

DE APPEL IS VAN ALLE MARKTEN THUIS

In september begint het appelseizoen bij de bakker: dan bakken we graag met de nieuwe appeltjesoogst. De bakkerij is gevuld met heerlijke geuren van versgebakken appeltaarten, appeltjesbrood en appelgebakjes.

De vruchten worden zorgvuldig geselecteerd en verwerkt tot de lekkerste lekkernijen. Onze appelteutjes zijn bij veel klanten favoriet.

Deze maandag zijn ze extra voordelig. De koeken hebben een zachte korst en een smeuïge vulling van verse appels, kaneel en suiker.

Appelteutjes zijn ook heerlijk als dessert met een toefje slagroom of een bolletje vanille-ijs.

Iets te vieren in september? Met onze appelcaramelvlaai of nieuwe appelgebakjes wordt trakteren een feestje. We wensen je een fijne start van het nieuwe schooljaar!



Wist je dat?

Wij de **trotse appelgebakleverancier** zijn bij veel Kempische cafés en restaurants? Zo kun je bijvoorbeeld van onze appelteutjes proeven bij de **Vèssumse Hoeve, Café de Bel, wielercafé Cyklist** en **De Ruurhoeve**. Voor **Herberg In Het Wilde Zwijn** mogen wij de appeltaarten maken!

Onze medewerkers

HOE ESMEE DE KEMPEN VOORZIET VAN HET LEKKERSTE GEBAK

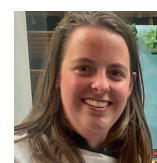
Esmee van der Heijden (21) uit Bladel werkt als banketbakker bij Bakkerij van Heeswijk. Dit jaar heeft zij haar opleidingen 'Patisserie' (niveau 4) en 'Leidinggevende Bakkerij' (niveau 4) voltooid aan het Summa College in Eindhoven.

"Ik heb het VMBO afgerond aan het Pius X-College in Bladel. Het liefst werk ik met mijn handen. Tijdens een snuffelstage kwam ik in aanraking met het bakkersvak. Het decoreren van gebakjes en vlaaien vond ik meteen erg leuk om te doen."

Esmee heeft tijdens haar studies op verschillende plekken stage gelopen. "Bij Bakkerij van Hulten, Bakkerij Wieland, Bakkerij Luigi en Bakkerij van Heeswijk. Het is interessant om te zien dat elk bedrijf op zijn eigen manier werkt. Overal steek je wel iets op qua technieken of afwerkingen. Ook heb ik me op persoonlijk vlak ontwikkeld: ik ben

zelfverzekerder geworden, durf nu meer op mezelf te vertrouwen. Je leert ook communiceren met collega's en klanten."

Esmee is blij met haar baan bij Bakkerij van Heeswijk. "Hier kan ik me de komende jaren nog verder ontplooiën. Ik wil de klanten blij maken met mooi gebak en goede smaakcombinaties." Daarnaast heeft Esmee ook een fijn leven naast de bakkerij. "Ik ga graag met vriendinnen naar concerten en festivals. Via de bakkerij heb ik zelfs een nieuwe vriendschap gesloten, met Meike die op de inpakafdeling werkt. Wij hebben niet alleen lol in de bakkerij, maar ook op de dansvloer."



Esmee van der Heijden. De thema's van haar afstudeerwerkstuk zijn 'het sprookjesbos' en 'alles is eetbaar'.



Het rode appelgebakje van Esmee is deze maand bij ons verkrijgbaar voor € 2,85

W W W . B A K K E R I J V A N H E E S W I J K . N L

Duurzaamheid



HELP JIJ MEE HET GEBRUIK VAN PLASTIC TE VERMINDEREN?

Bij de bakkerij streven we ernaar om ons steentje bij te dragen aan een duurzamere wereld. Daarom hebben we besloten om plastic hergebruik te stimuleren. Wanneer jij bij ons langskomt met je eigen (herbruikbare) broodzak krijg je 0,10 € korting op je brood. Op deze manier hebben we al meer dan 15.000 plastic zakken bespaard!

SPAAR MEE VOOR 50% KORTING OP GEBAK

Veerle Baken (foto rechts) is medewerker in de winkel in Valkenswaard en kwam onlangs met het goede idee om duurzamer om te gaan met niet-verkochte banket.



Klanten die gebak of vlaaien bij ons kopen krijgen per 5 euro een sticker op hun gebakkaartje. Is je kaart vol? Dan mag je op **zaterdag tussen 15.30 uur en 17.00 uur met 50% korting** gebak komen uitzoeken.*

* Actie loopt t/m 31 december 2023. Bestellen niet mogelijk.

Schrijf in je agenda!

BIER IN 'T BOS

Wanneer? **Zondag 10 september**

Waar? **Openluchttheater**

De Hunnebergen (Luyksgestel)

Op de vijfde editie van het gezellige bierfestival *Bier in 't Bos* kan je jezelf trakteren op een ambachtelijk gebrouwen bierje en een worstenbroodje van Bakkerij van Heeswijk. Natuurlijk zijn onze worstenbroodjes gevuld met gehakt van Slagerij 't Landleven uit Bladel!



BAK EEN TAART EN WIN!

Wanneer? **Zaterdag 14 oktober**

Waar? **Bakkerijmuseum**

(Luyksgestel)

Het Bakkerijmuseum in Luyksgestel bestaat 50 jaar en viert dat met een taartenbakwedstrijd. Kom op zaterdag 14 oktober tussen 14:00 uur en 15:00 uur met je zelfgebakken appeltaart naar het museum en laat deze proeven door een professionele jury. Alle deelnemers ontvangen een goodie bag en de winnaar krijgt één jaar lang gratis brood van ons*.

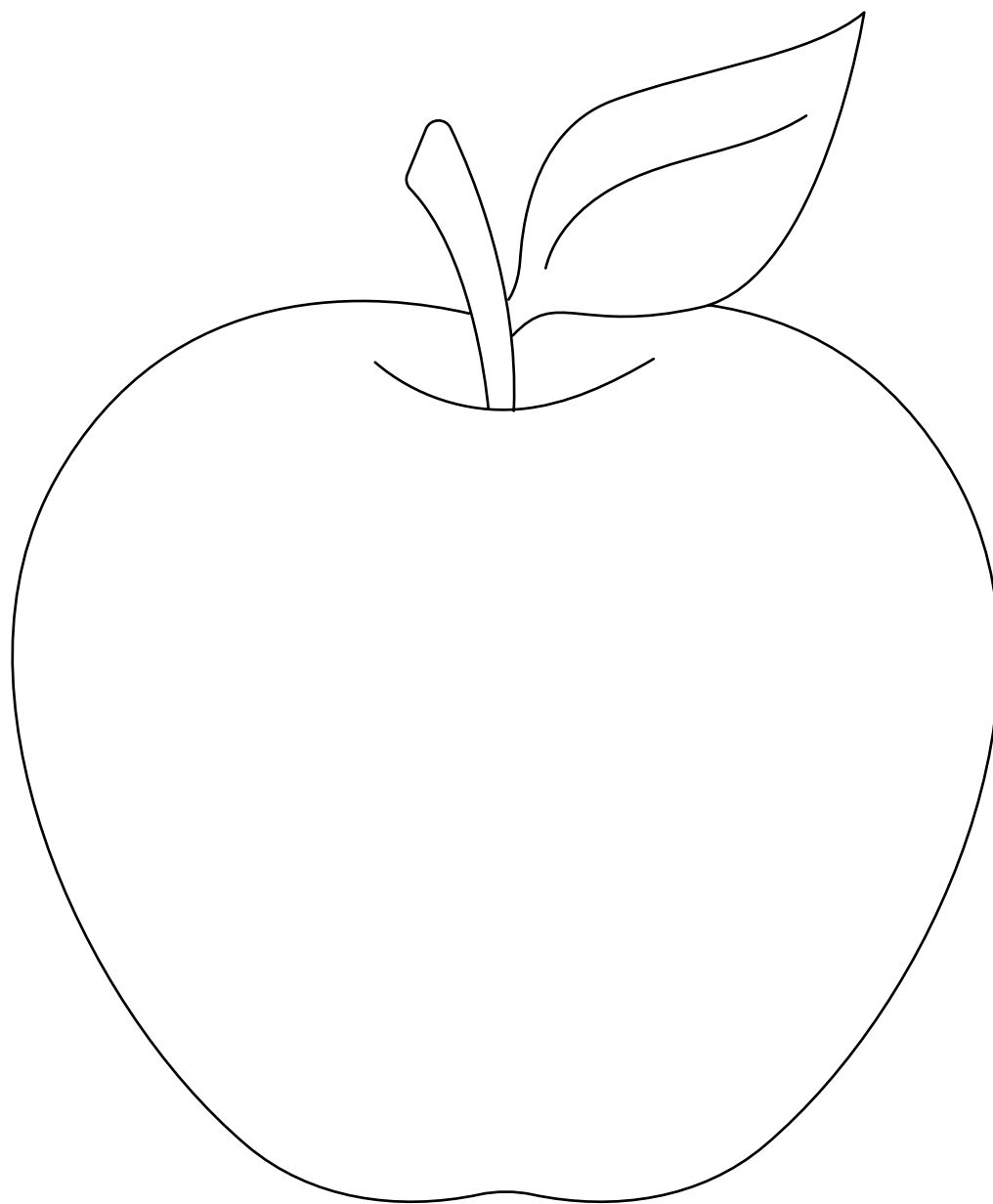
* Zie voorwaarden op www.bakkerijvanheeswijk.nl



W W W . B A K K E R I J V A N H E E S W I J K . N L

Kleurplaat

**Breng je kleurplaat terug naar een van onze winkels en krijg een appelteutje!
Bovendien maak je kans om een daguitstap naar een pretpark te winnen.**



Naam:

Leeftijd:

Telefoonnummer:

Recepten

BLADER- DEEG- HAPJES

**MET GECARAMELISEERDE UI,
APPEL EN (GEITEN)KAAS**



Nodig:

Voor 16 stuks:

- > 4 plakjes diepvriesbladerdeeg
- > 3 kleine of 2 grote rode uien
- > 1 appel
- > 1 pakje met geitenkaasschijfjes of pittige geraspte Gruyère of oude kaas
- > een paar takjes verse tijm
- > olijfolie

Doen:

1 Snijd de plakjes diepvriesbladerdeeg in vieren (4 vierkantjes) en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de randen van elk vierkantje met olijfolie.

2 Snijd de uien in ringen en bak deze in olijfolie tot ze mooi bruin gecarameliseerd zijn. Bestrooi de uien met peper en zout, schep ze op een bord en zet ze even apart.

3 Schil de appel en snijd hem in 32 dunne schijfjes. Bak deze schijfjes in dezelfde koekenpan met wat extra olijfolie tot ze goudbruin zijn.

4 Leg nu op het midden van elk vierkantje een hoopje ui, 2 schijfjes appel en een paar stukjes (of wat geraspte) kaas. Strooi er verse tijm over en bak de hapjes in 15-18 minuten goudbruin.

W W W . B A K K E R I J V A N H E E S W I J K . N L

Recepten

WENTEL- TEEFJES

MET GEBAKKEN APPELTJES



Nodig:

- > 4 sneetjes (oud) brood
- > 4 eieren
- > een scheut melk
- > een flink snuifje kaneel
- > 1 eetlepel basterdsuiker
- > 2 appels
- > boter

Doen:

1 Meng de melk met de eieren en klop dit los. Snijd de appels in mooie dunne schijfjes (met schil is mooier en gezonder, maar als je daar niet van houdt dan schil je de appels) en hussel ze door de kaneel en suiker.

2 Zet twee koekenpannen met een flinke klont boter op matig vuur. Bak in de ene pan de appeltjes. Haal de sneetjes brood door het eimengsel. Bak ze in de andere pan aan beide zijden tot ze mooi goudbruin zijn.

*Eet ze direct
wanneer ze warm zijn!
Serveer met de
gebakken appeltjes.*

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

ZELFGEMAAKTE APPEL- STROOP



Nodig:

- > 2,5 kilo zoete appels
- > 250 ml water
- > 250 gram donkerbruine basterdsuiker

Doen:

1 Spoel de appels heel goed af en droog ze daarna met een schone theedoek. Ontdoe de appels van steeltjes en kroon en snijd ze in stukken. Doe de appels samen met het water in een grote pan en laat ze in 50 minuten tot moes koken.

2 Zet een groot vergiet in een grote pan, leg daarin een kaasdoek en laat de appelmoes circa 24 uur uitlekken. Knijp tussendoor een paar keer flink uit.

3 Schep voorzichtig de overgebleven appelmoes uit de doek. Verhit het sap met de suiker en kook het op een laag vuurtje (zonder deksel) zodat het stroperig wordt: dit duurt ongeveer 60 minuten. Als een druppel in een draadje van de lepel valt is de stroop klaar!

W W W . B A K K E R I J V A N H E E S W I J K . N L

Smaak van 't seizoen (van 28 augustus t/m 30 september)

DE NIEUWE APPELTJESOOGST



Appelkwarkgebakje
€ 2,85



**Appeltjes-
brood**
€ 4,35



**Appelcitraen-
muffin**
€ 2,10

*Start het
schooljaar met een
gezonde volkoren
boterham!*



**Pitten
volkoren**
~~€ 3,90~~ nu € 3,20

Begin het nieuwe schooljaar goed!



Appelteutje
~~€ 2,90~~ nu € 2,60
(28 augustus t/m 30 september)



Appelcaramelvlaai
~~€ 20,50~~ nu € 18,00
(28 augustus t/m 30 september)



Speltnackers
~~€ 2,35~~ nu € 2,00
(28 augustus t/m 30 september)



Caramelco
€ 3,95
(28 augustus t/m 30 september)

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL