

# 5 ingrediënten voor beter, verser, gezonder en eerlijker eten

DE NIEUWE  
NEDERLANDSE  
KEUKEN ALBERT KOOY

**Verschenen:** 12-10-2012  
**ISBN:** 9789075979787  
**Bladzijden:** 60 pp.  
**Genre:** Koken  
**Auteur:** Albert Kooy  
**Taal:** Nederlands  
**Uitgever:** KunstMag



[5 ingrediënten voor beter, verser, gezonder en eerlijker eten.pdf](#)

[5 ingrediënten voor beter, verser, gezonder en eerlijker eten.epub](#)

In de supermarkten zien we het hele jaar door nog maar één seizoen, alle dagen tomaat, terwijl die in Nederland hooguit in de zomer geplukt kan worden. De rest van het jaar moet hij vaak per vrachtwagen uit verre landen komen aanrijden. Het gaat de verkeerde kant op met ons voedsel. We consumeren op veel te grote voet en ons eten wordt tegenwoordig gedomineerd door de voedselindustrie die gedictieerd wordt door enkele globale grote spelers. In dit Manifest voor De Nieuwe Nederlandse Keuken pleit SVH Meesterkok Albert Kooy voor een herontdekking van de Nederlandse keuken: een keuken die geïnspireerd is op Nederlandse culinaire tradities en die combinaties maakt met internationale ingrediënten en moderne bereidingen en kooktechnieken. Albert kiest voor duurzame dier- en milieuvriendelijke, eigentijdse en gezonde producten.