



Van een onzer verslaggevers  
**AALSMEER**, dinsdag

Vanochtend zijn in de bloemenveiling Aalsmeer drie prijzen uitgereikt aan studenten van de Rietveld Academie in Amsterdam, afdeling Industriële Vorming, voor het ontwerpen van kleine broodjes.

Het was een initiatief van de Stichting Voorlichting Brood. Aanleiding was een onderzoek naar het broodverbruik. Sinds 1981 is de consumptie van het kleine broodje verdubbeld. Van al het kleinbrood wordt zes procent gekocht door huishoudens. De horeca neemt dertig procent van de totale kleinbroodafname voor zijn rekening.

„De meeste kleine broodjes worden in het weekeinde en op dinsdag gegeten. Voor dit laatste is overigens geen verklaring. Het bruine bolletje staat met 75 procent op de eerste plaats, het witte met 73 procent is nummer twee, op de voet gevolgd door de croissant. Vooral twee persoons-huishoudens en jongeren eten kleine broodjes”, aldus Fred van Sluis van de stichting.

Marcia Narain, een Surinaamse die in Amsterdam studeert, werd nummer één met haar ontwerp van een bananenbroodje van deeg van bananen, rijst, soja en cassave. Tweede werd Nicolai Carels. Hij ontwierp een smakelijk verticaal broodje

• De prijswinnende broodontwerpers: v.l.n.r. Huub Ubbens, Marcia Narain en Nicolai Carels.

Foto: Jan Stappenbeld

dat rechtop staat, waardoor het in broodjeszaken beter kan worden gepresenteerd.

Zie verder pag. 5 kol. 1

## BROOD

VERVOLG VAN PAGINA 1

Er is een inkoop voor beleg dat er niet uit kan vallen. Huub Ubbens werd met een broodje van bladerdeeg waarin een krentebolletje zit gebakken (verrassend effect bij het eten) derde.

Er waren bijzonder komische broodjes, zoals het stapersbroodje om in de zak mee te nemen tijdens een kroegtocht.

Mevrouw M.E. Douma van de Stichting Voorlichting Brood reikte de prijzen uit. „Bloemen houden van mensen, maar mensen houden van broodjes”, aldus mevrouw Douma. In dit jaargetijde en 's zomers worden de meeste kleine broodjes gegeten.

De tweede prijs is voor **Nicolai Carels**. Zijn verticale broodje is een produkt, dat waarschijnlijk nog nooit bij een bakker is opgekomen. Toch heeft het diverse pluspunten: het is eenvoudig van vorm en toch zeer opvallend, het leent zich voor een goede presentatie in winkel of buffet, het beleg kan er niet uitvallen en de ribbels geven een goed houvast bij het eten. Een zeer doordacht ontwerp en een uitstekende vormgeving. De inzender stelt dat zijn broodje 'organoleptisch verantwoord' is, dus onze reuk- en smaakorganen zullen strelen. Dat kan zeker het geval zijn.