

## **Persbericht: 'Gespecialiseerde kookworkshops leren consument met voedselallergie beter koken'**

Haarlem, 27 april 2009

### **Gespecialiseerde kookworkshops leren consument met voedselallergie beter koken**

Het aantal Nederlanders dat weet dat ze een voedselallergie of -intolerantie heeft neemt nog steeds flink toe. Vanwege voedselallergie zijn veel samengestelde en kant-en-klaar producten uit de supermarkt niet geschikt. Zelf aan de slag in de keuken is dan de oplossing. Om hierbij goed beslagen ten ijs te komen zijn de kookworkshops 'Koken met een Allergie' ontwikkeld.

### **Wat houdt een kookworkshop 'Koken met allergie' in?**

De kookworkshops worden verzorgd door speciaal opgeleide kookstudio's in samenwerking met gespecialiseerde allergiediëtenisten. Alles in de workshop is gericht op het (leren) bereiden van aangepaste gerechten, van de ingrediëntenkeuze tot en met de bereiding. Als alles klaar is wordt de gerechten gezamenlijk genuttigd. Naast het praktische gedeelte komt ook een stuk theorie aan bod over koken met voedselallergie.

De deelnemers krijgen de speciaal op zijn/haar voedselovergevoeligheid afgestemde receptuur na afloop van de workshop mee naar huis. De recepten kunnen worden aangepast op de volgende allergenen: melk, lactose, glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut), ei, soja, pinda, lupine, sesam, noten, vis, schaaldieren en weekdieren.

De kookworkshops 'Koken met Allergie' zijn geschikt voor mensen met een voedselovergevoeligheid en voor iedereen die er in zijn directe omgeving mee te maken heeft, zoals in familie, vrienden- of kennissenkring. Voor zowel beginnende koks als ervaren hobbykoks zijn de workshops geschikt en leerzaam.

### **Inschrijven**

Voor meer informatie, kosten en inschrijven: [www.allergieacademie.nl](http://www.allergieacademie.nl)

### **'Koken met Allergie' is een initiatief van:**

*Stichting European Cookery school Association (ECA)*

ECA is de koepelorganisatie voor kookstudio's in Nederland. Als stichting organiseert ECA landelijke promotieactiviteiten met als doel om een breed publiek laagdrempelig kennis te laten maken met de kookstudiobranche.

*AllergiePlatform.nl*

Het AllergiePlatform.nl is hét platform voor mensen met een allergie.

Op het platform kunnen particulieren en health care professionals terecht voor producten, informatie over allergie te vinden en met elkaar ervaringen en recepten uit wisselen.

---

Noot voor de redactie, niet voor publicatie:

Voor meer informatie over de Kookworkshops 'Koken met Allergie' kunt u contact opnemen met:

#### **Stichting European Cookery school Association (ECA)**

Gaelstraat 1F  
2013 CE Haarlem  
T 023-5315084  
[info@cookeryschools.eu](mailto:info@cookeryschools.eu)

#### **AllergiePlatform**

Botersloot 9c  
3011 HE Rotterdam  
T 010-2175620  
[info@allergieplatform.nl](mailto:info@allergieplatform.nl)

Marloes Collins  
24 apr, 14:21  
Tekst toegevoegd