**Zes traditionele Vlaamse streekproducten krijgen Vlaamse erkenning**

*De eerste erkenningsronde van Vlaamse traditionele streekproducten in 2016 levert zes erkenningen op. Vier West-Vlaamse tradities krijgen het Vlaamse streeklabel: Vlaamse witte en zoete haring, hoeveboter uit de Westhoek, hoevekarnemelk uit de Westhoek en glazuurspeculaas van de kust. Verder krijgt een tweede Hasseltse bakker een erkenning voor zijn Hasseltse speculaas, en Vondelmolen in Lebbeke voor Belgische peperkoek.*

Drie maal per jaar neemt de Beoordelingscommissie Vlaamse Streekproducten de erkenningsaanvragen voor traditionele Vlaamse streekproducten onder de loep. De uiteindelijke toekenning gebeurt door de sectorgroep Streekproducten van VLAM.

U vindt hieronder toelichting bij de nieuw erkende Vlaamse traditionele streekproducten, stuk voor stuk smakelijke producten van bij ons. VLAM brengt ze onder de aandacht via diverse kanalen. Meer info vindt u op www.streekproduct.be.

**Vlaamse witte haring & Vlaamse zoete haring**

Aangeboden door Brugse Visrokerij Alloo

De haringscholen in de Noordzee zorgen sinds mensenheugnis voor vis op het bord van de kleine man. Omdat er in zo’n grote hoeveelheden vis gevangen werd, was er ook nood aan bewaarmethoden zoals pekelen en roken.

Het Verenigd Koninkrijk, Scandinavië, Nederland en Noord-Frankrijk tellen befaamde haringrokerijen met elk hun specialiteiten. In Vlaanderen is deze traditie veel minder uitgesproken. De Brugse Visrokerij Alloo echter verwerkt reeds haring sinds 1885. Naast de bruine haring, die alom bereid wordt, zijn hun specialiteiten witte haring en zoete haring.

Voor de Vlaamse witte of zoete haring heeft men “volle” haring nodig, dit is de geslachtsrijpe haring die gevangen wordt in de maanden oktober en november. De haring wordt niet gekaakt, d.w.z. dat de ingewanden niet verwijderd worden. Vandaag worden alle haringen meteen na de vangst diepgevroren, eenmaal in het bedrijf worden ze ontdooid, licht gepekeld en gedroogd. De witte haring is nu verkoopsklaar. De zoete haring of ”lammeke zoet” wacht nog een korte tijd in de rookkamer, waar hij koud gerookt wordt. Deze licht gezouten en licht gerookte haringen vragen wat handigheid bij het eten, maar staan garant voor een lekkere en duurzame maaltijd.

Meer info:

Brugse Visrokerij Alloo

Kolvestraat 36-38

B-8000 Brugge

info@blueocean-seafood.be

[www.blueocean-seafood.be](http://www.blueocean-seafood.be)

**Glazuurspeculaas van de kust**

Aangeboden door Versbakkerij Jannick en Els

Aan onze Vlaamse kust krijgt speculaas een extraatje: hij wordt versierd met harde suikerglazuur.

Het versieren van speculazen kwam in zwang nadat de bakkers meer boter gingen gebruiken bij de bereiding van speculaas. Boter gaf meer smaak aan de speculaas maar dit ging jammer genoeg ten koste van de duidelijkheid van de tekening. Met al dan niet gekleurde glazuur werd dit verholpen. De suikerglazuur werd eerst vooral toegepast op grote speculazen, vanaf de jaren ’60 worden ook de kleine speculazen versierd en wordt de glazuurtekening vrijer.

Glazuurspeculaas is een typisch verschijnsel van de kuststreek. Jannick Dewitte zet de traditie verder in zijn Oostendse bakkerij. Hij leerde de kneepjes van het vak bij leermeesters in Oostduinkerke en Middelkerke.

Meer info:

Versbakkerij Jannick en Els

Nieuwpoortsesteenweg 47

8400 Oostende

[www.versbakkerij-jannickenels.be](http://www.versbakkerij-jannickenels.be)

**Hoeveboter uit de Westhoek**

Aangeboden door De Beauvoordse Walhoeve

Vlamingen zijn sinds eeuwen grote boterliefhebbers: op de “boterham”, met speculaas of op een sneetje peperkoek hoort “goei” boter.

De Beauvoordse Walhoeve ligt in de West-Vlaamse boterstreek bij uitstek. De vette weiden in en om Veurne zorgen voor veel en gezond gras, ideaal voor hoevezuivel. Op de Walhoeve wordt de verse koemelk licht opgewarmd en ontroomd, de room wordt geënt met zuursel en na 24 uur kan de verzuurde room gekarnd worden. Dit levert boterkorrels en karnemelk op. Hier maakt de hoeve het verschil met de industrie. Die kiest niet meer voor het procedé van verzuring en produceert dus ook geen echte karnemelk meer.

Westhoek-hoeveboter en Westhoek-karnemelk zijn erg dankbare producten voor de keuken en worden gewaardeerd door gastronomen en professionele koks.

**Hoevekarnemelk uit de Westhoek**

Echte hoeveboter zorgt voor echte hoevekarnemelk en dat proef je. Karnemelk, keernemelk of keremelk is een bijproduct van de hoeveboterproductie. Het bijproduct was echter belangrijk volksvoedsel: de karnemelkpap met brood, met lettertjes, met kandijsuiker, … was dagelijkse kost in Vlaanderen. De Larousse Gastronomique uit 1938 maakt hier melding van.

Op de Beauvoordse Walhoeve wordt room lichtjes opgewarmd en 24u verzuurd. Tijdens het karnen van de verzuurde room vormen zich de boterkorrels en de karnemelk. De karnemelk wordt vervolgens gekoeld tot 5°C en verpakt.

Deze hoevekarnemelk heeft een zachte zure smaak. Je proeft trouwens nog de boter.

Meer info:

De Beauvoordse Walhoeve

Vaartstraat 71

8630 Veurne

info@beauvoordes-walhoeve.be

[www.beauvoordse-walhoeve.be](http://www.beauvoordse-walhoeve.be)

**Hasseltse speculaas**

Aangeboden door Patisserie Verboven

Waar in de rest van België speculaas vrij dunne koekjes zijn, kan je in Hasselt spreken van “hompen” speculaas. Deze hompen, van zo’n 50 g per stuk, zijn vers vrij mals, terwijl elders in het land geopteerd wordt voor krokante speculaasjes.

Over de oorsprong van het recept bestaan veel “speculaties”. Feit is dat Hasselt een zeer eigenzinnig koekje heeft dat door verschillende bakkers in ere wordt gehouden.

Bij Patisserie Verboven werken ze volgens het aloud recept: vader leerde het recept bij de Hasseltse patissier Cools, zoon Peter zet de traditie mee verder.

Het speculaasdeeg wordt bereid met tarwebloem, donkere kandijsuiker, boter, amandelen, eieren, bakpoeder en kruiden. Na een nachtje rusten wordt het deeg in hompen verdeeld en gebakken.

Patisserie Verboven bakt ook de Hasseltse speculaas voor Lekker Limburgs volgens het recept van de Hasseltse bakkersfamilie Nulens.

Meer info:

Patisserie Verboven

Botermarkt 24

3500 Hasselt

011 22 33 94

**Belgische peperkoek**

Aangeboden als peperkoek en honingkoek door Vondelmolen

Peperkoek als gekruide honingkoek kent vele varianten en vele tradities. In onze streken werd het recept na de Romeinse tijd waarschijnlijk bewaard in de kloosters. In de middeleeuwen is er sprake van peperkoekbakkers en zien we reglementen verschijnen voor crucoecken, lijfcoucken, zeemkoeken, kruidkoeken, zoetekoeken …. Nadat de ambachten verdwenen werden de peperkoeken gebakken bij de bakkers tot deze zich in de 19de eeuw opnieuw specialiseerden en er in heel België peperkoekfabrieken ontstonden.

In het Dendermondse waren verschillende peperkoekfabrieken. De familie Borms uit Lebbeke richtte Vondelmolen op in 1867 en startte vlak na WOI met het bakken van peperkoek. Vandaag zijn er in België nog slechts 2 peperkoekfabrieken die de Belgische peperkoek volgens de oude traditie bereiden.

Het peperkoekrecept evolueerde door de eeuwen heen en mechanisatie maakte het werk makkelijker. De basisingrediënten voor Belgische peperkoek zijn 100% roggebloem, honing of suikerstropen en kantkoek. Kantkoek zijn de “kanten” van eerder gebakken peperkoek die opnieuw toegevoegd worden om het rijpen van het moederdeeg te bevorderen. Deze basisingrediënten worden goed gemengd, het moederdeeg rust vervolgens minstens een week. Ten slotte worden de overige ingrediënten zoals bakpoeder en kaneel toegevoegd. Het deeg wordt in grote bakken gegoten en langzaam gebakken.

Bij de productie van Belgische peperkoek beperkt men zich tot het gebruik van één graansoort nl. rogge en worden slechts weinig kruiden gebruikt. Er worden ook geen vetstoffen, eieren en bewaarmiddelen of kleurstoffen toegevoegd.

Meer info:

Vondelmolen

Dendermondsesteenweg 208

9280 Lebbeke

info@vondelmolen.be

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

*Bijgevoegd vindt u enkele foto’s en de lijst van alle erkende Vlaamse traditionele streekproducten, ingedeeld volgens de productgroep of per provincie.*