

DJ-team: B-Care

SPECIALITEIT:
Huwelijken - bedrijfsfeesten.
Artiesten.
Alles voor uw evenement.
25 jaar ervaring.

VASTE PRIJS NA OFFERTE
Verloofd tarief bedrijfsfeesten.

Gsm 0493497775 - info@b-care.co

de streekkrant

De Streekkrant is de weekeditie van De Zondag

Antwerpen Noord



Bedankt, beste lezers!

Met enige vertraging werden vorige week de resultaten bekendgemaakt van de CIM-bereikstudie. Vrij vertaald: wie leest in Vlaanderen welke kranten en weekbladen? Roularta's Gratis Pers - met het gouden trio De Streekkrant, De Zondag en Steps - kwam als grote winnaar uit de bus.

De Streekkrant schittert als nooit tevoren in de recente studie van CIM, het Centrum voor Informatie over de Media. De grootste krant van het land stijgt naar meer dan 2,8 miljoen lezers. Een advertentie in De Streekkrant/De Weekkrant bereikt nu nagenoeg evenveel mensen als een commerciële boodschap in alle dagbladen samen!

ABSOLUTE MARKTLEIDER

Overal in Vlaanderen realiseert De Streekkrant/De Weekkrant een mooie plus. Vooral in Limburg is de stijging frappant. Voor het eerst bereikt de krant meer Limburgers dan Het Belang van Limburg! Zelfde evolutie in de provincie Antwerpen, waar Gazet van Antwerpen nu nog de helft van De Streekkrant haalt. In de provincies Vlaams-Brabant en Oost- en West-Vlaanderen versterkt De Streekkrant zijn positie van absolute marktleider. Ook daar is het bereik van de krant groter dan alle andere kranten samen.



BLIJVENDE OPMARS

De Zondag bevestigt zijn status van populairste actualiteitskrant in Vlaanderen. De krant klimt naar 1.557.030 lezers. Dat betekent een straat voorsprong op Het Laatste Nieuws/Het Nieuwsblad, maar ook bijna vijf keer meer dan Metro, die andere gratis krant. De blijvende opmars van De Zondag is overigens een landelijk fenomeen. Ze wordt dus opgetekend in de vijf Vlaamse provincies, zonder uitzondering. Ook goed nieuws bij Steps. Het gratis lifestylemagazine groeit met meer dan 14 procent! Steps blijft scoren bij vrouwen tussen 25 en 55 jaar. Het maandblad heeft met 68% lezeressen een uitsgesproken vrouwelijk profiel. Opvallend is dat 74,8 procent van de Steps-lezers VVA (verantwoordelijk voor de aankopen) is, een signaal dat de adverteerder in Steps perfect de gewenste doelgroep bereikt.



Els Debremaeker:
"Een boek maken is intens werken"

ZIE VERDER OP PAGINA 12

Mon Ventoux

REGIO - Beklim samen met sportorganisatie Sporta de legendarische Mont Ventoux in Frankrijk.

ZIE VERDER OP PAGINA 8

50% korting op Tips&Tricks

ANTWERPEN - Tips&Tricks in Antwerp Expo van 21 tot 24 november is een nieuw, actief evenement rond zelf bouwen. Het programma zit boordevol demossies en praktische workshops.

ZIE VERDER OP PAGINA 2

LEVERING AAN HUIS
dagverse en eigen bereide soepen, wraps, salades, pasta's, ...

Wij leveren in:
• Hoevenen • Stabroek • Kapellen
• Mariaburg • Ekeren • Antwerpen (2030)



SOEPCO
MEER INFO www.soepenco.be
BESTEL NU 03 664 49 02

Maandag 11 november Feestdag

Allé kom da zien:
schone caravans en een hele
schone winkel met alles
d'erop en d'eraan

20% KORTING
op de aanwezige
winkelvoorraad

De Vossenhoek
caravan & recreatie

KIJK SNEL OP PAGINA 7

Verkoopvoorwaarden Media Club Roularta shop
De aankoop van 40 exemplaren vóór vrijdagmiddag 11 november. De krant
geeft een korting van 20% op de aankoop van de krant. De korting geldt voor
alle artikelen die beschikbaar zijn op vrijdagmiddag 11 november. De korting
geldt niet op de artikelen die al beschikbaar zijn op vrijdagmiddag 11 november.

MC MEDIA CLUB
Mediastreet 11 • 2000 Antwerpen
Tel: 03 241 18 11 • Fax: 03 241 18 12
www.mediaclub.be • shop@mediaclub.be

INTERNATIONALE WWW.VERTAKELERS.NET
VERZAMELBEURS
10 NOV 2013
LOGISTIEF CENTRUM FRANS BEYERS
LIERSELEI 177 • MALLE • BELGIË



Canada
Oost-Canada op zijn best!

Groepsreis met Vlaamse gids vanuit Brussel.

Zaterdag 19 juni
en 23 september 2014

16 dagen genieten
vrijdag 12 november van 11 u.
stijgt het witte Blauwe
Weg-waaitorium,
Ontdek deze knappe reis
van de Maritime tot de
& maak kennis met een
gids/graag te spreken, wil
een reisgenoot uit NL.

Carlier
De Blauwe Vogel
www.deblauwevogel.be

LUKENSSTEENWEG 42 • 3600 SINT-TRUIDEN • TEL.: 011 70 00 00

Word ook Chef
Gezondheid!
Zie snel pagina 6 **LESIEUR**

Baby's... Shop
Hoofdzakelijk
Hoofdzakelijk 11, 2150 Deurne
03 224 82 95
Bijhuis
Abdijstraat 185, 2020 Antwerpen Korf
03 344 00 34

DE GOEDKOOPSTE IN KWALITEIT
Outlet shop & Nieuwe collectie
Alles aan outlet/miniprijzen
MERKEN:
Quax, Quinny, Maxi-Cosi, Childwood, Falk...
www.babysshop.be
Open: di-vrij, van 10u. tot 12.30u. en
13.30u. tot 18u.
Zaterdag doorlopend open

't ruimerke
Alle reinigings- en
ontstoppingswerken
03/888 78 00
www.ruilmerke.be info@ruilmerke.be

Diels & Zn nv
Vloer- en tegelwerken
Arduin-, Graniet- en Marmerwerken

Achterstenhoek 2 • 2275 Lille
014 88 20 49 - www.diels.info

Portret

ELS DEBREMAEKER:

“Ik hou van een knipoog naar vroeger”

Kok & auteur Els Debremaeker over haar liefde voor koken

DEURNE - Ze wordt volgend jaar veertig, en bereidt zich daarop voor met een Pinterest-verlanglijstje vol foodie-spullen. Kok en auteur Els Debremaeker ademt koken. Haar eerste liefde was eten, en ook al maakte ze omzwervingen langs de bloempotten, de lokroep van de kookpotten won. Samen met zus Iris maakte ze intussen twee kookboeken: 'Brunch!' en het gloednieuwe 'Inmaken'.

Hoe jong was je precies bij je eerste kookromance?

"Als kleuterje kook ik al uit naar mijn vieruurtje: verhaaltjestijd met een flinke beker karnemelk, bruine suiker én mijn eigen lepeltje. Die drok ik heel langzaam op want niets zo zelig als de suiker op de bodem proeven. In die tijd ging ik ook al op pad in de tuin met papa en opa: op blote voeten besjes plukken, erwtes doppen en aardappels rooien. Ik kwam amper boven het aanrecht uit, maar moest en zou van dichtbij meebelevan wat er in de kookpotten ging. Hup, ik altijd op mijn stoeltje en maar kijken met grote ogen. Ook belangrijk voor mij: de restjes van het avondmaal naar de kippen mogen brengen."

En toen ging je zelf recepten verzinnen en noteren?

"Vanaf dat ik kon schrijven, toch. (glimlacht) Op school was ik verslingerd aan de Zonnekindjes en Zonnestruultjes met kindrecepten, die verzamelde ik allemaal in mijn eigen schriftjes. Toegegeven, ze werden er wat schots en schoef ingeplakt, maar het waren toch maar mooi mijn eerste kookboekjes. Toen ik vijftien was en vegetariër werd, begon voor mij ook een ontdekkingsstocht langs bibliotheken - internet was toen nog ver weg - en winkeltjes. Ik ontdekte er een

groot geluk: de Indiase keuken met al zijn kruiden. En mijn kookbijbel: De Indiase keuken van Madhur Jaffrey. En voor ik het wist, haalde ik weer notities-schrijftjes boven en begon ik te experimenteren met recepten. Ik studeerde en werkte ook zes jaar in China, daar werd ik helemaal doordrongen van het voortdurend bezig zijn met geuren en eten. Ik maakte weer notities van alle recepten, en als de schriftjes vol waren, stuurde ik ze terug naar België. Zo was ik zeker dat ze veilig waren en dat er een stukje China thuis op mij lag te wachten."

Ooit gedacht dat je er ook echt je job van ging maken?

"Ik droomde ervan een creatief beroep te hebben. Ik zat als kind al vroeg op de kunstacademie en was altijd creatief bezig. Mijn job als bloemist was leuk, en toen de puzzel later venter in elkaar viel, wist dat mijn eigen cateringbedrijf Njamelicious. Ik bied de klant octavonturen met een persoonlijke kerk. Je kan mij inhuren om voor een gezelschap te koken, met mij op stap gaan om in te kopen te doen en era samen te koken, of workshops volgen, van een brunch doorheen de seizoenen tot een orient express. Daarnaast werk ik met Njamelicious reportages voor magazines uit, van re-

cept tot styling. Ik verzamel al van mijn vijftiende servies - hoeveel vordermarkten ik heb afgevoerd! - je kan ook kopjes en borden bij mij buren."

Vanwaar de keuze om jullie nieuwe boek over inmaken te laten gaan?

"Ik hou van een knipoog naar vroeger. En inmaken hoort daarbij, we geven er wel een trendy schwing aan. Heel wat jonge mensen nu houden ervan om te rug dingen zelf te maken. Het zijn ook bijzonder fijne cadeauutjes, zo'n inmaakpotjes vol lekkers met een strik rond. Je kan natuurlijk ook gewoon het boek geven als bijzonder pakje onder de boom. Of allebei, dan kan je meteen proeven." (glimlacht)

Hoe is het om samen te werken met je zus?

"Zelig. Een boek maken is intens werken, maar doordat we elkaar zo goed kennen, loopt dat vlot. We zitten gewoon op dezelfde golfengete, en vullen elkaar aan. Dat merk je wel als je onze blog bekijkt. Iris is een krak in fotografie, schrijven en koken; ik in styling, recepten ontwikkelen en koken." (MAAU/foto EVJA)

Els & Iris signeren op 10 november op De Boekenbeurs van 13.00-14.00 uur.



Els Debremaeker: één en al passie voor koken.

Lekkere pompoenchutney



Zin om zelf aan het inmaken te slaan? Els geeft een toprecepten uit haar boek prijs. Ideaal voor deze tijd van het jaar. Nu inmaken, de hele winter genieten!

Benodigdheden:

Voor 5 potjes van 300 ml:
1,5 kg pompoen (butternut), ½ kg appels, 1 ui, 120 g suikerazijn-

nen, 125 g rietsuiker, 2 stuks steranijs, 2 theelepels zout, 1 kneelstokje, 2 kruidnagels, 600 ml ciderazijn

Bereiding

- Schil de pompoen en appel, verwijder de pitten en het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes. Schil de ui en snipper hem fijn.
- Doe alle ingrediënten in een kookpot en breng aan de kook.
- Draai het vuur zachter en laat 30 minuten sudderen met het deksel op de pot.
- Neem het deksel van de pot en laat nog 30 tot 40 minuten indikken zonder deksel tot je een dikke chutney hebt.
- Zet de gesteriliseerde, glazen potten op een vochtige theedoek.
- Schep de chutney in de potten en sluit de potten onmiddellijk af met het deksel. Laat de chutney afkoelen.
- Zet de potten chutney op een koele, donkere plaats en laat minstens 3 weken rusten.

Lekker bij rood vlees of wild.

Tip 1: Je kunt de chutney 4 tot 6 maanden ongeopend bewaren op een koele, droge en donkere plaats. Eens geopend is de chutney nog enkele weken houdbaar in de koelkast.

Tip 2: Neem zo'n potje zeker mee als je gaat picknicken in de herfstzon. Heerlijk op vens zuurdesembrood met een stukje oude kaas. (MAAU/foto EVJA)

Over Els

• **Haar visie**

"Een is een verhaal. Je tast, ruikt, proeft, ervaart de smaak van je herinnering. Voeding speelt een centrale rol in alle culturen en tradities. Maaltijden vormen de basis van het gezin, de familie, de groep. Feestmaaltijden markeren belangrijke momenten en brengen mensen samen."

• **Reeds op haar palmares**

Culinaire cateringprojecten (van Ikea tot FoMu Antwerpen), Culinaire reportages voor diverse magazines, Foodblog 'The Yummy Blogsters', samen met zus Iris, Twee kookboeken, samen met zus Iris: 'Brunch!' en 'Inmaken' (WFG), www.njamelicious.be

• **Fijn weetje**

Het allereerste persartikel ooit rond Njamelicious, verscheen bij de opstart van haar zaak in De Streekkrant in 2011, als een Unistartster. Nu bijna drie jaar, vele persartikelen en twee kookboeken later, is Els Debremaeker een gekende kok en auteur. (MAAU)