

Valk VOOR THUIS

VALKVOORTHUIS.NL • VALKWIJN.NL • VALKSLAGERIJ.NL • VALK VERSMARKT

Het shopping magazine van

Valk Exclusief NR. 01 | 2025

NIEUW
neem gratis mee

SLAPEN

is heilig voor
Puck van der Valk

KOFFIE

en het lekkerste
moment om het
te drinken

WIJN

met de feestdagen
voor elk budget



6X JOUW HUIS WINTERPROEF • GOURMET MUST-HAVES • NAJAARSRECEPTEN
STIJLVOL PROOSTEN • VALK VERSMARKT UITBLINKERS • KERSTORNAMENTEN

PRIKKEL JE ZINTUIGEN



Discover a blend of herbal wonder

puKka
ORGANIC & FAIR



Uitgever

Van der Valk Media &
Publicatie BV

Hoofdredactie

Anneloes Schohaus

Redactie en productie

Marjolein Jansen
Beau van Pamelen
Michelle Fokker

Productie & Vormgeving

Van Loenen Reclame-
adviesbureau BV
Wanya Dop
Lara van der Lugt

Fotografie

Floor van Koert
Beau van Pamelen
Latifah Osazee

Druk

Senefelder Misset

Informatie adverteerders

071-561 49 19 | optie 1
media@voorschoten.valk.nl

Een leuk idee voor het volgende Valk Magazine?

Tips en suggesties zijn welkom
via redactie@valkexclusief.nl

Volg ons op Instagram

@valkexclusief

Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen en/of op enigerlei wijze worden gereproduceerd zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Valk Exclusief is met de grootst mogelijke zorg samengesteld. Van der Valk Media & Publicatie is niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden in deze uitgave.

Quality Time at Home.



Big Green Egg®



8 EEN WARM
KOFFIEMOMENT
Met baristakampioen Jeroen

16 WAKKER WORDEN MET
Puck van der Valk

30 STIJLVOL PROOSTEN
Met Jan Jaap van Weering

38 NAJAARSWIJNEN
Onder de €10, €25 en €100,-

50 UITBLINKERS
Favorieten uit de
Valk Versmarkt

68 MUST-HAVES
Voor het kerstdiner- en ontbijt

Alle producten in dit magazine zijn verkrijg-
baar bij een van onze webshops of de Valk
Versmarkt aangegeven met een van de
onderstaande symbolen.

 [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)

 [Valkslagerij.nl](https://www.valkslagerij.nl)

 [Valkwijn.nl](https://www.valkwijn.nl)

 [Valk Versmarkt in Voorschoten](https://www.valkversmarkt.nl)

EEN WARM KOFFIEMOMENT

MET BARISTAKAMPIOEN JEROEN VELDKAMP

Wanneer de dagen korter worden en de avonden langer, zoeken we warmte in kleine rituelen. Een goed kopje koffie hoort daar volgens voormalig baristakampioen Jeroen Veldkamp absoluut bij. “Voor mij is koffie een manier om mensen bij elkaar te brengen. En in de donkere maanden beleef je dat nog intenser.”

Tekst: Marjolein Jansen | Fotografie: Pim Ras, Latifah Osazee, Emiro Smolders, Shutterstock



KOFFIE

HOE HET BEGON

Zijn liefde voor koffie ontstond ruim 35 jaar geleden, tijdens een stage in het Rosarium in Amsterdam. “Daar stond een van de eerste espressomachines van Nederland. Wanneer ik gasten voor het eerst een cappuccino op Italiaanse wijze schonk, waren ze compleet verrast,” herinnert hij zich. “Die enthousiaste reacties grepen me, en toen wist ik: dit wordt mijn vak.”

VAN FILTERPOT NAAR FEESTELIJK KOPJE

Sindsdien heeft Jeroen de koffiewereld enorm zien veranderen. De grootste omslag? De stap van de gezamenlijke filterpot naar individueel zetten. “Eerst kwamen de pads, daarna de cups. Ineens kon iedereen thuis zijn koffie precies zo drinken als hij wilde: sterker of zachter, met of zonder melk. Dat was revolutionair. Tegenwoordig draait het vooral om het verfijnen van smaak en om kwaliteit en duurzaamheid.”



Toch mist hij soms het samen drinken. “Vroeger zat je met elkaar rond die filterpot. Nu zie je in kof-fiezaken vaak mensen alleen achter hun laptop. En dat is jammer, want koffie kan juist verbinden.” Tegelijkertijd ziet hij ook de winst. “Qua smaken en mogelijkheden is er ongelooflijk veel bijgekomen. Iedereen kan nu precies de koffie drinken die hij of zij lekker vindt. Dat is natuurlijk prachtig.”

DE EERSTE BARISTAKAMPIOEN

Dat hij ooit de allereerste officiële baristakampioen van Nederland zou worden, had Jeroen nooit kunnen voorspellen. “Tijdens het kampioenschap moesten we vier espresso's, vier cappuccino's en vier recepten met koffie maken. Tot mijn verbazing won ik – en ineens had ik die titel. Zo werd ik de eerste herkenbare barista van Nederland, en dat was ontzettend leuk.”

CUPS ALS UITKOMST

Thuis kiest Jeroen het liefst voor versgemalen bonen, maar hij



begrijpt de waarde van gemak. "Niet iedereen wil 's ochtends bonen malen en met temperaturen spelen. Soms wil je gewoon snel een goede kop koffie. En dáár zijn cups ideaal voor," legt hij uit.

Het grote voordeel is volgens hem de constante kwaliteit. "De maling en de dosering zijn perfect afgestemd, waardoor je altijd hetzelfde resultaat krijgt. Je hoeft er niet over na te denken, en dat vind ik echt een pluspunt." De cups, zoals die van Valk Voor Thuis zijn een uitkomst voor een goede snelle kop koffie. "Ze zijn er in allerlei smaken, zodat iedereen thuis zijn favoriet kan kiezen. En het mooie is: je kunt ze makkelijk combineren met feestelijke siropen of een scheutje Tia Maria. Dan maak je er in een handomdraai een echte winterspecial van."

FEESTELIJKE TIPS VOOR THUIS

Voor wie met de feestdagen indruk wil maken, heeft Jeroen goede tips.



"Een cappuccino met honing en kaneel is heerlijk winters. Teken met honing een figuurtje op het schuim en strooi er kaneel over. Dan heb je niet alleen smaak, maar ook meteen een beetje latte art. Dat voelt feestelijk."

Ook siropen zijn volgens hem ideaal in de koude maanden. "Hazelnoot, chocolade, specerijen – allemaal smaken die perfect bij kerst passen. Voor een cappuccino of latte macchiato giet je eerst wat siroop in het glas, dan de warme melk en daarna de espresso. Zo krijg je drie mooie lagen. Heel eenvoudig, maar het ziet er mooi uit."

Zelf experimenteert hij graag met de presentatie. "Glaswerk bepaalt de sfeer. Serveer je latte eens in een champagneglas of maak een mini macchiato in een portglaasje. Het oogt klein en elegant en maakt het koffiemoment meteen feestelijk. Zo'n drankje is de perfecte afsluiter van een lang diner."



**JEROEN
VELDKAMP**
Baristakampioen

Als eerste baristakampioen van Nederland en pionier in de koffiewereld bracht hij zijn passie tot leven met vernieuwende concepten bij onder meer Douwe Egberts en als medeoprichter van CoffeeLab. Tegenwoordig is hij ondernemer bij SMELT Maarheeze, waar horeca, gemeenschap en beleving samenkomen



Shop koffie bij
Valkvoorthuis.nl

Eindeloos varieëren



Scan voor
Inspiratie



MONIN®

Shop Monin bij
Valkvoorthuis.nl

LAMBERTZ & VISSER

EST 1987

Chocolade · Zoetwaren · Koek · Delicatessen · Dranken · Souvenirs



Chocoladerepen op maat

Bij Lambertz & Visser ontwikkelen we luxe chocoladerepen met een wikkel die volledig aansluit bij jouw stijl en verhaal. Of het nu gaat om een relatiegeschenk, een cadeautje of een feestelijk moment, wij zorgen dat jouw reep eruit springt. Kleine oplages, snel geleverd en altijd op maat gemaakt.

Vorig jaar maakte Van der Valk al indruk met hun eigen kerstreep. Dit jaar kan jij hetzelfde doen! Verras klanten, gasten of relaties met een persoonlijk geschenk dat gegarandeerd een glimlach oplevert.

*De specialiteiten groothandel
die keer op keer verrast*



DOUWE EGBERTS



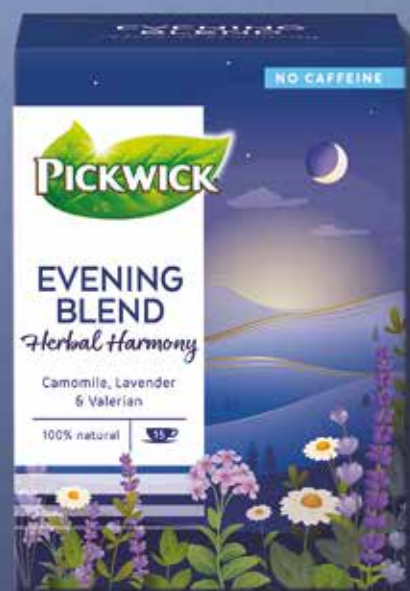
Koffie delen is een mooi moment delen.



NIEUW



EVENING
BLEND



Pickwick Evening Blend is perfect voor een ontspannen moment in de avond na een drukke dag. Verkrijgbaar in twee heerlijke smaken!

FAVORIET

CAFÉ GLACÉ

VOOR 2 GLAZEN

200 ml slagroom
1 eetlepel oploskoffie
2 bolletjes vanille-ijs
2 bolletjes koffie-ijs
Karamelsaus (zelfgemaakt of kant-en-klaar)
2 kletskoppen of andere knapperige koekjes

BEREIDING

Klop de slagroom en roer de oploskoffie erdoor. Verdeel de slagroommix over twee mooie glazen. Schep in elk glas één bolletje vanille-ijs en één bolletje koffie-ijs en schenk er royaal karamelsaus over. Garneer met een knapperig kletskoekje.

SERVEERTIP

Serveer met een lange lepel en een espresso ernaast – precies zoals Truus van der Valk hem graag eet.



Shop koffie bij
Valkvoorthuis.nl

DÉ FAVORIET VAN TRUUS VAN DER VALK

Een dessert dat je eenvoudig thuis maakt, maar dat eruitziet én smaakt alsof het rechtstreeks uit een restaurant komt. Romig, knapperig, zoet en met een vleugje koffie. Café Glacé is een glas vol verwennerij en perfect na een diner of gewoon als luxe tussendoortje. Niet voor niets is het de favoriet van Truus van der Valk – en dat zegt genoeg!

WAKKER WORDEN MET PUCK

Voor Puck van der Valk begint een goede dag met een goede nacht. "Mijn slaap is heilig," lacht ze. Als leidinggevende in het restaurant van Hotel Deventer heeft ze drukke avonddiensten. Ze weet dus hoe belangrijk het is om écht uit te rusten.

Tekst: Marjolein Jansen | Fotografie: Floor van Koert

Locatie: Hotel Houten-Utrecht



Daarom tovert ze haar slaapkamer om tot een plek met het comfort en de sfeer van een hotel. Met haar tips breng je datzelfde gevoel bij jou thuis.

Minimaal acht uur slapen is voor Puck echt een must. “Dat geeft me de energie die ik nodig heb om mezelf te zijn. Ik ben extravert, altijd onder de mensen en omdat ik vaak avonddiensten draai in het hotel moet ik echt goed opgeladen zijn.”

Puck werkt in Hotel Deventer samen met haar zus Roos: “Dat is ontzettend leuk, we vullen elkaar goed aan. En eigenlijk spring ik overal bij: van het aansturen van het restaurant tot bedden afhalen. Geen dag is hetzelfde.”

Naast haar werk is ze ook druk met haar studie. Na haar bachelor Marketing en Commu-

nicatie begon ze aan de Artemis Academie in Amsterdam – hogeschool voor trend forecasting, styling en art direction – waar ze zich verdiept in styling en conceptontwikkeling. Puck: “Ik zou het geweldig vinden om mijn creativiteit ook in het hotelleven te gebruiken.”

HET GEHEIM

Ondanks haar volle agenda houdt Puck vast aan haar avondritueel. “Eerst een warme douche, daarna de telefoon zoveel mogelijk aan de kant. Mijn slaapkamer is mijn rustplek. Ik hou van een nette, warme en gezellige sfeer: een hoogpolig kleed, mooi plaid op mijn bed, geurkaarsen en sierkussens. En natuurlijk een fijn dekbed en een kussen waarin je helemaal wegzakt.”

’s Winters kruipt ze graag onder flanellen overtrekken, in de zomer gaat ze voor luchtig katoen. “Toch heb ik het liefst altijd een wat zwaarder dekbed, dat voelt geborgen. En een vleugje lavendelspray op mijn kussen helpt me net wat sneller ontspannen.”

DE PERFECTE OCHTEND

Het liefst wordt Puck wakker vóór haar wekker. “Dan trek ik mijn badjas en sloffen aan en begin ik rustig met een warme douche. Ontbijten doe ik uitgebreid: soms heel Hollands met kaas of hagelslag, soms wat luxer met een omelet of burrata. Koffie drink ik niet, ik start de dag altijd met een groot glas water.”

Ook muziek hoort bij haar ideale ochtend. “Ik zet een willekeurige playlist aan, maakt niet uit welke. Muziek maakt me vrolijk en geeft me de juiste energie voor de dag. Pas na het douchen en ontbijten kijk ik op mijn telefoon wat er moet gebeuren. Zo begin ik ontspannen en positief.”

MUST-HAVES

Wat voor Puck onmisbaar is in de ochtend? “Een zachte badjas, warme sloffen en grote handdoeken. Met warme kleuren en zachte materialen creëer ik de rustige sfeer die ik zo fijn vind. Zo wordt mijn slaapkamer echt een plek waar ik elke avond naar uitkijk en haal ik het hotelgevoel naar huis.”



Shop slaapmateriaal op [Valkvoorthuis.nl](https://valkvoorthuis.nl)



NIX18

IMPORTED BY
VINITES
WINE LOVERS SINCE 1979

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



SPARKLING PINK GRAPEFRUIT

Gemaakt met ingrediënten van *natuurlijke* oorsprong, waaronder met de hand geplukte rode en roze GRAPEFRUIT. Een explosie van *verse* grapefruit, gebalanceerd met de *zachte* tonen van roze grapefruit. De perfecte hoeveelheden koolzuur en sap zorgen voor de ideale basis om premium tequila's, vodka of een *verfrissende* spritz aan te vullen. Probeer het zelf eens voor een perfect Paloma cocktail!

PERFECT PALOMA

- 1 - Vul het glas met ijsblokjes en schenk er 50ml tequila in.
- 2 - Vul aan met 150ml Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit.
- 3 - Roer voorzichtig en garneer met een schijfje roze grapefruit.
- 4 - Cheers!



CADEAUTIPS

VOOR ULTIEME ONTSPANNING



Valk Beauty essentials
Prijs €7,99



Valk Beauty handzeep
Prijs €6,95



Valk Scent geurset
Prijs €72,90



Valk Exclusief badjas
Prijs €79,95



Valk Exclusief pantoffels
Prijs €49,95



Valk Exclusief handdoek
Prijs €13,50



Shoppen doe je op
[Valkvoorthuis.nl](https://valkvoorthuis.nl)

LICHT & KNUS

ZO MAAK JE JE HUIS WINTERPROEF

“Ik ben een echt seizoenenmens,” vertelt interieurstylist **Ineke Roosen**. “In de lente en zomer leef ik op, maar zodra de lucht kouder wordt, krijg ik zin om mijn regenlaarzen aan te trekken en het bos in te gaan. En elk jaar hoop ik toch weer op sneeuw.” Haar liefde voor de seizoenen vertaalt ze naar interieur. Want juist in de donkere maanden is er niets fijner dan een huis dat licht, warm en knus aanvoelt.

Tekst: Marjolein Jansen | **Fotografie:** Floor van Koert, Latifah Osazee, Essentials, Noortje Dalhuijsen
Locatie: Parijs Suite Hotel Houten-Utrecht



Hotel Oostzaan-Amsterdam

“VEEL MENSEN DENKEN ALLEEN AAN DE PLAFONDLAMP, MAAR LICHT WERKT JUIST IN LAGEN”

LICHT IN LAGEN

Verlichting is volgens Ineke dé sleutel tot een gezellig winterinterieur. “Veel mensen denken alleen aan de plafondlamp, maar licht werkt juist in lagen. Combineer wandlampen, vloerlampen en tafellampjes. Zet eens een spot op een bloemstuk of laat een bakstenen buitenmuur van onderaf aanlichten – dat geeft direct sfeer.”

Ze tipt om te kiezen voor lampen die zelfs zonder dat ze branden al warmte uitstralen. “De verlichting van Maretti heeft bijvoorbeeld zo’n rijke uitstraling. Daarmee voeg je niet alleen licht toe, maar ook karakter aan je interieur.”

DE NATUUR ALS INSPIRATIEBRON

Waar Ineke haar ideeën vandaan haalt? “Uit de kleine dingen,” zegt ze. “Een wandeling door de natuur, een warme cappuccino in een café, bladeren door een magazine. Maar ook de seizoenen zelf: de kleuren van vallende bladeren of het lage winterlicht. Die sfeer probeer ik binnen te halen.”

Dat doet ze onder meer door haar huis in de winter nét iets anders in te richten. “Ik wissel mijn kussens, leg een warmer plaid op de bank en gebruik meer kaarsen. Het zijn kleine veranderingen, maar ze maken een wereld van verschil.”



WARME TEXTUREN EN KLEUREN

Naast licht spelen texturen en kleuren een grote rol. “In de winter gaan we automatisch naar warme tinten,” vertelt Ineke. “Maar let op dat je het niet te donker maakt. Een wit wollig kussen of een lichtere kaars houdt het fris.” Bouclé, wol en harige materialen zijn op dit moment populair. “Dat aabare zie je overal terug, van plaids tot kussens. Mensen zoeken letterlijk warmte in hun interieur.”

INTERIEUR

DE KERSTBOOM STYLEN

De kerstboom is volgens Ineke een echte sfeermaker. “Steeds meer mensen kiezen voor ornamenten die iets over henzelf vertellen: een popcornbal, een dier of een lolly. Dat maakt je boom uniek en persoonlijk. Hou de basis rustig – bijvoorbeeld met champagne- of zandkleurige ballen – en voeg er één of twee accentkleuren aan toe.”



OMARM HET SEIZOEN

Voor Ineke gaat het in de winter niet alleen om wat je ziet, maar om de hele beleving. “Zet een kaneelgeurkaars aan, trek de gordijnen dicht en drink een kop rooibos thee op de bank. Dát is de magie van de winter: je huis zo inrichten dat je elk seizoen volop beleeft.”



Hotel Houten-Utrecht

TRENDS MET LEF

Naast zachte materialen ziet Ineke nog een duidelijke trend: ambacht en tactiliteit. “Papier-maché lampen, ruwe steentexturen, meubels met een handgemaakt karakter. Interieurs blijven neutraal, maar krijgen steeds vaker een speels accent, bijvoorbeeld met een opvallende poef of lampenkap.”

Ook behang is weer helemaal terug. “Niet alleen van wand tot wand, maar juist in lijsten als kunstwerk. Behangmerk Arte heeft prachtige structuren die diepte en warmte geven. Voor de durfals zelfs op het plafond – dat voelt als een warme deken over je heen.”

WINTER READY IN 5 STAPPEN

Voor wie meteen aan de slag wil, geeft Ineke vijf snelle tips:

- Kies één eyecatcher, zoals een kerstboom of een bloemstuk.
- Ruil zomerse details in voor winterse – citroenen maken plaats voor dennenappels.
- Combineer verschillende kussens: rond, fluffy, met patroon.
- Vergeet het vloerkleed niet: warmte aan je voeten én meer sfeer.
- Gebruik spiegels om daglicht te weerkaatsen.



INEKE ROOSEN

Interieurstylist

Ineke Roosen is interieurstylist en eigenaar van IR Ontwerp. Met haar creatieve oog en gevoel voor sfeer weet ze interieurs tot leven te brengen – van particuliere woningen tot grote projecten. Zo verzorgde ze onder meer de styling van Valk Exclusief hotels Zuidas, Heerlen en Maastricht, waar haar signatuurstijl duidelijk terug te zien is.



Shop interieur op
Valkvoorthuis.nl

W&S
WINE & SPIRITS
COMPANY
Enjoy together

Geen 18, geen alcohol



*Druifsoorten:
Corvina en Corvinone
& Rondinella*

*Diep granaatrood. Aroma's van
zwarte rijpe kersen, jam, vanille,
drop en ceder hout. Mooie volle
body, krachtig en warm en zuivere
tonen van cacao en specerijen.*

*Wijn & Spijs combinatie voor thuis:
Rood vlees, Stoofschotels &
Harde kazen*



DIT ZIJN WIJ

SPECIALIST

Met meer dan 20 jaar ervaring en 3500+ producten bedienen we de horeca markt in 45 landen.

INNOVATIEF

Wij ontwikkelen voortdurend producten en concepten en zetten de trends.

WOW

Wij ontwerpen producten met 'wow'-factor. Voor ons staat dit voor sensationale presentaties, die leiden tot onvergetelijke momenten.



STYLE POINT



CADEAUTIPS VOOR INTERIEUR LIEFHEBBERS



Behang Arte
Prijzen op aanvraag

Berber grainy kussen
Malagoon Prijs €49,95



Primitive gebreid kussen
Malagoon Prijs €49,95



Plaid gerecycled wol
Malagoon Prijs €69,95



Nimba Jute wollen vloerkleed
Malagoon Prijs €119,95



Zapotec plaid
Malagoon Prijs €59,95



Shop alle items op
Valkvoorthuis.nl



Mokoh vloerkleed
Malagoon Prijs €299,95





ONTDEK DE *wereld* IN JE EIGEN KEUKEN



De lekkerste curry, stoofschotel, dahl of soep maak je met onze World Spice Blends. Zo voeg je met gemak échte smaken van over de hele wereld toe aan je gerecht. Gemaakt van kruiden en specerijen van de beste kwaliteit, zonder toegevoegd zout. En omdat wij ook nog een extra stapje voor de natuur zetten, wordt kokkerellen nog leuker. Ontdek alle smaken op [verstegen.nl](https://www.verstegen.nl)

Met **Verstegen** voeg je écht wat toe.



HOE HOUD JE EEN GLAS VAST?



Wijn drinken doen we wereldwijd met één universele regel: je houdt je glas vast bij de steel. Volgens etiquette-expert Jan Jaap van Weering is dat geen loze formaliteit, maar een kwestie van uitstraling en respect – voor de wijn, voor de sfeer én voor elkaar. Hij legt uit hoe je een glas correct vasthoudt in verschillende situaties.

Tekst: Marjolein Jansen | Fotografie: Noortje Dalhuijsen
Illustraties: Shutterstock

BIJ DE STEEL

De basisregel is simpel: houd een glas vast bij de steel, als het een steel heeft. Drie vingers tegen de steel, de duim ertegenaan en de pink ontspannen. "Zo voorkom je dat de wijn opwarmt door je hand én dat er vette vingers op het glas komen", zegt Jan Jaap. "Dat glas is gepoleerd, dus houd het schoon uit respect voor de bediening én de beleving." Let ook op lipafdrukken. "Neem een slokje water en lik je lippen voordat je drinkt. Dan blijft je glas netjes."

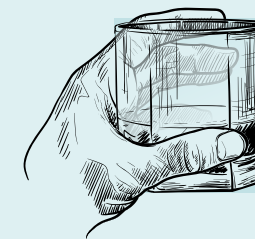


BIJ EEN PROEVERIJ

Tijdens een wijnproeverij houd je het glas juist onderaan vast, bij de voet. "Op die manier vermijd je dat parfum, aftershave of lichaamsgeur de geur van de wijn beïnvloeden." Maar: aan tafel wordt dit al snel als overdreven ervaren. "Gebruik deze houding dus alleen bij échte proeverijen."

DE PINK

Steek je onbewust je pink uit? Liever niet. Vroeger deden dames dit om te voorkomen dat hun mouw het glas raakte., vertelt Jan Jaap. "Later werd het een suggestief signaal: dat je na het diner misschien nog iets anders wilde dan een dessert met de persoon die tegenover je zit, als je begrijpt wat ik bedoel. Hoe dan ook: tegenwoordig is het gewoon *not done*."



GLAS ZONDER STEEL

Ook een glas voor water of sterke drank houd je niet met je hele hand vast. "Gebruik twee of drie vingers en de duim, afhankelijk van de grootte van het glas," legt Jan Jaap uit. "De pink is ingetrokken."

WELKE HAND?

Aan tafel drink je met de hand die voor jou het prettigst is. Maar een toast breng je altijd uit met je rechterhand – die richt je dan symbolisch vanuit het hart omhoog. Sta je op een receptie? Dan houd je je glas in je linkerhand, zodat je je rechterhand vrij en droog houdt om iemand een hand te geven.



JAN JAAP VAN WEERING

Etiquette-expert

Jan Jaap van Weering is Etiquette-expert en helpt al meer dan 15 jaar bedrijven en particulieren met professionele en stijlvolle omgangsvormen. Daarnaast is hij vaste columnist voor het Valk Exclusief Magazine.



Shop glazen op
Valkvoorthuis.nl

STIJLVOL PROOSTEN

MET GLASWERK DAT SCHITTERT



Whiskeyglas. Tijdloos
en stoer. **Spiegelau**
Prijs €8,95 per 2 stuks



Martini glazen set. Klassiek en
verfijnd. **Pasabahce**
Prijs €46,95 per 12 stuks



Wit wijnglas
Licht en elegant.
Schott Zwiesel
Prijs €24,95 per stuk



Bordeaux wijnglas
Mondgeblazen en krachtig. **Zalto**
Prijs €95,00 per 2 stuks



Shop alle items bij
Valkvoorthuis.nl



M I R A V A L
THE ART OF ROSÉ



Geen 18, geen alcohol

EEN GLAS WIJN BIJ CHÂTEAU ROZIER

Frans wijnhuis Saby levert al meer dan vijftig jaar Château Rozier-wijnen aan Van der Valk: een volle, elegante rode wijn. De perfect fles voor tijdens een kerstdiner. Nu zijn het wijnhuis en eigen *caveau* in Saint-Émilion, Bordeaux ook zeker een bezoek waard.

Tekst en fotografie: Anneloes Schohaus

Wie aan Bordeaux-wijnen denkt, denkt onder meer aan Saint-Émilion, een wijnstreek op zo'n veertig kilometer ten oosten van de Franse stad Bordeaux. Saint-Émilion is een appellation (AOC) – een beschermde herkomstbenaming voor wijn – die bekendstaat om zijn rode wijnen, vooral gemaakt van de blauwe druiven Merlot en Cabernet Franc. Het gebied wordt beschouwd als een van de belangrijkste gebieden binnen Bordeaux.

Een familie die al meer dan tweehonderd jaar wijnen maakt in de Franse wijnstreek, is de familie Saby. Hun verhaal begon in 1785 toen het eerste perceel werd aangekocht aan de voet van de heuvel in Saint-Laurent-des-Combes. Tot op de dag van





“WIJ VOLGEN
WEL DE
EVOLUTIE
VAN ONZE
GASTEN,
WANT
SMAAK VER-
PLAATST.”

vandaag staat het perceel bekend als *Château Rozier*, vernoemd naar Abbé Rozier, die in 1760 de eerste moderne wijnhandleidingen schreef.

Negen generaties later worden er nog steeds wijnen gemaakt onder de naam *Château Rozier* – nu onder leiding van de broers Jean Christophe en Jean Philippe Saby. Sinds 1975 worden *Château Rozier*-wijnen in de Van der Valk-hotels geschonken. In de afgelopen vijftig jaar is er geen wijnkaart geweest zonder de – inmiddels bekende – volle, elegante rode wijn uit Saint-Émilion.

“Mijn broer en ik maken niet dezelfde wijn die onze grootvader vijftig jaar geleden maakte”, vertelt Jean Philippe Saby. “Maar wij volgen wel de evolutie van onze gasten, want smaak verplaatst.”

Waar de broers na de overname 16 hectare grond hadden om druiven te verbouwen, is dat in de afgelopen jaren gegroeid naar 40 hectare in alleen al Saint-Émilion. Saby: “We hebben dus meer percelen en meer types

terroir. Dit maakt het mogelijk om constant de beste kwaliteit te leveren.”

Wie enthousiast is over *Château Rozier*-wijn, kan naar Van der Valk, maar ook naar het Franse dorp in de Bordeaux-streek voor een bezoek aan het wijnhuis. *Château Rozier* heeft een ware caveau – een kelder met oude kunstgalerie als verleden – in het hart van Saint-Émilion met een terras sinds de zomer van 2025. Deze culinaire aangelegenheid wordt gerund door Jean Philippes vrouw Kim.

Voor de caveau op het knusse terras aan de voet van de Koningstoren – *Château du Roy* – organiseert Kim, soms met behulp van haar zoon, verschillende proeverijen. “We bieden *Trio de la Terrasse*; een wijn-spijservaring”, legt ze enthousiast uit. “Met de producten op de kleine charcuterieplank maken we mooie combinaties met de wijnen van *Château Rozier*. Zo leert de bezoeker onze wijnen het beste kennen én steu-

nen zij de lokale wijnboeren.”

Een proeverij bij de *caveau* in hartje Saint-Émilion is het hele jaar door mogelijk. ‘s Zomers schijnt de zon en ‘s winters staan de heaters klaar op het terras. Voor wie alles uit een bezoek aan de Franse wijnstreek wil halen, kan een fietstour en picknick boeken bij het wijnhuis.

Wie niet kan wachten en dit najaar al wil genieten van *Château Rozier*-wijnen, kan langs in de Valk Versmarkt in Voor- schoten of online bestellen op Valkwijn.nl.

Wijntour boeken:
merlotetmoiwinetour.com

Bezoek wijnhuis reserveren:
vignobles-saby.com



Shop wijnen op
Valkwijn.nl en in
de Valk Versmarkt



Laat je verwarmen door een kom soep



**Boordevol smaak, comfort en
een gezonde boost voor je dag!**

NAJAARS WIJNEN

ONDER DE €10, €25 EN €100

Voor Sinterklaas, kerst, oud en nieuw of gewoon voor een avondje bank.
De najaarscollectie van Valkwijn.nl biedt voor elk wat wils.

ONDER €10,-



Villa Marino Primitivo

Druif en streek:
Primitivo - Puglia, Italië
Prijs: €9,95
Neus: zwarte kersen, bramen, kruiden en tabak
Mond: gestoofd donker fruit, vijgen, vanille en cacao
Lekker bij: gegrilde vlees, of rijke stoofschotels

Santa Alvara Reserva

Druif en streek:
Chardonnay - Central Valley, VS
Prijs: €7,95
Neus: aroma's van citroen, limoen, meloen en ananas
Mond: tropisch fruit met zachte, romige houtrijping
Lekker bij: witvis of romige pasta's



Poderi Dal Nespoli Rubicone

Druif en streek:
Famoso - Emilia-Romagna, Italië
Prijs: €8,95
Neus: lindebloesem, sinaasappel, jasmijn en wit exotisch fruit
Mond: fris en verfijnd, met een aromatische afdrank
Lekker bij: lekker bij vis en zachte kazen

1862 Huiswijn

Druif en streek:
Merlot - Central Valley, VS
Prijs: €6,75
Neus: zoete geur van bessen en kruiden.
Mond: zachte, ronde wijn met rijpe bessen.
Lekker bij: gegrild rood vlees en Italiaanse gerechten.



ONDER €25,-



Beronia Reserva

Druif en streek: Tempranillo – Rioja, Spanje
Prijs: €24,95
Neus: verleidelijk, complex met zwart fruit en specerijen
Mond: vol en soepel, met bramen, pruimen, vanille en kaneel
Lekker bij: rood vlees en stoofgerechten

Panamera

Druif en streek: Chardonnay – Napa Valley, VS
Prijs: €15,95
Neus: intense aroma's van appel, abrikoos, vanille en kaneel
Mond: rond en romig, met frisse zuren en een fruitige afdronk
Lekker bij: gegrilde zalm, gevogelte en kazen



Castello Monaci Salento Pilùna

Druif en streek: Primitivo – Puglia, Italië
Prijs: €10,95
Neus: rijpe kersen, bramen, vanille en mediterrane kruiden
Mond: vol, zacht met rood fruit en zoethout
Lekker bij: gegrild of gebraden vlees



José Pariente

Druif en streek: Verdejo Rueda, Spanje
Prijs: €14,95
Neus: stuivende citrus, limoenblad, venkel, perzik en anijs.
Mond: sappig, fris met levendige zuren.
Lekker bij: garnalen en schelpdieren.



ONDER €100,-



Vega Sicilia Pintia

Druif en streek: Tempranillo – Toro, Spanje
Prijs: €83,95
Neus: intense aroma's van donker fruit, kruiden en lichte houttonen
Mond: krachtig, rijp fruit en verfijnde tannines
Lekker bij: alle soorten vlees

Orin Swift Papillon

Druif en streek: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot – California, VS
Prijs: €89,95
Neus: intense geuren van zwarte bes en bramen
Mond: fluweelzacht, rijk met pruimen, bosbes, venkel en leer
Lekker bij: gegrild rood vlees en geroosterde wildgerechten



Belondrade y Lurton

Druif en streek: Verdejo – Rueda, Spanje
Prijs: €59,95
Neus: wit fruit, frisse zuren, eikenhout, noten en een vleugje vanille
Mond: elegant en romig, met frisse zuren en een verfijnde afdronk
Lekker bij: visgerechten, gevogelte en kalfsvlees



Bernardus

Druif en streek: Chardonnay – California, VS
Prijs: €28,90
Neus: boter, karamel, vanille, eikenhout en citrus
Mond: vol, romig met rijp fruit en frisse zuren
Lekker bij: kreeft, schaal- en schelpdieren



Shop wijnen bij
Valkwijn.nl

Geniet van de unieke smaak van thee, fruit en kruiden



SOBER IS NIET SAAI

Kerst 2024 - Mijn vader trapt onze Kerstlunch zoals altijd af met een chamagnetoast. Drie weken eerder had ik besloten even geen alcohol meer te drinken. Geen grootse belofte, geen *Dry January*, gewoon: nu even niet. Dat had ik wel vaker geprobeerd, maar deze keer voelde het anders.

Tekst: Marjolein Jansen | Fotografie: Latifah Osazee, Pizzolato

UIT BALANS

Het begon na een avondje uit. Een paar drankjes en dansjes, niks gek. En toch werd ik de volgende ochtend wakker met een bonzende kater, een misselijk lijf en een vaag, opgejaagd gevoel dat ik niet goed kon plaatsen. Alsof mijn hoofd en lijf uit balans waren. Ineens dacht ik: waarom doe ik dit eigenlijk nog?

Alcohol en ik, we zijn nooit echt vrienden geweest. Eén glas en mijn lichaam ging in protest. Mijn hoofd werd zwaar, mijn hartslag schoot omhoog en mijn slaap werd onrustig. En dat voor iets wat vooral gezellig zou moeten zijn. Wat begon als een korte pauze, groeide uit tot een vaste keuze. Inmiddels ben ik een jaar alcoholvrij.



MARJOLEIN JANSEN
Redacteur Valk Exclusief

Marjolein Jansen heeft een grote passie voor verhalen en werkt als copywriter en redacteur. Ze schrijft voor ons eigen Valk Voor Thuis blad, ook in deze editie lees je meer van haar werk.

DE ROL VAN OMGEVING

De keuze om te stoppen bleek geen lastige belofte aan mezelf, maar wél een lastige beweging in een omgeving waarin alcohol vanzelfsprekend is. Want stoppen met drinken is voor mij niet moeilijk omdat ik zo'n enorme behoefte heb aan drank, maar omdat het overal is. Een glas wijn bij het eten. Bubbels bij een feestje. Een biertje op het terras. Niemand vraagt waarom je wel drinkt, maar als je niet meedoet, heb je vaak iets uit te leggen.

WAAROM VERANTWOORDEN?

Ik merkte hoe vaak ik me wilde verantwoorden. Hoe ik al bijna begon met uitleggen nog vóór iemand iets had gevraagd. “Ben je zwanger?”, “Voel je je niet lekker?” of “Ach kom

op, eentje kan toch wel?” De eerste weken voelde ik me anders. Alsof ik ineens een beetje buiten de groep stond. En ergens wilde ik gewoon meedoen, erbij horen, ongemerkt opgaan in het ritme van de rest. Maar ik wist ook: ik voel me beter zo.

Alcohol zit diep verweven in onze cultuur en wordt bijna automatisch gekoppeld aan iets vieren of je zelfverzekerd voelen in gezelschap. Bij ons thuis ligt dat anders. Mijn partner komt uit een cultuur waarin alcohol nooit vanzelfsprekend is geweest. En eerlijk? Wakker worden met een helder hoofd, een rustige hartslag en een uitgeruste geest, dat voelt voor mij pas als écht feest.

0.0 PROSECCO

Ik kijk zonder oordeel naar mensen die wél drinken, echt. Maar ik hoop dat het anders-om ook zo mag zijn. Voor mij draait het simpelweg om goed zorgen voor mijn fysieke én mentale gezondheid. Gelukkig is mijn omgeving daar inmiddels aan gewend en wordt er altijd met liefde gezorgd voor een feestelijk alternatief. Bij onze kerstlunch dit jaar neem ik de 0.0 prosecco van Pizzolato mee van Valkwijn.nl. Proost!

“ALCOHOL EN IK, WE ZIJN NOOIT ECHT VRIENDEN GEWEEST.”

WIL JE MINDEREN OF STOPPEN MET ALCOHOL DRINKEN? DIT HIELP MIJ:

- **Je hoeft je niet te verantwoorden.** Niet op feestjes, niet aan tafel, niet bij de borrel.
- **Weet waar je het voor doet.** Bedenk drie persoonlijke redenen waarom je minder of niet wilt drinken. Schrijf ze op en pak ze erbij als het lastig wordt.
- **Wees mild voor jezelf.** Veranderen kost tijd. Een keer terugvallen is geen mislukking, het hoort erbij.



Verkrijgbaar bij
Valkwijn.nl

POMPOENSOEP

MET PIT EN ZOETE TWIST

Recept van chef-kok Luuk Brouwer uit Hotel De Gouden Leeuw

Fotografie: Beau van Pamelan, Rianka Heinen



INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

Groenten & smaakmakers:

- 2 grote flespompoenen
- 1 grote aardappel
- 1 ui
- 1 winterwortel
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode peper (zonder zaadjes voor mildere smaak)
- 2 takjes verse tijm

Vloeistoffen & bouillon:

- 1,5 liter groentebouillon (heet)
- 2 cl room (optioneel, voor extra romigheid)
- Olijfolie (om te besprenkelen)

Specerijen & smaak:

- 1 theelepel komijn
- 1 eetlepel ras el hanout
- 1 eetlepel pumpkin spice
- 1 eetlepel tabasco (of naar smaak)
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel gembersiroop
- 2 eetlepels tomatenpuree

Garnering (optioneel):

- Chilivlokken
- Geroosterde pompoenpitten
- Verse kervel

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de (hetelucht) oven voor op 180°C.

2. Voorbereiden van de groenten:

- Schil de flespompoen. Halveer deze in de lengte en verwijder de pitten. Snijd vervolgens in grove stukken.
- Schil de aardappel en wortel. Snijd beide in blokjes. Pel de ui en snijd grof.

3. Op smaak brengen en roosteren:

- Verdeel de pompoen, aardappel, wortel, ui en rode peper over een met bakpapier beklede bakplaat.
- Voeg de takjes tijm toe. Besprenkel royaal met olijfolie en verrijk met de komijn, ras el hanout, honing, gembersiroop en tomatenpuree.
- Meng de ingrediënten goed door elkaar zodat alle smaken zich kunnen hechten.
- Rooster de groenten 40 minuten in de voorverwarmde oven tot ze zacht zijn en een licht gekarameliseerd randje hebben.

4. Blenden tot een zijdezachte soep:

- Verwijder de tijmtakjes en doe de geroosterde groenten in een blender of gebruik een staafmixer.
- Voeg de hete groentebouillon toe, samen met de pumpkin spice en een paar druppels tabasco. Mix tot een gladde, fluweelachtige soep.
- Voeg indien gewenst een scheutje room toe voor extra zachtheid en diepgang.

5. Afwerking en serveren:

- Proef en breng eventueel verder op smaak met een beetje extra tabasco, peper of zout.
- Serveer in voorverwarmde kommen, eventueel gegarneerd met een swirl room, geroosterde pompoenpitten, wat chili flakes of een takje kervel.



Alle ingrediënten haal je bij de **Valk Versmarkt**

Specialist in packaging solutions



Of u nu op zoek bent naar op maat gemaakte verpakkingen of standaardproducten, ons uitgebreide assortiment biedt u diverse opties!



Benieuwd naar de mogelijkheden?
Bezoek onze website www.bemabv.com

KUNSTDARMEN | ZAKKEN | FOLIES | LUSSEN & CLIPS | CLIPMACHINES

Bema BV is onderdeel van de Bema Packaging Group



VOOR DIE ROMIGE, ECHT EXOTISCHE SMAAK

NR.1
KOKOSMELK
VAN THAILAND



KOKOSROOM
Bevat 23% vet

1L



KOKOSMELK
Bevat 18% vet

1L

NET CONTENT 1000 ml (33.8 FL. OZ.)



We connect people & cultures

VALK VERSMARKT

UITBLINKERS

De feestdagen smaken nóg beter met deze uitblinkers van de Valk Versmarkt. Stuk voor stuk lekkernijen die je gewoon in huis móét hebben voor een heerlijke borrel of lange avond aan tafel.

Fotografie: Beau van Pamelan



De zoete klassieker
STOOFPEREN



Hemelse potjes
DESSERT Q-CULINAIR





Ambachtelijk gerookt
VIRGINIA HAM



Kaas met karakter
BLUE STILTON MET PORT



Verfijnd vistrío
**GEROOKTE ZALM,
HOLLANDSE GARNALEN
EN PALING**



WIS
WINE & SPIRITS
COMPANY
Enjoy together

RUEDA WIJNEN

UITSTEKEND INZETBAAR AAN TAFEL.

*Ideaal te combineren
met een frisse salade,
pasta's met wit vlees
en rijke visgerechten.*

Geen 18, geen alcohol

ZWOLSCHE STOOF

MET KRUIDIGE EN FRISSE TWIST

Favoriete gerecht van Valk Versmarkt's marketeer Beau van Pamelan

Fotografie: Latifah Osazee



INGREDIËNTEN

(voor 4–6 personen)

- 1000 g rundersukade, in blokken
- 2 tl paprikapoeder (ca. 6 g)
- 1 tl uienpoeder (ca. 3 g)
- 1 tl knoflookpoeder (ca. 3 g)
- 1 tl gemalen komijn (ca. 2 g)
- ½ tl kaneel (ca. 1 g)
- ½ tl gemalen kruidnagel (ca. 1 g)
- ½ tl zwarte peper (ca. 1 g)
- ½ tl zout (ca. 1 g)
- 1 grote ui, 1 prei, 1 wortel – fijnggehakt
- 2 plakjes ontbijtkoek + mosterd
- 2 dl Madeira-wijn
- 500–600 ml runderbouillon
- 1 tl sterke koffie (Een scheut sterke koffie geeft een verrassende, diepe smaaklaag in de saus)
- 150 g roomboter
- ½ potje zilveruitjes
- Zest van ½ citroen of sinaasappel
- Verse peterselie of bieslook, fijnggehakt
- Zout en peper
- olijfolie of boter om mee te bakken

BEREIDINGSWIJZE

1. Voorbereiden

Haal vlees op kamertemperatuur. Bestrooi met zout en peper, bestuif licht met bloem en de kruiden.

2. Ontbijtkoek voorbereiden

Besmeer de ontbijtkoek met mosterd, zet apart.

3. Fruit de groenten

Verhit olie of boter in de stoofpan, fruit ui, prei en wortel tot ze zacht en glazig zijn.

4. Vlees aanbraden

Verhoog het vuur, bak het vlees in porties aan tot mooi bruin. Haal uit de pan.

5. Deglazeren en opbouwen

Blus de pan af met de wijn. Roer eventueel de koffie erin. Voeg dan de groenten, vlees, ontbijtkoek (mosterdzijde omhoog), én voldoende bouillon toe zodat het vlees net onder staat.

6. Stoven

Breng zachtjes aan de kook, dek af en laat minstens 3 uur

rustig stoven op laag vuur. Kijk geregeld of er voldoende vocht is, voeg zo nodig wat extra bouillon toe.

7. Inkoken en afmaken

Verwijder het deksel om in te koken tot de saus mooi ingedikt is. Voeg dan de roomboter toe, laat even verder inkoken.

8. Laatste touch

Roer de zilveruitjes erdoor, verwarm nog 10 minuten. Voeg zest toe en meng voorzichtig.

9. Serveren

Serveer in kommen, garneer met de verse peterselie of bieslook.



Alle ingrediënten haal je bij de **Valk Versmarkt**.



**Mayonaise van Zaanse.
Zo goed als huisgemaakt.**

Toekie XXL
Valkvoorthuis.nl
Prijs: €39,95



DE KETCHUP WAARVAN
JE NIET WIST DAT JE
HEM WILDE!



CADEAUTIPS

VOOR DE KLEINTJES



Valk Exclusief
speelkaarten
Prijs €3,95

Toekie-bord Prijs €14,95



Toekie-knuffel
Prijs €9,95



Toekie rugtas
Prijs €6,99



Toekie-ijsbeker
Prijs €4,99

Toekan zwembroek
Prijs €18,99



Valk Exclusief miniatuur
vrachtwagen. Prijs €159,00



Shop alle items op
Valkvoorthuis.nl



IT HAS TO BE **HEINZ**
ESTD 1869

NIX18

*Love and respect
for wine 1858*



WALRAVEN•SAX

PREMIUM WINES & SPIRITS SINCE 1825

GEDISTRIBUEERD DOOR WALRAVENSAX.NL

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

GOURMET MUST-HAVES

Wat is er leuker (en makkelijker) dan samen gourmetten? Alles voor een complete gourmet avond vind je bij de Valk Versmarkt of bestel je online bij onze webshops. Met onze handige checklist heb je alles zo in huis.

Fotografie: Latifah Osazee



Valk Exclusief kelnersmes
Prijs vanaf €12,84

Valk Exclusief
olijfolie vanaf 250 ml
Prijs vanaf €7,99



Gourmetstel voor 8 personen
van BOSKA Prijs vanaf €79,99



70s ceramics serviesgoed HK Living
Prijs vanaf €9,99 per stuk

Gourmetschotel
Prijs vanaf €15,95



Riedel Performance Decanter
Prijs vanaf €39,95



Toecan bierpakket
Prijs vanaf: €14,50

Valk Exclusief peper en zout
Prijs vanaf €6,94 per set



Alle producten zijn te koop bij
onze webshops en Valk Versmarkt



noix

NOTENATELIER

***NOIX is trotse leverancier van
Valk Versmarkt en Van der Valk Exclusief***

Van heerlijke noten, zuidvruchten, snacks en
zoutjes, tot de beste ambachtelijke chocolade.
Wij hebben het allemaal!



☎ (085) 40 09 669 ✉ info@noix.nl 📍 Molensteyn 3B 3454PT De Meern

GEEN KERST ZONDER HEINZ TOMATO FRITO®



EEN SFEERVOL DINER

Fotografie: Latifah Osazee



Gebaksschaaltje zwart
Interhal Serax
Prijs €44,95

Crème bord Interhal RAK
Prijs €21,95 per stuk

Zwart bord Interhal RAK
Prijs €14,95 per stuk



Shop services bij
Valkvoorthuis.nl

EEN CHIC ONTBIJT

Kleine flessen-
koeler terrazzo
Interhal APS
Prijs €39,95

Champagne flute
glazen set 6 stuks
Prijs €26,95

Pasabahce
Timeless Tumbler
glazen set 4 stuks
Prijs €11,95

Crème en wit bord
groot Interhal
Prijs €22,95

Crème en wit bord
klein Interhal Prijs
€17,95



Vers eten op tafel met kerst?
Haal het bij de Valk Versmarkt.

KERST ONARMENTEN

DE LEUKSTE VERSIERING
VOOR IN DE BOOM

Fotografie: Latifah Osazee



VALK EXCLUSIEF
COLLECTORS
ITEM

Kersthanger
zwart of lila
Valk Voor Thuis €11,95



Kersthanger hamburger
Xenos €4,99



Kersthanger
espresso martini bruin
Intratuin €16,95



Kersthanger
Ketchupfles Vondels
Junglehome €15,95



Kersthanger Camper
Glas Roze
Bosrand €14,99



Shop alle items op
Valkvoorthuis.nl

KERST, MAAR NIET MET FAMILIE

Waar veel mensen van kerstdiner naar kerstdiner vliegen, pakken deze lezers het anders aan dit jaar. Hun kerst draait niet om familieverplichtingen, maar om genieten op hun eigen manier.

Tekst: Marjolein Jansen | Fotografie: Shutterstock

SANDRA 40 JAAR

Met kerst neem ik mezelf mee op date in mijn favoriete hotel: **Valk Exclusief Hotel Amsterdam Zuidas**. Ik logeer er een paar dagen om even los te komen van de dagelijkse drukte. Alleen op pad gaan vind ik heerlijk – ik geniet van de rust. Op eerste kerstdag reserveer ik een tafel op de vijfde etage, bestel ik iets lekkers en neem ik mijn boek mee. Medewerkers zijn extra vriendelijk als je alleen eet, dat maakt de sfeer nog fijner. Voor mij is dit de perfecte manier om kerst te vieren: bewust even tijd voor mezelf nemen.



DENISE 35 JAAR

Met de feestdagen ben ik met ouderen aan het werk in de GGZ. Voor veel mensen klinkt dat misschien zielig – kerst niet thuis vieren – maar voor mij voelt het heel anders. We maken er samen iets bijzonders van: de tafels zijn feestelijk versierd, er staat een uitgebreid vijfgangenmenu op tafel en iedereen doet zijn best om er mooi uit te zien. Ik werk hier al jaren en inmiddels voelt het bijna als een tweede familie. Juist dat samen zijn met zo'n grote groep, lachen, eten en genieten, geeft me een warm en gezellig gevoel.



EVA-LINDE 31 JAAR

Dit jaar vieren ik en mijn partner voor het eerst kerst samen in Portugal. Begin december vertrekken we voor twee maanden, om te proeven hoe het zou zijn om er te wonen. Heel anders dan thuis, waar kerst meestal vol zit met gezellige verplichtingen en drukke schema's. Nu laten we alles



open: misschien een fles wijn op het strand, misschien knus in een Portugees restaurant. Heerlijk dat er dit jaar geen druk op ligt.

Digitale *Van der Valk* Cadeaucard

Verras met **een onvergetelijke ervaring**
in één van onze hotels. Voor tijdens de
feestdagen, een zakelijk jubileum of gewoon
om iemand te laten weten dat u aan ze denkt.



Bestel nu op valkcadeaucard.nl
of scan de QR-code



NIX18

HAND IN HAND
WITH NATURE



WALRAVEN•SAX

PREMIUM WINES & SPIRITS SINCE 1823

GEDISTRIBUEERD DOOR WALRAVENSAX.NL

ONTVANG €15,- welkomstkorting

Nog méér voor Members.

Meld je aan en profiteer van persoonlijke aanbiedingen en exclusieve deals



Scan en word gratis Member