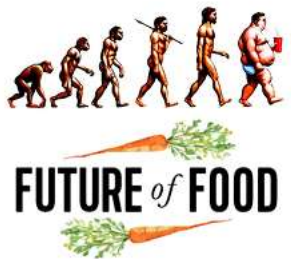


WHAT IS ON THE MENU TODAY?



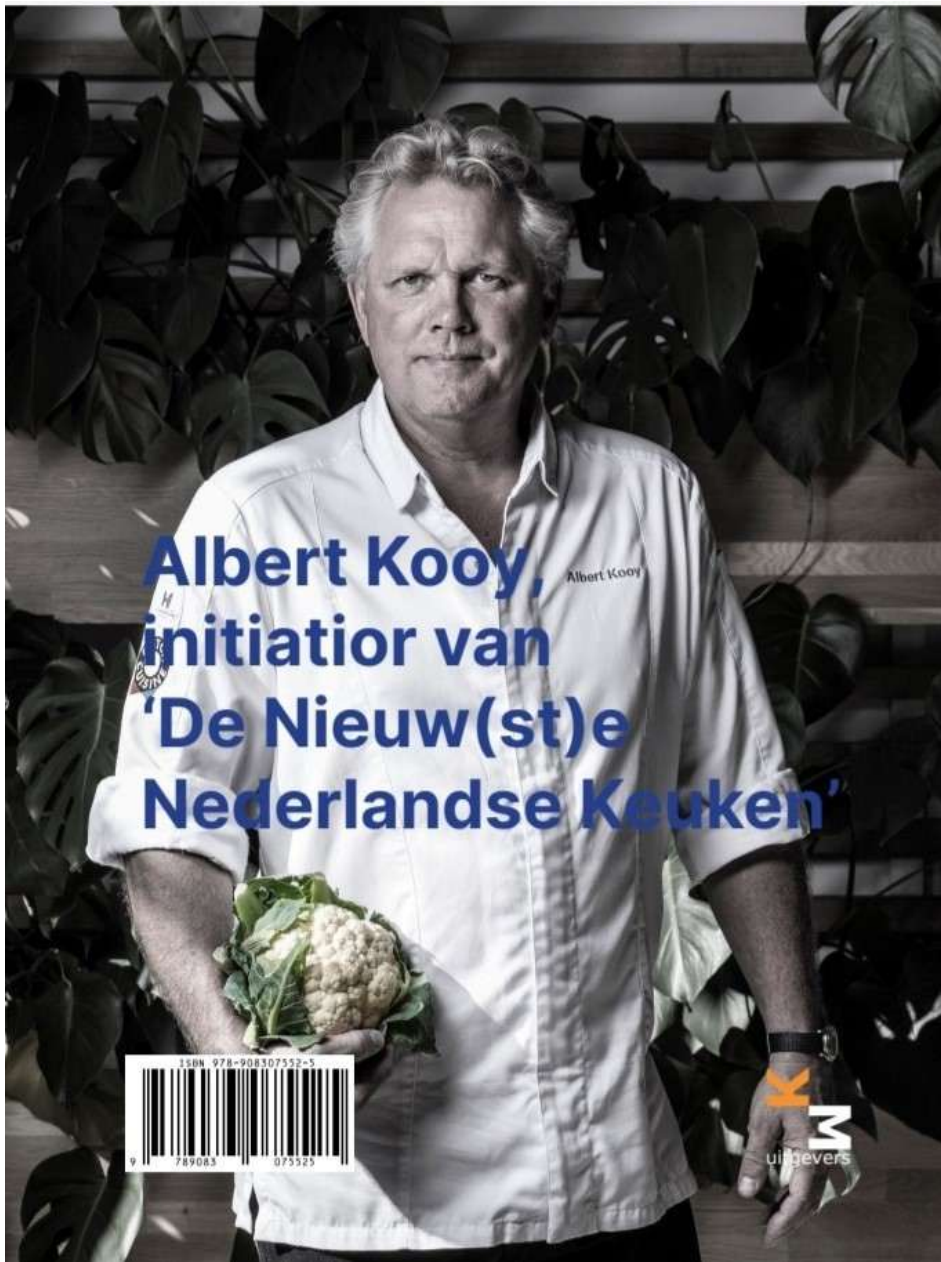


THE NEW DUTCH CUISINE





Albert Kooy
SVH Meesterkok,
Founding father en voorzitter Dutch Cuisine



de Nieuw(st)e Nederlandse Keuken **Albert Kooy**



 Nieuw(
Nederlan
Keuk

CONTAINER BEGRIPPEN (vieze woorden...)

DUURZAAM

CIRCULAIR

FOODMILES

ECOLOGISCHE VOET
AFDRUK

BIOLOGISCH/BD

GEZOND

OPWARMING
VAN DE AARDE

NO WASTE /
VOEDSELVERSPIJLING



5 principes

- 1.CULTUUR**
- 2.GEZOND**
- 3.NATUUR**
- 4.KWALITEIT**
- 5.WAARDE**

Gebaseerd op het gedachtegoed van SVH Meesterkok Albert Kooy.

1.CULTUUR





Nederlandse seizoenen voor groenten

Biodiversiteit

Food miles





De Nieuwe
Nederlandse Keuken



DUTCH CUISINE



ALBERT KOOY

**HET BESTE
GERECHT VAN
NEDERLAND
2024**

HET BESTE GERECHT VAN NEDERLAND 2024

WWW.DUTCH-CUISINE.NL





Beste gerechten uit de Nederlandse provincies



2.GEZOND



GROENTEN = GARNITUUR



dierlijk = 80% / plantaardig = 20%

DIEREN = GARNITUUR



plantaardig = 80% / dierlijk = 20%

The image is a vertical split composition. The left side shows a pair of hands holding a bunch of fresh vegetables, including several orange carrots and a purple beet. The right side shows a pair of hands holding a large, raw piece of meat, possibly a lamb or pig, with visible fat and muscle. The text is centered over the middle of the image.

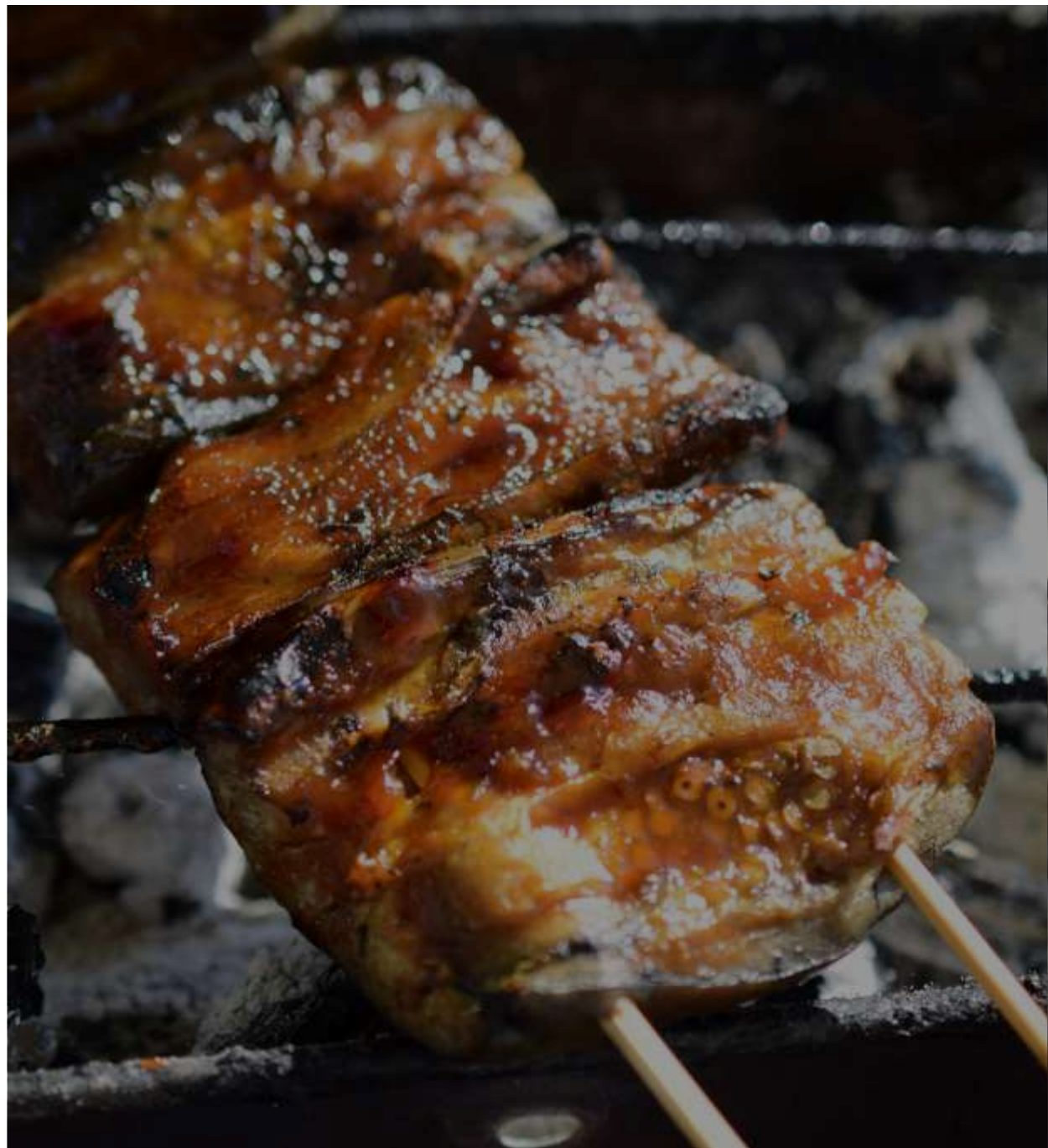
**GROENTEN
in de hoofdrol
80%-20%**

BEESTACHTIGE
GROENTEN!



de
Nieuw(st)e
Nederlandse
Keuken

Albert Kooy







` BBQ doperwten guacamole, boekweit pannkoek







3. NATUUR

NATUURLIJK.....



- BOODSCHAPPEN DOEN



SUPERMARKT



-
- WIE KOOKT ER NU EIGENLIJK.....



CHAMPIGNON ROOMSAUS

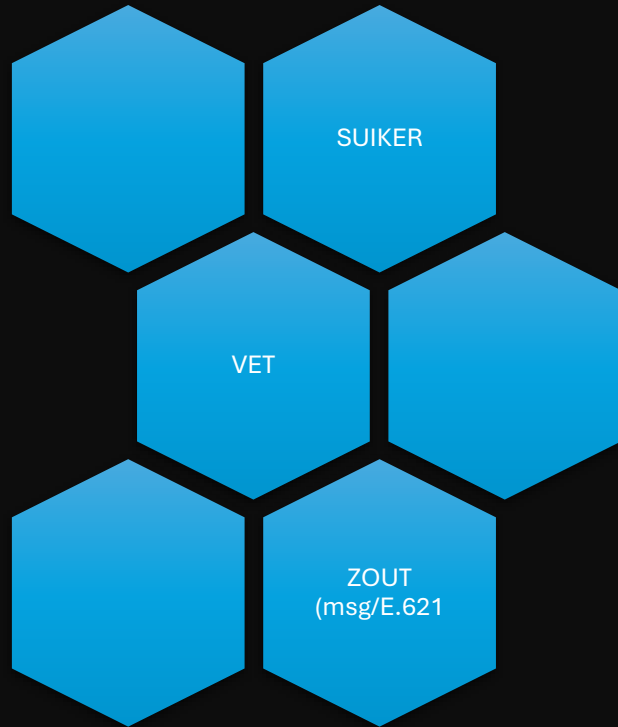
- - BOTER
- - UI
- - CHAMPIGNONS
- - BOUILLON
- - SLAGROOM
- - ZOUT EN PEPER
- -.....?

Ingrediënten

TARWEBLOEM, ROOMPOEDER 19%, palmvet, zetmeel (aardappel, erwt), champignons 5,4%, zout, maltodextrine, geconcentreerd champignonsap 3%, aroma, MELKSUIKER, gehydrolyseerde plantaardige eiwitten, MELKEIWITTEN, suiker, uienpoeder, karamelsiroop, gistextract, specerijen.
Kan ei en selderij bevatten



Processed food



4. KWALITEIT



- **KWALITEIT**
- **RESPECT VOOR EEN
GEZONDE BODEM
WAAROP OP DE GOEDE
PRODUCTEN KUNNEN
GROEIEN**



- **KWALITEIT**
- **RESPECT VOOR DE BOEREN
DIE HET OP DE GOEDE
MANIER PRODUCEREN**



KWALITEIT

**RESPECT VOOR
DE INGREDIËNTEN
DIE JE EET**





Soil Association



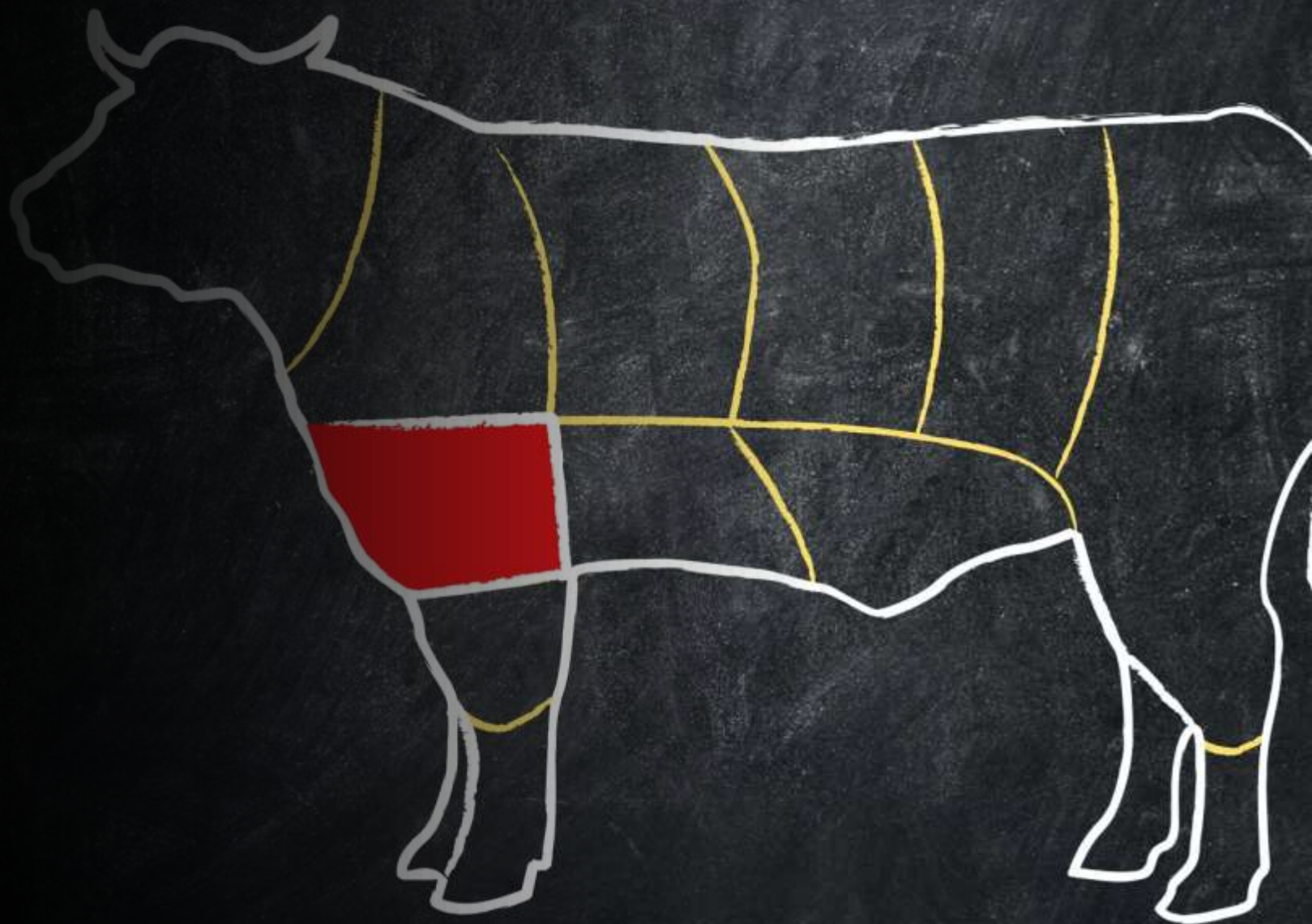
Artikel op vrouwblog.nl

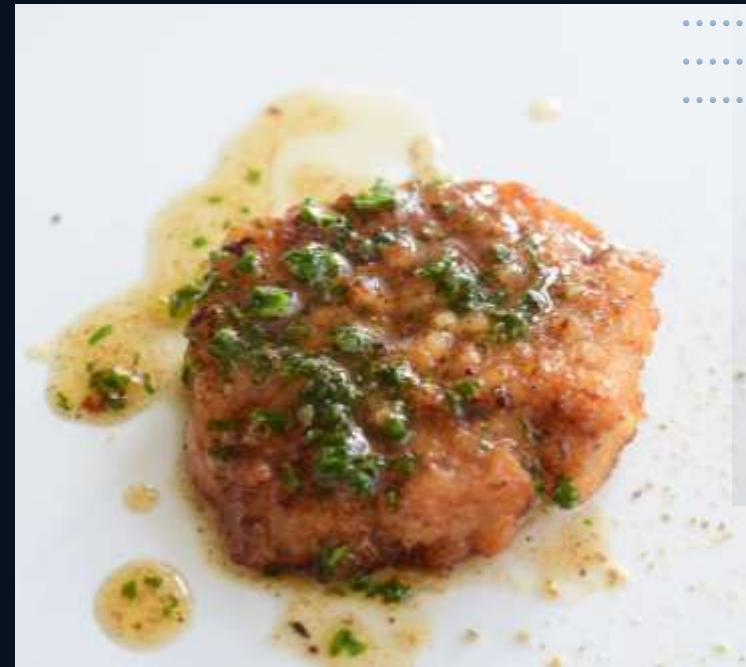


A detailed still life painting of a table set with various food items. In the center, a large loaf of bread sits on a wooden board. To its left, a glass of dark liquid, possibly wine or beer, stands on a small table. A plate of dark, round fruits, likely olives or grapes, is placed next to the glass. In the foreground, a small black plate holds a single apple core. The table is covered with a white cloth featuring a subtle pattern of birds and floral motifs. Scattered around the table are several walnuts, some whole and some cracked open, along with a small piece of bread. In the background, a bowl filled with various fruits, including apples and oranges, sits on a decorative stand. The lighting is dramatic, coming from the right, creating strong highlights and deep shadows, characteristic of a chiaroscuro technique. An orange horizontal bar is visible in the top left corner of the image.

**5.WINST
WAARDE**

**VAN KOP
TOT STAART**





Stierenballen



**NO
WASTE**

