



DE STOP EROP

Restje wijn of champagne over? Dan kan je natuurlijk proberen de kurk weer in de flessenhals te wringen, maar de kans op succes is klein en het risico op kurk in de wijn reëel. Deze Silicone Stoppers zijn een beter idee! Dankzij de natuurlijke adhesiekracht van silicone ontstaat een vacuüm in de flessenhals, waardoor alle smaak - en bij champagne of schuimwijn ook de bubbels - bewaard blijft.

• Silicone Stoppers (€ 11 voor 2 Wine Stoppers, € 12 voor 2 Sparkling Wine Stoppers) Pulltex. Verkrijgbaar in 7 zuurtjeskleuren. Te koop bij Girbal, Le Soin du Vin en gespecialiseerde wijnhandels (lijst via 02/511.45.60).



SMAAKBOMMETJES

Chutneys of zoetzure bereidingen zijn niet weg te denken uit de Aziatische keuken, maar ook bij ons winnen ze, doorgaans onder de naam 'konfijten', aan populariteit. Begrijpelijk, want deze overheerlijke smaakbommetjes geven niet alleen een bijzondere toets aan wild- en andere terrines, ze zorgen ook voor een lekker accent bij kaas, fijne vleeswaren, vlees- en gevogeltebereidingen en zelfs desserts. Het Belgische familiebedrijf Didden bereidt al vier generaties lang ambachtelijke konfijten. Van klassieke Ardense uienkonfijt tot sjalottenkonfijt met speculaas. Honderd procent natuurlijk en zonder bewaarmiddelen. Smakelijk!

• Konfijten (van € 2,05 tot € 2,95). Info en verkoopadressen: diddenfood.com.

539.550 LITER

Zoveel Belgische wijn werd er in 2011 geproduceerd. Een hoeveelheid waarmee we ons uiteraard nog lang niet kunnen meten met échte wijnlanden zoals Frankrijk en Spanje, maar ten opzichte van het jaar tevoren is het een stijging met maar liefst 15 procent. Belgische wijn zit dus wel degelijk in de lift.

OP DE GRILL

Sinds haar lancering vijf jaar geleden heeft GreenPan - de pannen met een ecologische antiaanbaklaag - een plekje weten te veroveren in heel wat Belgische keukens. Nu verlegt het Belgische merk zijn grenzen en pakt het uit met de Steak King Grill, een handig, elektrisch grillapparaat. Ideaal om vlees, vis, groenten, panini... te grillen. Zonder kleven en met respect voor het milieu.

• Steak King Grill (€ 199) GreenPan. Info en verkoopadressen: www.demeyere.be.

Bijzondere stokjes

Draait met chopsticks eten bij jou gegarandeerd uit op gepruts? Dan heeft Lékué de oplossing voor jou. In een handomdraai tover je dit besteksetje om in makkelijk te hanteren eetstokjes. En weer terug. Ideaal voor sushi of andere oosterse specialiteiten.

• Twin One (€ 9,95) Lékué. Alle info: www.anbel.eu.

ZEG EENS 'KAAS'

Ze klinken dan misschien minder bekend in de oren dan ronkende namen als Gruyère of Parmigiano, maar met kazen als Grevenbroecker, Regalou, Boû d'Fagne, Cabour en Bellie heeft ook ons eigen land heel wat te bieden. Hoog tijd dus dat ze de eer krijgen die hen toekomt, vond VLAM en daarom lanceerde het www.kazenvan-bijons.be, een gloednieuwe website boordevol smakelijke informatie en inspiratie om aan de slag te gaan met Belgische kazen. Bij de borrel, op de boterham of in een van de inspirerende gerechten waarvan je de recepten terugvindt op de website. Dankzij VLAM laten kazen van bij ons zich voortaan van hun verleidelijkste kant zien.

