



## IJSKRANT



Chocolaterie nu ook 'Gelaterie De Lelie'

**Gáán voor het lekkerste ijs van Delft!**

Al jaren lag het plan te rijpen, maar nu is het bijna zover: Chocolaterie De Lelie breidt zich uit met een gelaterie waar van april tot oktober elke dag vers, ambachtelijk ijs wordt gemaakt. **Aanstaande vrijdag 12 april** is de officiële opening. De Delftse binnenstad heeft dan weer een adres waar je, ook 's avonds, terecht kunt voor heerlijk, ambachtelijk ijs.



'Als jullie ijs net zo lekker wordt als jullie chocolade dan móét het wel een succes worden'. Sjaak en Ingrid den Bleker krijgen dat de laatste tijd vaak te horen. Zelf twijfelt Sjaak er ook geen moment aan dat 'zijn' ijs de lekkerste van Delft wordt. "We kiezen, net als bij onze chocolade, alleen voor de beste ingrediënten. Het ijs wordt elke dag vers gemaakt. Het kan niet anders of dat proef je. We kiezen ook bewust voor zoveel mogelijk biologische producten en willen beslist geen kunstmatige toevoegingen in ons ijs. Geen geur-, kleuren smaakstoffen dus. Ik wil puur natuur. Dat is gewoon het beste én het lekkerste."

**Eigenwijs**

Dat heeft consequenties. "Het bij kinderen populaire 'smurfenijs' zul je bij ons niet vinden", vertelt Ingrid. "Blauw is geen natuurlijke kleurstof. Wij weten vrij goed wat consumenten willen, maar we zijn eigenwijs genoeg om daar onze eigen filosofie op los te laten. Daar doen we geen concessies aan. Dus als het om ingrediënten gaat, nemen we geen goedkoop alternatief van mindere kwaliteit."

**Nieuwe uitdaging**

IJs bereiden is Sjaak niet onbekend. Ruim twintig jaar geleden volgde hij de opleiding tot ijsbereider. "Ik werkte toen in een patisserie waar ook ambachtelijk ijs werd bereid", vertelt hij. Toen hij achttien jaar geleden zijn eigen chocolaterie in Delft opstartte, had hij daar zijn handen vol aan. Nu is de tijd rijp voor een nieuwe uitdaging. "Ik wil niet zeggen dat ik chocolade zat ben, maar iets nieuws is wel weer eens leuk. Bovendien is de zomerperiode voor de chocoladeverkoop de rustigste tijd. Door ijs te verkopen, houden we ook dan werk aan de winkel." Maar er is meer, vertellen Sjaak en Ingrid. "Op dit moment horen we vooral veel geklaag vanwege de crisis. Iedereen zit stil, terwijl er juist iets moet gebeuren. We hebben zo'n mooie binnenstad! Dat moet wel een plek blijven waar mensen graag komen."

**Sterke smaken**

Met de ingrediënten uit de chocolaterie kan het ijs van de gelaterie zich extra onderscheiden. "Ik kan hele sterke smaken maken", zegt Sjaak. "Allerlei soorten chocoladeijs, maar bijvoorbeeld ook Delftentaartjesijs, gemaakt van

onze bekendste chocolaatjes. Hazelnootpraline en karamel voor bonbons kunnen we ook door ijs doen. Zo gaan we vijftien heerlijke smaken samenstellen, waarvan er steeds een aantal wisselen, inspelend op het seizoen. Op Koninginnedag gaan we natuurlijk oranje sinaasappelijs verkopen." Ingrid heeft nog veel meer ideeën. "We kunnen heel veel doen met chocoladevormen uit de chocolaterie. Bijvoorbeeld chocolademantjes vullen met ijs, een origineel dessert. Daarin kunnen we het zo gek maken als we zelf willen. We gaan ook bakken ijs verkopen die mensen kunnen meenemen naar huis. En we overwegen in december op bestelling ijstaartjes te maken voor de feestdagen."

**Ruige uitstraling**

Sjaak en Ingrid hebben samen met een collega ijsbereider een eigen ijsrecept ontwikkeld. Hoe dat gaat? "Experimenteren, doen en vooral: proeven. Steeds weer proeven." Al van jongsaf aan heeft Sjaak een neus voor wat lekker is. "Ik was veel met eten bezig. Pikte altijd

de lekkerste smaken eruit. Onze kinderen zijn net zo. Als ze moeten kiezen, gaan ze voor het roomboterkoekje en niet voor een variant met margarine."

Tijdens vakanties in Italië is het een sport het beste Italiaanse schepijs te vinden. De moderne, strak ingerichte ijssalons hebben het meestal niet. Sjaak: "Vaak zijn het de achterafstraatjes waar geen toerist komt, maar waar een lange rij Italianen staat te wachten. Daar koop je het lekkerste ijs. Ik kijk ook altijd hoe het ijs eruit ziet; als het glimt hoef ik het niet. Veel te fabrieks. Ons ijs krijgt straks ook een ruige uitstraling. Echt ambachtelijk."

Genieten van Italiaans schepijs zit er voorlopig niet in. De lange zomervakantie blijft Sjaak thuis om ijs te maken. "Zeker in het begin, ben ik er altijd bij", vertelt hij. "Ik ga met zo'n nieuw product geen risico's nemen. We hebben wel zes nieuwe mensen aangenomen, van wie er een ook ijs leert bereiden. Toch zal ik er in het begin echt bovenop zitten. Dat is niet erg, ik heb er zin in. Die vakantie komt wel weer."

**OPENINGSTIJDEN**

GELATERIE DE LELIE IS VANAF 12 APRIL  
TOT EN MET 30 SEPTEMBER GEOPEND.  
MAANDAG T/M ZATERDAG VAN 13.00 TOT 22.00 UUR.





Jaap Mak van restaurant De Klikspaan:

## ‘IJs van De Lelie wordt een smaaksensatie’

Hij was zeventien jaar geleden een van de eerste klanten van Chocolaterie De Lelie: Jaap Mak van restaurant De Klikspaan. Zonder het ijs ooit geproefd te hebben, geeft hij al aan ook vaste klant te worden van Gelaterie De Lelie. “Sjaak is echt een vakman. Zijn kennis, gedrevenheid en vakmanschap geven me het vertrouwen dat zijn ijs goed wordt. Wij verwachten er heel veel van. Zijn chocolade is een echte smaaksensatie. Dat wordt zijn ijs zeker ook!”



Bij De Lelie weten ze het nog precies: hoe Jaap de net geopende winkel binnenstapte en wijzend naar de bonbons zei: ‘Doe me er van elke soort maar eentje.’ Jaap weet niet meer wie hem destijds op de komst van de nieuwe chocolaterie had gewezen, maar wel dat de overstap van de Belgische bonbons naar de Delftse snel gemaakt was. “Die Belgische bonbons waren echt niet slecht, maar die van Sjaak overtroffen alle verwachtingen. Wij presenteren ze graag bij ons koffie- en theeservies samen met onze huisgemaakte kokosmakroontjes. De gasten vragen vaak waar we ze vandaan hebben. Sommige vaste gasten van buiten Delft komen nu eerder naar de stad om eerst langs De Lelie te gaan.”

### Smaakgevoelig

Inmiddels maken Jaap en Sjaak regelmatig gebruik van elkaars deskundigheid. “Sjaak is heel smaakgevoelig”, weet Jaap. “Hij is ook

heel eerlijk op dat gebied. We laten hem wel eens wat proeven om te peilen wat hij ervan vindt. Hij heeft een heel uitgesproken gevoel voor smaak en voor de desserts maken we daarom graag gebruik van zijn advies. Het is een vak apart. En Sjaak verstaat zijn vak, dat is wel duidelijk. Hij is een echte freak, een vakidoot. Maar het resulteert wel in een sterk product. Wij zijn al die jaren heel blij met hem.”

“Dat ijs van Sjaak wordt natuurlijk geen gewoon ijs”, stelt Jaap. “Ten eerste werkt hij met hele goede ingrediënten: fairtrade, biologisch en vers. Daarbij komt de ambachtelijke bereidingswijze en natuurlijk gaat hij echt zoeken naar bijzondere smaken. Hij zal ook bedenken hoe iets leuk op het schaalte staat. Zijn ijs is een verrijking voor onze dessertkaart. We maken altijd al zelf sorbetijs; prettig dat we nu ook ambachtelijk bereid roomijs kunnen aanbieden.”



## Genieten van heerlijke en eerlijke smaken

Maar liefst vijftien heerlijke smaken ijs vullen straks de vitrine van Gelaterie De Lelie. Het zijn een aantal vaste smaken: vanille, aardbei, pistache, citroen, chocolade, witte chocolade, delftenaartjes, hazelnoot, yoghurt, cookies en stracciatella.

Daarnaast komen er ‘wissel-smaken’. Te denken valt aan oranje sinaasappels met Koninginnedag, maar ook meloen, cherry, mango en malaga behoren tot de mogelijkheden. Voor de ingrediënten kiest De Lelie alleen voor de beste kwaliteit. Elke dag vers en als het kan biologisch. Ingrid den Bleker: “We maken ons ijs van biologische melk. Fruit voor het vruchtenijs willen we ook bij voorkeur biologisch hebben. We gaan geen kleurstoffen aan ons ijs toevoegen. Daardoor kan het zijn dat ons aardbeienijs minder rood is dan dat consumenten

gewend zijn. Maar de smaak zal er echt niet minder om zijn!”

Chocolaterie De Lelie werkt al sinds haar oprichting met de chocolade van Callebaut. Dat geldt straks ook voor de gelaterie. Dat voor deze fairtradegecertificeerde chocolade is gekozen heeft een goede reden. “Wij willen een eerlijke prijs voor een heerlijk product”, zegt Ingrid. Callebaut onderscheidt zich door speciale begeleidingsprogramma’s aan te bieden voor de cacao-boeren en hun gezinnen. In de trainingsprogramma’s leert de cacao-boer hoe hij het gewas het beste kan verzorgen, zodat de opbrengst beter en groter wordt. Ook leert hij door cultivatietechnieken de grond niet uit te putten. Boeren mogen alleen aan het trainingsprogramma meedoen als zij beloven hun kinderen naar school te sturen. De plantages van Callebaut zijn daarom ‘kindvrij’. Voor Zuid-Amerikaanse begrippen heel bijzonder! Behalve de goede begeleiding krijgen de boeren ook een eerlijke prijs voor hun product, zodat ze hun gezin goed kunnen onderhouden.



## ‘Hoge kwaliteit voor een prima prijs’

“Een heel leuk initiatief”, noemt Severt Stedehouder de gelaterie. Hij is een van de zes nieuwe werknemers die De Lelie speciaal voor de gelaterie heeft aangenomen.

“Via Firma Buiten kwam ik hier in december een paar weken stage lopen”, vertelt hij. “Een maand later mocht ik weer terugkomen en nu krijg ik een jaarcontract aangeboden en de mogelijkheid om ijsbereider te worden. Dat vind ik natuurlijk erg leuk. Ik ben heel blij dat ik die kans krijg.” Drieënhalf jaar zat hij

thuis. Werkloos na het faillissement van de banketbakker waar hij werkte. “Dat is echt helemaal niks”, blikt hij terug. “Ik was heel blij met de stageplaats bij de chocolaterie. Ik ben praktisch ingesteld en leer door te doen. Hier krijg ik daar de kans voor. Ze zijn altijd bereid het je nog een keer uit te leggen. Als

ik iets niet zeker weet, vraag ik het liever nog eens. Ik voel er niets voor om producten te verknoeien. De Lelie heeft een naam hoog te houden. Daar ben ik me goed van bewust.” Of de gelaterie zal aanslaan? “Natuurlijk”, zegt Severt.





Ferry van Winden, Stads-Koffyhuis:

## 'IJs van De Lelie: daar ben ik trots op'

“Wat wij met broodjes hebben, hebben Sjaak en Ingrid met chocolade: ze willen er de beste in zijn. Dat komt je niet aanwaaien, het is hard werken. Echt topsport! Maar wat chocolade betreft, lukt het ze en daarom heb ik ook alle vertrouwen in het ijs dat ze gaan maken. De samenwerking die we als Stads-Koffyhuis al hebben met De Lelie, breid ik dan ook graag uit. Behalve chocoladeworkshops zullen we ook het ambachtelijke ijs van De Lelie afnemen. We hebben al een paar hele leuke ideeën.”



Ferry van Winden, eigenaar van het Stads-Koffyhuis aan de Oude Delft, is blij met het initiatief van Chocolaterie De Lelie om in de warmere maanden ook ijs te maken. “Er zal zeker vraag naar zijn”, verwacht hij. “De binnenstad mist een plek waar je, ook 's avonds, terecht kunt voor een vers, ambachtelijk ijsje. De Lelie heeft wat dat betreft een ideale ligging: dicht bij het winkelgebied van de Choorstraat, maar nog net buiten de autoluwe zone. Je kunt met de auto nog even een rondje langs De Lelie maken om een bak

vers ijs voor thuis te halen.” Ferry weet zeker dat het ijs van De Lelie een ommetje waard is. “Sjaak is echt een vakman. Als het ijs niet helemaal naar zijn zin is, zal hij het nog eerder weggoien dan toch maar verkopen.”

### Geen geheim

Het Stads-Koffyhuis werkt al jaren samen met Chocolaterie De Lelie. Bijvoorbeeld door arrangementen aan te bieden waarbij een lunch in het Stads-Koffyhuis wordt gevolgd door een workshop chocolade

maken in De Lelie. “We beoefenen allebei een andere tak van sport, maar daardoor versterk je elkaar wel”, zegt Ferry. “Op dit moment kopen wij ijs in bij de groothandel, maar ik ben er straks echt trots op dat het bij De Lelie vandaan komt. Daar zal ik ook geen geheim van maken, want De Lelie wordt steeds meer een merknaam. Ik kan me ermee onderscheiden.”

### Passie

Al is het crisis, er liggen best nog kansen om jezelf neer te zetten, meent Ferry. “Als je je in deze tijd wilt onderscheiden, moet je juist een stap zetten. Je kunt niet blijven stil staan. Sjaak en Ingrid zijn echt vakmensen. Ze hebben passie voor hun vak en zijn ook heel creatief. Zo ambachtelijk als zij hun chocolade maken, zullen ze ook hun ijs maken. Als zij met hun ijs mensen trekken, is dat voor het hele winkelgebied een voordeel. We hebben als ondernemers allemaal belang bij elkaar. De Delftse binnenstad is een schitterend decor, maar er moet wel leven zijn.”

“Ik wens Sjaak en Ingrid een hele mooie, zonnige zomer toe en ik hoop op een lange samenwerking. Dat we daarin ook tot voorbeeld mogen zijn voor andere bedrijven.”

## Een goede buur...

“Het is absoluut leuk, zo'n buurman”, geeft Dick van Konijnenburg toe. Hij is directeur van de Christelijke basisschool Max Havelaar aan de Voorstraat, even voorbij Chocolaterie De Lelie.

Kort geleden mochten een aantal kinderen een workshop chocolade maken volgen bij De Lelie en binnenkort krijgen alle vierhonderd leerlingen een gratis ijsje aangeboden ter gelegenheid van de opening van de gelaterie.

“In de binnenstad heerst een bepaalde gemeenschapszin”, merkt Van Konijnenburg. “Als school hebben we daar veel plezier van. We hebben goede contacten met de ondernemers en kunnen vaak een beroep op hen doen bij activiteiten-middagen. Op zo'n middag kunnen leerlingen zich inschrijven voor verschillende workshops om kennis te maken met het bedrijfsleven. Daar deed De Lelie ook aan mee.” Het gratis ijsje is een leuk extraatje. Of het geen probleem is met vierhonderd leerlingen een ijsje te halen? “Daar maak ik me geen zorgen



om”, zegt Van Konijnenburg. “Onze leerlingen zijn behoorlijk gedisciplineerd. Tijdens museum-



bezoekjes krijgen we daar zelfs complimenten voor! Een ijsje halen, lukt dan ook wel.”

Wij feliciteren  
Gelaterie De Lelie:

boekhandel  
**HUYSER**

Happy Day  
tours

**VALMAR  
BENELUX**

rosier **bijl van kan**  
administratie- & belastingadviesbureau b.v.

**KOOS  
DE  
ROOS**

KWALITEITS  
SLAGERIJ  
**LEO  
VAN  
VLIET**  
SINDE 1942

BOUWDEL *Zeelenberg* BV

**i**  
Tartufo



**Rabobank**

**STADS  
KOFFY  
HUIS**

*De Klikspaan*

**deV.**  
café • restaurant

**GROENEWEGEN**  
Elektrotechniek Delft  
www.groenewegendelft.nl

Christelijke basisschool  
**Max Havelaar**

**x }**  
xd designers





## Geschiedenis van 'een bevroren zoetigheidje'

Ijs is een oude lekkernij. Waar en wanneer het precies is ontstaan weet niemand. Wel dat 2000 jaar geleden de Romeinse keizer Nero zijn slaven er al op uit stuurde om in de bergen sneeuw te halen. Door er vruchtensap aan toe te voegen ontstond een soort sorbetijs.

Niet alleen de keizer, alle Romeinen waren er gek op. Maar met het einde van het Romeinse Rijk verdween ook de kennis van het ijs maken. De Arabieren namen deze kennis over en verfijnden het ijs. Sicilië, dat aan de grens van het Arabische rijk lag, nam de traditie van het ijs bereiden over.

### Gewild product

De Venetiaanse ontdekkingsreiziger Marco Polo nam in 1292 als eerste recepten van ijs mee naar het westen. De techniek om ijs te maken door kunstmatige bevroering nam hij over van de Chinezen. Terug in Europa verving hij het water door melk. Zo ontstond al een soort roomijs, alleen grof en korrelig van structuur. Veel later werd ontdekt dat je ijs tijdens het invriezen voortdurend moet kloppen en roeren om het zacht en luchtig te krijgen. Ijs bereiden was een tijdrovend en vermoeiend karwei en daarom was het een duur product, voornamelijk bestemd voor vorstenhuizen. Aan het begin van de 15<sup>e</sup> eeuw neemt

de ontwikkeling van roomijs een hoge vlucht. De Siciliaanse Ruggeri wint een roemrijke wedstrijd van Catharina de' Medici met zijn creatie van 'een bevroren zoetigheidje'. Dit bevroren zoetigheidje valt zo in de smaak dat Ruggeri in één klap beroemd was. Zijn creatie werd een gewild product in alle grote vorstenhuizen. Ook Bernardo Buontalenti, een inwoner uit Florence, is de geschiedenisboeken ingegaan als een meesterijsbereider aan het hof van de' Medici.

### IJsmachine

Roomijs werd niet alleen in Italië populair, maar verspreidde zich over heel Europa. Mede dankzij Procopio Coltelli. Deze Siciliaan vestigde zich in 1686 in Parijs met een semi-industriële ijsfabriek. Honderd jaar later had zijn salon tachtig verschillende smaken ontwikkeld en internationale allure met gasten als Napoleon, Chopin en Voltaire. Halverwege de negentiende eeuw wordt de eerste ijsmachine gebouwd. Een eenvoudig

exemplaar, met de hand bediend, maar ijs maken werd er toch een stuk eenvoudiger door. Nog wat later komen de eerste elektrische apparaten die veel werk overnemen. In korte tijd kon zo veel ijs worden gemaakt.

### Italiaanse emigranten

Het beroep van ijsbereider ging in Italië over van vader op zoon. In de twintigste eeuw emigreren veel Italianen uit de Alpendalen, omdat er te weinig landbouwgrond is voor de grote gezinnen. De Italianen uit Beluno specialiseerden zich in ijsbereiden en trokken met dat ambacht Europa in. Eerst verkochten ze hun lekkernij via een ijscokar waarmee zij door de straten reden. In de wintermaanden gingen de meesten terug naar hun familie in Italië. Later ontstaan de ijssalons die steeds vaker ook in de wintermaanden geopend zijn en ook steeds vaker door niet-Italianen worden gerund.

Bron: [www.wikipedia.nl](http://www.wikipedia.nl), *Mmm..., ijs!* Anneke Smook, Wolters Noordhoff

## Ijsje voor sportieve kids

Sportiviteit moet worden beloond. Daarom krijgen alle kinderen die op Hemelvaartsdag meedoen aan de Golden Tenloop na afloop van deze hardloopwedstrijd een bon voor een gratis ijsje, af te halen bij Gelaterie De Lelie. Kinderen kunnen kiezen voor 1 of 2,5 km.

Zie voor inschrijving [www.goldentenloop.nl](http://www.goldentenloop.nl)

### Colofon

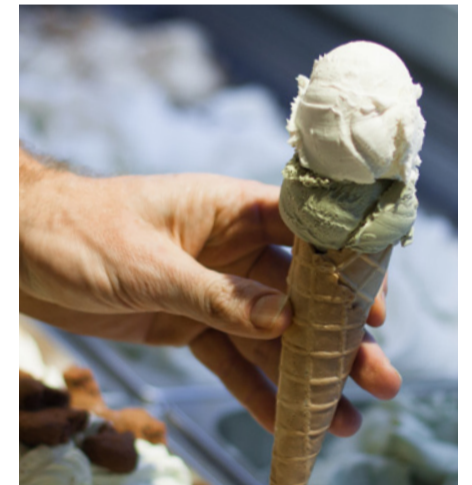
De IJskrant is een uitgave van Chocolaterie De Lelie ter gelegenheid van de opening van Gelaterie De Lelie.

Voorstraat 10  
2611 JP Delft  
015 212 03 63

[info@chocolaterie.nl](mailto:info@chocolaterie.nl)  
[www.chocolaterie.nl](http://www.chocolaterie.nl)

April 2013

Tekst: Christine Steenks  
Fotografie: Ben Hinderink  
Vormgeving: XD designers, Delft  
Uitgever: Wegener Media BV



# De Lelie



CHOCOLATERIE  
GELATERIE

VOORSTRAAT 10 | 2611 JP DELFT | T 015 212 03 63 | [INFO@CHOCOLATERIE.NL](mailto:INFO@CHOCOLATERIE.NL)  
[CHOCOLATERIE.NL](http://CHOCOLATERIE.NL) | [CHOCOLADEWORKSHOPS.NL](http://CHOCOLADEWORKSHOPS.NL)