

Heb je vragen ideeën of iets anders?

Vraag het me!

Je kan op mijn website kijken voor meer informatie [www.Rixtbakt.nl](http://www.Rixtbakt.nl)

Elke maandag komt er een nieuw Youtube filmpje online van Rixtbakt het alfabet!

Er is altijd jam op voorraad maar welke jam? Dat is altijd een lekkere verrassing. Ik lever ook jam op bestelling.

Heb je een winkel of camping en nog ruimte over? Laat het me weten! Dan zet ik er graag jam voor op de plaats.

Markt of braderie? Ik kom er graag staan!

Een feest, personeelsuitje of bruiloft? En als bedankje iets origineels? Vraag naar de mogelijkheden!

Jam met extra veel fruit!  
Minimaal 70 % Fruit in elk potje!

Neem contact met mij op voor meer informatie of een afspraak te maken:

**Rixt Santema**

Leeuwarderweg 38 Sneek

Tel: **0631574316**

(whatsappen kan ook)

mail: **Rixtbakt@gmail.com**

[www.Rixtbakt.nl](http://www.Rixtbakt.nl)

# Rixt Bakt!

Jam & Meer

Hey! Super leuk dat je interesse hebt in mijn jam! Lees meer over mijn heerlijke jam & meer, want er zijn zoveel opties en mogelijkheden.

[www.Rixtbakt.nl](http://www.Rixtbakt.nl)

## Hallo, ik ben Rixt en ik ben gek op bakken!



Al zo lang ik me kan herinneren vind ik het leuk om toetjes en lekkere hapjes te maken. Het liefst ben ik altijd bezig in de keuken.

Met Rudolph van Veen heb ik o.a. de Workshop Junior Bakken mogen doen! Je kunt deze workshop nu volgen via [www.FoodfirstNetwork.nl](http://www.FoodfirstNetwork.nl) Je ziet mij dan samen met de meester patissier Rudolph aan het werk!

Hij heeft mij geïnspireerd om vooral door te gaan met bakken, mijn passie te volgen en zo goed mogelijk te worden. Daarom wil ik de opleiding bij The Culinary Institute of America gaan volgen, dat wordt wereldwijd gezien als de hoogste en meest vooraanstaande culinaire opleiding. Om mijn studie te kunnen betalen ben ik Rixt bakt begonnen. De leukste manier om dat te doen is natuurlijk koken en bakken voor anderen!

### **Jam van Rixt met minimaal 70 % fruit!**

(In jam uit de winkel zit maar 30 – 40 % fruit)

Dan snap je wel dat deze jam van Rixt  
**heerlijk fris, fruitig en niet te zoet is!**

De ingrediënten van de jam:  
Fruit minimaal 70%, Suiker, Citroenzuur, (Pectine, gewonnen uit fruit) Palm en kokos olie, Kalium sorbaat, natuurlijk zuur gemaakt van lijsterbes

## Jam & meer

Van bijna alle soorten fruit is jam te maken. Je kunt het zo gek niet bedenken of je kan er heerlijke jam van maken. In elk jampotje zit minimaal 70 % fruit. Als je dat vergelijkt met jam uit de winkel waar gemiddeld maar 30-40 % in zit. Dan snap je wel dat deze jam heerlijk fris, fruitig en niet te zoet is!

Wist je al dat je de gebruikte potten jam weer bij mij kan inleveren en zo ook een handje meehelpt om milieu bewust bezig te zijn?

Heb je zin in een jam dan heb ik altijd jam te koop. Leuk voor jezelf of om cadeau te doen!

*Jam uit eigen tuin! Heb je fruit uit je tuin over?  
En weet je niet zo goed wat je ermee kunt doen?  
Ik maak er heerlijke jam van! Zo kun je nog een hele tijd na genieten van je eigen gekweekte fruit. Voor het milieu is het ook beter om dicht bij de natuur te blijven en producten uit je eigen omgeving te gebruiken. Dus het is nog duurzaam ook!*