



# DRINKING TRENDS 2021

---

HORECAFORMA.BE



Horeca Forma organiseert korte, gratis opleidingen voor de horecasector (Paritair Comité 302).

Deze opleidingen zijn gericht op horecawerknemers, -werkgevers en werkzoekenden die in het afgelopen jaar in de horecasector hebben gewerkt.

Kijk even op de website [horecaforma.be](http://horecaforma.be) welke toffe opleidingen we deze maand voor jou hebben klaarstaan.





# Dave Aertgeerts

## DOCENT HORECA FORMA

Ik geef in samenwerking met Horeca Forma al 10 jaar workshops aan alle (soorten) werknemers in de horeca.

## FREELANCER

Bedrijven zijn bereid me te betalen om zo meer te weten te komen over hoe je alcoholvrij ook lekker kunt maken, winstgevende drinks, efficiënt F&B management of bartender training ;)

## PADRE FAMILIAS

Trotse papa van Emma, Lieze, Nell en Daan.  
Beste maat van Engelse Cocker Lou.  
Steun en toeverlaat voor mijn vrouw Isabell.

## LEVENSGENIETER

Tot zolang ik mag.

# Inhoud



DE NIEUWE CONSUMENT: ACTIVIST CONSUMER

HEALTHY & AVONTUURLIJK

VEGGIE FILLED & PROBIOTICA

LOCALLY BREWED & FERMENTEREN

HOME INFUSED SPIRITS & RECEPTEN

# ACTIVIST CONSUMER

---

GENERATION Z





# Het jaar van verandering

## MILIEU, POLITIEK & GEZONDHEID

- De Activist Consumer wil meer controle over zijn of haar dagelijks leven en reageert duidelijk hierop.
- Dit profiel heeft weinig vertrouwen in de informatie die de staat hun geeft.
- Gen Z is wantrouwig naar online identiteiten.
- Leeft bewust gezonder.
- Geeft meer geld uit aan beleving en service.





# HEALTHY & AVONTUURLIJK

---

PLANT BASED MENU'S



# Veggie-filled mocktails & Probiotische drinks

## ALTERNATIEF WORDT MAINSTREAM

Chefs en bartenders gaan creatief om met alternatieve diëten (die zelfs mainstream worden) en voorkeuren in lifestyle.

En het liefst kweken en oogsten ze zelf hun ingrediënten met een zo laag mogelijke voetafdruk.







# Locally Brewed

## NA DE VERGETEN GROENTEN VERGETEN FRUIT

Fryns Distillerie uit Hasselt komt uit met een originele spirit op basis van 'vergeten' streekfruit, waaronder kweeper en mispel.

Microbrouwerijen rijzen als paddestoelen uit de grond met verfijnde, lokale topbiertjes.





## KIMCHI & ANDER GEFERMENTEERD

Kimchi is dé foodtrend van 2021. Het is lekker fris en geeft een heerlijk exotisch accent aan elke maaltijd. Traditioneel wordt het met Chinese kool gemaakt, maar je kan kimchi evengoed maken van pompoen of aubergine.

Zuurdesembroodbier, wijn, kaas, yoghurt et cetera zijn alledaagse voorbeelden van fermentatie.

Wil je graag meer weten? In de training Kimchi maak je je eigen kimchi-variant die bij een gerecht van je menukaart past. De gepassioneerde chef Ae Jin Huys leert je alles wat je moet weten over dit Koreaans gerechtje. Je maakt je eigen kimchi-variant die bij een gerecht van jouw menukaart past.

## AYURVEDISCHE KOMBUCHA

Kombucha is een soort gefermenteerde thee, die al duizenden jaren wereldwijd wordt geslurpt. Een beetje bruisend en een beetje zuur, met gebruik van iets wat een 'SCOBY' wordt genoemd: een 'symbiotische cultuur van bacteriën en gisten'.

Je kunt kombucha als marinade gebruiken, er wat granen in weken of puur drinken in plaats van je gewoonlijke drankjes.


Net als andere gefermenteerde voedingsmiddelen zoals yoghurt en zuurkool, bevat kombucha micro-organismen die je darmflora graag verwelkomen.

# RECEPT

---

KOMBUCHA

# KOMBUCHA DIY

A hand is holding a clear glass filled with a vibrant pink kombucha drink. A stream of clear water is being poured into the glass from above, creating a dynamic splash of water droplets around the rim and top of the glass. The background is a soft-focus outdoor scene with green foliage and pink flowers, suggesting a sunny day. The overall mood is fresh and healthy.

Om een kombucha te maken heb je bacteriën nodig. Dat klinkt misschien vies, maar laat je niet afschrikken, dat is namelijk ook zo bij yoghurt of zuurdesem. Heerlijk verfrissend en Super Healthy !

# Wat heb je nodig ?

- 1 liter bronwater zonder koolzuur
- 2 tl (5-7 gram) bio PURE groene of zwarte thee (zonder aroma's)
- 100 gr bio rietsuiker per liter water
- 1 kombucha scoby (zwam)
- 30 ml natuurazijn per liter als starter of gebruik 50 ml kombucha van een eerder drankje
- Schone weckpot inhoud 1 liter
- Glazen beugelflessen
- Thermometer
- Luchtdoorlatende (thee)doek
- Elastiek



# Hoe ga je te werk ?

1. Breng het bronwater aan de kook.
2. Giet dit op de thee. (verse thee = 90°C groene thee = 80°C)
3. Laat dit ongeveer een kwartiertje trekken.
4. Voeg de suiker toe en laat afkoelen tot 25°C.
5. Roer even goed door en giet over in je glazen pot.
6. Voeg samen met de Scoby ook de azijn toe (of kombucha van een eerdere drank. Door zuur toe te voegen aan je drank geef je jouw zuurminnende scoby de beste start en bovendien voorkomt de zure omgeving de groei van ongewenste bacteriën.
7. Dek de glazen pot af met een luchtdoorlatende doek. Doe er steeds een elastiek omheen en zet weg op een zuurstofrijke plek op kamertemperatuur. Vermijd de zon. Een dag of 10-14 bij kamertemperatuur (winter) geeft gemiddeld genomen een lekker en zoetzuur resultaat. In de zomer proef je na 5 dagen al resultaat.
8. Hoe langer je de kombucha laat fermenteren, des te zuurder de smaak (en dus ook gezonder). Er worden meer suikers omgezet naarmate de duurtijd van de fermentatie. De ideale zuurtegraad (Ph) zou tussen de 2,5 en 4 moeten zijn.
9. Klaar ? Verwijder de scoby en giet de (liefst gezeefde) thee over in een glazen beugelfles.
10. Bewaar wat van je drank als starter voor je volgende Kombucha en zo je zwam in leven te houden.
11. Tijdens het tweede fermentatieproces ga je druk opbouwen. De resterende zuurstof geeft namelijk nog een nagisting. Tijd voor de bubbels dus ! Na 2 dagen is je kombucha ready to go.

TIP Bewaar de kombucha steeds in de koelkast.



# RECEPT

---

INFUSED SPIRITS



# GINGER & LEMONGRASS GIN

THAITOM COLLINS

## INGREDIËNTEN

- 2 grote stengels vers citroengras,
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 theelepel korianderzaadjes
- Limoenschil

## WERKWIJZE

- Vul een kleine fles met basic London Dry Gin.
- Snij de stengels citroengras in fijne reepjes en voeg toe aan de London Dry Gin
- Rasp 1 theelepel gember en voeg toe
- Voeg 1 theelepel korianderzaadjes toe
- Laat gedurende 48 uur macereren in de fles en zet 12 uur in de koelkast
- Zeef door een zeefdoek en bewar in een glazen gesloten fles in de koeling. Deze is minstens 6 maand houdbaar.



# Thai Tom Collins

- 50 ml Ginger & Lemongrass Gin
- 30 ml vers limoensap
- 20 ml suikersiroop

Giet alle ingrediënten in een met ijsblokjes gevulde shaker en schud krachtig gedurende 12 seconden. Strain in een met ijsblokjes gevuld highballglas.

Giet hierover 10 cl bruiswater.

Garneer met een vers partje limoen en stukje gekonfijte gember.





# CRANBERRY WODKA

CRAZY COSMO

## INGREDIËNTEN

- 1 eetlepel veenbessen
- 1 theelepel kardemon
- 1 theelepel limoenschil

## WERKWIJZE

- Vul een kleine fles met basic Wodka (triple distilled)
- Voeg alle ingrediënten toe
- Laat gedurende 48 uur macereren in de fles en zet 12 uur in de koelkast
- Zeef door een zeefdoek en bewar in een glazen gesloten fles in de koeling. Deze is minstens 6 maand houdbaar.

# Crazy Cosmo

- 40 ml Cranberry wodka
- 15 ml limoensap
- 30 ml veenbessensap
- 20 ml Triple Sec

Giet alle ingrediënten in een met ijsblokjes gevulde shaker en schud krachtig gedurende 12 seconden.

Strain in een met ijsblokjes gevulde coupe.

Garneer met een lemon zest twist.





# SPICED RUM

DARK 'N STORMY

## INGREDIËNTEN

- 1 eetlepel kaneel (gebroken)
- 1 vanillepeul (doormidden gesneden)
- 1 theelepel gember
- 1 eetlepel honing

## WERKWIJZE

- Vul een kleine fles met Appleton Estate Rum
- Voeg alle ingrediënten toe
- Laat gedurende 48 uur macereren in de fles en zet 12 uur in de koelkast
- Zeef door een zeefdoek en bewar in een glazen gesloten fles in de koeling. Deze is minstens 6 maand houdbaar.

# Dark 'N Stormy

- 50 ml Spiced Rum
- 100 ml Ginger Beer
- 10 ml S & S Mix

Giet alle ingrediënten in een met ijsblokjes gevulde shaker en schud krachtig gedurende 12 seconden.

Strain in een met ijsblokjes gevulde coupe.

Garneer met een lemon zest twist.





horeca  
forma

vlaanderen

## MOCKTAILS

<https://youtu.be/TEztnnKBpc>

## SUMMER COCKTAILS

<https://youtu.be/c2aqE7t2Hgs>

## ICED TEA'S

[https://youtu.be/ILv\\_OEeZFQM](https://youtu.be/ILv_OEeZFQM)