



**BIERTIP
VAN
PHILIPPE**

Wat is een lekkere maaltijd zonder dit drank? Wijnkenner Gido Van Imschoot en bierfanaat Philippe Verhaest geven beurtelings een tip.

**Brugse Zot
Dubbel**

**BROUWERIJ
DE HALVE MAAN**

Het gaat de brouwerij De Halve Maan voor de wind. Begin december werd gestart met de aanleg van de ondergrondse pijpleiding van de brouwerij in het centrum naar de bottelarij in de stadsrand. Een ingreep die de verkoop van haar topbieren zeker ten goede zal komen. Daar mogen we ook de Brugse Zot Dubbel bij rekenen. De blonde variant geniet de meeste bekendheid, maar dit bruin broetje is eveneens meer dan het proeven waard. Bij het brouwproces kwamen liefst zes moutsoorten aan te pas en dat resulteert in een unieke geur met toetsen van honing, chocolade en, voor de geoefende neus, zelfs wat bruine suiker. Kooktip: de Dubbel gaat perfect bij een winters stoofpotje.

West-Vlaamse studenten lanceren allergie-app

ROESELARE ◊ Zes studenten stellen een primeur in ons land voor: een allergie-app. Deze mobiele applicatie voor je smartphone of tablet scant in de supermarkt het gekozen product op allergenen. Op die manier weet de koper of een product al dan niet veilig is.

Voor de eerste keer daagde hogeschool Vives derdejaarsstudenten uit verschillende studiegebieden uit om een zogenaamde 'honours degree' te behalen. Deze extra uitdaging omvat een interdisciplinair project waarbij ze vijf extra studiepunten kunnen verdienen. Twaalf excellente studenten werden na een uitvoerige screening gekozen uit een 50-tal kandidaten. In september vertrokken de uitverkorenen op *bootcamp* richting Athene. Daar werden ze in twee groepen verdeeld die elk een maatschappelijk relevant probleem kregen voorgeschoteld. Na ettelijke brainstormsessies onder de Griekse zon en met een flinke portie ondernemerszin en creativiteit ontstond in enkele maanden tijd MyFood.

'KEEP IT SIMPLE'

"Voor MyFood hadden we het idee om een paspoort te maken waarbij er lichtjes zouden verschijnen bij specifieke producten in de winkelrekken", zegt studente orthopedagogie Jitske Durinck uit Lendeledede. "Daarna kwam het voorstel van een slimme chip in plaats van de kleine lettertjes op de verpakking."



We zien v.l.n.r. Ties Van Lambalgen, Jitske Durinck, Jonathan Joos, Lavinia Maenhout en Axel Roegiers. Heleen Slabbinck ontbreekt op de foto. (Foto SB)

"Dit bleek echter te duur en ook de zoektocht naar wie hiervoor verantwoordelijk zou zijn, was volgens de jury te moeilijk", pikt Ties Van Lambalgen, student groenmanagement, uit Aartrijke in. "We onderzochten de piste van de restaurants, maar ook dat spoor verlieten we. 'Keep it simple', kregen we heel vaak mee als advies".

ALLERGIE-APP

Uit onderzoek blijkt dat 2 à 4 procent van de volwassenen en 6 à 8 procent van de kinderen kampt met een allergie. Dat aantal zou in de komende tien jaar verdubbelen. Grote boosdoener is de toenemende hygiënische maatregelen

in ons leven. Een allergie-app is dus geen nutteloos instrument. "In onze app brengen we veertien verschillende allergieën samen, onder andere gluten, noten, sulfiet, lactose, ei...", zegt Lavinia Maenhout uit Beernem. Zij studeert toerisme en recreatiemanagement. "Bij aanvang maakt de gebruiker een profiel aan met zijn specifieke allergie en/of intolerantie. Hierna scant hij de barcode van het specifieke product. Meteen daarna volgt er een snelle respons: is het product geschikt of niet? Met onze app willen we trouwens niet alleen mensen met een allergie helpen, in de toekomst willen we bijvoorbeeld ook diabetici of mensen die enkel halal eten ondersteunen."



De beste recepten van West-Vlaanderen verzamelen, dat is de missie van Jozefien Eggmont. Wil jij met jouw succesrecept in onze krant? Mail dan naar kwizienjozefien@kw.be of bel naar 051 26 65 55.

Alle recepten vind je terug op www.kw.be/KwizienJozefien

**Kwizien
Jozefien**

