



Persartikel - maart 2013

www.regiovandesmaak.nl

Op Vlaaitour door Regio Venlo Hoofdstad van de Smaak

Vier het voorjaar met vlaai! Dat is gedurende de maand maart het motto van Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak 2013 (www.regiovandesmaak.nl). En er vált wat te vieren met dit Noord-Limburgse gebak. De buurtbakker bakt ze en in elke lunchroom, dorpscafé en streekrestaurant staat vlaai op de kaart. Vraag je op Twitter '*waar koop je/eet je in de Regio van de Smaak de lekkerste vlaai #dtv*' en je tijdlijn loopt vol met aanbevelingen. Wat dat zegt over vlaai en over liefhebbers van dit gebak? Zóveel keuze, zóveel smaken!

Heilig deeg en vulling uit de buurt

Vlaai laat niet met zich sollen. Ook al zijn er net zoveel vlaairecepten als dat er ambachtelijke bakkers zijn en heeft ieder dorp zijn eigen variant, het deeg is heilig. Vlaaideeg hoort luchtig te zijn. In Noord-Limburg is de vlaibodem bij voorkeur van gerezen deeg, of Linzerdeeg.



De vulling is afhankelijk van het seizoen en komt van dichtbij huis – de beroemde Noord-Limburgse aardbeien, blauwe bessen, ouderwetse morellen en kruisbessen en wat hier in de regio nog meer geteeld wordt aan fruit en vruchten.

Grensoverschrijdende verse vlaai

Bakkerij Gerards-Steeghs is in **Regio Venlo Hoofdstad van de**

Smaak 2013 een van de bekendste ambassadeurs voor vlaai. In de bakkerij van het echtpaar Ard en May in **Horst** worden zelfs vlaai-workshops gegeven. Zij zijn ook pleitbezorger voor '*Vlaai Zonder Grenzen*' (www.artvlaai.nl). De '*Brievenbus-vlaai*' geniet landelijke bekendheid; je bestelt via internet een pakketje met de ingrediënten en kan thuis eenvoudig aan de slag. Voor wie dat nog teveel werk vindt, heeft de slimme bakker onlangs de '*Altijd Vers Vlaai*' bedacht. Een vlaai in deegvorm, ontwikkeld volgens een nieuw procedé, die direct vanuit de diepvries gegarandeerd kraakvers uit de oven komt. Dankzij deze innovatieve vinding kan de hele wereld binnenkort aan de verse vlaai.

Fiets en wandel de vlaai eraf

Gedurende de maand maart zijn er in **Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak** verschillende vlaai-aanbiedingen en proeverijen bij lokale bakkers en in de horeca. Bekende adressen voor vlaai in Noord-Limburg zijn onder andere: **Roel Peeters**, Kessel; **Fleuren**, Velden; **Arcener Bakhuys**, Arcen; **Arts**, Ottersum. Beducht voor een teveel aan calorieën? Niet nodig. Die fiets of wandel je er zo weer af in het ontluikende Noord-Limburgse voorjaarslandschap. Kijk voor tips en routes op www.regiovandesmaak.nl en www.liefdevoorlimburg.nl.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: voor meer persinformatie en of highres beeldmateriaal contact mvullings@promotienoordlimburg.nl; tel.: 077 – 473 48 48.