



DE TROTSMARKT IS EEN MARKT VOL MET GEPASSIONEERDE EN BEVLOGEN AANBIEDERS VAN PRODUCTEN DIE STUK VOOR STUK EEN VERHAAL KENNEN.

De bedoeling van Trots is om kennis en ervaring te delen met iedereen die daar interesse in heeft. Een gezellig en ontspannen samenzijn op de mooiste marktplaatsen van het land.

JAARGANG

1



TROTS
EVENT CONCEPTS

Uitgave van: Trots event concepts

Lente en zomer editie 2016

PIPO HERLEEFD

Iedereen die tussen 1958 en 1980 tv keek, kent 'm: Pipo de Clown. Samen met zijn vrouw Mammaloe en dochter Petra woont hij in een woonwagen waarmee ze de hele wereld rondtrekken en avonturen beleven. Andere bekende personages uit de serie zijn de Indiaan Klukkluk, circusdirecteur Dikke Deur, de boeven Snuf en Snuitje en de ezel Nononono. In onze taal is 'Pipo' synoniem geworden voor clown. En ook



het uiterlijk van Pipo bepaalde generaties lang hoe we ons een clown voorstellen. Namelijk zoals acteur Cor Witschge hem gestalte gaf: met flap-schoenen, ruitjesjas, bolhoed en een zonnetje op de wang. Kasteel Groeneveld in Baarn eert nu dit icoon uit de vaderlandse tv-geschiedenis. En dat is niet zomaar.

"Sapperdeflap"

Tussen 1967 en 1969 werd Pipo de Clown opgenomen op Kasteel Groeneveld. Het waren gouden jaren: maar liefst 480 filmpjes van elk vijf



minuten, werden er geschoten. De wagen van Pipo stond geparkeerd op het kasteelterrein en trok veel bekijks van de plaatselijke jeugd. De plek staat nog steeds bekend als de 'Pipobrug'. Natuurlijk is het leuk om ook andere locaties te spotten in de serie en terug te vinden in het park. Een wandeling voert de bezoeker langs deze plekken. Maar er is meer! Uiteraard zijn er tal van Pipofilmpjes te bekijken maar ook Pipo's wagen is er, nu op zaal, en kinderen mogen er zomaar inklimmen. Pipo de Clown is bedacht door Wim Meuldijk (1922-2007).



TROTS BIJ KASTEEL GROENEVELD

Iedere 2^{de} Zondag van de Maand

Kasteel Groeneveld te Baarn is een 18e-eeuwse buitenplaats en één van de mooiste voorbeelden van een buitenhuis uit die tijd.

Sinds de 17^e eeuw kwamen regenten en kooplieden naar buitenplaatsen om op enige afstand van de stad te genieten van het goede leven: rust, ruimte, frisse lucht, natuur, cultuur, lekker eten, ontmoetingen en goede gesprekken. Om diezelfde redenen komen nog steeds zo'n 400.000+ bezoekers per jaar naar Groeneveld.

GESCHIEDENIS

Het huis is gebouwd rond 1710 en geldt als één van de mooiste voorbeelden van een landhuis uit de stijlperiode van de Rococo. Kasteel Groeneveld ontstond in de traditie van de 17^{de} en 18^{de}-eeuwse landgoederen. In die tijd was het gebruikelijk voor rijke stedelingen, voornamelijk Amsterdammers, om een 'buiten' aan te schaffen. In wezen

waren de buitenplaatsen als zomerhuizen bestemd. Dat geldt ook voor Groeneveld, dat vermoedelijk gebouwd is op de fundamenten van een boerenhofstede. Aanvankelijk bestond het huis alleen uit het middengedeelte van het hoofdgebouw en de twee bijgebouwen: koetshuis en orangerie. De zijvleugels dateren uit omstreeks 1760.

ENGELS LANDSCHAPSPARK

Staatsbosbeheer beheert het meer dan 130 hectare grote landgoed Groeneveld. Eind 18^e en begin 19^e eeuw is het park omgevormd naar de Engelse landschapsstijl. Dat is te zien aan de waterpartijen, beken, slingerende paden, heuvels, boompartijen en solitaire bomen. De rode beuken markeren belangrijke elementen en overgangen in het park. Tussen 1976 tot 1981 is het park ingrijpend gerestaureerd. In het Koetshuis, waar voorheen de paarden

gevoed en geborsteld werden, is nu Grand Café Groeneveld gevestigd. U kunt hier terecht voor een heerlijk kopje koffie, thee of een uitgebreide lunch met biologische streekproducten. Het is dus niet zo vreemd dat dit de locatie is waar Trots haar oorsprong heeft gevonden. Een heerlijke combinatie van ontspanning, historie en beleving. In april 2014 is hier de eerste Trots georganiseerd en ondertussen uitgegroeid tot een evenement wat niet meer is weg te denken in de regio, maar ook zeker daarbuiten.

Iedere maand is er een ruim en zeer gevarieerd aanbod in de beschermende en warme omgeving van het kasteel en haar tuinen. Naarmate het jaar vordert komen er ook steeds weer nieuwe en seizoensgebonden producten bij. Bijvoorbeeld pompoen, gerookte knoflook, en heerlijke warme kleding. Iedere maand zal er voor de kinderen de mogelijkheid zijn om iets te knutselen of van iets spannends te genieten. Ook zal Semmy Prinsen of één

van zijn secondanten voor wat gezellige muziek zorgen vanuit zijn bakfiets. Trots heeft alles te maken met beleven en het delen van passie en kennis. Het om zien naar elkaar en samen op die mooie zondag genieten van al het moois wat er in onze omgeving is.

TROTS KERSTFAIR

Voor de Trots kerstfair op 16-17-18 december 2016 zijn de plannen alweer in een ver gevorderd stadium. Voor deze editie gaan we weer kiezen voor de tuin achter het kasteel en zullen we, net als vorig jaar, een kleine entree vergoeding vragen aan de bezoekers om u zo te trakteren op een heerlijk evenement. Tijdens deze fair zal er een uitgebreid entertainment programma zijn voor jong en oud en zal het kasteel wederom prachtig in de kerstsfeer gebracht worden door de enthousiaste vrijwilligers. Kortom zet het in je agenda of knip de Agenda uit en prik hem op het bord. 🍷



Naast dé clown gaf hij ons ook allerlei uitdrukkingen, waarvan 'sapperdeflap' de bekendste is. – Zou je denken! Wie weet dat ' dat is toch van de gekke' ook uit de serie komt? Oorspronkelijk was dat trouwens '

kromspraak' van Klukkluk ('Dat zijn toch van de gekke') –dat kon nog in die tijd. Op Groeneveld is er dan ook aandacht voor al die taalverrijking. In de 'Groeneveldtijd' van Pipo veranderde het Nederlandse

tv-landschap in rap tempo: er kwam een tweede net bij, de kleurentelevisie kwam op de markt en de eerste reclames werden uitgezonden. Maar voor velen is Pipo vooral een herinnering aan een tijd

van tevredenheid. Kasteel Groeneveld brengt die tijd weer even terug. Heerlijke nostalgie!

"Dag vogels, dag bloemen, dag kinderen....!" 🐦

OPENINGSTIJDEN MARKT

De markt in Baarn begint om 10 uur en eindigt om 17 uur en misschien iets later als het mooi weer is. Toegang tot de markt is gratis.

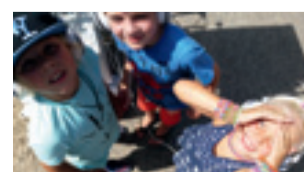
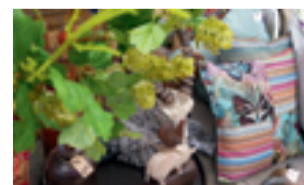
PARKEREN

Wij adviseren te parkeren op het industrie terrein Noordschil aan de overzijde. Volg daar de parkeerborden van Trots. Steek vervolgens op veilige wijze, dus via de rotonde, over naar het landgoed.



ADRES

Kasteel Groeneveld, Groeneveld 2, 3744 ML Baarn



TROTS OP BUITENPLAATS BEECKESTIJN iedere 3^{de} zondag

Buitenplaats Beeckestijn is een inspirerende plek om te zijn: om een tentoonstelling in het monumentale huis te bezoeken, om te wandelen in de romantische stijltuinen, als startpunt of eindpunt voor een sportieve fietstocht, of heerlijk rond te neuzen op iedere derde zondag van de maanden maart t/m november tijdens de Trotsmarkt.

De gratis te bezoeken tuinen van de 18^e eeuwse buitenplaats Beeckestijn in Velsen-Zuid zijn uniek voor Nederland, vormen een prachtig decor voor deze Pure eerlijke en heerlijke markt. De tentoonstelling in het hoofdgebouw is geopend van donderdag tot en met zondag van elf tot vier uur. In de kruidtuin achter de slangenmuur bij het noordelijk koetshuis ligt 'de border van de toekomst', ontworpen en aangelegd door Modeste Henuig. Een uitbundige milieuvriendelijke mix van bloeiende struikjes, kleurrijke planten, eetbare gewassen en geurende kruiden. Beeckestijn is met zijn romantische tuinen en stijlvolle hoofd-

gebouw een trouwlocatie bij uitstek. Er kunnen huwelijken worden voltrokken en er zijn volop mogelijkheden om een receptie te geven of een feest te houden. Beeckestijn is een 18^e eeuwse buitenplaats, met een indrukwekkend hoofdgebouw, koetshuis, stalgebouw, een dienstwoning en een ijskelder. Sinds begin 2011 beheert Natuurmonumenten de tuinen en het parkbos van het rijksmonument. Voor het reguliere onderhoud van het park, de siertuinen en de paden continueert Natuurmonumenten zoveel mogelijk de plannen van voormalig beheerder Gemeente Velsen. Beeckestijn heeft een rijke geschiedenis als buiten voor goede Amsterdammers. De eigenaars kwamen per boot over het toenmalige Wijkkermeer naar hun zomerverblijf aan de binnenduinrand in Kennemerland toe gevaren. De drukke en vieze stad werd ingewisseld voor de grandeur van de buitenplaats. In 1742 koopt Jan Jacob Boreel Beeckestijn op. Huis en tuinen blijven tot aan 1953 in het bezit van de familie Boreel.

Daarna ontfermt de gemeente Velsen zich over huis en tuinen, die op dat moment in zwaar vervallen toestand zijn. Door de jaren heen is er een uitgebreid en constructief herstel geweest doordat het gebouw eigendom van vereniging Hendrick de Keyser werd. Mede met de expertise en steun van Natuurmonumenten is dit zonder twijfel een van de mooiste en waardevolste buitenplaatsen van Noord Holland. In de maanden maart t/m november wordt op Buitenplaats Beeckestijn de duurzame Trotsmarkt gehouden. Steeds weer zijn er veel culinaire producten te proeven, zoals pasta, heerlijke worst en allerlei andere lekkernijen. De grote en steeds wisselende diversiteit is iedere maand weer een goede reden de markt te komen bezoeken ente genieten van de prachtige omgeving gevuld met passie en toewijding. U kunt genieten van het brede aanbod verse en eigentijdse producten en meedoen met de door de standhouders gegeven workshops. Van sjaals tot worst en van

taart tot hergebruikte woonaccessoires en brocante. Alles is mogelijk en maakt Trots tot een absolute aanrader voor diegene die een heerlijke dag besteding zoekt aan de rand van de grote stad. Later dit jaar zal Trots regelmatig andere evenementen verwelkomen en daar samen mee optrekken. Daarin zal er voorkeur bestaan voor evenementen die gericht zijn op natuur en cultuur. Regelmatig zal Trots een open podium neer leggen in de vorm van een Perzisch tapijt onder een afdak. Op die plek is iedereen

OPENINGSTIJDEN
De markt is geopend van 11.00 tot 17.00 uur en bij mooi weer blijven we een uurtje hangen.

PARKEREN
Bezoekers uit de regio wordt geadviseerd met de fiets of wandelend te komen. Voor pu-

blek van verder weg die met de auto komen zijn er tijdelijke parkeerfaciliteiten gecreëerd tegen een vergoeding van 2 euro.

ADRES
Buitenplaats Beeckestijn
Rijksweg 130 1981 LD
Velsen-Zuid



De Komt-Dat-Zien-Kalender van Beeckestijn

Of het nu januari, juli of oktober is, er is altijd wel iets moois te beleven in de natuur. Ook in de aangelegde tuinen van landgoederen en buitenplaatsen gebeurt veel.

STINSENPLANTEN

Wat ook typisch voor landgoederen is zijn stinsplanten.



Stinsplanten zijn planten die voornamelijk als sierplant rond de tweede helft van de 19e eeuw op landgoederen, buitenplaatsen, staten en herenboerderijen werden gebruikt. Ze komen oorspronkelijk niet voor in Nederland, of slechts ver weg, bijvoorbeeld in Limburg. Vele van hen hebben hun natuurlijke verspreidingsgebied dus in andere landen (zoals Turkije, maar ook Zuid-Afrika), maar zijn hier na aanplant verwilderd en hebben stand gehouden tot de dag van vandaag. Het woord stinsplant is afgeleid van 'Stins', het Friese woord voor Stenen huis. Een stins betekende vroeger een gebouw

van een rijkere; het gewone volk had geen geld voor steen, en woonde in houten huizen.

Ik ben erg blij dat wij op Beeckestijn elk jaar veel verschillende stinsbloemen mogen



daslook

bewonderen. Wij mogen wel zeggen dat we met onze collectie in de top van Nederland zitten. En dat ik daar als boswachter mag werken maakt me natuurlijk wel trots.

In maart, april en mei is het een feest om op Beeckestijn rond te lopen. Wilde hya-

helaas zijn er tegenwoordig ook professionele wildplukkers die wat hebbertig worden als ze eetbare paddenstoelen zien staan.

Terug naar de stinsplanten. Een van mijn topfavorieten is de daslook. In de rest van Nederland bijzonder zeldzaam, maar op Beeckestijn groeit en bloeit hij bijzonder uitbundig. Buiten het feit dat hij een prachtig fragiel bloemetje heeft, is hij bijzonder lekker. Je kunt er overheerlijke pesto mee maken en wat fijngemaakt blad over een vers gekookt ei-tje smaakt fantastisch. Daslook plukken mag helaas ook niet; het is een beschermde soort. De stinsplant waar Beeckestijn écht beroemd om is, is het haarlems klokkenspel. Deze bijzondere plant uit de steenbreekfamilie (omdat ie vroeger tussen rotsen groeide, dacht men dat ie stenen kon opensplijten) komt bijzonder uitbundig voor op onze buitenplaats. De combinatie van bijzonder kalkrijke duinzandgrond en de lindebomen zorgen voor de perfecte plek voor dit mooie witte bloemetje. Haarlems

klokkenspel is vooral in april en mei te bewonderen. U zult hem vooral in de hoofdlaan en zijlanen zien. De luie zomer In juni en juli nemen de wat gewonere bloemensoorten, zoals dagkoekoeksbloem, kamille en margrietten het over van de stinsflora. Maar ook dan is er nog steeds veel bijzonders te ontdekken op Beeckestijn. Gewoon even een stil plekje opzoeken en kijken naar de eekhoorn die van tok tot tok springt of tussen de kersbomen in het gras liggen en luisteren naar de vogels. Misschien moet ik dat ook maar weer eens wat vaker doen... Augustus is meestal een warme zomermaand. En net zoals wij mensen, doet de natuur eigenlijk ook het liefst zo min mogelijk. Austige habelen we richting het najaar.

Kijk maar eens op de site van Natuurmonumenten. Veel plezier op de Trotsmarkt!

Mike van Leeuwen Boswachter Natuurmonumenten op Beeckestijn

cinten, gevlekte aronskelk, lelietje-der-dalen, vingervloem, haloortel, sleutelbloemen, handstand, donkere ooievaarsbek, blauwe druifjes en knikkend vogelmelk; het staat allemaal in volle bloei!

PADDENSTOELEN IN DELENTE
Op Beeckestijn groeit in april ook nog iets bijzonders; morieljes. Deze bijzonder gevormde lentepaddenstoel groeit slechts op een paar plekken en is bijzonder geliefd bij koks en smulpapen. Helaas moet ik elk jaar constateren dat er veel paddenstoelen verdwijnen. Ook de in het najaar groeiende eekhoornstjesbrood wordt vaak allemaal meegenomen door hebbertige plukkers. Vanuit Natuurmonumenten vinden wij het doorgaans niet erg als men een paar paddenstoelen voor eigen gebruik plukt, maar



NIEUWE WANDELROUTE

Op buitenplaats Beeckestijn Laat je voetstappen na op de nieuwe wandelroute op buitenplaats Beeckestijn bij Velsen-Zuid. De wandeling van 2,6 kilometer zal je elk seizoen verrassen. Geniet in het najaar van de paddenstoelen en de herfstkleuren. Download de routebeschrijving of wandel met de app van Natuurmonumenten Loop over eeuwenoude kronkelige paden

en de rechte lanen van het sterrenbos. Neem een kijkje bij de unieke bloemenuaai, de slangenmuur, het kapelletje en natuurlijk bij het landhuis Beeckestijn. Nu de lente ende zomer zijn invloed krijgt op de natuur, is een bezoek aan Beeckestijn zeker een must. De vele soorten kruiden en wilde bloemen nodigen uit tot bewondering en nader onderzoek. Na de wandeling op de 3^{de} zondag van de maand bent



TROTS OP LANDGOED ROZENDAEL

iedere 4^{de} zondag

Landgoed Rosendaal ligt in Rosendaal, vlakbij Arnhem. Het bestaat uit een imposant en historisch ingericht kasteel in een park met veel bezienwaardigheden.

Kasteel Rosendaal geeft een mooi beeld van hoe er vroeger op een kasteel werd geleefd. Er is een bijzondere collectie meubels, zilver en porselein te zien. Het park leent zich uitstekend voor een prachtige wandeltocht, desgewenst met een gids. Behalve de bedrijertjes en de schelpengalerij is er een theekeuper, een rozentuin en een oranjerie. De vijvers worden gevoed door sprengbeekjes. Over een beek ligt een opvallende hellingbrug. Er staan bijzondere en vaak zeer oude bomen in het parkbos. Het landgoed en kasteel is een geliefde locatie om de eeuwige trouw aan je geliefde te beloven. De altijd romantische en sprookjesachtige sfeer staan garant een onvergetelijke dag.

In deze prachtige en veilige omgeving zal Trots iedere 4^{de} zondag van de maand een keur aan diversiteit aanbieden door lokale en regionale aanbieders. Tijdens de editie in September, de 25^{ste}, wijken we even uit naar kasteel Doorwerth om daar de oogst

mee te vieren. Een gezellig en bijzonder leerzaam evenement voor jong en ouder. In het najaar zijn we in December op het landgoed te vinden met een "Trots kerstfair" waar tevens de Trots Kerst Cadeaus verzilverd kunnen worden. Ook hier gaat het om standhouders die trots zijn op hun product, wat ze hebben bereikt en waar wij als bezoekers van mogen meegenieten. Eerlijke en het liefst homemade vervaardigde producten die origineel, smakelijk, mooi en bereikbaar zijn. Producten bestaan uit food en non-food, kleurrijk met fantasie gepresenteerd en betaalbaar.

OPENINGSTIJDEN MARKT
De markt staat er in de maanden maart t/m november op de 4^{de} zondag van de maand van 11 tot 17 uur maar met mooi weer kunnen we er nog wel eens een uurtje aanknopen. Voor de kerstfair op 9-10-11 December gelden andere openingstijden.

PARKEREN
Parkeren kan op de aanwezige parkeerplaatsen van het landgoed.

ADRES
Rosendaal 1,
6891 DA Rosendaal
Meer informatie trotsmarkt.nl



WIJ ZIJN BLIJ MET TROTSMARKT

'Trotsmarkt heeft voor ons toegevoegde waarde'

En deel van het succes van Trotsmarkt kan zeker op het conto worden geschreven van de bijzondere locaties waar de kramen worden neergezet. Dit geldt zeker voor het prachtige landgoed Rosendaal. Kitty Cloo (37) is de beheerder van het landgoed en zij is op haar beurt heel erg blij dat de Trotsmarkt z'n spreekwoordelijke tenten heeft opgeslagen op het terrein: "het is een beetje alsof de oude tijden herleven."

TIJD VOOR EEN NADERE KENNISMAKING
Hoe ben je terecht gekomen bij kasteel Rosendaal? 'Ik werkte bij een evenementenburo en werd benaderd door de stichting om de evenementen op het kasteel te organiseren. Dat heb ik drie jaar gedaan en toen de beheerder wegging, kreeg ik die functie. In totaal werk ik er al zo'n 12,5



jaar, met zeer veel plezier.' Wat houdt dat in? 'In feite ben ik verantwoordelijk voor het hele reilen en zeilen van het landgoed en het kasteel. Mijn missie is kort maar krachtig: het beheer en behoud van dit prachtige landgoed.' Is dat financieel wel haalbaar? 'We proberen zoveel mogelijk self-supporting te zijn, met de inkomsten uit entreegelden en huwelijken komen we een heel eind. Maar het onderhoud van een landgoed als dit, kost ongeloflijk veel geld. Voor onverwachte kosten moeten we extra subsidie of sponsoring aanvragen. Laast moesten de boeken uit de bibliotheek worden gerestaureerd. Toen hebben we allerlei bedrijven in de buurt gevraagd een boek te 'adopteren'. De kinderen van de dorpschool hebben twee jaar geleden een sponsorloop georganiseerd, de opbrengst daarvan was ook zeer welkom.' Hoe is Trots bij jullie terecht



Wat gaat er gebeuren...

Agenda Rosendaal

Vrijdag 1 april • Kasteel en Park Rosendaal uit Winterslaap
Woensdag 6 april • Super Snuffel Speur Spel in park Rosendaal
Zondag 17 april • Open Top Trouwlocatie dag
Woensdag 20 april • Prinsessenkursus
Zondag 24 april • Trots op kasteel en park Rosendaal
Woensdag 4 mei • Super Snuffel Speur Spel in park Rosendaal

Zondag 15 mei • Brunch met turbotour door kasteel Rosendaal
Zondag 15 mei • Pinksterspeurtocht door park Rosendaal
Maandag 16 mei • Pinksterspeurtocht door park Rosendaal
Woensdag 18 mei • Prinsessenkursus op kasteel Rosendaal
Zondag 22 mei • Trots op kasteel en park Rosendaal

Woensdag 1 jun • Super Snuffel Speur Spel in park Rosendaal
Dinsdag 7 juni • Speed-daten met de conservator
Woensdag 15 juni • Prinsessenkursus op kasteel Rosendaal
Zondag 19 juni • Brunch met turbotour door kasteel Rosendaal
Zondag 26 juni • Trots op kasteel en park Rosendaal
Woensdag 6 juli • Super Snuffel Speur Spel in park Rosendaal
Zaterdag 16 juli • Agapanthus- en kasteeltuinmarkt
Zondag 17 juli • Brunch met turbotour door kasteel Rosendaal
Woensdag 20 juli • Prinsessenkursus op kasteel Rosendaal
Zondag 24 juli • Trots op kasteel en park Rosendaal

Woensdag 3 augustus • Super Snuffel Speur Spel in park Rosendaal
Woensdag 17 augustus • Prinsessenkursus op kasteel Rosendaal
Zondag 21 augustus • Brunch met turbotour door kasteel Rosendaal
Zondag 28 augustus • Trots op kasteel en park Rosendaal

PUUR EERLIJK & HEERLIJK

PUUR ZOMERS HUIZEN | NAUTISCH KWARTIER

IEDERE 3^{DE} ZATERDAG VAN MEI T/M AUGUSTUS



Pure, eerlijke & heerlijke markt

TROTSMARKT.NL

Buitenplaats Beeckestijn is een prachtig landgoed nabij Velsen

De tuinen alleen al zijn een bezoek meer dan waard en behoren tot een van de belangrijkste historische tuinen van ons land. Het landgoed is officieel een cultureel erfgoed wordt beheerd door de Stichting Natuurmonumenten en de Stichting Hendrick de Keyser.

Trots en Beeckestijn:

match made in heaven

Door het succes van de Trotsmarkten in Arnhem en Baarn, werd de roep om een locatie in het Westen steeds sterker. Die werd gevonden op buitenplaats Beeckestijn, nabij Velsen. Beheerder en boswachter Mike van Leeuwen (44) is verantwoordelijk voor alles wat er gebeurd op het landgoed. Hij past prima in het concept van Trots, want als je met hem praat, proef je uit elk woord hoe trots hij is op zijn landgoed. Zijn enthousiasme werkt ansteekelijk, je krijgt onmiddellijk zin om je wandelschoenen



Heeft Trotsmarkt voor jullie een toegevoegde waarde? 'Ja absoluut! Buiten het feit dat het wat gelid in het laatste brengt, boren we ook een hele nieuwe doelgroep aan. Mensen die voor de markt komen, maar dan ook een bezoek aan het kasteel brengen. Of later terughomen voor een apart bezoek. Het is belangrijk voor ons om te blijven vernieuwen.'

Landgoed Rosendaal ligt in Rosendaal, vlakbij Arnhem. Het bestaat uit een imposant en historisch ingericht kasteel in een park met veel bezienwaardigheden. Kasteel Rosendaal geeft een mooi beeld van hoe er vroeger op een kasteel werd geleefd. Er is een bijzondere collectie meubels, zilver en porselein te zien. Het wordt beheerd door Geldersch Landschap & Houten. Meer dan 150 prachtige natuurgebieden, kastelen en landgoederen in Gelderland zijn aan de zorg toevertrouwd van deze stichting.

GEEN TROTS ZONDER EEN ECHE BARISTA

Geen Trots zonder een echte Barista Koffie K-tje is een mobiele Barista die met haar Piaggio Ape 50, antieke bakfiets en gele Daihatsu busje op iedere Trots locatie, binnen of buiten, onze gasten een heerlijke Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato of andere koffie specialiteit serveert.

Koffie K-tje is een Barista die zich professioneel toelegt op



het bereiden van Espresso en aanvullende koffiesoorten, specialiteiten zoals de koffie Tiramisu, de Vanille Latte of de Hazelnootkoffiespecialiteiten met Monin flavours en verse slagroom zijn ook onderdeel van het concept.

Koffie K-tje hecht veel belang aan het milieu en staat voor maatschappelijk verantwoord ondernemen. We werken met koffiebonen van Pezeze koffie en Alex Meijer thee. Beide staan voor kwaliteit en duurzaamheid. Pezeze en Alex Meijer dragen zowel het EKO, Max Havelaar keurmerk en dragen beide het Rainforest Alliance keurmerk.

De afval van de Espresso, espressopulp, is een perfecte voedingstof/mest voor uw tuin. Liefhebbers kunnen contact opnemen en ik kom wekelijks een emmertje afleveren. In Noord-Holland is er een champignon kweker die een speciale zaam volledig laat groeien op espressopulp. Alle La Place restaurants van V&D

leveren hun Esspressopulp aan de kweker en krijgen daar een mooie zwammenragout vulling voor de vegetarische gerechten voor retour!! Prachtig biologisch initiatief!

WAT IS VOOR PETRA TROTS?

Petra, voorziet al vanaf de eerste editie zowel medestandhouders als bezoekers van de Trotsmarkt van haar heerlijke fair-trade koffie. Alhoewel ze markten door heel Nederland afreist met haar kar, behoort Trotsmarkt tot haar favoriete plekken. 'De mensen die er staan, verkopen allemaal authentieke spullen, waar ze echt trots op zijn. Dat is de kracht van deze markt. Iedereen doet zijn stinkende best om de producten die ze verkopen te laten zien, proeven, voelen.'

Het gaat ze er niet om zoveel mogelijk te verkopen, ze willen mensen echt enthousiast maken voor hun producten. Alles heeft gewoon kwaliteit, zowel food als non food."

RAVIOLINI

EEN IDIOOT PLAN WORDT EEN MOOI MARKTCONCEPT

Het idee om ooit samen eens een bedrijf te beginnen, lag er al een tijdje. Sterker, het concept voor Raviolini lag er ook al even. Nog sterker: er lagen al heel wat concepten om ooit samen nog eens iets te beginnen...

Begin 2013 hakten José Smit (nu 62) en Hans Smit (62) de knoop door en begonnen met niets en vanuit het niets met Raviolini. Al die concepten zitten in het 'idiotenmapje' dat wordt aangevuld tijdens lange autoritten, saai huwelijksfeesten of na het hardlopen. Hans (zakelijk journalist) en José (docent Frans) beginnen op zo'n lange vakantierit te ratelen, schrijven niks op omdat het toch een té idioot idee is en soms belandt het dan toch nog in dat mapje. Die ideeën hebben altijd iets te maken met eten, gezellig, culinair en simpel.

OM TWEE UUR 'LOS'

Wanneer zij op een vakantie in Italië een mannetje op een marktje verse ravioli zien verkopen en ze ook merken dat hij om twee uur 's middags 'los' is, knopen ze een gesprek met hem aan. Al snel wordt duidelijk dat het vers en ambachtelijk produceren van culinaire verse pasta en die zelf verkopen zo idioot nog niet is. Als de crisis de uitgeverijen omarmt waar Hans voor werkt is het moment aangebroken om het plan uit de kast te halen en werkelijkheid te maken. Raviolini, verse pasta van de markt, is geboren.

BELUST KEUZE VOOR DE MARKT

De markt wordt bewust als verkooppunt gekozen omdat met andere verse ingrediënten zoals vis of groente voor de hand ligt en omdat het directe contact met de klant José en Hans erg aanspreekt. En de markt is natuurlijk goedkoper

dan een winkel of fabriekje... Ze vinden het achteraf een goede keuze. "Het is in de winter en herfst soms afzien en je maakt hele slechte dagen mee, maar er zijn veel meer topdagen met gezellige klanten, fantastische collega's die elkaar altijd helpen en adviseren. De markt 2.0 is springlevend," roept Hans die daarmee doelt op zijn idee dat belevenis-markten zoals Trots, de toekomst zijn. En dat geldt ook voor reguliere weekmarkten: "De jongelui zijn met hun duimen op de smartphone sneller met online bestellen dan ik het kan inpakken. Twee halen, één betalen is voorbij. De mensen willen beleving, een verhaal achter de producten."

AUTHENTIEKE PRODUCTEN

Dat geeft Raviolini op twee vaste zaterdagmarkten in Arnhem (José) en Nijmegen (Hans). Op zondagen staan ze samen in Utrecht, Amsterdam én bijvoorbeeld op Kasteel Rosendaal in Rosendaal. "Onze achtertuin," zeggen ze lachend en dat is bijna letterlijk zo, want Velp ligt pal tegen Arnhem en Duiven aan. Wekelijks maken ze twee, drie soorten verse ravioli naar eigen receptuur (meestal vegetarisch) en ook ongevulde pasta's, zoals tagliatelle of penne. De ingrediënten zijn altijd vers, ze volgen zoveel mogelijk de seizoenen en kopen (liefst biologisch) in de regio in. In het voorjaar bijvoorbeeld ravioli, gevuld met biologische daslook uit Zevenaar, dat maar enkele weken per jaar verkrijgbaar is. "Een unieke ravioli en het loopt dan ook storm," zegt kok José. Het bloem komt uit Italië, net als de vele delicatessen die Raviolini in de loop der tijd is gaan aanbieden. Olijfolie, balsamico, koffiekoekjes, meelsoorten, koffie en ga maar door. Italiaanse vaste klanten

"We hebben een behoorlijk aantal Italianen als vaste klant en dat zien we als een enorm compliment. Ze vinden uiteraard dat hun eigen pasta thuis véél beter is, maar ze zijn te beleefd om dat hardop te zeggen. Maar ze zien ons duidelijk als een goede tweede keuze, want ze komen steeds terug en nemen dan weer andere Italianen mee. Ze komen uit Duitsland naar onze kraam in Nijmegen om hun authentieke Siciliaanse koffie of olijfolie te kopen. Laatst belde een meisje aan onze kraam met haar moeder in Italië om te vragen welke meelsoort ze moest kiezen," lacht José.

NIEUWE ONTWIKKELINGEN

Nooit stilstaan is het devies van Raviolini en dus zijn er altijd nieuwe ontwikkelingen te melden. Zoals Italiaans brood met hartige of juist zachte verse ingrediënten zoals blauwe kaas, vruchten en noten. Een andere nieuwe ontwikkeling is de Pasta to go. Raviolini koopt een ravioli naar keuze of pasta (bijvoorbeeld vers gemaakte penne) op de markt kraam af, je kiest een zelfgemaakte saus die jij lekker vindt en je eet de snack of maaltijd direct op. Dat is weer eens iets anders dan de bekende snacks die je overal kunt krijgen. Op de streekmarkten hebben we ook heerlijke belegde broodjes met bijvoorbeeld pesto en porretto en zomers bieden we een heerlijke salade. "We doen het nog niet zo lang, maar juist op streekmarkten, zoals de Trotsmarkt, is er veel vraag naar een luxe, bijzondere snack die de mensen gezellig aan de tafels of in het gras opeten. We denken dat Raviolini nog flink kan groeien," vult Hans aan.

Raviolini is een vaste waarde in Rosendaal en regelmatig op de andere locaties van Trots.



GEURENMAN

Willem Kromme is de "Geurenman" van Trots en deelnemer sinds het eerste uur.

Een wandelend blok knowhow wat betreft zeep en de Nederlandse taal. "Als enthousiaste organisator ga ik nog wel eens de fout in met mijn Nederlandse en Willem zet met dan weer op het rechte pad. Zo help je elkaar." Aldus Rogier Engels, organisator. Eén van zijn producten is Argan Olie. Argan olie is van biologische oorsprong en is officieel gecertificeerd. Willem Verteld over zijn product:

Cosmetische arganolie kan je op je hele lichaam gebruiken.

Van top tot teen, letterlijk. In je haar, op je nagelriemen, op je nagels, op je gezicht, op je lichaam, echt overal. Arganolie bevat heel veel vitamine E (tocopherol), veel fenolen en fenolzuur, caroteen en squalen. Vooral de vitamine E is heel belangrijk voor onze huid. Verder bestrijdt vitamine E ontstekingen en is het een goede moisturizer, het maakt onze huid en haar dus lekker zacht. De vitamine beschermt en voedt je cellen en ook je nagels worden sterker en het gaat littekenvorming en strieën tegen. Arganolie houdt je huid zacht en soepel, stimuleert de celvernieuwing, gaat een droge huid tegen en laat je haar glanzen bovendien is het 100% natuurlijk.

HOE GEBRUIK JE ARGANOLIE?

Gewoon puur op je huid aanbrengen. Ik heb zelf een pompflesje bij mijn wasbak staan. Elke keer na het wassen van mijn handen (of het afwassen of schoonmaken) smeert ik mijn handen en nagelriemen in met een paar druppels arganolie. Het fijne aan arganolie is dat het snel intrekt en niet heel lang vettig blijft. Naast je handen kan je het natuurlijk op je hele lichaam insmeren in plaats van bodylotion of bodybutter. Op je benen, armen,

voeten, buik, billen, overall! Gebruik het als treatment voor je nagelriemen. Deze worden er super soepel en zacht van, wat automatisch zorgt voor sterkere nagels. Breng het voor het slapen gaan aan op je gezicht als een serum. Gebruik het als serum in je haar! In plaats van een 'gewoon' haarsersum in je punten smeren tegen pluvis. Arganolie verzorgt het ook nog eens geweldig! Je kan het in de 'andersom wassen' manier gebruiken als eerste stap. Arganolie is perfect als haarkuurtje. Verdeel een goede hoeveelheid in droog haar en wikkel je haar in een handdoek. Je kan er ook nog folie overheen doen zodat het een beetje opwarmt. Laat dit een paar uur intrekken of go er mee slapen. Was het er de volgende dag met shampoo uit. Het resultaat: geweldig glanzend, gezond haar. Doe dit een keertje in de maand voor supergezond en sterk haar. Vind je pure arganolie op je huid te sterk? Je kan het gewoon mengen met je bodylotion. Omdat arganolie zo mild en zacht is, kan je het ook heel goed bij een geïrriteerde, kapotte of eczeemhuid gebruiken.



EXTREEM DROGE GEZICHTSHUID IN DE WINTER?

Gebruik de olie dan een paar dagen achter elkaar als kuurtje op je gezicht. Deze knapt hier echt enorm van op! Je kan geweldig massagees geven (en krijgen!) met arganolie.



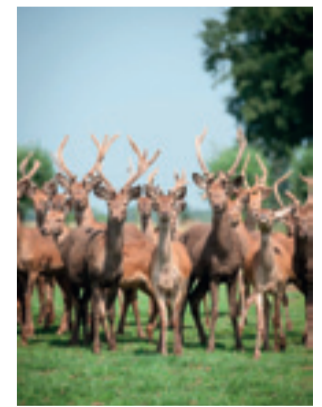
EEN VLEUGJE WILD VAN GEERLIGS HERTENHOUDERIJ

Marjolaine vraagt en onderzoekt. Op een koude winterdag zat ik bij het knapperen van het openhaardje te bladeren in een delicious en stuite op een heerlijk recept met Hertenvlees met hollandische vergeten groenten. Mijn jongste zoon zou komen eten en die houdt wel van wat vertuenerij. Hertenvlees is wat zoeter dan rundvlees, dus ik heb wat extra Tasmaanse peper gebruikt. Dat brengt de kruidigheid omhoog. We smulden. Hier zit toch een verhaal in, bedacht ik. Om te beginnen maar eens gezocht waar dat hertenvlees vandaan kwam. Ik moest naar het verre Geesteren. Daar kocht de vader van Ruud Geerligts zestien jaar geleden een kudde herten. Een stuk of 35 en een bok erbij. En die heb ik nu overgenomen, zegt Ruud Geerligts trots. Hij woont nu nog met vrouw en kinderen in een prefab cabine op het erf, de statige oude boerderij wordt verbouwd. Aan de overkant staat een hypermoderne stal. Voor het jonge spul en als de oudere dieren eens naar binnen willen. We mogen het veld in, maar niet nadat de bok is opgesloten. Die stampet rond in de stal. Weggehouden van zijn meisjes, daar is hij niet blij mee. "Hij is een beetje lui geworden", zegt Ruud, "althans vorig jaar heeft hij het niet zo goed gedaan. Nu heb ik op een deel van de kudde een jonge bok laten oefenen, die staat op het land daarachter. Hij doet het al heel aardig. Ik denk dat het dit jaar ook een stuk beter is gegaan met deze ouwe, hij is

in de afgelopen tijd ruim 100 kilo afgevallen. Dat is een goed teken. Ja, wat wil je, als je 35 dames moet dekken...Hij heeft het er maar druk mee!" Zo gaat het verder. "de hinders krijgen allemaal een kalf, als het goed gaat. Die worden in juni geboren. In Oktober van het jaar daarop zijn ze groot genoeg om te worden geslacht. Vervolgens worden ze verwerkt. De klanten kopen het vlees hier in de winkel aan huis of bestellen het online bij www.puurhertenvlees.nl. Maar dat is nog maar de helft van het werk. "Hij die biefstukjes verkopen zichzelf wel, daar maak ik me nooit zorgen over. Maar het gaat er om de minder courante delen ook goed te verkopen. Dan hou ik daar ook wat aan over. En daarvoor ga ik naar Nel Schellekens. Ze maakt stoofpotjes van het overige vlees en verwerkt ook nog eens een keer de oudere dieren, zelfs die 60-jarigen. Ken je Nel? Die kan dat zo goed". Gerlijk gezegd niet. In de auto op weg naar haar domein in Winterswijk kan ik gauw wat over haar lezen. Ze is de drijvende kracht achter De Gulle Waard. Dat blijkt een baken in de culinaire wereld te zijn. "Hoe lang roep ik nu al niet dat we lokaal moeten werken, dat we onze eigen producten moeten koesteren. Ophouden dus met van alles maar invliegen en de seizoenen weer waarderend. Wat ik niet wist was dat hier de moeder van de oerkeuken al jaren laat zien hoe het moet. Gras en kruiden die hij weer maait en oogst om aan zijn herten te voeren. Hij vertelt over de herten: 'Nee, geen damherten, dat zijn vette herten. Die van mij zijn juist niet vet, mooi rood vlees.' En over hoe hij een van de laatste her-

tenhouders is. Na de enorme mkz-crisis in 2001, toen er zo vreselijk veel dieren zijn geruimd, zijn er veel bedrijven nooit meer bovenop gekomen. Intussen zit ik te schrijven aan de tafel van Nel Schellekens en raak steeds gelukkiger. Want gang na gang komt er uit die keuken. Kijk nu, een hele plank met tientallen soorten ham en worst, rilletjes en patés, allemaal huisgemaakt van dieren uit de omgeving! Dan ook maar even gevraagd naar het verschil tussen de herten van Ruud Geerligts en die in het wild leven. Opvallend genoeg zegt Nel: 'Wie eet er nou eigenlijk nog wild? Ja, alleen mensen die er tussen groeien. Ik zie aan het bonnetje of gasten uit de stad zijn of uit de omgeving. Wild moet je jong leren eten en je kan het genoegste vaak niet inhalen. Er zit iets kleverigs aan, de smaak van ijzer, van grond. Maar dit vlees is niet wild, of anders gezegd, het is maar een klein beetje wild. En omdat Geerligts zijn dieren ook natuurvoer geeft, hou je toch dat beetje van die bijzondere smaak.

Geerligts staat regelmatig op de Trotsmarkt in Baarn iedere 2^{de} zondag van de maand.



PURE SATÉ TRADITIE NEEMT JE TERUG IN DE TIJD

PAUL HARTMAN, DE SATÉBOSS AAN HET WOORD;

Nederland en Indonesië zijn, door haar koloniale verleden, onlosmakelijk met elkaar verbonden. De Indische keukens, en dan vooral de saté, is een begrip binnen de Nederlandse samenleving. Dagelijks wordt er in vele huishoudens Indisch gekookt en al vele medelanders hebben de oversteek gewaagd richting het Verre Oosten, om te genieten van de heerlijke gerechten die het

land te bieden heeft. Het bereiden van saté is altijd een hobby geweest, uren van voorbereiding, het vinden van het juiste stukje vlees, het marinieren en natuurlijk de barbecue op de juiste wijze aansteken! Op menig evenement heb ik mijn gasten enorm enthousiast weten te krijgen door mijn saté. "Paul, waarom begin je niet eens iets voor jezelf?" was een veel gehoorde opmerking en toen dacht ik waarom ook niet?! Ik wil de mensen kennis laten maken

met mijn Indische saté, mijn product waaraan ik véél liefde, tijd en aandacht besteed. Saté zoals het ooit is bedoeld. Als kleine jongen leerde ik al de fijne kneepjes van het vak van mijn vader. Het geheime familierecept is nog steeds in handen. De Satéboss biedt niet zomaar een sateteetje, maar de ultieme kleur, geur en smaakbeleving. We kunnen met trots zeggen dat de Satéboss een experience is die je terug neemt in de tijd, naar het voormalig Nederlands Indië. Volgens het geheime familierecept bereidt, daterend uit de jaren 20 van de vorige eeuw. De traditionele bereiding op duurzame kokosbriketten creëert een unieke smaak. Ons doel: de Indische cultuur behouden.



Met onze foodtruck kunnen we op elke gewenste locatie de satés bereiden, vers van de barbecue. Flyo, laat je meemenen in onze saté experience, silakan en proef de heerlijke satés van de Satéboss. Ondertussen gaat paul met zijn gezin ook de grens over "Midden in het centrum van het prachtige Antwerpen hebben wij onze authentieke saté gebakken, geserveerd met Indische nasi. Wat hebben we genoten van de Belgische gastvrijheid. En wat hebben de Belgen genoten van onze gerechten".

De satéboss is een vaste deelnemer in Baarn en regelmatig op de ander locaties te vinden.





BOERDERIJWINKEL HOEVE RAVENSTEIN

Op landgoed Groeneveld vlak bij de Trots markt vind je boerderijwinkel Hoeve Ravenstein. De familie Tupker runt hier een bijzonder familiebedrijf.

Ruim dertig jaar geleden zijn zij als hobby begonnen met het houden van Belgische Witblauwe koeien op een natuur en diervriendelijke manier. Inmiddels is het bedrijf flink uitgebreid. Naast het verzorgen van de dieren is er de voormalige koeienstal in 2011 omgebouwd tot een moderne boerderijwinkel met een groot aanbod aan biologische, streekgebonden en glutenvrije producten. U kunt hier terecht voor al uw dagelijkse boodschappen van de beste kwaliteit, vers van het land en niet te vergeten voor vlees van Hoeve Ravenstein.

Ook is er op Hoeve Ravenstein de mogelijkheid om te genieten van de rust, ruimte, natuur en het boerenleven. Neem eens een kijkje in de groente- en bloementuin, waar verse groenten van het seizoen groeien die verkrijgbaar zijn in de boerderijwinkel. In het seizoen kunt u uw eigen boekje bloemen en verse kruiden plukken. 's Zomers ziet u de koeien op de landerijen om de Hoeve grazen en in de wintermaanden ziet u hen in onze natuur- en diervriendelijke veestalling.

Hoeve Ravenstein organiseert door het jaar heen veel leuke evenementen, cursussen en educatie (aan schoolklassen). Houd hiervoor de website goed in de gaten.



Hoeve Ravenstein is een familie bedrijf en op zondag gesloten. Dit jaar zijn zij op zondag 8 mei en zondag 11 september (tegelijk met de Trotsmarkt) wel open. Dan viert zij het Lente Feest en Oogst Feest. U kunt wekelijks van dinsdag tot en met zaterdag tussen 10.00 en 17.00 uur bij Hoeve Ravenstein terecht om te genieten van het pure boeren leven!

Voor meer informatie zie hoeveravenstein.nl

CULTUURHISTORISCHE KWEKERIJ

Recreatiepark 't Smaller uit **Emst** is een waar gezinspark. Van speelweide tot kaarsenmakerij en voor Trots het belangrijke onderdeel, gerookte vis. Wij zijn er met recht heel trots op dat Gerrit en zijn zoon Sander voor het kasteel Groeneveld super verse vis rookt, fileert en presenteert. Alle vis komt uit eigen kweek en is daarom op perfecte en verantwoorde wijze groot gebracht. Het is een prachtig gezicht

om te zien hou Gerrit met zijn rooktonnen knuffelt en ze exact op de juiste temperatuur houdt om kwaliteit te waarborgen. "Als enige cultuurhistorische kwekerij in Nederland verstaan wij ons vak. Onze vissen krijgen van ons de tijd en ruimte om te groeien. Ze worden gevoerd met korrels die veel mineralen en eiwitten bevatten. Daarbij zwemmen zij in het zuiverste sprengwater, rechtstreeks uit de bossen

van het Kroondomein. Deze combinatie zorgt ervoor dat er een topkwaliteit vis ontstaat" aldus de markante Gerrit.

"Onze forellen en zalmforellen zijn vers verkrijgbaar voor in de pan, oven of voor op de barbecue. Ook roken wij onze vis op ambachtelijke wijze in onze hout gestookte rooktonnen. Heerlijk voor op een stokbroodje, in een groene salade of voor bij de Trots borrel vult zoon Sander aan.

't Smaller is aangesloten bij het project "Veel Luue": veel tijd en veel aandacht resulteert topkwaliteit Velluus streekproduct. 't Smaller is hierdoor bekroond met het keurmerk "Erkend Velluuse Streekproduct"!



Elke tweede zondag van de maand is de familie Hertgers aanwezig in Baarn om hun passie en volkenschap te delen met u meer informatie kunt u vinden op smaller.nl.

VLEES DAT NAAR VLEES SMAAKT

De Trotsmarkt staat synoniem voor lekker en verantwoord eten. Foodies en fijnproevers, amateurs en professionals, ze lopen er allemaal rond als kinderen in een snoepwinkel. Eén van de kramen die hoog op ieders lijstje staat, is die van de Beefshop. Waar, zoals de naam al doet vermoeden, vlees kan worden gekocht. Dat de kraam zo populair is onder de kenners, mag geen verbazing wekken. Want als je eenmaal een stuk vlees van de Beefshop hebt geproefd, wil je echt nooit meer wat anders.



koeien. De uitgestrekte Alpenweides zijn hun habitat, daar leven ze in grote vrijheid met soortgenoten. En als hun tijd is gekomen, worden ze op zeer diervriendelijke wijze geslacht. "Hortom de Beefshop is zeer de moeite waard om even een tussenstop in te lassen. Binnenkort staan ze met een gloednieuwe foodtruck op de Trotsmarkt, zodat er op niveau gekeukt kan worden en het vlees nog beter tot zijn recht komt. Onze tip: Proeven en inslaan!

De Beefshop staat maandelijks in Baarn en regelmatig in Rozendaal.



DamPlank

De DamPlank is gemaakt van gestoomd beukenhout, het hout is kwartiersgezaagd.

Kwartiersgezaagd hout is hout waarbij de boomstam eerst in vieren is gezaagd naar het hart toe, en vervolgens haaks op de jaarringen, wat stabielere hout oplevert. Beukenhout is zeer geschikt

voor keukengebruik omdat het relatief geurloos is, het een antibacteriële werking heeft en de juiste hard- en zachtheid voor het snijden met een mes heeft. Het hout is matig zwaar, sterk en fijn, met een regelmatige en dichte structuur en het splintert niet.

Hout is nooit uitgewerkt. Door het te stomen vermindert de 'inwendige spanning' en heeft het minder de neiging krom te

trekken, te krimpen of uit te zetten. Het beukenhout van de eerste DamPlanken komt uit Gelderland van houthandel Hard en Zacht Hout. Zij werken voornamelijk met inlands hout, iets waar ik groot voorstander van ben. Hoe dichterbij de herkomst hoe minder het milieu wordt belast. De tweede productie is ook van Nederlands beukenhout. www.damplank.nl



Lapis Lazuli Scarabee
Sieraden met 's werelds mooiste edelstenen

~ NIEUW ~

DE SPAANSE SCHUUR
IBERISCHE HAM & DELICATESSEN
EST. 2012

PROEF DE BESTE
Spaanse delicatessen
IN NEDERLAND

Like onze Facebookpagina voor het laatste nieuws:
www.facebook.com/despaanseschuur of mail naar info@despaanseschuur.nl voor onze prijslijst.

WWW.DESPAANESCHUUR.NL

DE SPAANSE SCHUUR

De Spaanse Schuur is een typisch familiebedrijf en heeft zijn oorsprong in Noord-Spanje, waar onze oom Julio 35 jaar geleden besloot zijn passie te volgen en startte met de distributie van de beste ham ter wereld.

Al gauw liet hij zijn eigen Iberische varkens opgroeien in Gujuelo, de bergachtige streek ten zuiden van Salamanca. Het bijzondere zwarte varkensras, het unieke ecosysteem en de exclusieve voeding van eikels (bellotas) en wilde grassen maakt de smaak van Jamón Iberico (Pata Negra) kenmerkend en delicaat. De hammen van oom Julio hebben de hoogste kwaliteit en het is dan ook niet voor niets dat veel bekende en gerenommeerde restaurants die Noord-Spanje rijk is, hun afrek vinden bij oom Julio. Sinds 2012 zijn de Iberische delicatessen ook in Nederland te verkrijgen. De Spaanse Schuur heeft de hoogst gekwalificeerde Pata Negra (Iberische ham), maar ook een smaakvol assortiment Iberico worsten en ambachtelijke kazen, rechtstreeks van oom Julio geïmporteerd. Geniet nu zelf van de wereldberoemde Spaanse delicatessen. Iberische varkens leven alleen in Spanje. Je herkent ze aan de donkere kleur en de kenmerkende knikoren. Gedurende hun leven lopen ze vrij rond in de prachtige



bergstreek van onder andere Salamanca. Het vele bewegen en de hoogwaardige voeding zorgt voor een bijzondere vettopslag in en rondom de spiermassas. De rijpsperiode is hierdoor veel langer dan bij hammen van het blanke varkensras en zo krijgt de ham zijn fluweelzachte textuur en is daardoor veel delicaat van smaak. Doordat de voeding rijk is aan eikels (bellotas) kan het percentage onverzadigde vetten bij Iberische ham (Pata Negra) oplopen tot wel 65%. Oom Julio noemt zijn varkens dan ook wel Olivos con patas, oftewel een olijfbom op poten. Keurmerk In Gujuelo genieten de varkens van een prachtig vrij leven waar ze hun voeding zelf bij elkaar scharrelen. Het gebied heeft de zogenaamde D.O.-status (Denominación de Origen). Het keurmerk D.O. mag alleen aan de hammen worden toegekend als wordt voldaan aan een aantal strenge eisen. Zo is zelfs in de Spaanse wet vastgelegd wat de herkomst van de varkens moet zijn, evenals de voeding, de manier van slachten, hoe de bereiding en het rijpsproces moeten zijn om Jamón Iberico (Iberische ham) te mogen heten. De hoogste kwaliteit onder de Iberische ham is het predicaat Jamón Ibérico de Bellota D.O. (Pata Negra).

PROCES & RIJPING
Volgens een eeuwenoude traditie worden de Iberische varkens van oom Julio op de meest natuurlijke wijze gehouden en hierop vindt strenge controle plaats. De varkens hebben veel hectare grond nodig om zelf de meest hoogwaardige voeding bij elkaar te scharrelen. Ze krijgen geen

hormonen toegediend en eten van oktober tot februari voornamelijk eikels, gemiddeld zo'n 12 kilo per dag. Dit speciale dieet en de langdurige rijping die 36 tot 48 maanden duurt, zorgt voor die karakteristieke, nootachtige smaak en fluweelzachte structuur. De bereiding van Iberico vlees tot ham komt aan op traditioneel vakmanschap. Pas als de varkens volwassen zijn en een bepaald gewicht hebben bereikt (tot wel 180 kilo), worden de dieren klaargemaakt voor de slacht. De voorpoten/schouders (paletas) en de achterpoten (jamones) worden gedurende 10 tot 14 dagen onder een dichte zoutlaag gelegd. Vervolgens wordt de ham gewassen en te drogen gehangen, zodat het zout goed kan intrekken. In het voorjaar begint de ham te zueten, waardoor het ongeveer één derde van zijn gewicht verliest. De rijping wordt voortgezet in koude kelders (bodegas). Hier blijft de ham minimaal 18 maanden hangen en verkrijgt daar een beschermende schimmel laag. De smaak wordt dan nog intenser en daarna is de Iberische ham nog jaren te bewaren.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O.
Deze heerlijke Iberische ham uit het Spaanse Gujuelo heeft de D.O.-status en een typische nootachtige smaak doordat de varkens voornamelijk eikels hebben gegeten. De Jamón Ibérico de Bellota heeft tussen de 36 en 48 maanden gerijpt.

PALETA IBÉRICA DE CÉBO
Deze Iberische ham heeft eveneens een voortreffelijke, rijke smaak. De varkens hebben hoofdzakelijk wilde grassen en peulvruchten gegeten, hierdoor is deze ham wat zoeter van smaak dan Jamón



SMAKEN DIE JE WILT DELEN

Onder de vlag van Simones Kitchen brengen Tom en Simone, levensgenieters en Bourgondiërs pur sang, de lekkerste en mooiste smaken naar de Trotsmarkt. Ruim drie jaar geleden is dit duo begonnen met hun foodblog www.simoneskitchen.nl

Een website waar bijna dagelijks nieuwe artikelen op verschijnen over lekker eten. En 9 van de 10 artikelen zijn heerlijke recepten die je thuis ook eenvoudig kunt maken. Door het succes van deze website zijn Tom en Simone nog een stapje verder gegaan in hun culinaire avontuur en zo hebben zij ervoor gezorgd dat de mooie producten die zij in eigen keukens gebruiken nu door ook de rest van kookliefhebbend Nederland gebruikt kunnen worden. Op de kraam van Simones Kitchen vind je een veelvoud van producten met pure, (h)eerlijke en soms zelfs aparte smaken.

Superlekkere azijnen van fruit (tomaat of mango) worden afgewisseld met prachtige oliën met de mooiste smaken (bijvoorbeeld basilicumolie en citroenolie) en een uitgebreide range aan balsamico's (ja, ze hebben zelfs een balsamico met witte truffel).

Naast dit uitgebreide assortiment kun je bij Simones Kitchen ook terecht voor exclusieve mosters, chutneys, ketchups en mayonaises. Veel van deze producten zijn biologisch geproduceerd en bij alle producten staat duurzaam

en verantwoord centraal. Het credo van Simones Kitchen is: Smaken die je wilt delen. En dit credo nemen Tom en Simone serieus. Want Tom neemt altijd de tijd om bijna alle producten die hij verkoopt ook te laten proeven. Hierbij geeft hij direct veel tips en trucs voor het gebruik in gerechten, waardoor je nieuwe ideeën krijgt en ook direct met al die lekkernijen aan de slag kunt.

Je vindt Simones Kitchen op de Trotsmarkt in Baarn en Rozendaal en stop ook zeker een keer bij de kraam en wordt ook positief verrast met een proeverij van prachtige en pure smaken.



Het groene Salet

Maandelijks op de markt in Baarn en Rozendaal met de mooiste items uit onze duurzame modecollectie.



Ga voor meer informatie en specials naar: www.hetgroenesalet.nl

MET LAMSVLEES MOET JE NIET KNUTSELEN

Bauke Bossink is letterlijk door de wol geveerd; opgegroeid tussen de schapen op de ouderlijke boerderij, waarna hij professionele ervaringen en kennis heeft bij opgedaan in Australië en Nieuw Zeeland en tenslotte zijn studie aan de Agrarische Hogeschool te Drontheim met als afstudeerscriptie "Kansverkenning binnen de lamsvleesketen: van fokmateriaal tot consument."

"Na zijn studie heeft Bauke Bossink zich professioneel toegelegd op het duurzaam en het zo natuurlijk mogelijk houden van schapen en het verhandelen van het lamsvlees. "Met lamsvlees moet je niet knutselen."

Bauke doet zijn verhaal: Als klein jongetje was ik al gek van schapen. Mijn vader had ze, en dan kwamen er al wel eens moederloze lammeren die ik kreeg en moest verzorgen. Ik wist al gauw dat ik boer wilde worden, en verder wou gaan met schapen. Maar ik wilde het wel anders doen dan de traditionele schapenhouders. Ik wilde er iets extra's mee doen. Ik ben naar Nieuw-Zeeland en Australië geweest om veel meer dingen te leren dan de standaard kennis in Nederland die de meeste schapenhouders traditioneel toepassen. Ik heb stage gelopen op een grote schapenboerderij met 550 ha grond waar natuurbeheer op de eerste plek staat en dat je de natuur met respect moet behandelen. Het leren werken met honden. En hoe slachthuizen bepaalde sneden van het karkas en marketing toepassen om lamsvlees te vermarkten.

Op de boerderij in Twente wil ik het graag regionaal en kleinschalig houden. Ik werk puur natuur. De lammeren worden geboren en blijven gewoon bij hun moeder. Lekker in de wei, weer of geen weer. De vacht houdt tenslotte de schapen lekker warm. Pas bij een pak sneeuw haal ik ze

binnen, omdat ze dan geen gras meer in de wei kunnen vinden. Je moet de natuur de natuur laten. Ik help ook niet bij het dekken, laat gewoon de ram erbij. Lukt het niet, jammer. Ook bij de geboorte hebben ze bijna nooit hulp nodig. Gezonde dieren kunnen dat zelf. Lekker de schapen veel ruimte geven. Sommige lammeren zijn na vier maanden al op slachtgewicht, tussen de 18 en 22 kilo. Daar hoef ik ze niet voor of de weegschaal te zetten, dat zie ik op het oog wel. Vooral lentelammeren groeien sneller. Er zit dan veel voeding in het sappige gras, en als je dan een eenling hebt dan is al het melk voor dat ene lam. Met een herfstlam van een meerling kan het wel een maand of tien duren. Nou en? Mooi laten lopen, komt vanzelf.

Dan zie je ze donderjagen en bokken...

Mijn vader, Tonnie Bossink, is al ruim 40 jaar slagter en worstmaker. Hij is de man binnen lamsvlees Bossink voor de productontwikkeling zoals: Verschillende soorten worsten alsmede onze bestseller voor de winter de "lams-bakkeleverworst".

MARHTEN
Eerst leverde ik alleen lamsvlees aan (keur)slagters en restaurants, nu leveren wij ook aan consumenten en staan wij ook op de Streekmarkt in Delden en Utrecht, de eerste zaterdag van de maand in Delden en 5 keer per jaar op een zondag in Utrecht. Ook kunt het lamsvlees of afspraak komen ophalen in Weerselo of Oldenzaal. Via de webwinkel leveren we aan consumenten door het hele land, zelfs al voor een paar burgers of koteletjes, niet meteen een half lam zoals je vaak ziet. Vooral oudere mensen hebben nog wel eens een vooroordeel over lamsvlees, dat het sterk smaakt en dat het vet in je mond stolt. Maar dan hebben

ze een oud dier gehad. Lamsvlees is ook makkelijk klaar te maken, vooral de grotere stukken, daar ben ik zelf fan van. Een schouder of een hele bout, gewoon het hele stuk in de oven op een lage temperatuur. Beetje zout en peper vind ik al voldoende. De culinaire mensen onder ons doen er vaak ook andere, naar eigen smaak verschillende kruiden op. Als je het vlees maar tijd geeft. Het heeft bij mij tijd gehad om te groeien, dan moet je het ook tijd geven in de keuken.

Dan zie je ze donderjagen en bokken...

Mijn vader, Tonnie Bossink, is al ruim 40 jaar slagter en worstmaker. Hij is de man binnen lamsvlees Bossink voor de productontwikkeling zoals: Verschillende soorten worsten alsmede onze bestseller voor de winter de "lams-bakkeleverworst".

Bauke staat regelmatig in Rozendaal en maandelijkse in Baarn.



GEEN STROOM ZONDER RON

Ron Pape is de technische man van TROTS. Bij hem moet je zijn als de stroom uitvalt maar ook als je wasmachine aanloopt of de scooter heeft startproblemen, Ron fikst het. Voor de evenementen van TROTS is Ron erg belangrijk, wanneer de stroom uitvalt is er altijd direct onrust omdat aanbieders hun product niet kunnen bereiden of in het donker staan. De keuze voor de landgoederen brengt met zich mee dat het niet vanzelfsprekend is dat er stroom aanwezig is dus vaak moeten we gebruik maken van vervuillende aggregaten. Bij kasteel Ro-

zendaal en Groeneveld zijn we in de gelukkige omstandigheid dat we daar voldoende stroom hebben vanuit het kasteel. s' ochtends vroeg moeten er dan wel een hoop bekabeling versleept worden om het ook op die plek te krijgen waar we het nodig hebben. Een gedegen overzicht en verdeling van de stroom is daarbij erg belangrijk. Daarnaast is Ron goedlachs en altijd een opgewekt persoon die relativeren en zich niet snel gek laten maken. Ron en Rogier kennen elkaar al een jaar of 16. Samen hebben zij voor Wie is de Mol regelmatig langere tijd in

het buitenland gewerkt waar de twee vaak gedwongen werden in oplossingen te denken en het maximale uit de materialen te halen die tot hun beschikking stonden. Naast de audiovisuele techniek waar Ron's hart ligt is hij ook gepassioneerd voorlichter en uitvoerder als brandweerman in Bussum. Zo geeft hij onderwijs en voorlichting aan lagere school scholleren over de gevaren van brand en vuurwerk in al zijn facetten. Ron is er bijna altijd en is hij er niet wordt hij vervangen door een even zo gepassioneerde technicus.

Energetix, meer dan alleen voor een muisarm

Op de Trotsmarkten kunt u bij Caroline Jagtenberg van ontzorgservice alles te weten komen over magneet sieraden en wellness producten.

Het is in deze tijd erg belangrijk om voor je eigen gezondheid en welzijn te zorgen. De magneet sieraden van Energetix bevatten hoogwaardige neodmium magneten verwerkt in prachtige design sieraden. Voor kinderen, tieners, mannen, vrouwen en zelfs dieren, van glitter tot strak, van elegant tot stoer. Caroline Jagtenberg is zelf in aanraking gekomen met Energetix toen zij een muisarm had. Zij heeft toen het poverhart uitgeprobeerd. De muisarm was redelijk snel over, maar Caroline was nog wat sceptisch, omdat ze ook onder behandeling van een fysiotherapeut was geweest. Fangozien was redelijk snel erg mooi vond, kocht zij wel meteen een magneet armband. Na een paar weken was zij zeer verrast door het effect. Zij ervoer veel meer energie en is zich toen in de sieraden en in de magneet massages gaan verdiepen. Zij is van be-

roep zelfstandig makelaar en heeft daarnaast haar bedrijf Ontzorgservice-Energetix. Zij geeft stoel magneetmassages bij haar thuis en demonstraties op bijvoorbeeld een Ladiesnight. Zij presenteert haar sieraden bij u thuis of op locatie (bijvoorbeeld sportschool). Maar ook op evenementen, fairs, beurzen en (kerst)markten. Zo kunt u haar vinden op alle locaties van de Trotsmarkt. Tijdens presentaties laat zij u graag een korte magneet massage ervaren en is er gelegenheid om de Energetix producten aan te schaffen. Ook begeleidt zij inmiddels andere Energetix distributeurs

in haar team. Caroline is blij dat zij de Energetix magneet sieraden heeft leren kennen en andere mensen daarmee kan verblijden en helpen. Daarmee hoort zij dus thuis op Trots.

Ontzorg service is aanwezig op alle locaties van Trots.



ALEXANDRA BAKT ER VEEL VAN

Alexandra bakt taarten met Italiaanse passie. Ze werkt zoveel mogelijk met biologische kwaliteitsproducten en verse ingrediënten, direct van het land.

Van haar Italiaanse oma leerde Alexandra de passie voor lekker eten. Die geeft ze mee in elke taart. Plus een geheim ingrediënt, een flinke portie liefde! Alexandra's Zoet laat zien dat gezond en lekker prima samen gaan. Vertel eens wat over je passie? "Mijn passie voor lekker eten en koken is begonnen bij mijn Italiaanse oma. Zij leerde mij de basis van goed eten. De verschillende geuren van verse kruiden uit haar tuintje inspireren mij nog dagelijks. Ik vind het heerlijk om met eerlijke producten goed eten te bereiden. Als Gezondheidswetenschapper ben ik mij bewust van wat voeding met ons lichaam doet. Mijn doel is dan ook om iedereen te laten ervaren dat gezond en lekker heel goed samen gaan. Het liefst werk ik met goede biologische en verse ingrediënten, direct van het land. Binnenkort worden mijn appeltaarten zelf gemaakt van mijn eigen onbespoten appels van de boomgaard. Daarnaast maak ik taarten op basis van natuurlijke suikers, vrij van glutenbevattende granen en lactose. Zo kan echt iedereen genieten van mijn huisgemaakte taarten. Alle taarten zijn bijzonder smaakvol, met veel liefde en aandacht bereid en dat proef je." Aldus deze tevens opvallende verschijning. Is persoonlijk contact belangrijk voor jou? "Persoonlijk contact vind ik heel belangrijk. Zo sta ik dicht



bij mijn klanten en zo weet ik precies wat ze willen en lekker vinden. Dat motiveert mij om mijn taarten te blijven perfectioneren. Mijn taarten zien er onweerstaanbaar lekker uit. Ik maak ze met veel aandacht en goede kwaliteitsproducten. Pas als mijn 'geheime' ingrediënt, een vleugje liefde, is toegevoegd, mag de taart gegeten worden. Daarnaast is het ook een mijn uitdaging om van losse ingrediënten prachtige creaties te maken. Het ultieme geluk is dat anderen daarna genieten van mijn kunstwerk." Maak je ook wel

eens taarten voor bijzondere gebeurtenissen? "Wat is er mooier dan een bruidstaart vol met bloemen en vers fruit! Mijn taarten worden gemaakt op basis van natuurlijke ingrediënten. Dat wil zeggen van witte (geraffineerde) suikers en als nodig vrij van glutenbevattende granen en lactose. Het overgrote deel van mijn ingrediënten is biologisch (80%). Mijn doel is om iedereen te laten genieten van zoet zoals het hoort. Zoet zoals het is in de natuur te vinden is. Heerlijk, zonder toevoegingen, met volle granen en vooral heel lekker. In antwoord op je vraag, bruidstaarten worden gemaakt op maat. Ieder mens is uniek, met eigen smaak en wensen. Hier hoort een eigen persoonlijke taart bij gegeten tijdens een prachtige dag met prachtige mensen."

Alexandra is elke 2^{de} zondag aanwezig op de trotsmarkt in Baarn en incidenteel de 3^{de} zondag in Velsen Zuid.



LAPPALOU

Ontwerpster Jacqueline Lokker bedenkt iedere dag weer iets nieuws om haar grote passie "hergebruik", in welke vorm dan ook, knijft te kunnen.

Wat ooit begon als een persoonlijke opdracht is uitgegroeid tot een bijzonder Lappalou collectie van krukjes, kussens, slingers.... Inmiddels niet alleen meer vervaardigd van dekens maar ook een oude spijkerbroek of je favoriete jasje wordt verknippt tot een nieuw leven. Tijdens de Trotsmarkten staat zij garant voor de "creatieve knutsels" die de kinderen kunnen maken als de ouders over de markt scharrelen.

KNUTSELS
Er gaat geen markt voorbij of er is wel wat te doen voor de kinderen. Zijn het niet kleurpotloden die op de bierafel staan dan is er wel in de knutselkraam iets speciaals te doen wat aansluit bij die maand of de tijd van het jaar. Geholpen door Jacqueline van de firma Lappalou uit Laren kunnen we altijd voorzien in



originele en niet alledaagse knutselsets. Vaak maken we gebruik van gerecycled materiaal, dat kan een deken zijn of een glazen potje waar voorheen kapucijners in hebben gezeten.

creatieve knutsels

Het knutselen is in principe altijd gratis toch vragen we om dit te kunnen volhouden een vrijwillige bijdrage aan diegene die dat willen geven. Zo kunnen we ook voor langere tijd garanderen dat we elke keer een leuke knutsel kunnen aanbieden natuurlijk geldt iedere maand, zolang de voorraad strekt, maar dat spreekt voor zich. Soms is er ook een teken artiest of kunstenaar op onze markt aanwezig ook zij zullen meestal kosteloos kunsten ter beschikking stellen aan de bezoekers maar ook daar vraagt Trots een vrijwillige kleine bijdrage om dit te kunnen blijven organiseren.

TROTS OP TROTS

Initiatiefnemer van de Trotsmarkt is Rogier Engels (48). Hij is er vanaf het begin druk mee geweest en de laatste jaren is hij er dag en nacht, dus full time mee in touw. Zonder morren, want Engels gelooft met hart en ziel in het concept en wil het liefst in alle regio's van Nederland de markten organiseren.

Rogier Engels werd geboren in Arnhem en groeide op onder de rook van Burgers diegenepark. Hij viel menig nacht in slaap met geluiden uit de wildernis; leeuwen gebulder, olifanten trompetten of het geruzie van de chimpansees. Zijn geliefde stad verliet hij om te gaan werken in een ander soort jungle: de Hilversumse televisiewereld. Door zijn werk als geluids-technicus kwam hij met grote regelmaat in contact met andere culturen. Er zijn maar weinig delen van de wereld waar hij niet geweest is. Dat betekent ook dat hij niet alleen de zonnige kant van het leven heeft gezien, maar ook de keerzijde: natuur-rampen, hongersnoden en oorlogen. Na 23 jaar hield hij het voor gezien, het reizen en de ellende die hij tegen kwam, eisten zijn tol. Engels besloot het roer om te gooien. In 2013 ben ik het event-catering bedrijf Hapertjes begonnen, dat zich richt op thematische catering in de ruimste zin van het woord. Van crew-catering tot een compleet georganiseerd

tuinfeest en van exploitatie van food courts tot bedrijfsfeesten. Alles volgens oude en eigen recepten, puur en met passie klaar gemaakt. Eind 2013 werd Rogier door Gerben de Waal, een bevriende relatie, gevraagd om samen met hem een herkmart te organiseren in tuintuincruis Overvecht te Emmen. In de korte tijd die ze hadden, lukte het de heren toch een leuk en succesvol evenement neer te zetten. Het smaakte Engels in elk geval naar meer en hij nam het initiatief tot het organiseren van een Moederdag cadeau markt. "In eerste instantie wilde ik het weer in het tuintuincruis van de meeste standhouders, maar niet in de plek. Omdat ik er zelf erg in geloofde, ben ik op zoek gegaan naar een alternatieve locatie." Die vond Rogier op landgoed Groeneveld in Baarn. De markt was een doorslaand succes en Engels besloot er een maandelijks terugkerend evenement van te maken. Engels zag de potentie van het concept en besloot op zoek te gaan naar andere locaties. Die vond hij in het Apeldoornse Oranjerijk. Dat bleek geen goede greep. Het bleek dat een pijler de dagbesteding is op een plekkruis je langere tijd kunt ontspannen, een stadspark is daarin tevens een plekkruis. "Het succes van de markt bij kasteel Groeneveld was een

optelsom van de aangeboden producten in combinatie met de locatie." Het concept Trotsmarkt was geboren: Een markt met kwalitatief hoogstaande en duurzame producten, die je niet gauw ergens anders zult vinden, op de buitenplaats van een uniek kasteel, zodat de bezoekers er de hele dag kunnen doorbrengen. Toen dat ei eenmaal gelegd was, volgden al snel twee nieuwe locaties: landgoed Rosendaal nabij Arnhem en Buitenplaats Beeksteijn in Velsen-zuid. Vanaf deze zomer zal er een zaterdagmarkt worden toegevoegd op de 3^{de} zaterdag van de maand, PUUR zomers nautisch kwartier Huizen. "Voor mij is Trots het delen van passie en kennis." aldus Engels. "Positieve energie, laat iedereen in z'n waarde, leer van elkaar en geniet. Verrijk je met de kennis van anderen. De markt kan alleen zo een succes zijn, doordat bezoekers en ondernemers samen hetzelfde doel hebben: een sfeer creëren waar iedereen zich thuis voelt en waar voor iedereen wat wils is. Het is super gaaf

om te zien dat mensen zich vermaken en genieten van de aangeboden producten. Of het nu een lekkere zacht sjaal is of een smakelijk broodje." Het concept slaat aan, dat moge duidelijk zijn. "De mensen die hier zijn geweest, zijn onverminderd enthousiast. Zij overtuigen hun vrienden ook eens te gaan en zo is het een olievlek die zich langzaam over Nederland uitspreidt. Mensen komen nu van heinde en ver en ik zie vaak hele families die iets te vieren hebben. Dan voel ik me wel trots" Daarnaast is Rogier zeer betrokken bij de economische ontwikkeling en stimuleren van winkelcentra vooral in dorpen en is er veel leestand en zijn nieuwe impulsen in de economie van harte welkom. Ik word wel eens beticht dat mijn hoofd altijd borrelt maar het is zo dat als ik met iemand praat en kijk naar de mogelijkheden mijn fantasie op hol slaat. Vaak komen daar wel hele leuke en spontane ideeën uit naar voren die je dan samen uitvoert. Hoe rijk kun je zijn.



ZOEK DE 30 VERSCHILLEN...



TROTS MARKT

Puur eerlijk & heerlijk

AGENDA
2016



IEDERE 2^{DE} ZONDAG BAARN

MAART T/M NOVEMBER 2016

13 MAART
10 APRIL
8 MEI
12 JUNI
10 JULI
14 AUGUSTUS
11 SEPTEMBER
9 OKTOBER
13 NOVEMBER
16-17-18 DECEMBER
KERST SPECIAL

BIJ KASTEEL
GROENEVELD

IEDERE 3^{DE} ZONDAG VELSEN-ZUID

MAART T/M NOVEMBER 2016

20 MAART
17 APRIL
15 MEI
19 JUNI
17 JULI
21 AUGUSTUS
18 SEPTEMBER
16 OKTOBER
20 NOVEMBER

BIJ BUITENPLAATS
BEECKESTIJN

IEDERE 4^{DE} ZONDAG ROZENDAAL

MAART T/M NOVEMBER 2016

27 MAART
24 APRIL
22 MEI
26 JUNI
24 JULI
28 AUGUSTUS
25 SEPTEMBER
TROTS OP DE OOGST KASTEEL DOORWERTH
23 OKTOBER
27 NOVEMBER
9-10-11 DECEMBER
KERST SPECIAL

BIJ KASTEEL
ROSENDAEL



TROTSMARKT.NL

Een pure, eerlijke & heerlijke markt

COLOFON

Deze krant is een uitgave van Trots Event Concepts
Oplage: minimaal 8000
Verspreiding: huis aan huis in voor Trots relevante gebieden
Verschijning: 2x per jaar
Hoofdredactie: Rogier Engels
Ontwerp en vormgeving: achtontwerp.nl

Drukwerk: Drukwerkdeal

Aan het tot stand komen van deze krant hebben meegewerkt:
Lex van Elten, Rogier Engels, Esther Breeschoten, Annette Haverkamp,
Melissa Wolleswinkel, Leo rieksen fotografie, Hoeve Ravenstein,
Kitty Cloo, Natuurmonumenten, Kasteel Groeneveld Staatsbosbeheer,
Gelders landschap en kastelen en alle standhouders van Trots.

Alles wat in deze krant staat is onder voorbehoud
van druk en zetfouten. Er kunnen geen rechten ontleent
worden aan de content in deze krant.
Contact: Trots Event concepts T 06 22216874,
info@Trotsmarkt.nl, www.trotsmarkt.nl
facebook.com/trots, Copyright 2016

Like ons op

