



2012 Oranjecomité Sterksel tachtig jaar jong.

Naast het Oranjeconcert en de min of meer gebruikelijke activiteiten op Koninginnedag kan Sterksel in 2012 tijdens het Oranjeconcert en het ontbijt op Koninginnedag, kennismaken met lokale producten. Van wie komen ze?



Op het melkveebedrijf van Nico en Angeliën de Werdt aan de Schoordijk in Sterksel vind je roodbonte en zwartbonte melkkoeien van het ras Montbéliarde gekruist met Holstein. Het bedrijf past weidegang toe. Dit betekent dat de koeien van het voorjaar tot het najaar minimaal zes uur per dag de wei in gaan. Ze worden tweemaal daags gemolken. Tijdens het ontbijt op Koninginnedag proeft u melk zoals de koe die levert; dus 100% echte melk. Ook de chocomel bij het ontbijt is gemaakt met echte melk.



Roodlof gekweekt door Jack en Marjo Engelen aan het Chijnsgoed in Sterksel brengt 'een nieuwe smaaksensatie'. Roodlof is een bladgroente en is qua vorm en grootte identiek aan witlof. Deze groente is echter zoeter dan haar witte zus. Roodlof is gemakkelijk te bereiden en is zowel in salades als in roerbak-, kook- en ovengerechten te gebruiken. Kijk voor meer informatie en voor de kwaliteitsgaranties ook op dutchspecials.nl. U kunt roodlof van de familie Engelen kopen in de Attent Super in Sterksel.



Bakker Frans van Weert uit Sterksel: bakker met hart en ziel. Wie beziel is van zijn werk speurt altijd naar beter en naar bijzondere producten. Zo ook Frans van Weert. In bakkerij Brabants Roem wordt op ambachtelijke wijze gewerkt aan een ruime sortering brood, vlaai en gebak van uitstekende kwaliteit. Jongste loot aan het assortiment is Het Sterksels Mikske: aromatisch, zonder geur- kleur- en smaakstoffen en gemaakt van de beste kwaliteit streekproducten. Het assortiment van Frans is te koop in de Attent Super in Sterksel.



'Een ei hoort erbij.' Dat vinden Hans en Toos van Middelaar met een kippenboerderij aan het Peelven in Sterksel. Toos: 'Eieren bevatten belangrijke vitamines en mineralen die nodig zijn om je lichaam gezond te houden. Daarom passen eieren in een gezond en gevarieerd eetpatroon. En ze zijn, gekookt of gebakken, bij heel veel recepten te gebruiken.' Wie meer wil weten over voedingswaarde, vitamines, mineralen, recepten, over hoeveel eieren Nederlanders eten, enzovoorts: kijk op eiloveyou.nl en laat je verrassen.



Viskwekerij De Ronde Bleek wordt gerund door de familie Kursten. De vissen worden in hoofdzaak gekweekt voor de consumptie. Daar de kweek 4 tot 6 jaren vergt, wordt er nog maar mondjesmaat verkocht. Omdat bleek dat hengelsporters de vissen graag zelf op de buitenvijvers willen vangen, is dat ook mogelijk gemaakt. Inmiddels is de kwaliteit van de forellen tot ver over onze landsgrenzen bekend. Zelfs uit Amerika en Argentinië komen vissers hun geluk op De Ronde Bleek beproeven. Voor meer informatie: derondebleek.nl.



In 1959 startten Klaas en Trees Schrama met Fruitbedrijf Schrama aan de Stoeiing 3 in Sterksel. Zoon Egon heeft het bedrijf inmiddels overgenomen. Moeder Trees beheert de winkel. De teelt van appels is de hoofdzaak. Er staan zes apperassen in de boomgaarden. Daarnaast tref je er ook peren- en pruimenbomen aan en aardbeien. Voor wie het nog niet wist: appels van de zandgrond zijn de lekkerste! De winkel, met een ruim aanbod aan kwaliteitsfruit, is open op maandag, woensdag, vrijdag en zaterdag van 9 tot 17 uur.

Niet eetbaar, maar echte Sterkselse producten.



In de Perkplantenkwekerij van Bart en Mario Feijen aan het Chijnsgoed 2 in Sterksel worden tientallen soorten perkplanten gekweekt in velerlei kleuren. Bart en Mario richten zich helemaal op de verkoop aan particulieren en dat met een zeer compleet assortiment. Zij hebben de grootste gespecialiseerde perkplantenkwekerij in Heeze-Leende. De verkoop is vanaf half april tot eind mei. Ook voor kuipplanten kun je er terecht. Elk jaar stellen zij bloemen beschikbaar voor de viering van Koninginnedag in Sterksel.



De Vaste Plantenkwekerij Swinkels VOF aan het Chijnsgoed in Sterksel wordt gerund door het echtpaar Jos en Diana Swinkels. De kwaliteit van de planten is zeer hoog, getuige o.a. de behaalde 1^e en 2^e prijzen in de Keukenhof, zowel in 2010 als in 2011 en met als concurrenten de beste gespecialiseerde kwekers uit heel Nederland. De Keukenhof is dé plaats voor (inter-)nationale erkenning. Jos en Diana verkopen niet aan particulieren, maar zij stellen jaarlijks planten beschikbaar voor de viering van Koninginnedag in Sterksel.



Dank voor uw jaarlijkse medewerking aan Koninginnedag in Sterksel.

