



Een heerlijk ambachtelijk druivenijsje

Er komen steeds meer streekproducten in het Midden-Delflandgebied, van verse tomatensoep tot jam. De liefhebber van een lekker druivenijsje moest echter elders op zoek. Maar nu niet meer. De fa-

milie Jansen (zie foto) van druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht in Den Hoorn heeft samen met de Maassluisse ijsmaker Jeroen Greydanus druivenijs gemaakt. „Gemaakt met sap van biologische druiven,”

zegt Hilde Jansen. „Er wordt van twee druivenrassen gebruik gemaakt: de Muskaat van Alexandrië en de Blauwe Emiel. Het is puur natuur, zonder smaak- of geurstoffen.” FOTO FRED NUIS