Wij zijn enthousiaste vrijwilligers

die willen inspireren als het gaat om natuurlijke voeding afgestemd op de seizoenen. De SeizoenSmakers willen ook jou meer bewust maken van het eten volgens de seizoenen. Dan kun je voedzame maaltijden bereiden die gezond én betaalbaar zijn. Eten voedt niet alleen onze cellen, maar ook ons hormonale evenwicht, onze stemming en onze veerkracht. Gelukkig zijn er steeds meer pionier-boerderijen die experimenteren met een biologische manier van telen. Goed voor mens en natuur. Daarvan is nog niet iedereen doordrongen en proberen we je wegwijs te maken.

Onze uitgangspunten

- Volg het seizoen;
- Voorkom verspilling;
- Bereid met aandacht;
- Betaal een eerlijke prijs;
- Kies lokaal;
- Biologisch/ecologisch;
- Oog voor het landschap dat past bij de streek.

De rol van de SeizoenSmakers

We willen mensen op een laag-drempelige manier laten kennismaken met hoe ze:

- Voedsel weer op een gezonde, authentieke manier kunnen verwerken;
- Grote hoeveelheden seizoens-groenten en fruit, conserveren om er later in het jaar ook nog van te kunnen genieten;
- Vergeten of onbekend geworden groenten, kruiden en fruit leren herwaarderen;
- Nieuwe gebruiksmogelijkheden ontdekken, zoals leren hoe je van natuurlijke ingrediënten je eigen cosmetica kunt maken;
- De verbinding herstellen tussen producent en consument;
- Gezellig samen ontdekken en van elkaar kunnen leren.



Voor wie zijn de workshops?

- Onze workshops zijn geschikt voor iedereen: jong en oud;
- Voorkennis is niet nodig;
- Om de prijs betaalbaar te houden kiezen wij voor een groepsgrootte van minimaal 12 en maximaal 16 deelnemers.

Wie geeft de workshops?

Een aantal workshops verzorgen wij zelf. Voor sommige workshops regelen wij een externe deskundige.

Het huidige aanbod workshops

- Desemstarter + Desembrood;
- (Botten) bouillon;
- Brood smeersels;
- Eieren natuurlijk kleuren;
- Conserveren;
- EHBO-apotheek in eigen huis;

Het aanbod op (iets) langere termijn

- Cosmetica maken van natuurlijke ingrediënten;
- Kombucha maken;
- Kruiden kweken en gebruiken;
- Zuivelproducten maken;
- (Balkon) tuin;
- Focaccia o.b.v. desemstarter.

Bovenstaand aanbod is niet volledig. Wij blijven op zoek naar nieuwe thema's. Tijdens de workshop wordt er niet alleen geluisterd, maar ook echt actief mee gedaan. Om zo nog meer van elkaar te leren.



Hoe het begon

We wisten (intuïtief) dat er belangstelling zou zijn voor onze plannen.
De eerste stappen hebben we gezet met de introductie workshop ‘conserveren’ in het Sociaal Centrum Eijsden als onderdeel van hun lustrum activiteiten. Daar voelden we al duidelijk dat er grote behoefte is bij mensen om op een natuurlijke manier te leren omgaan met voedsel.

In november 2025 zijn we officieel als De SeizoenSmakers gestart. Inmiddels hebben we al meerdere workshops verzorgd en leuke reacties terugontvangen. Voormalig deelnemers dragen weer nieuwe deelnemers aan en/of schrijven voor meerdere thema’s in.



Wil je ons helpen?

Dat kan! Bijvoorbeeld door:

- Een helpende hand te bieden tijdens de workshops zelf;
- Zelf een workshop te geven die past in onze visie;
- Ons te sponsoren d.m.v. het leveren van producten, workshop-ruimte, etc.

Stuur ons dan een email met je voorstel.



De planning van onze workshops

Staat vermeld op:
www.deseizoensmakers.nl

Contactgegevens

Team De SeizoenSmakers
info@deseizoensmakers.nl

De SeizoenSmakers nodigen jullie uit!

We willen iedereen laten kennismaken met:

- Natuur-inclusieve seizoenproducten uit eigen streek;
- Hoe je deze zelf kunt bereiden en bewaren voor een lekkere, gezonde en voedende maaltijd;
- Door hierbij ook de verbinding te leggen naar de lokale producenten hopen we dat de mensen eerder geneigd zijn hun producten ook lokaal te kopen en daarmee de initiatieven van de natuur-inclusieve boeren ondersteunen.

