



Ambachtelijke ijsjes bij Lucullus

Terwijl we snakken naar de eerste warme zonnestralen op Belgische bodem denken we ook alweer aan lekkere ijsjes. Leuven maakte de voorbije jaren een mooie inhaalbeweging wat ambachtelijk ijs aangaat, maar nog steeds ontstaan mooie, nieuwe initiatieven. Wie graag ambachtelijk ijs eet, moet zeker eens langs gaan bij Lucullus.

Kris Vanpee heeft net haar Syntra-opleiding van ambachtelijke ijsbereider achter de rug. In haar atelier maakt ze ijs zoals ze het leerde bij Syntra: "Ik ga resoluut voor artisaan en ambachtelijk ijs, zonder poeders, maar met melk en andere natuurlijke ingrediënten. Voor pistache-ijs, bijvoorbeeld, gebruik ik geen pistachepasta, maar echte pistachenoten."

In deze opstartfase verkoopt ze momenteel enkel ijs in dozen, van verschillende smaken waaronder pistache, praliné, appel en stracciatella. Voor de passanten, wandelaars en fietsers, denkt Kris er aan om tegen de zomer ook kleine potjes ijs (met lepeltje) te verkopen. Want, wie naar Lucullus gaat heeft twee keer prijs.

Niet alleen is dit heerlijke ijs een verplaatsing waard, de omgeving van de Trolieberg is ook bijzonder mooi. Kris woont met haar ouders, man-veearts en twee zonen in de ouderlijke boerderij. Als landbouwster heeft ze het financieel niet zo



breed en is de toekomst vrij onzeker. Deze extra activiteit is voor haar zeer welgekommen en voor de lekkerbekken onder ons natuurlijk ook.

*Lucullus
Trolieberg 46, 3010 Kessel-Lo
0496 533 520, kris.vanpee@hotmail.com
Website in opbouw*

Nieuwe locatie voor Bleu Celeste



'Met hand en hart gemaakt', onder die noemer vind je bij Bleu Celeste een kleurrijke verzameling mode- en woonaccessoires. Sinds september heeft Bleu Celeste met uitbaatster Hilde Goedleven een nieuw stekje aan de Tiensestraat 59. Ook de openingsuren zijn gewijzigd: van dinsdag t.e.m. zaterdag is Bleu Celeste geopend van 11 tot 18 u. en kan je er genieten van al het moois.

www.bleuceleste.be