



Persartikel - juli 2013

www.regiovandesmaak.nl

Voedingsbommetje in vele gedaanten.

Gezonde blauwe bes streekproduct van de maand



Zoek op het internet op 'blauwe bes' en er gaat een wereld voor je open. Blauwe bessen blijken voedingsbommetjes, boordevol gezonde stoffen en vitamines. Goed voor hart en bloedvaten en voor nog veel meer. Zijn Noord-Limburgers daarom zo gezond? Want in *Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak 2013* komt de blauwe bes overvloedig voor. Als de zon maar even schijnt, rijpen de prachtige diepblauwe bessen met hun matzilveren glans. Juli is dé maand van de blauwe bes. Pluk hem, eet hem uit de hand,

als vers sapje of heerlijke jam. Kijk op www.regiovandesmaak.nl voor culinaire tips, fiets- en wandelroutes, excursies en evenementen rond dit goedaardige bommetje.

Fietsen, plukken, proeven

Vanuit het dorpje Melderslo start een fietsroute van 35 km. die in juli en augustus langs een zee van blauwe akkers voert. De speciaal samengestelde *Blauwe Bessenroute* geeft een goed beeld van het belang van deze regio voor de tuinbouw. De blauwe bes is een heidegrondplant en gedijt goed op de luchtige, humusrijke, enigszins vochtige en zure zandgronden. Verschillende akkerbouwers hebben zich de afgelopen decennia gericht op de teelt van de gecultiveerde blauwe bes, nadat die in het wild uit het landschap was verdwenen. En nu staat die blauwe bes als een supergezond Noord-Limburgs streekproduct op de kaart.

Plukken en proeven kan op verschillende locaties. Zoals bij theehuis *Blue Berrie Hill*, fraai gelegen tussen de blauwe bessen plantages in Broekhuizen. De orangerie hoort bij een van de bekendste telers in de regio, **Hayberries**. Hier worden ook rondleidingen gegeven.



Eigenaresse **Cecile Aerts**: "Wij hebben als grote passie om mensen de gehele beleving te geven van de blauwe bes: 'van zaadkorrel tot blauwe bessenborrel'. We laten zien hoe een plant groeit en zich ontwikkelt en hoe je blauwe bessen moet plukken. Maar we laten ook zien en proeven wat je allemaal met de blauwe bes kunt doen en waar ze goed voor zijn."



Een andere pure belevenis van de blauwe bes tref je in deze periode aan op de tentoonstelling *Maak en Smaak* in **Streekmuseum Peel en Maas**. Op deze wisselexpositie worden de seizoensproducten van *Regio Venlo Hoofdstad van de Smaak* overgoten met een historisch sausje. Geschiedenis, maak en smaak zijn hier aantrekkelijk informatief gecombineerd.

Gezond recreëren

De blauwe bes was een tijd vergeten, maar wordt nu langzamerhand weer herontdekt. Het kleine besje bevat onder andere anthocyaan, een stof die de bes zijn blauwe kleur geeft. Deze stof heeft een goede werking op hart- en bloedvaten. Daarnaast bevatten blauwe bessen veel antioxidanten, die een belangrijke rol spelen bij het verouderingsproces. Het komt goed uit dat zo'n gezond voedingsmiddel zomaar voor het plukken ligt in Noord-Limburg, de fiets- en wandelregio voor liefhebbers van een gezonde leefstijl en ontspannen recreëren. Kijk voor alle informatie op de vernieuwde website www.liefdevoorlimburg.nl



Noot voor de redactie, niet voor publicatie: voor meer persinformatie en of highres beeldmateriaal contact Maud Vullings, e-mail: vullings@leisureport.nl tel.: 077 – 473 48 48.

Uitnodiging voor de pers: wij faciliteren graag een perstripje als u voor uw krant of magazine een eigen reportage wilt maken over de streekproducten van Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak 2013. Contact Maud Vullings om uw wensen te bespreken.