



## JONG, HIP & BEWUST

tekst: Mirjam van der Werff  
mirjam@twistedjams.nl – 06-25221252

# Weggooien? Dat is toch Twisted?

**Vraag me niet op maandagochtend wat we dinsdag gaan maken. Omdat we meegaan met wat er op ons pad komt, wisselt ons aanbod sterk. Wat dat aanbod is?**

**Paprika, ui, tomaat, peer, braam. Je kunt het zo gek niet verzinnen of we kunnen er wel jam van maken.**

**En dan niet simpele aardbeienjam, maar bijzondere combinaties zoals peer-vanille, spicy tomatenjam en aardbei met rabarber en limoncello. Zo kun je jam combineren met vlees, vis en kaas. Want alleen jam op een croissantje is zo saai. Tenminste, dat vinden wij!**

### Tweedekans producten

Na jaren in de horeca gewerkt te hebben, besloten Angela en ik iets anders te gaan doen. Wel met voedsel en ook iets wat een blijvende verandering in gang kan zetten. De hoeveelheid voedsel die verspild wordt, is bizar. Een op de vier geproduceerde calorieën gaat om de meest uiteenlopende redenen verloren. Te klein, te groot, andere vorm, andere kleur of gewoon verkeerd ingekocht en daardoor te rijk geworden. Voor ons is dat geen waste, geen rest die je weggooit. Voor ons zijn het tweedekans producten. Minstens zo lekker!

### Smaken met een twist

Waar wij met Twisted Jams in verschillen is dat wij voor al onze producten betalen. Zolang je grondstoffen gratis aanneemt, bevestig je als het ware dat het waardeloos is. Daar willen we verandering in brengen. Betalen voor wat je gebruikt, is voor ons meer dan logisch. Er steekt immers net zoveel (fossiele) energie en ambacht in een kromme peer als in een rechte. Zo kwamen we ook op onze naam. We maken

Doorgaans bieden we ongeveer 25 smaken aan. Vijf jams staan vast in het assortiment: Heerlijk met schimmelkaas, Pimp die burger, Onze guilty pleasure ;), Tosti met een twist, Smullen met een witvisje. Onze jams zijn gebaseerd op seizoenproducten en wat er over is gebleven bij onze telers en tuinders. Deze producten zijn niet per definitie biologisch, omdat we ervoor hebben gekozen alle aanvoer van mindere fruit en groente aan te nemen en te verwerken. Een paar jams zijn wel biologisch. [www.twistedjams.nl](http://www.twistedjams.nl)



smaken met een twist. En in het Engels betekent twisted gestoord. Hoe wij als maatschappij met voedsel omgaan is natuurlijk soms echt twisted.

### Jambassadeur

Het grappige is dat ik zelf eigenlijk helemaal niet van jam hou. Ik kende alleen de bekende mierzoete varianten, daar ben ik gewoon geen fan van. Tot we zelf jam gingen maken! Nu ben ik een jambassadeur geworden. Vooral bij lekkere kaas of bij een burger vind ik het inmiddels onmisbaar.

### Droom

De droom van Angela en mij is dat we uiteindelijk bijdragen de voedselketen te verduurzamen. Als we daar zelf als Twisted Jams overbodig bij worden, is dat helemaal prima. Want dat zou betekenen dat er geen goed voedsel meer verspild zal worden en dat we als samenleving beter omgaan met wat er wordt geproduceerd. Tot het zover is, hopen we zoveel mogelijk mensen kennis te laten maken met onze nieuw smaken.

Jam, het kan allemaal zoveel lekkerder en spannender vergeleken met dat wat je al kent. Bovendien, je redt er ook nog eens kromme peren en gedeukte paprika's mee!

