



Multifunctioneel
Milieuvriendelijk
Zacht voor het lichaam
Goed voor uw portemonnee
Ruimtebesparend



Baking-soda.nl

NU OOK IN NEDERLAND VOORDELIG VERKRIJGBAAR





Aardappelpoffers met pittige cranberrycompote

borrelhapje of bijgerecht, 4 personen

½ pot cranberrycompote | 2 theelepels verse tijmblaadjes | ca. 2 eetlepels cranberrymosterd | 500 g aardappelen, geschild en geraspt | 1 ei | ½ ui, fijngehakt | 1 volle eetlepel bloem | mespunt zout | olie om te bakken

Meng de compote, de tijm en naar smaak mosterd door elkaar. Dep de geraspte aardappels met keukenpapier goed droog. Meng in een kom de geraspte aardappel met het ei, de ui, de bloem en zout. Verhit een klein beetje olie in een pan met antiaanbaklaag. Schep op enige afstand eetlepels van het aardappelmengsel in de pan en strijk de bergjes glad. Bak de poffers tot de bovenkant bijna droog is. Keer de poffers en bak de andere kant goudbruin. Houd de poffers in een op 75 °C ingeschakelde oven warm. Bak van de rest ook poffers. Leg de poffers op een schaal en schep op elk een lepeltje van de cranberrycompote.

wijntip: Pinot Blanc van Pierre Bernard

waarvoor het tentvolk nogal vatbaar was, mee te verhelpen. De Scandinaviërs zagen heil in de besjes en stuurden ze naar huis. Hun vaarroute liep pal langs Terschelling.

Besjes rissen

Cranberry's worden geoogst in september en oktober. Terschelling beschikt over 60 hectaren cranberryheide. Dit jaar mag ondanks de droogte een goed jaar heten: de opbrengst is wat onder de maat maar de bessen zijn groot in formaat, wat duidt op een uitstekende kwaliteit. Wie cranberry's plukt, moet gezond en gespierd zijn. Het is lichamelijk zwaar werk. Ervaren plukkers struinen soms meterslang door overwoekerd duingebied. Ze rissen de besjes met harkbakken, grote 'kammen', van de struiken en plukken een gedeelte met de hand.

Sterk sap

Een groot deel van de Terschellinger oogst wordt tot sap geperst. Inmiddels is de wetenschap ervan overtuigd dat cranberry's niet alleen vol vitamine C en antioxidanten zitten die de weerstand verhogen, maar ook dat de zuiverende werking een redmiddel is voor de blaas en nieren. Wie 50-100 milliliter cranberrysap per dag drinkt, kan zichzelf van chronische blaasontsteking afhelpen.

En nog veel meer

Maar het besje heeft meer in z'n mars. Proef bijvoorbeeld eens het aangenaam zoete smaakaccent van een gedroogde cranberry. Had de strandjutter maar geweten hoe lekker saus, jam of compote van cranberry's is. En dat er zelfs wijn van wordt gemaakt. Dan had hij zijn buit vast heel anders ingeschat.



Cranberrymuffins met chocolade

12 stuks

225 g tarwebloem | 1 theelepel wijnsteenpoeder | 1 theelepel bak- of dubbelkoolzure soda (evt. drogist) | 2 theelepels kaneel | 80 g oersuiker | 75 g chocolade (70%), in stukjes gehakt | 1 ei | 150 g cranberrycompote | 80 ml melk | 75 g boter, gesmolten

muffinplaat 12 holletjes, ingevet

Verwarm de oven voor op 200 °C. Zeef de bloem met het wijnsteenpoeder, baksoda, kaneel, oersuiker en ½ theelepel zout. Schep de stukjes chocolade erdoor. Maak een kuiltje in het midden. Roer in een maatbeker het ei met een vork los en roer er de cranberrycompote, melk en gesmolten boter door. Schenk het eimengsel in kuiltje van het meelmengsel roer met een vork alles tot licht klonterig beslag. Stop met roeren zodra er geen meel meer zichtbaar is. Schep het beslag in de muffinvormpjes. Zet de vorm op het rooster in het midden van de oven en bak ze in ca. 20 minuten gaar en goudbruin. De muffins zijn gaar als een in het midden gestoken satéstokje er weer droog uit komt. Neem de muffins uit de vorm en laat ze afkoelen.

Lekkere tips

- Roer enkele eetlepels cranberrycompote door rodekool of rode bietjes. Kruid het pittig met gemberpoeder.
- Vul halve gestoofde peren of appels met cranberrycompote.
- Meng de rasp en het sap van 1 sinaasappel door enkele eetlepels cranberrycompote en serveer dit over kaneelijs.
- Meng een paar eetlepels cranberrymosterd door de jus van een stukje vlees of wild.



ONZE FAVORIETE TOEPASSINGEN

VOOR IEDERE DAG

Tallose toepassingen!!

Voor meer geheimen, bezoek baking-soda.nl



SCHONE, FRISSE KLEDING

Voeg een kopje aan je was toe voor een witter en stralender resultaat.



FRIS HET TAPIJT OP

Strooi ruim baking soda op het tapijt. Wacht 15 minuten en zuig het op met een stofzuiger.



VOLLEDIGE KEUKEN REINIGING

Strooi Baking Soda op een vochtige spons om veilig apparaat, aanrecht en gootsteen krasvrij te reinigen.



STRALEND, KRASVRIJ KOOKGEREI

Week potten en pannen 15 minuten in heet water met Baking Soda en veeg aangekoekt vuil eenvoudig weg.



EEN FRISSE KOELKAST

Absorbeer vieze geurtjes door iedere maand een schoon schaalkje Baking Soda in de koelkast te zetten.



EEN HEERLIJK VOETBAD

Geef uw voeten een verfrissend bad. Voeg 3 eetlepels Baking Soda toe aan een voetbad met warm water.



PEELING VOOR GEZICHT & LICHAAM

Laat uw gezicht stralen! Maak een pasta van 3 delen Baking Soda met 1 deel water. Scrub de huid zachtjes en spoel schoon. Zacht genoeg voor dagelijks gebruik.



REINIG BABY SPEELGOED

Reinig baby speelgoed zuiver en zonder chemicaliën. Meng 4 eetlepels Baking Soda met 1 kopje warm water. Goed afspoelen.



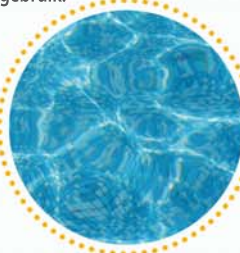
VERWIJDER STREPEN EN VLEKKEN

Maak een pasta van Baking Soda en water. Smeer het op de vlek en laat het even intrekken voordat u het eenvoudig verwijderd met een vochtige doek.



EEN SCHOON BBQ ROOSTER

Poets uw rooster van BBQ of oven met Baking Soda voor een frisse start van het zomer seizoen.



STRALEND SCHOON ZWEMBAD WATER

Zorg voor helder en schoon water op een makkelijke en betaalbare wijze met Baking Soda..



Baking-Soda.nl



AANTAL PRIJS PER PAK AFHAALPRIJS PRIJS+VERZENDING

1	€ 1,50	€ 1,50	€ 8,25
2	€ 1,50	€ 3,00	€ 9,75
3	€ 1,50	€ 4,50	€ 11,25
4	€ 1,50	€ 6,00	€ 12,75
5	€ 1,45	€ 7,25	€ 14,00
6	€ 1,45	€ 8,70	€ 15,45
7	€ 1,45	€ 10,15	€ 16,90
8	€ 1,45	€ 11,60	€ 18,35
9	€ 1,45	€ 13,05	€ 19,80
10	€ 1,29	€ 12,90	€ 19,65
11	€ 1,29	€ 14,19	€ 20,94
12	€ 1,29	€ 15,48	€ 22,23
13	€ 1,29	€ 16,77	€ 23,52
14	€ 1,29	€ 18,06	€ 24,81
15	€ 1,29	€ 19,35	€ 26,10
20	€ 1,29	€ 25,80	€ 32,55
24	€ 1,29	€ 30,96	€ 37,71
30	€ 1,29	€ 38,70	€ 45,45
40	€ 1,29	€ 51,60	€ 58,35
48	€ 1,29	€ 61,92	€ 68,67

U kunt uw bestelling sturen naar info@baking-soda.nl
Denk eraan om altijd te vermelden:

- * het gewenste aantal pakjes Baking Soda
- * de naam te vermelden die ook gebruikt wordt bij de bankovermaking, voor herkenning van uw naam.
- * uw adresgegevens, om het pakket te verzenden.
- * het bedrag dat u over gaat maken.

Maak vervolgens het bedrag over naar onderstaand rekeningnummer.

Rabobank 1190.43.602

ten name van African Essentials te Nistelrode

IBAN/BICcode: NL32RABO 0119043602 RABONL2U

We verzenden de bestellingen via PostNL.

De verzendprijs is €6,75 per pakket tot 30 kilo.

Wij verwerken ook bestellingen vanuit België.

De verzendprijs voor België is €12,50 tot een pakketgewicht van 30 kilo, verzorgd door PostNL.

ALGEMENE INFORMATIE

De website staat boordevol interessante informatie, waaronder toepassingen en achtergrondinformatie. De Baking Soda Blog bevat veel leuke aanvullingen, zoals recepten en tips. U kunt daar ook uw vragen stellen en opmerkingen toevoegen.

We verkopen eveneens aanvullende produkten en hebben regelmatig speciale acties.

Op diverse online social media zijn we actief aanwezig



Een pakje Baking Soda weegt netto 454 gram (1 LB).

U kunt zowel via email als telefonisch bestellen.

Naast verzenden bieden we u ook de optie om de produkten in Nistelrode te kopen.



BAKING SODA NL

Heuvelstraat 4

5388AC Nistelrode

Nederland

0031 (0)412 - 48 46 43

0031 (0)6 - 30 59 85 02

info@baking-soda.nl

www.baking-soda.nl

www.bakingsoda.eu

DE ORIGINELE A&H BAKING SODA UIT AMERIKA