

## Workshop bonbons maken.

Sinds een tijd geef ik workshops gezonde bonbons maken, bij mij thuis in Assen, voor groepjes van 6-8 personen. Niet op locatie (zoals veel gevraagd wordt) omdat ik daar veel te veel materialen en ingrediënten voor heb om mee te nemen.

Een drie uur durende workshop, die begint met een proeverij, koffie/thee, een filmpje, informatie over gezonde producten en tot slot gaan de deelnemers twee aan twee aan de gang met het maken van de bonbons. Aan het eind van de workshop bezit je naast opgedane kennis een receptenboekje en een volle doos gezonde bonbons om mee naar huis te nemen.

De kosten zijn €25,- per persoon.

Sinds de media-berichten is er erg veel belangstelling voor. Voor meer informatie zie de website "[www.keerpunt50.nl](http://www.keerpunt50.nl)" bij de link "Bon Bon Gina"



**BON BON GINA**  
voor bestellingen  
en workshops

**workshop bonbons maken**

Bon Bon Gina gebruikt voor haar bonbons en mueslirepen zuivere, pure ingrediënten zonder toevoeging van geraffineerde suikers en conserveringsmiddelen.

Leer zelf gezonde bonbons maken van  
rauwe chocolade, goede vetten,  
zuidvruchten en noten.

Dreslanden 22, Assen / 0592 347587  
voor meer informatie en opgave: [www.keerpunt50.nl](http://www.keerpunt50.nl)



### Lekker tafelen met: Bon Bon Gina



Gineke de Velde uit Assen maakt gezonde bonbons en mueslirepen. Ze gebruikt voor haar producten zuivere, pure ingrediënten zonder toevoeging van geraffineerde suikers en conserveringsmiddelen. Ook geeft ze workshops bonbons maken, waarin de mensen, na een proeverij en een filmpje, informatie over gezonde producten en alternatieve suikers krijgen. Daarna gaat iedereen zelf aan de slag om de lekkertjes te leren maken.

"Aan het eind van de avond heb je naast plezier en opgedane kennis, een doos bonbons en een receptenboekje om mee naar huis te nemen," vertelt Gineke. Gineke komt uit het onderwijs en begeleidt als psychotherapeut sinds vijftien jaar mensen die zijn vastgelopen en niet lekker in hun vel zitten. Bonbons maken van zuivere, pure ingrediënten is haar grote hobby. Een gemakkelijk recept met bekende ingrediënten:

**Pruimenbonbons met kokos ingrediënten**  
100 gram gedroogde pruimen  
40 gram noten naar keuze  
3 el rauwe cacao  
25 gram kokosrasp  
2 1/2 el rauwe honing

**bereiding:**  
Hak de noten fijn, voeg de zeer fijngesneden pruimen toe. Daarbij doe je de kokosrasp, cacao en de honing, waarna je alles goed door elkaar mengt. Laat even opstijven in de koelkast / vriezer. Rol met de hand balletjes, die je door kokosrasp rolt, tot ze helemaal bedekt zijn. Ook kun je siliconenvormpjes gebruiken om de pruimenbonbons in te maken. Laat deze dan eerst opstijven in de koeling en haal ze daarna voorzichtig uit vormpjes. Wil je zelf gezonde bonbons leren maken van rauwe cacao, goede vetten, zuidvruchten en noten, maak dan een afspraak voor een workshop.

Voor meer informatie en opgave: [www.keerpunt50.nl](http://www.keerpunt50.nl) onder de link 'Bon Bon Gina'.

