



RESULTATEN TWEETAL PROEVEN TONEN HET AAN

“Nog te veel onwetendheid over voedingswaarde van het ei”



Meer dan honderd landen hebben op 14 en 15 oktober jl. wereldidag gevierd met als thema: “Eieren voor een beter leven”. De Werelcideidagen in Barneveld gingen op 14 oktober van start met een symposium in het Pluimveemuseum met een presentatie van Anneke Ammerlaan van VisionOnFood over de waarde van het ei in deze tijd.

Anneke Ammerlaan is al meer dan twintig jaar foodtrend-analist en signaleert en onderzoekt trends in voeding. Ze maakt daarmee relevante culturele, psychologische en sociale invloeden inzichtelijk. Daarnaast doet ze breed onderzoek naar consumentengroepen en ontwikkelt verschillende segmentatietools en innovatiemodules. Dankzij haar culinaire en maatschappelijke kennis komt een concept of product nooit los te staan van de context.

grotere culinaire lading dan men denkt en het past perfect in de huidige dinertrend. Het biedt tal van bereidingsmogelijkheden en als belangrijk voedingsmiddel is het goed voor de gezondheid van jong en oud. De sector zou meer het ei als waardevol product kunnen benutten. “Mensen zijn nog te onwetend over de voedingswaarde van het ei en dat zou nog beter kunnen worden gepromoot, maar dan wel gezamenlijk”, betoogt Ammerlaan.

aan gewicht verliest en dus een lagere BMI behaalt dan met andere diëten. Daarnaast zijn er tal van onderzoeken die aantonen dat het regelmatig eten van een ei goed is voor je hart en geheugen. Het ei past ook perfect in één van de nieuwste eettrends waarbij een bepaalde groep consumenten streeft naar tachtig procent plantaardig en twintig procent dierlijk voedsel. Het ei is op allerlei manieren toepasbaar: van ontbijt tot diner en niet alleen als gekookt eitje, maar bijvoorbeeld als breakfast wrap of als pittig ei met spinazie en naanbrood of heerlijk in een curry of op rijst. Daarnaast is een ei makkelijk en snel te bereiden en versterkt het de smaak van een gerecht. In veel receptenboeken komen eieren voor in creatieve gerechten.

de tent op het Raadhuisplein in Barneveld een eischilderijtje maken, was er een puzzeltocht door het centrum en traden het Shantykoor ‘Het Roer Om’ en de Boerenkapel ‘De Barre Bloazers’ op. De mmmEggies zorgden voor gebakken eitjes in allerlei vormpjes. Er zijn in totaal 250 gebakken eitjes genuttigd door de bezoekers. Tevens werden de winnende kinderen bekend gemaakt uit de ruim honderd kleurplaten, die over geheel Nederland bij pluimveehouders waren ingeleverd.

genomineerden waren: Hanny van Ee met het ontwerp ‘Spiegelei’, Arnoud Pauwe met ‘Space Egg’, Aukje Westra met ‘Barnevelder’, Wijnand Thomassen en Julia Borsboom met ‘Juweel van Barneveld’ en Julia Borsboom met het ontwerp ‘Veel gezichten’. De ontwerpen moesten aan de volgende criteria voldoen:

- Originaliteit; is het echt een ‘eyecatcher/eicatcher’? Staan mensen er straks bij stil of lopen ze er heen?
- Past het op het terrein van AERES MBO Barneveld en bij het publiek dat daar komt?

De hoofdboodschap die Anneke op 14 oktober op het symposium meegaf, is dat het ei ondergewaardeerd wordt. Het ei heeft een veel

Amerikaans onderzoek heeft volgens haar bijvoorbeeld aangetoond dat als je gewicht wilt verliezen met een dieet, je met ontbijten met een ei meer

KUNSTWERK

Aan het einde van de middag werd bekend gemaakt welke kunstenaar een groot ei gaat omtoveren in een kunstwerk. Het ei zal worden beschilderd naar het ontwerp van kunstenaars Wijnand Thomassen en Julia Borsboom. Hun ontwerp is gekozen door een vakkundige jury onder leiding van burgemeester Jan Luteijn van de gemeente Barneveld.

De oproep aan kunstenaars die in september werd gedaan, kreeg veel respons en staat in het teken van de Werelcideidagen ter promotie van het ei als belangrijk voedingsmiddel. De

Ter ondersteuning van de presentatie van Anneke verzorgde Otilio Valerius, Executive Chef bij Aeon Plaza Hotels, een aantal creatieve voorbeelden. Hij serveerde een viertal culinaire eiergerechten en gaf daarbij uitleg.

PUBLIEKSDAG
Tijdens de publieksdag op 15 oktober konden kinderen in



Het ontwerp ‘Juweel van Barneveld’ werd verkozen tot mooiste ontwerp voor het grote kunstje voor Barneveld.

Op de hoogte blijven?

Op de website PluimveeBedrijf.nl/wur-aeres worden regelmatig artikelen en reportages geplaatst over het pluimveeonderwijs en -onderzoek in Nederland en België. Meer informatie over de samenwerking tussen de Aeres Groep, Proefbedrijf Geel en de Pluimveekrant kunt u krijgen bij Sander Lourens (s.lourens@aeres.nl) of Gerben Hofman (gerben.hofman@prosu.nl).



De meest compacte en betaalbare palletizer

Meggline TP150

- Spanning 230V / Geen perslucht benodigd
- Capaciteit tot 54.000 eieren per uur
- Gebruiksvriendelijke touchscreen bediening
- Dit alles tussen 4 staanders op 1,9 bij 5,5 meter
- Bufferplaatsen voor stapels pallets en dividers

MEGGSON Simplify to perform