

RECEPTENFORMULIER EET VOOR FLEVOLAND ALS EEN CHALLENGE PIONIER!

Naam Kok:

Naam Restaurant:

E-mail:

Naam Recept:

INGREDIENTEN	GEWICHT (GR)	PRODUCENT	LEVERANCIER	AFKOMSTIG UIT FLEVOLAND? JA/NEE
Paddenstoelen				
Soja				

VOORGERECHT

HOOFDGERECHT

SNACK

ANDERS, NAMELIJK

TUSSENGERECHT

NAGERECHT

TUSSENDOORTJE

Geef hier een toelichting over de bereidingswijze. Houdt het zo kort mogelijk maar wees wel duidelijk.

Wel goed om ook iets te vertellen over het tot stand komen van het gerecht. Bijv. door wie of wat je je hebt laten inspireren en let op dat originaliteit een factor is die ook beoordeeld wordt.

Algemeen:

Let op! Al deze onderstaande punten worden door de jury meegewogen in hun beoordeling.

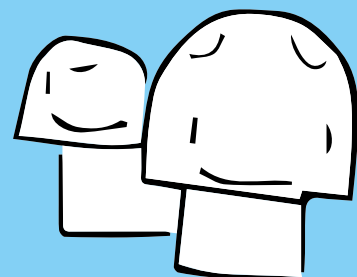
Heb je bij het bedenken en uitwerken van dit gerecht rekening gehouden met de 5 principes van Dutch Cuisine? <http://dutch-cuisine.nl/over-dutch-cuisine/#post-299>

Zo ja, hoe?

Restverwerking

Nose to tail

Dierenwelzijn



Heb je op een andere manier nagedacht over hoe het gerecht bijdraagt aan landschap en natuur?

Welke beschrijving geef je het gerecht op de menukaart?

Let op dat juist het op een leuke manier benoemen (Storytelling) ook meetelt bij de beoordeling.

Zou je van dit gerecht een makkelijke “huis, tuin en keuken-versie” kunnen maken?

Ja

Nee

Denk je dat je vaker van deze specifieke Flevolandse ingrediënten gebruik zou maken als deze goed verkrijgbaar zouden zijn?

Ja

Nee

Wat kost het gerecht?

€



Vergeet niet om één of meer duidelijke foto(s) van het gerecht mee te sturen. Ook deze tellen mee in de beoordeling, zowel de opmaak als de foto zelf...

Stuur dit formulier voor 17 september 2019 naar etalseenpionier@flevoland.nl