**Zes nieuwe Vlaamse streekproducten erkend voor West-Vlaanderen**

*Filet d’Anvers van het rood ras van West-Vlaanderen, Houtlandse koffie, gekapte vloerpistolet, West-Vlaamse splitwafels en Poperingse mazarinetaart mogen het Vlaams erkenningslabel STREEKPRODUCT.be dragen. Deze lekkernijen, gemaakt op een traditionele wijze, verdienen een plek op elke tafel. Sommige vind je enkel in West-Vlaanderen maar andere ook ver daarbuiten.*

Drie maal per jaar komt de Beoordelingscommissie Vlaamse Streekproducten samen om de erkenningsaanvragen voor traditionele Vlaamse streekproducten door te nemen. De uiteindelijke toekenning gebeurt door de sectorgroep Streekproducten van VLAM. De eerste ronde van 2018 levert zes erkenningen op. Toevallig zijn ze alle afkomstig uit West-Vlaanderen en 4 uit Oostende en omstreken.

Je vindt hieronder toelichting bij de nieuw erkende Vlaamse traditionele streekproducten.

Meer info over streekproducten, de erkenningscriteria enz. vind je op streekproduct.be.

**Gekapte vloerpistolet**

Aangeboden door Bakkerij Decock in Oostende

Aan een Fransman danken we de mooiste beschrijving van een Belgische gekapte vloerpistolet: “*ces pistolets pacifiques qui s’ouvrent en deux tartines*” of “*deze vreedzame pistolen die in 2 open vouwen*”. De gekapte vloerpistolet is ideaal om in tweeën te breken en vervolgens te beleggen naar gelang de voorkeur met hesp, kaas, gekapt of bij het ontbijt met boter of smout en bruine suiker.

In diezelfde periode, midden 19de eeuw, vermeldt ook Charlotte Bronté de pistolet als “ *the morning pistolets or rolls, which were new-baked and very good*”

Witte broodjes zijn van alle tijden en vind je overal. Op oude schilderijen zal je ze dikwijls aantreffen op de gedekte tafels. De gekapte vloerpistolet is een rond broodje met een kap in het midden, heeft mooi wit kruim en is krokant gebakken in een hete oven met stenen vloer. Het is een typisch Belgisch product met een typisch Belgische naam.

Luc David van Bakkerij Decock uit Oostende is terecht fier op zijn op vloer gebakken pistolets: “Wij bakken op vloer omdat de vloer de warmte veel beter behoudt, zodra de pistolet in contact komt met de steen wordt hij dichtgeschroeid. Hierdoor krijgen we de unieke smaak : alle smaken worden onmiddellijk vastgezet binnen een bruine, krokante en knapperige korst.”

De gekapte vloerpistolet is een echt bakkersproduct met traditionele werkwijze en handelingen. Een Belgisch streekproduct dat zijn plek verdient op elke tafel.

Meer info:

Bakkerij Decock

Langestraat 60

8400 Oostende

[www.bakkerijdecock.be](http://www.bakkerijdecock.be)

**Filet d’Anvers van het rood ras van West-Vlaanderen**

Aangeboden door Deschildre Streekproducten in Oostende

Filet d’Anvers is een typisch Belgisch product met een lange geschiedenis. In vroegere tijden werd het bereid met rundvlees dat lokaal voorhanden was. Aan de kust was filet d’Anvers afkomstig van het lokale rood ras van West-Vlaanderen en het begoede publiek was een zeer goede afnemer. Deschildre Streekproducten uit Oostende knoopte opnieuw aan bij de traditie. Het gaat voor hen op de eerste plaats over de smaak van het vlees en minder om de kruiding.

Filet d’Anvers is de spier van het muisstuk van het rund. Het wordt gezouten en nadien gepekeld. In West-Vlaanderen roken ze het vervolgens vrij licht. Ideaal voor bij een gekapte vloerpistolet met hoeveboter.

Meer info:

Deschildre Streekproducten

Vismijnlaan 42

8400 Oostende

<https://www.deschildre-streekproducten.be/>

**Houtlandse koffie**

Aangeboden door Koffie Torenhof in Eernegem-Ichtegem

Na een generatielange traditie in “koloniale waren” specialiseerde de familie Hanssens zich na WO II gaandeweg volledig in koffie.

In 1957 werd de familie eigenaar van het domein ‘het Torenhof’, een gebouwencomplex met herenhuis, stallingen en met verschillende economische activiteiten, zoals een herberg, een rosoliemolen, een brouwerij en ook een koffiebranderij. In 1985 werd het Torenhof beschermd als monument en de omgeving kreeg een bescherming als dorpsgezicht.

De meest typische koffie binnen het Torenhof-gamma is de Dessert. Die staat het dichtst bij de koffie uit de jaren '60 en is in de streek het langst ingeburgerd. Pieter Hanssens brandt 100% Arabica-koffiebonen traag in een trommelbrander tot een temperatuur van 220°C à 230°C. Deze ambachtelijke wijze van branden staat garant voor een zachte volle smaak.

Meer info:

Koffie Torenhof

Oostendsestwg. 251

8480 Eernegem

[www.koffie-torenhof.be](http://www.koffie-torenhof.be)

**West-Vlaamse splitwafels**

Brood- & Banketbakkerij Vanheste Dirk in Oostende

Reeds in onze oudste kookboeken vind je wafels “om te spauwen” of te splitten, maar in vroegere tijden werden ze warm gegeten met gesmolten boter. De meestal ovale wafels verschillen van harde wafeltjes doordat ze met gist bereid worden, de gist zorgt er voor dat de wafels “opblazen” bij het bakken en zo makkelijk open te snijden zijn. De splitwafel traditie deelt West-Vlaanderen met Frans-Vlaanderen.

Dirk Vanheste bakt zijn splitwafels volgens het oorspronkelijke recept van zijn Oostendse “patron”. Er waren twee soorten: ovale splitwafels met vanilleboterroom en ronde met bloemsuiker bestrooide splitwafels gevuld met kirschroom. Je kan beide soorten nog steeds verkrijgen bij Brood- & Banketbakkerij Vanheste Dirk.

Meer info:

Brood- & Banketbakkerij Vanheste

Torhoutsestwg. 202

Oostende

Tel: 059 51 61 16

**Poperingse mazarinetaart**

Aangeboden door Chocolaterie Stijn en BVBA Verheyde

Poperingse mazarinetaart is een taart van briochedeeg overgoten met een warme saus van boter en stroop en bestrooid met kaneel. Deze warme bereiding was zeer populair als dessert op ‘pastoorsconferenties’ en rouwmaaltijden van de vooraanstaande burgerij in en rond Poperinge. Voor het gewone volk was het een feestgebak op kermisdagen. Huisvrouwen maakten er persoonlijke versies van en voegden er onder meer rum aan toe.

Voor de bereiding van Poperingse mazarinetaart worden nog steeds dezelfde ingrediënten als vroeger gebruikt. Het deeg bestaat uit bloem, eieren, gist en zout. Voor de siroop worden suiker, water en boter gebruikt. Met de ingrediënten wordt een verrijkt brooddeeg of briochedeeg bereid. Traditioneel werd het gebakken in hoge blikken vormen, nog vroeger werd daarvoor een ‘charlottevorm’ gebruikt. De gebakken taart wordt doormidden gesneden. De sausingrediënten worden tot stroop gekookt en daarna over de taart gegoten. Vervolgens bestrooit men de taart tussenin en bovenop rijkelijk met kaneel.

Je vindt ze nu vooral als minitaartjes, een klein bommetje dus, op te warmen in de microgolfoven.

Meer info:

Chocolaterie Stijn

Gasthuisstraat 36

8970 Poperinge

<http://www.chocolateriestijn.be>

BVBA Verheyde

Callicannesweg 16

8978 Watou

[www.restaurantterminus.be](http://www.restaurantterminus.be)