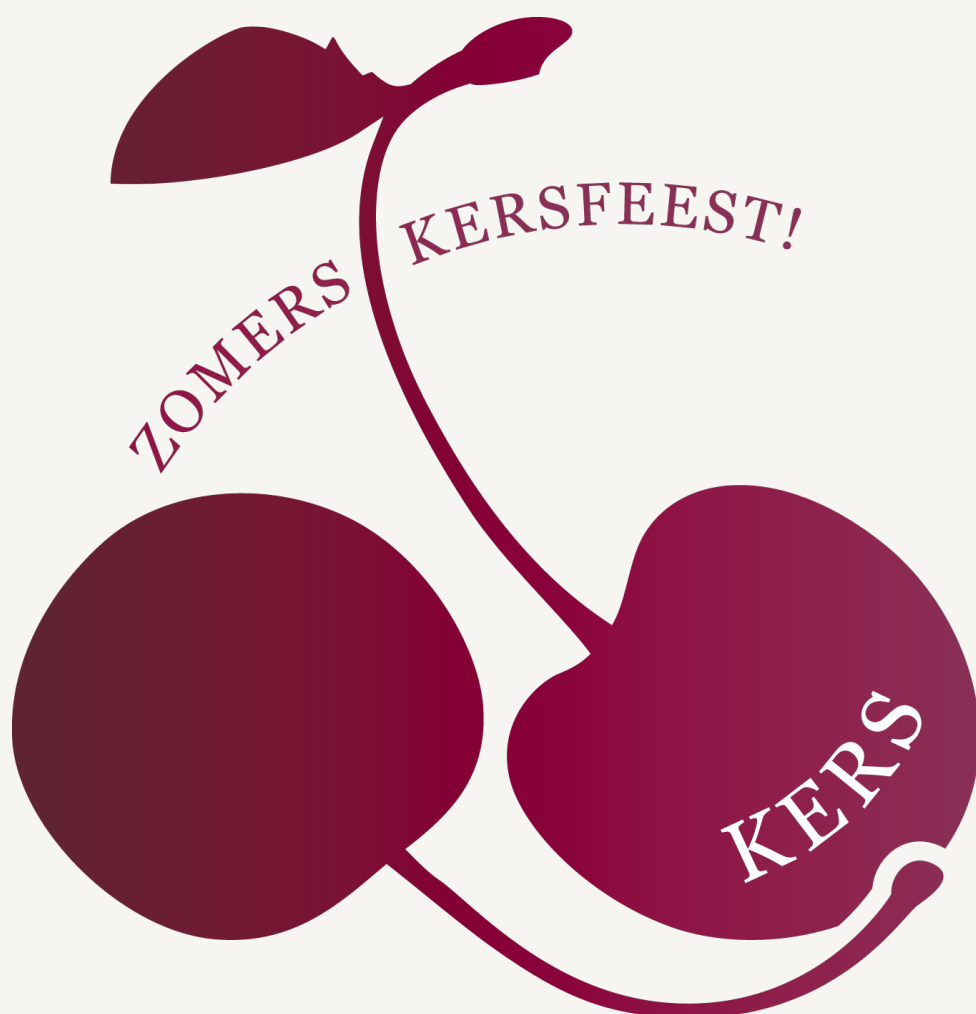


== *Landschap op je bord* ==
PRAKTIJKDAGEN



12 JULI 2015

Arjan Smit, Ton de Rijk & Theo Vernooij



De Pronckheer
STREEKRESTAURANT



Met elkaar, proeven in de praktijk!

Zomers kersfeest!

Wist u dat in de 17e eeuw en waarschijnlijk al eerder, de kersenteelt en -handel in de Kromme Rijnstreek tot bloei kwam? Anders gaan kijken, verrast worden door onverwachte relaties tussen het landschap, de lokale gemeenschap en de kersenteelt. De smaken en mogelijkheden van kersen ontdekken. Dat zijn de ingrediënten van het Zomers kersfeest feest dat we op 12 juli tijdens de 3-de Pronckheer Praktijkdag samen gaan vieren.

Na een overweldigende bloeiperiode eind april – begin mei dragen de kersenbomen in de maanden juni en juli vrucht. De streek verandert, overal is bedrijvigheid. Het ruikt anders, de mensen zijn anders; het bruist. Tijdens de Praktijkdag Zomers Kersfeest ontdekken we de kers op verschillende manieren. We leren het landschap waarin kersenbomen floreren en wat dat voor de streek betekent begrijpen. We ontdekken dat niet iedere kers hetzelfde is en hoe kersen geconserveerd, klaargemaakt en verwerkt kunnen worden. Is te zeggen welk ras het lekkerste of beste is? Is er een typische ‘Kromme Rijn kers’? U mag het zeggen.

U wordt tijdens de dag gevraagd en uitgedaagd te leren door (elkaar) vragen te stellen en door te doen. Na een dag vol indrukken, verhalen, koken en proeven sluiten we af met een borrel aan de Kromme Rijn. Genieten van wijnen, sappen en natuurlijk zal de kersenlikeur niet ontbreken.

De dag geschetst

- Na ontvangst met koffie en thee om 09.30 laat Ton de Rijk u door andere ogen naar het Kromme Rijn gebied kijken. Centraal staat de vraag: hoe komt het dat deze streek zo uitstekend geschikt is voor kersenteelt? Hoe is dit landschap ontstaan, wat heeft de kersenteelt voor de lokale gemeenschap en het landschap betekend. Ook bespreken we het nu en de toekomst: wat zijn uitdagingen en kansen en wie/wat zijn daarbij betrokken.
- Rond 11 uur trekken we de boomgaard in. Theo Vernooij, misschien wel de bekendste kersenteler van de regio, laat u horen-zien-ruiken-voelen hoe kersen groeien. Na uitleg over de verschillende kersensoorten nemen we zelf de proef op de som. We gaan verschillende kersensoorten proeven en maken er een heuse competitie van: Welke is het lekkerste en waarom of
- Om 13 uur staat de lunch, waarin verschillende streekgerechten worden geserveerd, klaar. Ieder product en ieder gerecht heeft een verhaal dat door Inge Stolk verteld zal worden.
- Na de lunch gaan we weer aan de slag! Kersen - vers geplukt in de maanden juni en juli – zijn erg lekker maar we willen er ook op andere momenten van genieten. Wat kun je allemaal van kersen maken en welke technieken zijn er om ze te conserveren. Chef Arjan Smit geeft voorbeelden en instructie.
- Na alle geleerde lessen en arbeid ronden we af met een borrel waar de kersenlikeur natuurlijk niet zal ontbreken!

Praktische informatie

DATUM

Zondag 12 juli 2015

TIJD

Om 09.30 uur verzamelen bij 'de Pronckheer' te Cothen.

Na de borrel, rond 17.30 uur, ronden we de Praktijkdag af.

LOCATIE

Routebeschrijving ontvangt u na inschrijving.

KOSTEN

Prijs van deze ***totaal verzorgde*** Praktijkdag, ***inclusief*** lunch en borrel bedraagt € 75,- per persoon. Naast alle praktische lessen, de verhalen en indrukken zorgen we er natuurlijk ook voor dat u thuis nog lekker kunt naproeven.

WENSEN EN VRAGEN

Heeft u vragen? Aarzel dan niet contact met ons op te nemen! Komt u van ver en wilt u overnachten in de buurt van Cothen? Laat het ons weten. Wij kennen de buurt en kunnen u aanbevelingen doen.

INSCHRIJVEN

Inschrijven doet u door uw contactgegevens te mailen naar hiske@conpuls.nl.

Na inschrijving ontvang u de factuur, uw aanmelding is definitief na betaling. Er kunnen maximaal 30 mensen worden toegelaten.

CONTACT

Hiske Ridder
hiske@conpuls.nl
06 17391430

Praktijkdagen kenmerken zich door de onlosmakelijke verbondenheid tussen de oorsprong van voedsel en de bereiding ervan. Er is altijd een relatie tussen voedsel, plek en seizoen. Dit zijn verrassend onverwachte relaties! De chef-kok wordt iedere Praktijkdag bijgestaan door een ambachtsman/vrouw die specifieke tekst en uitleg geeft over vangst, jacht, geschiedenis en/of landschap. Tijdens de *Praktijkdagen* staat het ontdekken door zelf te doen en ervaren altijd centraal.

Deelnemers hebben uiteenlopende achtergronden en verschillende interesses. Daardoor leren zij ook van elkaar. Er is gedurende de dag ruimte voor het stellen van vragen en het delen van ervaringen uit eigen (beroeps)praktijk.

De volgende *Praktijkdagen* worden in 2015 georganiseerd

Augustus..... Duif Gans Spreeuw Schade offers
September Rozenbottel Gebottelde vitamines
Oktober..... Appels & peren Sap en destilleren
November Polderkreeft..... Gepantserde veenwerker

Wilt u op de hoogte gehouden worden van de *Praktijkdagen*? Laat het weten door een mail te sturen naar hiske@compuls.nl

Speciale *Praktijkdagen* of een Praktijkdag voor uw relaties, collega's of opleidingsinstituut kan in overleg georganiseerd worden. Neemt u bij interesse contact op via 06 17391430.



De Pronckheer
STREEKRESTAURANT