

Sanguisorba

Kleinschalige kruidenkwekerij in Ranst

- Wanneer: donderdag 27 april.
- Waar: Broechemlei 95, Ranst
- Rondleiding kruidenkwekerij: aanvang 14u | Prijs: 17 EUR/pp
- Kookdemo + rondleiding kruidenkwekerij: aanvang 11u30 | Prijs: 55 EUR/pp (incl. 2 glazen wijn)
Kookdemo: max. 30 personen (voor een ideale beleving is het aantal deelnemers hier beperkt)
Bij substantieel meer interesse regelen we een tweede bezoek op een latere datum

Vervoer: eigen vervoer

- Parkeren: best parkeren in de buurt want weinig parkeerplaats ter plekke
- Inschrijven: **vóór 10 april** via een e-mail aan neos.zoersel@gmail.com
We hanteren de volgorde van betaling voor het bevestigen van de plaatsen
- Betaling: bij inschrijving,
op rekening van Neos Zoersel BE43 3631 4860 9801 met vermelding "Sanguisorba"



Ontdek de wereld van kruiden

SANGUISORBA

Een speelgoedwinkel voor de fans van eetbare kruiden.



Deze blaadjes smaken naar oester

Prairiebanaan, ananasguave, monnikspeper, Spaanse zilverzuring, uien-boon, Russische smeerwortel, zoethoutgras, bosaardbeien, moerbeï, brave Hendrik, absintalsem, tig soorten rabarber en tijm, kardoer die al door de oude Grieken en Romeinen werd gegeten,...

Sanguisorba

Bart Belmans begon in 2004 zijn kwekerij met de focus op medicinale planten. Ondertussen is SANGUISORBA uitgegroeid tot een bedrijf met een enorme, zeldzame weelde aan eetbaar groen. Geen wonder dat ook sterrenchefs voor wilde, vergeten planten en kruiden de weg naar Ranst hebben gevonden. Tijdens een boeiende, ontspannende rondleiding laat hij ons kennismaken met o.a. bloesems die naar frangipane smaken, bessen die de smaak hebben van choco-caramelbonbons, Kortom..... een ware ontdekkingstocht.

Achteraf is er tijd om na te babbelen bij een kopje verse kruidenthee of wat anders en indien gewenst om kruiden te kopen.

Culinair creatief met kruiden (max. 30 personen)

Interesse om te weten hoe een chef kruiden verwerkt in de keuken?

Voorafgaand aan de rondleiding
in de kruidenkwekerij kunnen geïnteresseerden een kookdemo bijwonen door chef-kok Marcus Verret van Saillart.

Hij maakt dan 8 lepelhapjes met vers geplukte kruiden, aangevuld met streekproducten.

Uiteraard kunnen we deze proeven bij een glaasje wijn.

