



PROEF REGIO EN TRADITIE

Zan tafel met streekproducten!





SNOEPJES

pg 4-5

VLAAMSE GEROOKTE HEILBOT

pg 6-7

AALSTERSE VLAAI

pg 8

RECEPT: SMÖRREBROD

pg 9-13

GOEDE VRIENDEN

pg 14-15

VLAAMSE GEDROOGDE HESP

pg 16

OVER KAASBOEREN EN KAASBROEDERS

pg 17

DE MOESE PATAT

pg 18

RECEPT: ROG

pg 19

MET EEN TWIST

pg 20-21

DE PROVINCIE ANTWERPEN

pg 22-25

SNOEPJES UIT DE OUDE DOOS

pg 26-27

PENSEN UIT VLAAMS-BRABANT

pg 28

RECEPT: WITTE PENS

pg 29

BELGISCHE PEPERKOEK

pg 30-31

GROTCHAMPIGNONS UIT RIEMST

pg 32-34

BELGISCHE ELIXIR

pg 35

RECEPT: BEVROREN ROOM MET MANDJESKAAS

pg 36-37

VOOR ARM EN RIJK

colofon

Realisatie: Mediahuis Connect

Redactie: Ilse Prinsen

Fotografie: Ilse Prinsen
(tenzij anders vermeld)

Vormgeving: Idee-Fix!

Verantwoordelijke uitgever:

Jo Van Caenegem, VLAM vzw
Koning Albert-II-laan 35 bus 50
1030 Brussel, www.vlam.be



STREEKPRODUCTEN

LEKKERE TRADITIES, HEDENDAAGSE TROTS

In dit magazine ontdek je de smakelijke verhalen achter onze Vlaamse streekproducten. Het biedt ook culinaire inspiratie te over, met dit lekkers van eigen bodem als smaakmakers. Want échte streekproducten verdienen het om gekoesterd te worden.

- Streekproducten worden al minstens een kwarteeuw gemaakt en gesmaakt, generaties lang doorgegeven en herontdekt met respect voor de traditionele werkwijze.
- Streekproducten gaan diep. Niet alleen zijn hun recept en bereiding stevig verankerend in de streek, ook de grondstoffen komen - waar mogelijk - uit de omgeving.
- Streekproducten zijn absoluut niet het resultaat van bandwerk, maar de vrucht van uiterst gepassioneerde vakmensen.
- Streekproducten zijn stuk voor stuk gekruid met een goed verhaal en hun rijke verleden staat bol van boeiende anekdotes.
- En natuurlijk belangrijk: zoveel liefde, ambacht en aandacht voor de bereiding, dat proef je in elk streekproduct!

Benieuwd? Dit boekje is het tweede in een reeks, waarbij je per seizoen kennismakt met alle door de VLAM erkende streekproducten: van buitengewone vleesbereidingen tot verrassende wijnen, van ambachtelijk gebrande koffies tot heerlijke zoetigheden ...

Je herkent de streekproducten aan het label 'Streekproduct.be'. De website www.streekproduct.be heeft trouwens een handige uitbreiding van deze culinaire ontdekkingstocht in petto.

Veel leesplezier en smakelijk!

VLAM Streekproducten
Koning Albert II-laan 35 bus 50, 1030 Brussel, www.streekproduct.be



Vlaamse gerookte heilbot

Hij is een graag geziene gast op elke Vlaamse eettafel: de heilbot, met zijn smakelijke witte kleur en goudgele korst. Traditioneel brachten de IJslandvaarders deze grote vis mee naar Vlaanderen, dat uitgroeide tot een van de weinige regio's waar de heilbot werd gerookt. Het roken was vooral in West-Vlaanderen erg in trek en nog steeds is Brugge de stad bij uitstek voor het pekelen en roken van de heilbot.



VISROKERIJ ALLOO

"Onze heilbot wordt met de lijn gevangen"

Oorspronkelijk was gerookte heilbot het voedsel van de 'gewone' mens. "De IJslandvaarders, die vooral op kabeljauw visten, brachten deze vis aan wal in de Vlaamse havens", legt Xavier Seys uit. Hij is de zaakvoerder van de Brugse Visrokerij Alloo, die onder de noemer 'Blue Ocean Seafood' de heilbot op de markt brengt.

Deze grote platvissen werden destijds vers geserveerd als een goedkoop alternatief voor tarbot. Maar de vis werd vooral gerookt, ter vervanging van de dure gerookte zalm. De gerookte heilbot was heel populair als broodbeleg. In West-Vlaanderen sprak men over 'een stutte met een schelleke elibut'. De plaatselijke cafébazen plaatsten de gerookte heilbot ook op de hoek van de toog, waar hij tussen pot en pint veel bijval had. Tegenwoordig is de gerookte heilbot een delicatessie, die deel uitmaakt van ons gastronomisch patrimonium. Het roken van heilbot is echter nooit wijdverspreid en beperkt zich voorna-

melijk tot Vlaanderen, Noord-Frankrijk en Denemarken. "De traditie van het roken is in onze streken steeds blijven leven", weet Xavier. "In zowat elk huisgezin komt de gerookte heilbot op de plank." Eind 19de eeuw telde de Vlaamse kust heel wat visrokerijen en de familie Alloo startte in 1885 een sprot- en haringrokerij in 't Gotje in Brugge. In 2014 nam Xavier Seys de zaak over. "We blijven een familiezaak, met drie zonen die in mijn voetsporen treden."

De gerookte heilbot van Alloo wordt eerst droog gezouten en ongeveer acht uur koud gerookt. Er worden geen bewaar- of kleurmiddelen gebruikt. "Onze manier van roken zorgt ervoor dat het binnenste van de heilbot heel wit blijft en de buitenkant goudgeel kleurt. Wij staan ook bekend om onze handgesneden heilbot, echt specialistenwerk." De heilbot werd trouwens altijd met de haak gevangen. "En nog steeds is onze heilbot lijngevangen", benadrukt Xavier. "Vis per vis. De heilbot is dus geen gekweekte vissoort."





© Seagull



© Seagull

SEAGULL

Gerookt met puur beukenhout

Heilbot, die vooral in de Groenlandse wateren wordt gevangen, is uitermate geschikt om te roken. "Deze wilde vis zwemt diep, in zeer zuiver water, waar veel plankton aanwezig is. Dat maakt hem rijk aan visolie, eigen aan de zogenaamde vette vis", legt Philippe Delva, CEO van Seagull uit. Deze Brugse visrokerij heeft een geschiedenis die teruggaat tot 1859. "In die tijd waren er honderden visrokerijtjes in Brugge. Iedereen hing wel wat vis in zijn schouw. Vandaag zijn er nog maar enkele rokerijen over."

Seagull heeft zich gespecialiseerd in de traditionele blokjes gerookte heilbot.

"Wij gebruiken daarvoor grote kleppers die minstens 5 kg wegen", zegt Philippe. "Zo zijn we zeker van dikke filets."

Net zoals de heilbot die in plakjes wordt gesneden, worden ook deze filets gepeld en gerookt. "Vroeger deed men dit om de vis te bewaren, nu maakt dat procedé de eigenheid van onze heilbot uit. De heilbotfilets worden gezouten in een natte pekkel, in het teken van een optimaal vochtgehalte. Wanneer de filets het zoutgehalte van de zee evenaren worden ze versneden en gedroogd. Vervolgens worden ze op roosters koud, aan maximaal 26°C, gerookt. Het roken gebeurt met zuiver beukenhout, volgens een proces dat gelijkaardig is aan dat van vroeger, waarbij het hout smeult, zonder vlam. De vis wordt opgehangen, zodat de rook elke vierkante millimeter van de vis kan bereiken."

Van zodra de vis gerookt is, krijgt hij aan de buitenzijde zijn fraaie goudgele kleur. "Deze rookkorst vormt een bijzondere microbiologische barrière, waardoor het sap binnenin de heilbot bewaard blijft. De mootjes behouden zo hun smeulige karakter. Dat maakt een blokje heilbot bijvoorbeeld razend lekker als aperitiefhapje."



© Seagull



Aalsterse vlaai

*"Het symbool
van gezelligheid
en gastvrijheid"*

CHRISTOPH D'HAESE, BURGEMEESTER VAN AALST

Geen kermis zonder vlaaien! De Aalsterse vlaai is de kers op de taart van elke feestelijkheid in Aalst. En wie is beter geplaatst om ons een blik op dit lekkers te gunnen dan de burgervader van deze stad? Burgemeester Christoph D'Haese en schepen van toerisme Mia De Brouwer zijn terecht trots op de Aalsterse vlaai en op hun stad, die naast haar vermaarde carnaval nog veel meer in petto heeft.

Dat de vlaai in Aalst al eeuwenlang wordt gemaakt, illustreert de burgemeester met enkele markante voorbeelden. "Al op het schilderij 'De Boerenbruiloft' van Pieter Breughel de Oude, getrouwd met een vrouw uit Aalst, zien we de vlaaien opduiken", vertelt hij. "Op een ander doek beeldt de schilder het spreekwoord 'daar zijn de daken met vlaai-

en bedekt' uit. Ook priester Daens hechtte aandacht aan de vlaaien. Hij beschreef in 1891 hoe winkeliers kandijsiroop en foelie inslaan, beide smaakmakers van de Aalsterse vlaai: 'Aalst kermis... ge zult heden zaterdag een volk zien, ... de winkeliers doen vlotjes saroop in, ze maken pakskes foelje voor de vlaaien. De kastrollen vlaaien worden naar huis gedragen; de kinderen hunkeren naar den oud-voorvaderlijken vlaaikant.' De Aalsterse schrijver Louis Paul Boon ijverde al voor erkenning van dit traditionele dessert en beschrijft in 1972 de vlaai uitgebreid in zijn boek 'Eten op zijn Vlaams'."

Het is duidelijk: ook de burgemeester van Aalst is fier op de Aalsterse vlaai. "Een vlaai is mijn favoriete geschenk aan bezoekers van de stad. Het delen van een vlaai is een teken van onze gastvrijheid en dat wordt erg gewaardeerd. Ze stralen bovendien een enorme gezelligheid uit, zeker wanneer ze - zoals het hoort - in een grote, bruine aarden pot op tafel komen. Het is ook een heel democra-

tisch dessert, met eenvoudige ingrediënten. Een vlaai is een soort broodpudding en de basis bestaat uit mastellen, een typisch Oost-Vlaams product. Een mastel is een soort koek of pistolet met een sterke kaneelsmaak. Verder heb je enkel melk, suiker, kandijsiroop en kandijsuiker, wat foelie, eieren en boter nodig."

De burgervader spreekt duidelijk met kennis van zaken. "Ik ben zelf bedreven in het bereiden van de Aalsterse vlaai. Want ik eet niet alleen graag, maar sta ook graag achter de kookpotten. Al hou ik niet van wat ik 'bloemsuikergastronomie' noem. Geef mij maar eerlijke en eenvoudige gerechten van eigen bodem. Eenvoud siert, ook in de keuken. De Aalsterse vlaai is daar een mooi en authentiek voorbeeld van. Je moet er wel de tijd voor nemen, want de mastellen zijn beenhard en moeten een nacht weken in melk. Het verhaal gaat dat die destijds met een metalen strijkijzer zacht werden gemaakt. Maar het resultaat is verre van hard: een goeie vlaai moet nat zijn en smelten in je mond."

MIA DE BROUWER, AALSTERS SCHEPEN VAN TOERISME

"Als kind slopen we naar de kelder en snoepten er stiekem van"

"Ik ben geen keukenprinses", geeft schepen Mia De Brouwer grif toe. "Maar minstens eenmaal per jaar haal ik met mijn zus de oude potten van onze grootmoeder boven om een Aalsterse vlaai te bereiden. Mijn overgrootmoeder gaf het recept door aan haar dochter, die het op haar beurt doorgaf. Want niet alleen de Aalsterse bakkers, ook de huismoeders bakten deze traditionele vlaaien."

De schepen haalt herinneringen op aan haar kindertijd. "De kermis was niet compleet zonder vlaaien. Een vlaai was het enige dessert dat destijds tijdens feestelijkheden bij de 'gewone mens' werd geserveerd. Wij gingen als kind stiekem in de kelder een stukje afsnijden, omdat de Aalsterse vlaai maar een- of tweemaal per jaar werd gebakken. Dat maakte de vlaai wel héél bijzonder voor ons."

De grootouders van Mia De Brouwer waren boeren en hadden een grote oven. "Niet elke keuken was toen al uitgerust met een oven. Daarom bracht iedereen uit de buurt zijn vlaai naar de boerderij om die te laten bakken. Vaak lieten vrouwen hun bereide vlaaien ook bakken bij de naburige bakker." En nog steeds is de Aalsterse vlaai het gerecht bij uitstek op alle mogelijke kermissen en buurtfeesten in Aalst. "Ook op een babyborrel zal je steevast vlaaien zien", weet Mia De Brouwer. "Of op een barbecue als toetje. De echte Aalstenaars leggen ze zelfs tussen hun boterham. En heel wat toeristen vragen speciaal naar onze vlaai." In Aalst is het niet moeilijk om deze lokale lekkernij te vinden. "De erkende Aalsterse bakkers zijn verenigd en waarborgen de authenticiteit van de Aalsterse vlaai. De vlaaien zijn ook op de wekelijkse markt te koop en worden verkocht in slagerijen, kaaswinkels ... Ja, de traditie van de Aalsterse vlaai is nog steeds springlevend."



SMÖRREBROD met haring en waterkers

Smörrebrod met Vlaamse opgelegde haring, Haspengouwse waterkers en een crumble van kaantjes uit de Westhoek

Ingrediënten

2 PERS.

HARINGSALA:

- ◆ 200 G VLAAMSE OPGELEGDE HARING
- ◆ 1 À 2 GROENE APPELEN
- ◆ 2 LENTE-UIEN
- ◆ 1 GEKOOKTE RODE BIET EN 2 À 3 EETLEPELS VAN HET SAP
- ◆ 2 EETLEPELS ZURE ROOM
- ◆ 1 EETLEPEL MAYONAISE
- ◆ ZEEZOUT
- ◆ ZWARTE PEPER

AFWERKING:

- ◆ VERSE DILLE
- ◆ FIJNGESNEDEN RADIJZEN
- ◆ 1 À 2 EETLEPELS LOMPVISEIEREN
- ◆ 1 À 2 EETLEPELS KAANTJES UIT DE WESTHOEK
- ◆ 1/2 RODE AJUIN FIJNGEHAKT
- ◆ VEEL BLAADJES WATERKERS UIT HASPENGOUW
- ◆ 2 HARDGEKOOKTE EIEREN
- ◆ DONKER ROGGEBROOD OF BLINI'S

BEREIDING

Snijd de haring, de appels, de lente-ui en de rode biet in stukjes.

Maak een dressing van de mayonaise en de zure room. Voeg er lepel per lepel wat sap van rode biet bij, tot de dressing een leuke roze kleur krijgt. Meng alle stukjes met de dressing.

Smeer op het roggebrood of de blini's een klein beetje mayonaise, leg hierop een paar blaadjes waterkers zodat de bodem helemaal bedekt is.

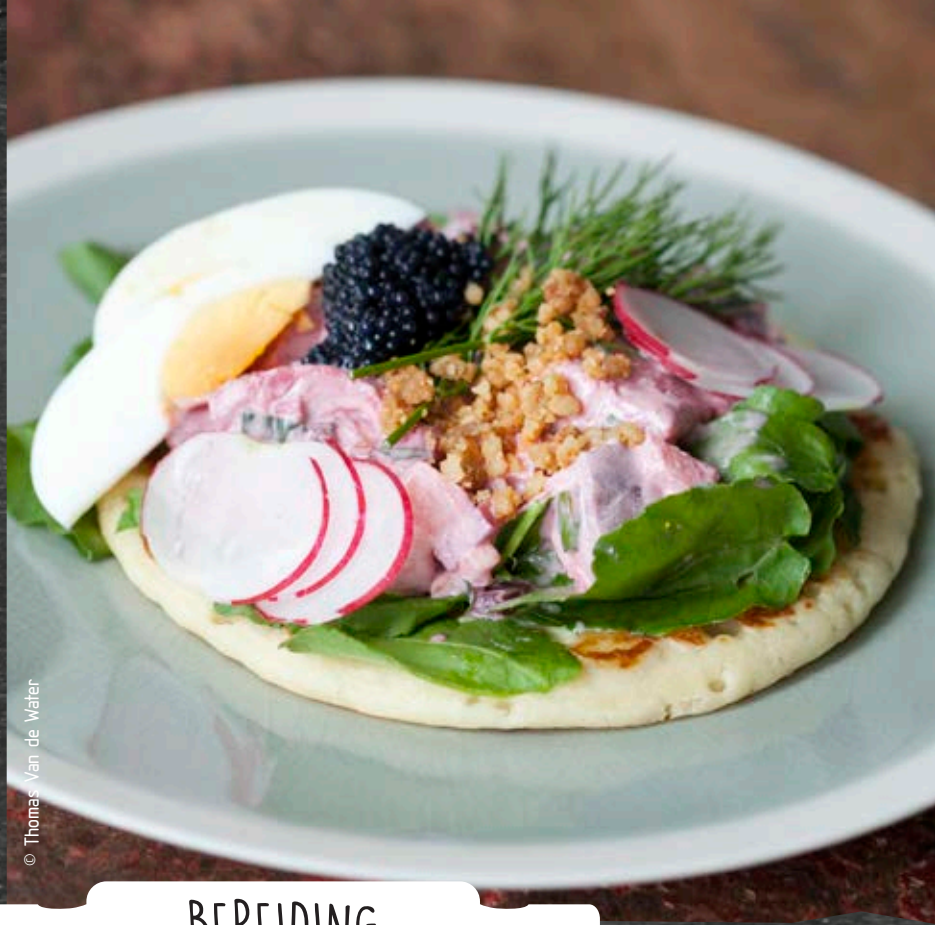
Lepel wat haringsalade in het midden.

Werk af met de radijzen, ei, dille, lompviseieren en de kaantjes. Laat de foto je inspireren!

TIP: Dagny drinkt bij het smörrebrod altijd een lekker bier ... Een frisse Spéciale Belge vindt ze een prima idee.

STREEKPRODUCTEN

- Waterkers uit Haspengouw
- Vlaamse opgelegde zure haring
- Kaantjes uit de Westhoek



© Thomas Van de Water



© Thomas Van de Water



Dagny Ros Asmundsdottir

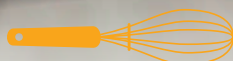
Je hoeft zeker geen keukenprins(es) te zijn om zelf een vers, origineel en lekker aperitiefhapje te bereiden. Deze aperitiefdeetjes, gemaakt met lokale ingrediënten uit enkele Vlaamse regio's, zijn daarvan sprekende voorbeelden. En waarom geen fris bijpassend streekbiertje serveren als aperitief?

Goede vrienden uit Limburg



BOEKWEITPANNENKOEK MET WATERKERS

- ◆ LIMBURGS BOEKWEITMEEL
- ◆ WATERKERS UIT HASPENGOUW
- ◆ KEMPENSE ALE



Klop 2 eieren los en meng met 2 eetlepels boekweitmeel en een scheutje melk. Neem een half bosje waterkers, verwijder de dikste stelen, snijd het groen fijn en meng onder het beslag. Kruid met peper en zout. Smelt wat boter en bak een dikke pannenkoek. Snijd in hapklare stukjes en dien warm op met wat Limburgse stroop.



Limburgs Boekweitmeel

De Kempense keuterboertjes begonnen met de teelt van boekweit, omdat het een van de weinige gewassen is, die op de arme zandgronden groeit zonder bemesting. Deze landbouwteelt is zo goed als uitgestorven, maar hield wel stand in de oostelijke Kempen. Frans Beckers legt zich in Zutendaal toe op de biologische teelt van boekweit. Boekweitmeel wordt in de Limburgse streekgastronomie gebruikt in boekweitpap en -koek en is ook een belangrijk ingrediënt in de traditionele Kempense balkenbrij.



Waterkers uit Haspengouw

In Haspengouw ontstonden de eerste waterkersbedrijfjes rond WO II. Het lokale bronwater was en is nog steeds ideaal voor de teelt van deze vollegrondsgroente. Bij Sint-Lucie in Tongeren teelt intussen de derde generatie van de familie Vansimpsen de gezonde waterkers in natuurlijk bronwater.



Kempense Ale

Ops-ale is geen bier van hoge gisting, zoals de Brabantse en Antwerpse ales. Het is een helder blond bier van lage gisting met een alcoholgehalte van 5,5%. Brouwerij Cornelissen in het dorpje Opitter bij Bree - vandaar de naam - bracht hiermee eind jaren '30 het Kempense antwoord op het succes van de alebieren. Ops-ale wordt nog altijd op dezelfde manier als destijds gebrouwen.



Goede vrienden uit West-Vlaanderen

ZEEBESCHUIT MET BOERENPATÉ

- ◆ OOSTENDSE ZEEBESCHUIT
- ◆ BOERENPATÉ UIT VEURNE AMBACHT
- ◆ KRIEKENBIER UIT ZUID-WEST-VLAANDEREN



Smeer wat boerenpaté op de zeebeschuiten en versier met een beetje lentegroen.
Tip: maak je dit een half uurtje op voorhand, dan zal de zeebeschuit iets minder hard worden.



Oostendse zeebeschuit

Laat je niet misleiden door hun naam: scheepsbeschuiten of zeebeschuiten zijn geen beschuiten, maar harde koeken. De Oostendse zeebeschuiten vormden destijds de nodige mondvorraad voor de vissers op zee. Bakkerij Riviera bakt ze net zoals vroeger.



Boerenpaté uit Veurne Ambacht

Al eeuwenlang maken landbouwers patés van het eigen gekweekte varken. Rond centra van de varkenskweek, zoals West-Vlaanderen, blijven ook de pasteimakers actief. In de streek van Veurne vinden we de 'ouderwetsche' Boerenpaté van de Veurn'Ambachtsche. Deze heeft een grijsbruine kleur, een grove maar smeerbare structuur en een duidelijke leversmaak.



Kriekenbier uit Zuid-West-Vlaanderen

Brouwerij Verhaeghe uit Vichte begon eind jaren '40 krieken toe te voegen aan het lokale Vlaamse roodbruine bier en creëerde zo een Zuid-West-Vlaams kriekenbier. Het heeft een echte kriekensmaak en onderscheidt zich hierdoor van de zoete kriekbieren.

Goede vrienden uit het Mechelse

CRUMBLE VAN ZWARTE PENS, BLOEMKOOL EN SPECULAAS

- ◆ ZWARTE PENSEN UIT
MIDDEN-BRABANT
- ◆ BELGISCHE SPECULAAS
UIT BORNEM
- ◆ MECHELS DONKERROOD BIER



Ontvel de pens en snijd in kleine blokjes. Snijd 100g bloemkoolrosjes fijn en blancheer in gezouten kokend water. Kruimel de speculaas fijn, best in een vijzel. Smelt wat boter en bak de pens krokant. Voeg de bloemkool toe en warm goed op. Werk af met zwarte peper en speculaaskruim.



Zwarte pensen uit Midden-Brabant

Slagerij Coppens-Dirix uit Zemst is specialist in pensen sinds de jaren '50. De zwarte pensen worden bereid met varkensvlees en -bloed en de korsten van grote pensenbroden, speciaal voor de pensen gebakken. Er wordt geen ui toegevoegd maar wel eieren, en ze zijn flink gekruid met kruidnagel en piment. Deze pensen passen in de Brabantse traditie, met een vrij droge en vaste structuur.



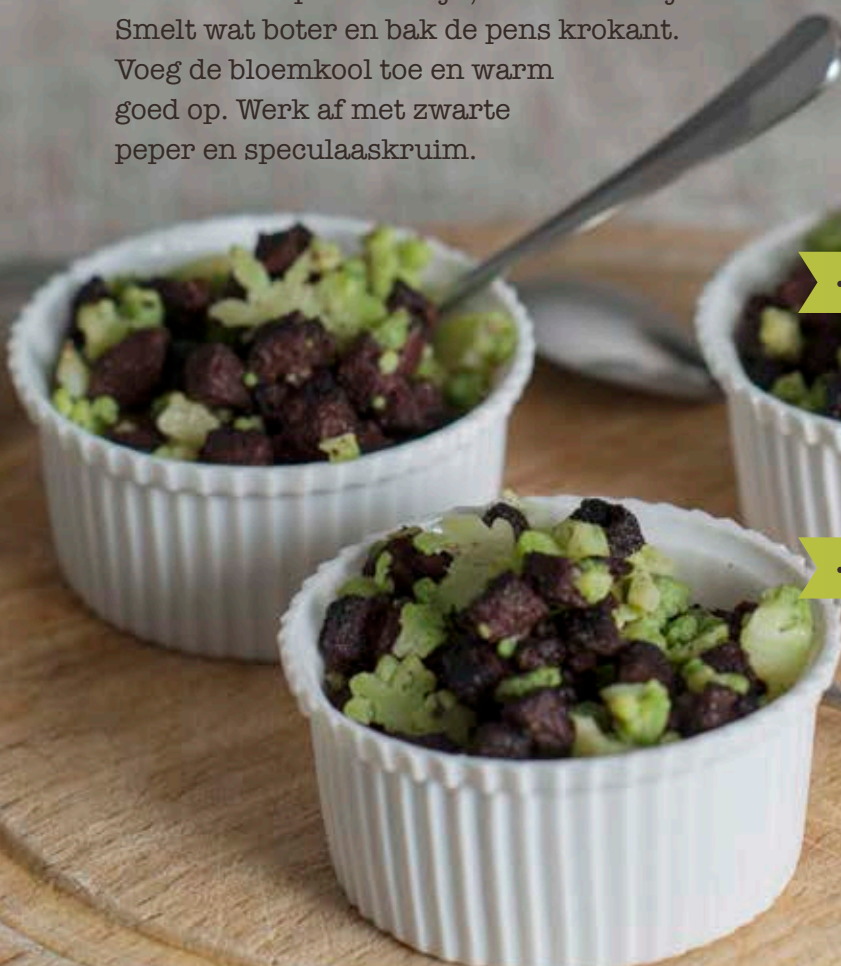
Belgische speculaas uit Bornem

De familie Vermeiren staat al sinds 1650 bekend als bakkersfamilie. In 1919 besloot Achilles Vermeiren om alleen nog 'speculoos' te bakken. Met het gekende succes! De 'traditionele speculoos' van Vermeiren Princeps heeft zijn authentieke structuur en smaak, licht gekruid met kaneel en muskaatnoot, behouden.



Mechels donkerrood bier

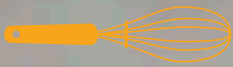
Gouden Carolus Classic is een Vlaams speciaalbier, gebrouwen door de Mechelse brouwerij Het Anker, een van de oudste brouwerijen van ons land. Het huidige recept dateert uit de jaren '60. Het bier bevat smaken van sinaasappel, passievrucht en karamel en heeft een kruidige, droge afdronk.



Goede vrienden uit Vlaams-Brabant

MANDJESKAAS MET RAUWE GROENTJES

- ◆ BEERSELSE MANDJESKAAS
- ◆ OUDE KRIEK UIT BEERSEL



Laat de mandjeskaas een half uurtje uitlekken in een zeef. Was enkele jonge groentjes zoals selder, worteltjes, radijzen, lente- ui, ... Snijd ze indien nodig. Kruid de mandjeskaas met niet al te fijn gemalen zwarte peper en wat zout. Meng grondig en schik op een mooi bord. Versier met de groentjes.



Beerselse mandjeskaas

Mandjeskaas is een vaste en magere verse kaas met een korrelige structuur. Voor WO II telde Beersel meer dan 140 makers van mandjeskaas. Nu zijn de Walschots de laatste. Al vijf generaties lang maken zij mandjeskaas volgens een methode die honderden jaren oud is. De basis van de kaas bestaat uit gepasteuriseerde melk uit het Pajottenland en boterzuur.



Oude Kriek uit Beersel

Het toevoegen van krieke aan bier is een gebruik van meer dan vijfhonderd jaar oud. Een van de mooiste voorbeelden van kriebier is deze op basis van lambik, het oudste type bier dat we nu nog kennen. Kenmerkend is de methode van spontane gisting. De Oude Kriek van Brouwerij 3 Fontein in Beersel wordt nog op de traditionele wijze gemaakt.



Goede vrienden uit Oost-Vlaanderen

HAPJE MET GEROOKT PAARDENVLEES EN GEITENKAAS

- ◆ OOST-VLAAMS
GEROOKT PAARDENVLEES
- ◆ VLAAMSE
RAUWMELKSE
GEITENKAAS
- ◆ ESKENS BRUINBIER



Oost-Vlaams gerookt paardenvlees

Het zouten en roken van paardenvlees vindt zijn oorsprong in de seizoenarbeid. De Nil Vleeswaren in Hamme produceert al gerookt paardenvlees sinds 1898 en doet dat nog steeds op de oorspronkelijke wijze met veel passie. Het vlees heeft een fijne structuur met een mooie donkerrode kleur en een licht gerookte smaak.



Vlaamse rauwmelkse geitenkaas

Eind 19de eeuw werd de geit gepromoot om de armen aan goedkope melk en kaas te helpen. Intussen is geitenkaas erg populair geworden in tal van bereidingen. Geitenmaker Le Larry in Destelbergen produceert de rauwmelkse geitenkaas op ambachtelijke wijze. Het resultaat is een romige geitenkaas met een zachte smaak.



Eskens bruinbier


Buffalo is het oudste bier van brouwerij Van den Bossche in het landelijke Sint-Lievens-Esse, een deelgemeente van Herzele. Het ontstaan gebeurde in 1907 per ongeluk. Toen het circus Buffalo Bill zijn tenten op het dorpsplein opzette, woonden de brouwersgasten een vertoning bij en lieten een jongen op het vuur onder de brouwersketel letten. Resultaat: een zwaarder bier met - door langer koken - een niet onaangename, licht verbrande smaak. En die smaak bleef overeind! Buffalo is een donker bier van hoge gisting, dat het midden houdt tussen een zoete en een bittere stout.



Roer de geitenkaas los met 2 eetlepels water. Snijd wat lente-ui fijn en meng onder de geitenkaas. Kruid met peper en zout. Neem een of twee sneetjes gerookt paardenvlees, schep in het midden wat geitenkaas en rol mooi op. Snijd in hapklare porties en schik op een schaalje.



Vlaamse gedroogde hesp



Wie gedroogde hespen zegt, denkt vaak meteen aan buitenlandse namen. Maar het inzouten en drogen van hespen is ook een typisch Vlaamse traditie, die hier zelfs al voor onze jaartelling bestond. De methode werd van generatie op generatie doorgegeven en geperfectioneerd. Het gebruikte ras, de voeding en de plaatselijke microflora geven de hespen hun streekgebonden karakter.

GANDA HAM

“Terroir valt niet te kopiëren”

De artisanale traditie voor de bereiding van droog gezouten rauwe hesp ging bij Corma in Destelbergen over van generatie op generatie. “Mijn ouders richtten een slagerij op in 1954”, vertelt zaakvoerder Dirk Cornelis. “Rauwe ham was de specialiteit van mijn vader. De productie groeide zodanig dat we in 1968 verhuisden naar een ander pand in Destelbergen.” Corma maakt de befaamde Ganda Ham. “Die naam is een verwijzing naar Gent. De Ganda Ham is een puur Vlaams product, gemaakt van Vlaamse varkens, wat echter weinigen beseffen. Maar terroir is niet te kopiëren. En onze Ganda Ham zal puur blijven”, belooft Dirk. “Zuiver van smaak en zonder toevoegingen, enkel met zeezout bereid.”



GREGAHAM

“Belgische varkens zijn de beste”

Luc Van den Berghe, zaakvoerder van Grega in Buggenhout, zet ook de zaak van zijn ouders voort. “Greta en Gaston voegden in de jaren '50 hun namen samen tot Grega voor een kleine slagerij in Lebbeke, die ze overnamen van vader en nonkel Van den Berghe. Het is allemaal begonnen met vijf hespen die op de patattenzolder gedroogd werden. Mijn vader is intussen 80 maar hij blijft actief in de zaak, die intussen sterk is uitgebreid en verhuisd naar Buggenhout. Intussen rijpen hier ongeveer 80.000 hammen, maar het principe blijft ongewijzigd. We starten met Belgische varkens, want die hebben de beste kwaliteit. De hespen rijpen van 9 maanden voor onze ‘Breughel’ tot wel 36 maanden voor onze Pata Grega Royal. Dat is echt het neusje van de zalm. Of van het varken.”



ST.ELOY

“Ook gerookte gedroogde hespen”

De traditie ging ook in de Vlaamse Ardennen over van vader op zoon. De broers Kris en Tom Van Hoe traden in de voetsporen van hun vader Camiel, uitbater van de in 1892 opgerichte familieslagerij. Die was gevestigd onder de toren van de parochiekerk in Eine, waarvan St-Eloy (Sint-Eligius) de patroonheilige is. “Mijn vader was de eerste om de Vlaamse boerenhesp klaar te maken voor de slaggers”, legt Tom uit. “Hij moest zelfs op zoek gaan naar een vorm, want hier had je enkel vormen voor de gekookte hesp. In deze streek namen de grensarbeiders destijds het gedroogde vlees mee als gezonde en voedzame lunch tijdens het werk in Frankrijk.” Nu worden de hespen in Oudenaarde zelfs met frieten als dagschotel gegeten.

“Een gedroogde hesp is een natuurlijk product”, benadrukt Tom. “Het begint allemaal bij de keuze van een gezonde grondstof: varkens gevoerd met uitsluitend plantaardige grondstoffen. Wij roken een aantal van onze hammen ook na het zouten. Zo krijg je een variatie aan smaken.”

Over kaasboeren en kaasbroeders



Kaas, ambachtelijk gemaakt op de hoeve, heeft altijd een stevig streepje voor. Of het nu koeien, geiten of schapen zijn, de dieren zijn gevoed met de natuur en in de natuur. Dat proef je aan hun melk én aan hun kaas. De Schapenmelkerij in Brakel legt zich toe op schapenkaas, terwijl de broeders van Postel al jaren abdijkaas maken met melk van de koeien op de weides rond hun domein.



HOEVESCHAPENKAAS UIT DE VLAAMSE ARDENNEN "Oud schapenras in ere hersteld"

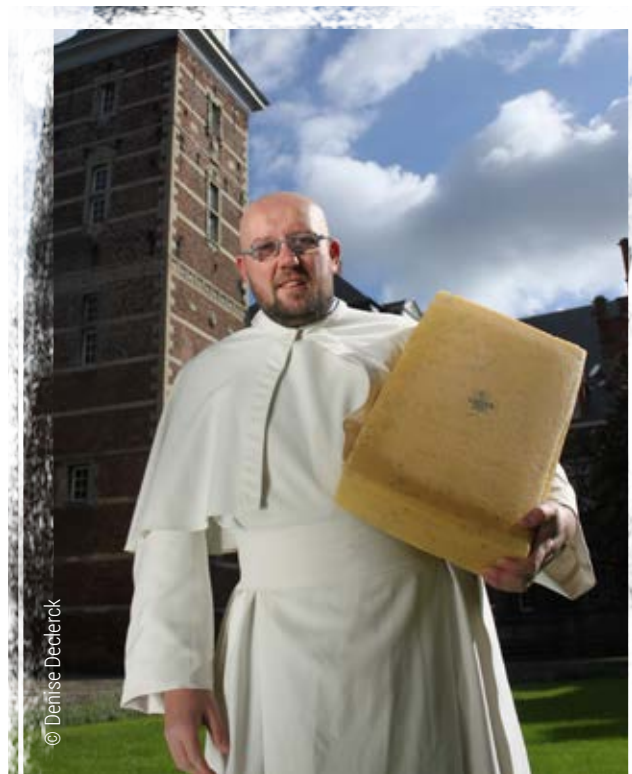
Het Belgisch melkschaap was in vervlogen tijden 'de koe voor d'armen', maar is nu een zeldzaam ras. Vlaanderen telt nog slechts een paar schapenmelkers. Onder hen Willem Vernailen en Krista De Winne in de Vlaamse Ardennen, een regio die vroeger een grote schapenpopulatie had. "Dit schapenras staat bekend voor zijn goede melkproductie, maar het houden van schapen voor melk verdween na WO II", legt Willem uit. "Wij kiezen bewust voor deze schapen, om zo het ras in stand te houden."

De Schapenmelkerij van Willem en Krista heeft ongeveer 90 oeien die melk leveren voor de productie van een jonge harde schapenkaas. "Schapenmelk is zeer rijk. Zo heb je, in vergelijking met koeienmelk, bijna de helft minder melk nodig om kaas te maken. Schapenkaas is ook milder van smaak dan geitenkaas. Onze kaas is een harde kaas, van jong tot belegen, met een variatie aan kruiden." De kaasboeren blijven bewust kleinschalig. "Zo houden we alles van a tot z in eigen handen en kunnen we garant staan voor kwaliteit en een duurzame productie, zonder gebruik van pesticiden of kunstmest." Krista is veearts en Willem biotechnicus. "Onze droom was te kunnen leven van de landbouw", vertelt Krista. "En dat is ons gelukt. We willen hiermee een voorbeeld zijn voor jonge landbouwers."

POSTELSE HARDE ABDIJKAAS "Al 70 jaar dezelfde kaas"

De schrale Kempen kenden vroeger geen kaasboeren. Daar brachten de Norbertijnen van Postel verandering in. "In 1947 begon wijlen broeder Norbertus kaas te maken om het teveel aan melk van de paar koeien op het abdijsdomein beter te benutten", schetst broeder Danny Caekebeke, huidig verantwoordelijke voor de kaasmakerij, de geschiedenis.

Intussen hebben de broeders wel kaas gegeten van het kaasmaken en vandaag staat de abdij van Postel in de streek synoniem voor kaas. Het meest typische en traditionele product is de harde kaas, rond of in broodvorm. "Wij maken een jonge kaas, jong belegen, oud belegen en een sterke brokkelkaas van negen jaar oud", legt broeder Danny uit. "De kazen worden net als vroeger volledig geproduceerd binnen de abdijsmuren, met melk van koeien die grazen in de omliggende weiden." De methoden zijn wel geavanceerder. Van het kaasmaken in een tobbe van 100 liter is de abdij uitgegroeid tot een modern landbouwbedrijf. "Maar mijn principe luidt: wat voor de kwaliteit manueel moet gebeuren, blijft manueel", benadrukt broeder Danny. "Zo bijvoorbeeld het keren van de kaas, want hierdoor behoud je een band met de kaas en kun je eventuele problemen meteen detecteren. De kaasmaker ruikt en voelt de kaas. En dat willen we zo houden."



De Moese patat

Al vroeg aan de nieuwe patatten

De teelt van aardappelen volgt het ritme van de seizoenen. Niet voor niets wordt elk jaar uitgekeken naar de 'nieuwe patatjes'. En volgens de traditie worden die geteeld in het Waasland en de Denderstreek, regio's gekend om hun vroege aardappelen. De Moese patat, ontsproten aan de bodem van een vruchtbare Scheldebocht in Moerzeke, had en heeft nog steeds naam en faam. Agra Claessens levert er de primeurs.



"Onze streek heeft een unieke bodem", vertelt aardappelteler Stijn Windey, die samen met zijn vrouw Greet het landbouwbedrijf Agra Claessens oprichtte. Kleinschalig begonnen en stelselmatig gegroeid. Het is diep verankerd in de Moese grond, of de Moese klei. "De gronden van Moerzeke zijn heel variabel qua samenstelling", legt Stijn uit. "Een deel ervan, naast de Schelde, stond vroeger onder water. Met een zware kleigrond tot gevolg. Die wordt nu geëxploiteerd voor de aardappelteelt. Ook de lichtere zandgronden ernaast zijn zeer vruchtbaar. Bovendien zorgt de Schelde voor een milder microklimaat, wat de aardappelen beter tegen vorst beschermt. Daardoor kunnen we vroeger aardappelen potten en oogsten."

De eerste Moese patatten werden geteeld in de zandgronden van de Moese tuintjes. Iedereen met een tuin verdiende er een centje aan. 'Facteurs', koopmannen voor de plaatselijke handelaars, gingen van deur tot deur om de opbrengst te bekijken en aardappelen op te kopen. Met de nodige strijd om de primeurs tot gevolg. De Moese patat is dan ook tot ver buiten Moerzeke gekend en werd al in 1939 vermeld in een Guide Gourmand. Deze aardappelen werden vroeg gepoot, meestal rond 19 maart, de vroegst mogelijke dag waarop schade door nachtvorst bijna uitgesloten was.

De eerste aardappelen van Stijn en Greet worden eind januari gepoot in hun serre. "Die is relatief warm, zodat de plantjes geen last hebben van vorst", zegt Stijn. "Hierdoor leveren wij, sinds we tien jaar geleden begonnen met de aardappelteelt, de vroegste aardappelen in de streek. De serre verwarmen, om zeker te zijn van de primeurs doen we absoluut niet. Het moet een natuurlijk proces blijven."

Bij een zachte winter is het mogelijk om de vroege aardappelen al midden april te rooien in de serres. "We telen zo de 'witte eerstelingen', 'premières' of 'Frieslanders'. De tweede helft van mei rooien we de buitenaardappelen, geteeld onder plastic, die midden maart gepoot werden. Het rooien van de buitenteelt zonder plastic, in de zware kleigronden, gebeurt vanaf half juni tot in augustus, afhankelijk van het weer. Daarna volgen de bewaaraardappelen, maar de échte Moese patat, dat is de vroege aardappel."



Het potten van de aardappelen in de zandgronden start half maart. Alle generaties Windey-Claessens dragen hun 'aardappeltje' bij.

ROG met waterkerspesto

In hoeveboter gebakken rog met waterkerspesto en gekookte Moese patat

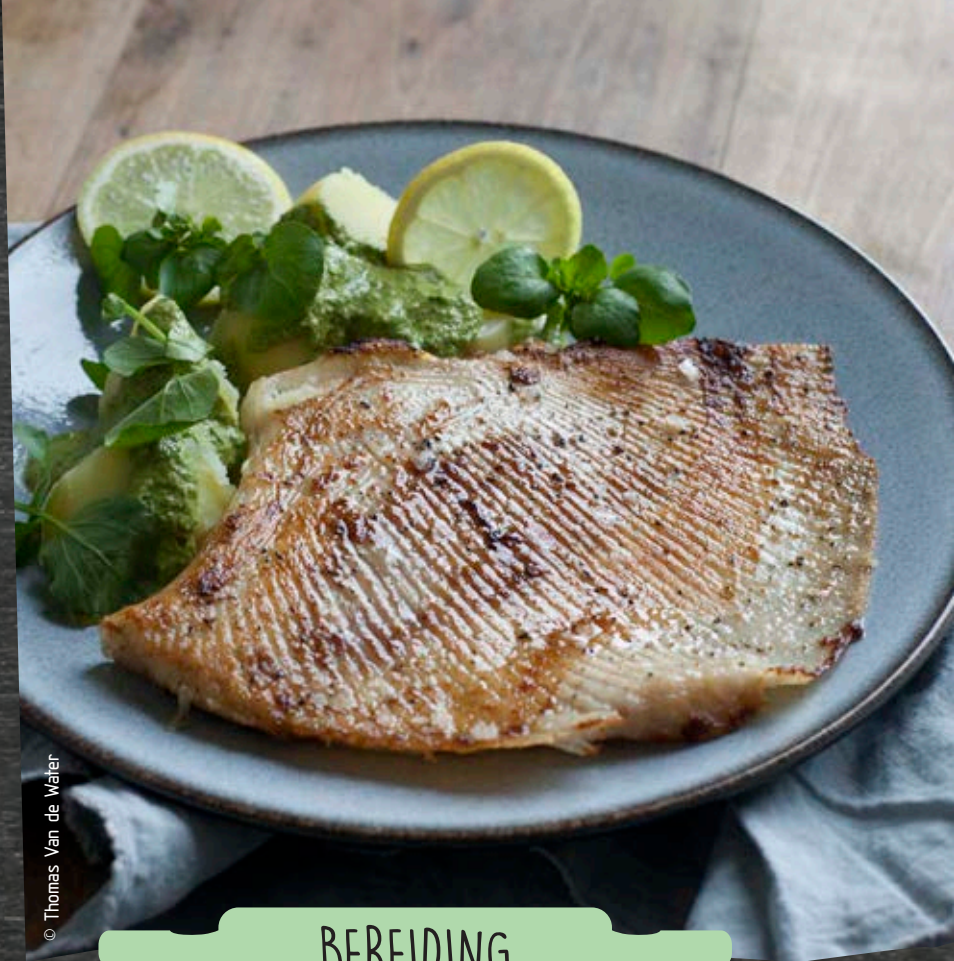
Ingrediënten

4 PERS.

- ◆ 4 ROG VLEUGELS
- ◆ HOEBOTER UIT DE WESTHOEK
- ◆ CITROEN
- ◆ ZOUT
- ◆ PEPER VAN DE MOLEN
- ◆ 500 G MOESE PATAT

WATERKERSPESTO:

- ◆ 1/4 KROP IJSBERGSLA
- ◆ 2 BUSSELS WATERKERS UIT DE IJSEVALLET
- ◆ 1 HANDVOL BASILICUM
- ◆ 1 TEENTJE LOOK
- ◆ 1/2 UI
- ◆ 1 EETLEPEL VLAAMSE RAUWEMELKSE GEITENKAAS
- ◆ SAP EN ZESTE VAN 1 BIOCITROEN
- ◆ 1/2 DL PIJNBOOMPITTEN
- ◆ 1/2 DL OF MEER GOEDE OLIJFOLIE
- ◆ ZOUT
- ◆ ZWARTE PEPER



© Thomas Van de Water

BEREIDING

Bruin de hoeveboter en bak de vleugels mooi bruin. Kruid met peper en zout. Laat zachtjes garen tot het visvlees makkelijk loskomt van het kraakbeen.

Kook ondertussen de aardappel met de schil in gezouten water. Giet af en laat drogen.

Rooster de pijnboompitten in een warme pan. Snijd de stelen van de waterkers.

Mix alle ingrediënten samen tot een mooie groene dressing.

Serveer met gekookte aardappelen in schil en een mooi schuimende Oude Geuze.



STREEKPRODUCTEN

- Oude Geuze
- Westhoek hoeveboter
- Moese patat
- Waterkers uit de IJsevallei
- Vlaamse rauwemelkse geitenkaas



Dagny Ros Asmundsdottir

Bieringrediënten als basis voor ander lekkers

Mout en hop associëren we meteen met bier. Maar dat je er ook andere lekkernijen mee kunt bereiden, bewijzen bakker Benny Swinnen uit Hoegaarden en de likeurfabriek Verhofstede uit Nieuwkerken.



HAGELANDSE MOUTSPECULAAS

“Bakker maakte van de nood een deugd”

Benny Swinnen koestert de oude machine voor het maken van moutspeculaas, geërfd van zijn grootvader Armand. “Zijn leermeester schonk hem die machine uit 1845, met de vormen van een markies en een markiezin”, legt bakker Benny uit. “Maar net na WO I heerste er schaarste en waren kruiden als kaneel niet te verkrijgen. Daarom begon mijn grootvader gebrande mout aan zijn speculaas toe te voegen. Die was in Hoegaarden ruim aanwezig want de gemeente telde toen, naast een suikerfabriek, tal van brouwerijen en mouterijen. Donker gebrande mout heeft een karamelachtige smaak, ideaal om de courante smaakmakers in speculaas te vervangen.” Die smaak sprak de klanten zodanig aan, dat ze zelfs toen de traditionele kruiden terug te verkrijgen waren, bleven vragen naar de moutspeculaas. “Dus behield mijn grootvader zijn recept en voegde er kaneel aan toe.”

Nog steeds bakt Benny deze unieke moutspeculaas op ambachtelijke wijze, zij het met een meer geavanceerde machine. “De oude machine werd vervangen door een modernere, maar ik heb de originele vormen hiervoor wel identiek laten namaken. Ik heb ook het familierecept lichtjes aangepast, want de smaken zijn geëvolueerd naar minder zoet. Mout blijft uiteraard een onmisbaar ingrediënt voor de speculaas.”

Het hele jaar door blijft er vraag naar de moutspeculazen. “Een Belg en speculaas, dat gaat bijzonder goed samen”, weet hij. “En al naargelang de streek zijn er verschillen. Zo is mijn Hagelandse moutspeculaas heel knapperig, terwijl bijvoorbeeld de Hasseltse speculaas zachter van structuur is.”

HOPJENEVER UIT HET WAASLAND

“Mooie link met vroegere brouwerij”

De naam van Brouwerij Verhofstede in Nieuwkerken mag dan al anders doen vermoeden, vandaag worden er geen bieren maar jenever en likeuren gemaakt. Maria Verhofstede en haar man Bart Meelens doen het verhaal van het familiebedrijf. “Mijn overgrootmoeder Stephanie De Jaegher stichtte de brouwerij in 1885”, vertelt Maria. “In 1961 wilde mijn vader Stefaan, een biochemicus, een mooi vervolg aan de brouwtraditie breien: een hopjenever. Met succes. Het heilzame hoppekruid, buiten de bierbrouwerij helaas vergeten, stuwt de smaak van de jenever naar een fluwelen finale. En zo schakelde Verhofstede eind jaren ‘60 over van de bierproductie op het bereiden van ambachtelijke likeuren en jeneveren.”

De gedrevenheid om op een natuurlijke manier te werken, bleef bij alle generaties in de genen zitten. “Wij werken nog steeds puur ambachtelijk”, zegt Bart. “Elke fles is voor mij als een kind en krijgt de nodige toewijding. Onze hopjenever wordt gemaakt met wilde hop die op ons erf groeit. We laten de struiken gewoon hun gang gaan en plukken de hop manueel. De hop wordt vervolgens gekookt, zoals past in de brouwtraditie. Aan het hopextract wordt graanalcohol toegevoegd. We gebruiken ook ons eigen water, dat van superieure kwaliteit is.” De Hopjenever uit het Waasland is zowel te verkrijgen in een glazen fles als in de klassieke aardn kruik. Beide kregen recent een vernieuwde look maar het recept is ongewijzigd. Maria geeft nog een primeur mee: “Eind april lanceren we onze kleine flesjes van 5 cl.” De hopjenever wordt ook in culinaire bereidingen verwerkt. “Heel wat chefs uit de regio gaan er creatief mee aan de slag. Je kunt hem ook trendy mengen in een cocktail met tonic.”

Antwerpen

Net zoals de tongval van de inwoners verschilt per provincie, zo zijn er ook regionale verschillen in eetgewoonten. Neem nu de kalfsrol, een traditionele Antwerpse lekkernij, die in-tussen ook buiten haar grenzen wordt gesmaakt. Op Antwerpse bodem ontstond bovendien de vermaarde kandij-suiker van Candico en diep in de Kempense bodem vinden we het heldere, natuurlijk mineraalwater van Ordal.



ORDAL

Kempens natuurlijk mineraalwater

Een natuurlijke bron is in Vlaanderen vrij uitzonderlijk. De provincie Antwerpen telt slechts één bron van natuurlijk mineraalwater, dat al generaties lang wordt gebotteld door het familiebedrijf Ordal in Ranst.



Neen, het is niet afkomstig uit een dorpje in de Ardennen, maar het Kempense Ordal-water ontleende wel zijn naam aan Orval. Het waren de broers Jos en Jules Schelkens die in de jaren 1930 de grondvesten van dit water legden. Zij traden in de voetsporen van hun vader, uitbater van een winkel in dranken en kleinschalige producent van siropen. De broers maakten de vruchtensiropen op basis van het door hen opgepompte bronwater in Ranst.

"In die tijd was er nog geen cultuur van flessenwater", legt Frans Schelkens uit. Hij is de tweede generatie in het waterbedrijf en gaf recent het roer over aan de derde generatie: Liesbeth, Stefan en Michaël Schelkens. Na de siropen volgden limonades en

"Van nature zuiver"

pas in de jaren 1970 ging Ordal zich toeleggen op het bottelen van het bronwater. "Toen groeide de aandacht voor een gezonde en caloriearme voeding", zegt

dochter Liesbeth. "En daarin paste ons bronwater perfect." De zanderige bodem in het Kempense Ranst is zeer gunstig voor de kwaliteit van het water. "Meerdere zand- en zandsteenlagen vormen een zeer goede natuurlijke filter", legt Liesbeth uit. "De Ordal-bron bevindt zich ongeveer 48 meter onder de Kempense bodem, boven een ondoordringbare kleilaag. Het water sijpelt gedurende jaren in de grond en wordt zo langzaam gezuiverd." Het resultaat is een aangenaam zoet water, zacht gemineraliseerd, zoutarm, zonder nitraten en met een gezonde verhouding van calcium en magnesium. "Hierdoor is het geschikt voor zuigelingen en voor mensen met een zoutarm dieet." In 1988 werd de Ordal-bron erkend als natuurlijk mineraalwater. "Het is van nature zuiver en heeft steeds dezelfde samenstelling. Er wordt niets aan toegevoegd, het water gaat rechtstreeks uit de grond in de fles."

CANDICO

Kandij-suiker, kandijcassonade en kandijsiroop

De Antwerpse Suikerrui was ooit bezaaid met suikerbedrijfjes, wat meteen haar naam verklaart. Daarvan is Candico in Merksem, de grootste van de twee resterende Europese kandijproducenten, een telg. Sinds 1508 maakt het bedrijf kandij-suiker en nevenproducten. En hoewel sterk gemoderniseerd, berust de productie nog steeds op dezelfde principes.



"Antwerpen was lange tijd de suikerstad van Europa", schetst Bart Embrechts van Candico de geschiedenis. "Vanaf begin 16de eeuw kende de suikerverwerking in Antwerpen een grote expansie. De verbinding tussen de kade en de Grote Markt werd al snel 'Suikerrui' genoemd en was de levenslijn naar de meer dan 100 'suickerbackerijen'. Dat aantal nam de volgende eeuwen af tot vijf kandijfabrieken na WO II, waarvan vier samen Candico vormden,

*"Het oudste
streekproduct van
Antwerpen"*

nu een tak van de Tiense Suikerraffinaderij."

De oorsprong van kandijnsuiker is opmerkelijk. "De suikerrietstengels groeiden uitsluitend in tropische landen, zodat suiker synoniem werd

voor invoer per schip", vervolgt Bart. "De haven van Antwerpen speelde hierbij een grote rol. Maar de rietsuiker lag in de vochtige ruimten van de schepen vaak te gisten tot hij oneetbaar werd." De Antwerpenaren vonden een oplossing, letterlijk. "Om hem uit te zuiveren, losten zij de suiker op in water en kookten hem opnieuw aan een zeer hoge temperatuur. Er bleef een dikke, licht gekarameliseerde stroop over, die dan uiterst langzaam werd afgekoeld. De daarbij ontstane kristallen zijn zelfs zuiverder dan de oplossing waarvan ze voortkomen. Zij vormen de kandijnsuiker. En niets gaat verloren, want de bijproducten kandijncassonade en kandijstroop komen rechtstreeks uit de productiestroop van kandij. Zij hebben dus dezelfde fijne smaak."

Candico gaat er prat op dat het sinds 1508 kandijnsuiker maakt. "Dit is ongetwijfeld het oudste streekproduct van Antwerpen", zegt Bart trots. "Tot in de 19de eeuw werkten de makers met koperen potten, waarin draden waren gespannen. Geleidelijk vormden zich kristallen op de draden. Wij werken nog volgens dezelfde aloude principes, maar met moderne productiemiddelen. De rietsuiker werd vervangen door lokale bietsuiker, zonder enig smaak- of kwaliteitsverlies."

Van een aanvankelijk luxeproduct, enkel te koop bij apothekers, evolueerde de kandijnsuiker naar een gegeerde smaakmaker voor thee, bruine bieren en speculaas. "Onze kandijnsuiker is razend populair in de VS en behoort tot de favorieten van Oprah Winfrey. En ook bij ons blijven de bijproducten van de kandijnsuiker, namelijk de echte kandijncassonade en kandijnsiroop, op de boterham, op pannenkoeken of in rijstpap absolute toppers."



**KEURSLAGER
MICHELSEN**

Antwerpse kalfsrol

De kalfsrol is een fijn stukje charcuterie met een lange traditie, waarop de burgerij 'van 't stad' verzet was. Keurslager Michielsens maakt er al 40 jaar een specialiteit van, samen met de bijbehorende huisgemaakte hersensaus.

*"Slow cooking
avant la lettre"*

"Onze kalfsrol wordt nog even fel gesmaakt als vroeger", zegt Dieter Smeulders, zaakvoerder van Keurslager Michielsens. "Dat hebben wij te danken aan onze puur ambachtelijke aanpak, die de smaak bepaalt. De bereiding vergt tijd en toewijding."

De kalfsrol bestaat uit licht gepekelde kalfsborst met een vulling van kalfsvlees, kaakspek, augurkjes en stukjes filet d'Anvers, een andere typisch Antwerpse streekspecialiteit. Het geheel wordt aan een zeer lage temperatuur tot zeven uur lang gegaard en nadien 24 uur gekoeld. "Eerst rust het deeg een dag, zodat er een goede synergie is tussen deeg en vlees. We koken de kalfsrol zachtjes een hele nacht, al lang voordat er sprake was van slow cooking. Forceer je de bereiding, dan krijg je een heel ander product. In de verhouding vlees/deeg slaat de balans trouwens altijd uit naar het vlees."

Lang geleden was kalfsvlees enkel bestemd voor de bourgeois, de rijken in de stad. "Op het platteland dacht men er niet aan een kalf te slachten, dat was veel te duur", beseft Dieter. "Maar men liet niets verloren gaan en gebruikte de wat minderwaardige delen van de dieren voor de bereiding van kalfsrol." De beenhouwers in de stad kochten hiervoor Kempense kalveren. Omdat de zanderige gebieden ten noorden en noordoosten van Antwerpen arm waren aan ijzer, had het vlees niet alleen een erg hoge kwaliteit, maar ook een zeer lichte kleur.



Snoepjes

uit de oude doos



Een snoepfeestje! De jongste telgjes van de familie Pieters uit het Oost-Vlaamse Melsele keken er reikhalzend naar uit. Het toetje van hun tuinfeest belooft anders snoepgoed dan de kleintjes gewend zijn. Streeklekkers uit heel andere regio's, dat moeiteloos de tand des tijds heeft doorstaan. De gezellig nostalgische smaken maakten bij hun grootouders dan ook herinneringen los. Na veel gesmul oordeelde de 'jury' - jong en ouder - over de mumbollen, de Halse krotten, de zure ouwels, de bierbollen en de lekkies: lekker!

De nichtjes Mia en Helena Pieters, allebei 5 jaar jong, vergapen zich aan een tafel vol snoepjes in de tuin van hun oom Kristof. Helena heeft een hele week afgeteld naar het snoepfeestje en mag als eerste een snoepje kiezen. Dat is niet eenvoudig, want geen van deze zoetigheden heeft ze al ooit gezien. Ze gaat voor de zure ouwels, omdat die zo'n leuke kleurtjes en de vorm van een ufo hebben. Spannend. "Lekker", lacht ze breed. Hiermee is het startsein gegeven. Ook Febe (9), het zusje van Mia, en de tieners Silke (14) en Kobe (16) zijn van de partij en gaan, eerst wat aarzelend, het snoepgoed onderzoeken. Febe en Mia zijn snel gewonnen voor de zure ouwels. De schotel met kleurrijke 'vliegende schoteltjes' slinkt bijzonder snel. Temeer omdat ook Sophie, de mama van Febe en Mia, bekent dol te zijn op die ufo's. Kobe gaat ermee aan

het experimenteren en haalt enkel de zoetzure vulling uit de snoepjes. Dat lokt een grappige snoet bij Febe uit: 'zuur'.

Silke:
"Ze zijn veel lekkerder dan ze ogen en smaken naar karamel."

Silke kijkt eerst bedenkelijk naar de Halse krotten. "Eerlijk gezegd zien ze eruit als een snoepje dat ik aan mijn hond Pepper

zou geven", lacht ze. "Maar ik ben toch wel heel benieuwd naar hun smaak." Haar gezicht fleurt op. "Ze zijn superlekker en smaken naar karamel", is haar verraste reactie. "Veel lekkerder dan ze ogen." Kobe, die weleens een biertje lust, grijpt eerst naar de bierbollen. "Je proeft het bier niet, maar ze smaken wel heel goed. Alleen moet ik nu wat geduld hebben voordat ik een ander snoepje kan proeven, omdat de bierbol heel langzaam in je mond smelt." Die 'stokken' (de Halse krotten) en de zure ouwels dragen ook de goedkeuring weg van Kobe, een notoir snoepjesliefhebber. "Maar de lekkies zijn mijn ding niet." Ieder zijn smaak, want Silke en haar jongere nichtjes smullen wel met veel plezier van de lekkies.

Opa Gerard (69) hield zich de hele tijd afzijdig en liet het snoepen over aan zijn kleinkinderen. Maar hij kan zijn nieuwsgierigheid niet bedwingen. "Veel van deze snoepjes doen mij denken aan de zoetigheden van mijn kindertijd. Die lekkies lijken op de babelutten uit mijn jeugd." Nadat hij er eentje heeft geproefd, reageert hij verrukt: "Ze zijn zelfs nog lekkerder. Heerlijk hard. Ze blijven ook lang hard in je mond, zodat je er lang van kunt genieten." Tui, de mama van Helena, heeft een zwak voor de mumbollen en wordt bijgetreden door Sophie. Ook Gerard is vol lof over deze bollen met een munt/karamelsmaak. "Mijn moeder had vroeger een blikken doos, altijd gevuld met borstbollen. De smaak van de mumbollen roept bij mij de herinnering aan die borstbollen op."





De drie papa's, de broers Anthony, Timothy en Kristof, gaan uiteindelijk ook voor de bijl en proeven – wat had je gedacht? – eerst van de bierbollen. Die vallen zeer goed in de smaak.

Opa Gerard:

"Die leuke oudertwetse snoepjes zijn volgens mij bovendien gezonder dan de hedendaagse snoep."

"En dat is niet omwille van de connotatie met bier", lachen zij. Hun vader Gerard merkt op dat een snoepje als de bierbollen in het Waasland niet te vinden is. "Jammer", betreurt hij. Ook Sophie vindt de bierbollen heerlijk, met een smaak die haar nostalgisch maakt. Oma Jeannine

legt ondertussen uit dat 'ouwel' een ander woord voor hostie is. "Vaak voorkomend in kruiswoordraadsels. De zure ouwels hebben dezelfde deegstructuur als een hostie. Dat zal de naam verklaren." Opa Gerard heeft intussen alle snoepjes geproefd en vindt ze stuk voor stuk overheerlijk. "Die leuke oudertwetse snoepjes zijn volgens mij bovendien gezonder dan de hedendaagse snoep", merkt hij. "Zonder kleur- en smaakstoffen, maar boordevol smaak en aroma's."

Wat als een kinderfeestje begon, groeide zo uit tot iets waar alle generaties met volle teugen van hebben genoten.

HALSE KROTTEN

Elk bedevaartsoord heeft wel een culinaire specialiteit en in het Vlaams-Brabantse Halle zijn dat de krotten, gesnoept tijdens de novenen. Nu hebben ze ook hun plaats in het Hals Carnaval. Op Krottenmaandag, de laatste dag van het carnaval, gooien de prinsen snoepjes door de ramen van de cafés op de Grote Markt. De Halse krot hoort thuis in de familie van de babelaars en babelutten: snoep op basis van suiker, kandijsiroop, glucose en boter. In tegenstelling tot de harde babelutten is de Halse krot zachter en kruimelig. Hiervoor moeten ze twee maanden rijpen. Johnny Sterck van het Streekproducten Centrum nam het recept van de laatste krottenproducent over, samen met de originele vormmachine.

LEKKIES

Ook de lekkies zijn bedevaartssnoepjes. In Kerselare, een gehucht van Oudenaarde, was een lekkie een 'zoete zonde' na de bedevaart. De snoepjes zijn al meer dan 200 jaar erg populair tijdens kermissen en jaarmarkten. De familie Rousseau maakte er een specialiteit van. Omdat zij uit Gent afkomstig was, werd de merknaam Jan Van Gent. Het recept van de lekkies is tot op vandaag onveranderd, met als ingrediënten bruine suikers, kandijsiroop, glucose en boter. Dit mengsel wordt aan de kook gebracht in de traditionele koperen potten en nadien op een marmeren plaat uitgegoten. Dan volgt het trekken van de suiker, wat lucht in de suikermassa brengt. Het resultaat is een lichtbruine snoep waar je voorzichtig op moet zuigen.



Bakker Benny Swinnen:

"Mijn moeder heeft altijd mumbollen op haar nachtkastje staan, want de munt opent de luchtsegen."



MUMBOLLEN

Mumbollen - een verbastering van muntbollen - zijn in Tienen en Hoegaarden een specialiteit. Een Hoegaardse schoolmeester bewaarde het originele 19de-eeuwse recept met onder meer boter en muntolie. Bakker Benny Swinnen zet de traditie verder en geeft de bollen hun ouderwetse vorm in een oude suikerwals. De smaak van de watermunt, een heel zachte muntvariant, combineert heerlijk met een zoete karamelsmaak. "Mijn moeder heeft altijd mumbollen op haar nachtkastje staan, want de munt opent de luchtsegen", zegt Benny.

OUDENAARDESE BIERBOLLEN

Het familiebedrijf Jan Van Gent, producent van de lekkies, ontwikkelde midden jaren 1980 een snoep op basis van Oudenaards bier. De streek is gekend om haar bieren. Na wat experimenteren met de verschillende lokale biersoorten koos Max Consael, de zesde generatie in de suikerbakkerij, voor de bierbol op basis van het zuurdere kriebier. In tegenstelling tot de lekkies wordt voor de Oudenaardse bierbollen gewerkt met witte suikers. Vooral in de nasmaak ontdek je het bier.

ZURE OUWELS

De oorsprong van de zure ouwel ligt bij het Antwerpse bedrijf Belgica, dat rond 1951 een alternatief zocht voor zijn kerkhosties, waarvoor de orders terugliepen. Voor dit snoepgoed combineerde het twee oudere technieken: de farmaceutische 'cachetten' - doosjes in hostiedeeg, gevuld met geneesmiddelen in poedervorm - en de 'zure zakjes', snoep onder de vorm van zuurzoet poeder, verkocht in kleine zakjes. De zure ouwels werden een ongelooflijk succes, maar de productie bleef beperkt tot twee bedrijven, allebei overgenomen door Astra Sweets uit Turnhout, de enige resterende Belgische producent.



WITTE PENSEN UIT Vlaams-Brabant

Zowat elk huisgezin had in vervlogen tijden wel een varken dat werd vetgemest voor de slacht. Het vlees werd verwerkt in tal van bereidingen, waaronder ook witte en zwarte pensen. Nu maakt nog slechts een handvol ambachtelijke slagers de pensen op de traditionele wijze, met een vaste structuur, typisch voor de pensen in de streek. Maar nog steeds zetten heel wat gezinnen uit Vlaams-Brabant minstens eenmaal per week pensen op het menu.



SLAGERIJ UYTTERSROT – SAEYS UIT LIEDEKERKE

Eenvoudig recept, maar bij elke beenhouwer anders

Hedwig Uyttersprot zet met veel toewijding de vleesbereidingen verder in de slagerij, in 1950 opgestart door zijn vader. Intussen staat ook de derde generatie mee in de zaak. “Een pens heeft een simpel recept, en toch smaakt die bij elke beenhouwer anders”, stelde hij vast. “Ons recept van de witte en zwarte pensen uit het Pajottenland is nog niet veranderd. Behalve dan het vet- en zoutgehalte dat ik, inspeland op de huidige trends, heb verlaagd. Voor de witte pensen worden varkensvlees, brood, melk, eieren en kruiden zoals foelie, muskaatnoot, peper en zout gemengd. Die kruiding is nog dezelfde als mijn vader gebruikte, pittig maar niet te pikant. In de verhouding brood/vlees slaat de balans uit naar het vlees, belangrijk voor de smaak.”

Hedwig gaat er prat op dat in deze streek minstens eenmaal per week pensen op tafel komen. “Traditioneel worden ze met appels bereid, maar in de zomer zijn ze heerlijk op de barbecue. Het feit dat witte pensen geen bloed noch ui bevatten, maakt hen bovendien zeer licht verteerbaar.”



SLAGERIJ COPPENS—DIRIX UIT ZEMST

Met brood, speciaal gemaakt voor de witte pensen

"Vroeger maakte elke beenhouwer pensen, maar nu zijn er nog weinig", beseft André Coppens. "Bij ons is dat een specialiteit gebleven, samen met de cervelaatworsten." De pensen van André hebben een grote faam in Zemst en omstreken. Van heinde en verre komen klanten die kopen bij de ambachtelijke slagerij die hij van zijn schoonouders overnam. Ook zijn dochters staan nu mee in de zaak.

"Twee- tot driemaal per week bereiden we verse pensen", zegt André. "Ze worden gemaakt met mager varkensvlees van Belgische varkens. Als bindmiddel gebruik ik eieren en broodkruim. Dat komt van grote pensenbroden, nog speciaal hiervoor gebakken door een lokale bakker. De kruiding van de pensen is eenvoudig, maar het geheim zit in de verhoudingen. De kruiden worden minutieus afgewogen. En tijdens de eindejaarsfeesten mag het wat specialer zijn: dan bereiden we witte pensen met rozijnen en porto."



SLAGERIJ SEGERS—KERREMANS

UIT STROMBEEK—BEVER

Drie generaties lang hetzelfde recept

Zwarte en witte pensen maken sinds 1929 deel uit van het ruime gamma aan huisbereide vleeswaren bij beenhouwerij Segers-Kerremans. "De recepten bleven drie generaties lang onveranderd", aldus slager Jos Segers, die samen met zijn vrouw Myriam al veertig jaar gekend is om de verse vleesbereidingen. "De korrel van een pens is sterk streekgebonden. Zo is die in Vlaams-Brabant niet heel fijn, maar ook niet grof. Typisch voor de witte pensen in deze streek is de vaste structuur. Hierdoor vallen ze bij het bakken niet uit elkaar. Meestal worden de pensen dan ook gebakken en gegeten met compote en rodekool, of tussen een broodje. Zelf vind ik ze ook heerlijk met veldsla en kroketjes. Of als aperitief, uit het vuistje."





WITTE PENS ^{met} geitenkaas en spek

Ingrediënten

4 PERS.

- ♦ 2 WITTE PENSEN UIT MIDDEN-BRABANT
- ♦ 150 G VLAAMSE RAUWEMELKSE GETTENKAAS
- ♦ 10 À 15 PLAKJES KEMPENS VET SPEK



BEREIDING

Snijd de pensen in twee. Bestrijk ze rijkelijk met de geitenkaas en sluit ze weer.
 Rol de pensen in het spek.
 Zorg ervoor dat de plakjes spek goed dicht blijven zodat de kaas mooi tussen de stukken pens blijft zitten.
 Knel de pensen tussen een grillklem en leg ze op de barbecue. Zodra de kaas begint te smelten, haal je de pensen van de barbecue. Snijd ze in schijfjes van ongeveer 2cm en prik ze op een stokje.



STREEKPRODUCTEN

- Witte pensen uit Midden-Brabant
- Vlaamse rauwmelkse geitenkaas
- Kempisch spek



Hobbykok Rudy

Belgische peperkoek

ALS ZOETE KOEK, AL EEUWENLANG

Lekkerkoeke, zoetekoek, hoe je hem ook noemt, peperkoek is al sinds eeuwen een gezonde zoetigheid in onze contreien. Vondelmolen, de grootste Belgische producent van deze kruidige koek, blaast dit jaar maar liefst 150 kaarsjes uit, waarvan 100 jaar als peperkoekbakker. Een terugblik op de geschiedenis.



© Vondelmolen



© Vondelmolen



© Vondelmolen



© Vondelmolen

"Al in de oudheid werden er koeken gebakken met honing en kruiden. De oude Egyptenaren, Chinezen, Mongolen hadden elk een versie", vertelt Kris Henderickx van Vondelmolen. "In de Middeleeuwen waaiden deze koeken over naar onze streken. In het begin werden ze vooral in de kloosters gebakken. Daar waren de grondstoffen zoals graan en honing aanwezig én het geld om de toen nog zeer dure specerijen als kaneel en kruidnagel te kopen." Later ontstonden overal in België peperkoekbakkers die zich zelfs in gilden verenigden, met reglementen voor crucoecken, lijfcoucken, zeemkoeken, ... Na het verdwijnen van de gilden maakten de bakkers peperkoek, tot er in de 19de eeuw peperkoekfabrieken ontstonden. Voor WO II waren er in ons land nog meer dan 100 peperkoekbakkers. Op dit moment telt België nog slechts twee industriële peperkoekmakers, waarvan Vondelmolen de grootste is.

De naam zegt het zelf, initieel was het bedrijf in een molen gevestigd. "In 1867 kocht het echtpaar Pieter-Jan Borms en Rosalie De Maeseneir de molen aan de Vondelbeek in Lebbeke, die dienstdeed als graanmolen en olieslagerij", gaat Kris terug in de tijd. "Hiermee was de kiem gelegd. De huidige eigenaar Jan Borms is de vijfde generatie van het familiebedrijf." De familie Borms werd gekend in de streek als groothandel in bakkerijgrondstoffen.

"Jozef Borms, de tweede generatie, verlangde er echter naar om een eigen product te maken. Hij ging in de jaren '20 samenwerken met bakker August Vincke, specialist in onder meer peperkoek. Stelselmatig werd er uitgebreid en gemoderniseerd tot het huidige bloeiende bedrijf dat bijna 7 miljoen kilo peperkoek per jaar maakt. Mechanisatie maakte het werk makkelijker en efficiënter, maar het geheime basisrecept voor de artisanale peperkoek bestaat al bijna 100 jaar."

De basisingrediënten voor Belgische peperkoek zijn 100% roggebloem, honing of suikerstropen en kantkoek. Kantkoek bestaat uit de 'kanten' van eerder gebakken peperkoek die opnieuw worden toegevoegd om het rijpen van het moederdeeg te bevorderen. "We werken met moderne technologie, maar de traditie wordt in ere gehouden", benadrukt Jo Dekeyzer, algemeen directeur van Vondelmolen. "Zo moet het moederdeeg steeds ongeveer een week rusten. Na het bakken, laten we de peperkoekrepen nog een dag rusten, voor we ze versnijden en inpakken. De artisanale peperkoek - een deel van het intussen brede gamma van Vondelmolen - wordt nog met de hand gesneden. We voegen geen vetstoffen, eieren, water, bewaarmiddelen of kleurstoffen toe. Dat alles maakt van peperkoek een gezonde lekkernij."

WHAT'S IN A NAME?

Peperkoek heeft in de loop der jaren ontzettend veel bijnamen verzameld. Soetecoucke en lekkerkoeke spreken voor zich, maar bij pennepisse of pendepeesje moet je al even nadenken voordat je het verband legt met het Franse pain d'épices. Pomkoek en pontekoek zijn afgeleiden van pondkoek en de volkse benaming kommiezenespe is helemaal een raadseltje. In West-Vlaanderen werden de douaniers komiezen genoemd. Zij aten peperkoek als broodbeleg, omdat hun karige loon niet volstond om vlees te kopen.



© Vondelmolen

Grotchampignons uit Riemst

Een absoluut unieke habitat van champignons vind je in de voormalige kalksteengroeven van het Limburgse Kanne. De constante, vrij lage temperatuur diep onder de grond laat zwammen er prima gedijen. Na WO I bloeide in Riemst de teelt van grotchampignons op. Die gemeente groeide zo uit tot het centrum van de onder- en bovengrondse champignonteelt in Vlaanderen. Sinds de jaren 1960 verschoof de focus naar het bovengrondse telen, maar champignonkweker Jos Coenegrachts blies tien jaar geleden de ondergrondse champignonteelt nieuw leven in. Vorig jaar trad zijn collega-teler Dirk Jackers hem bij.



**Champignonteler
Jos Coenegrachts:**

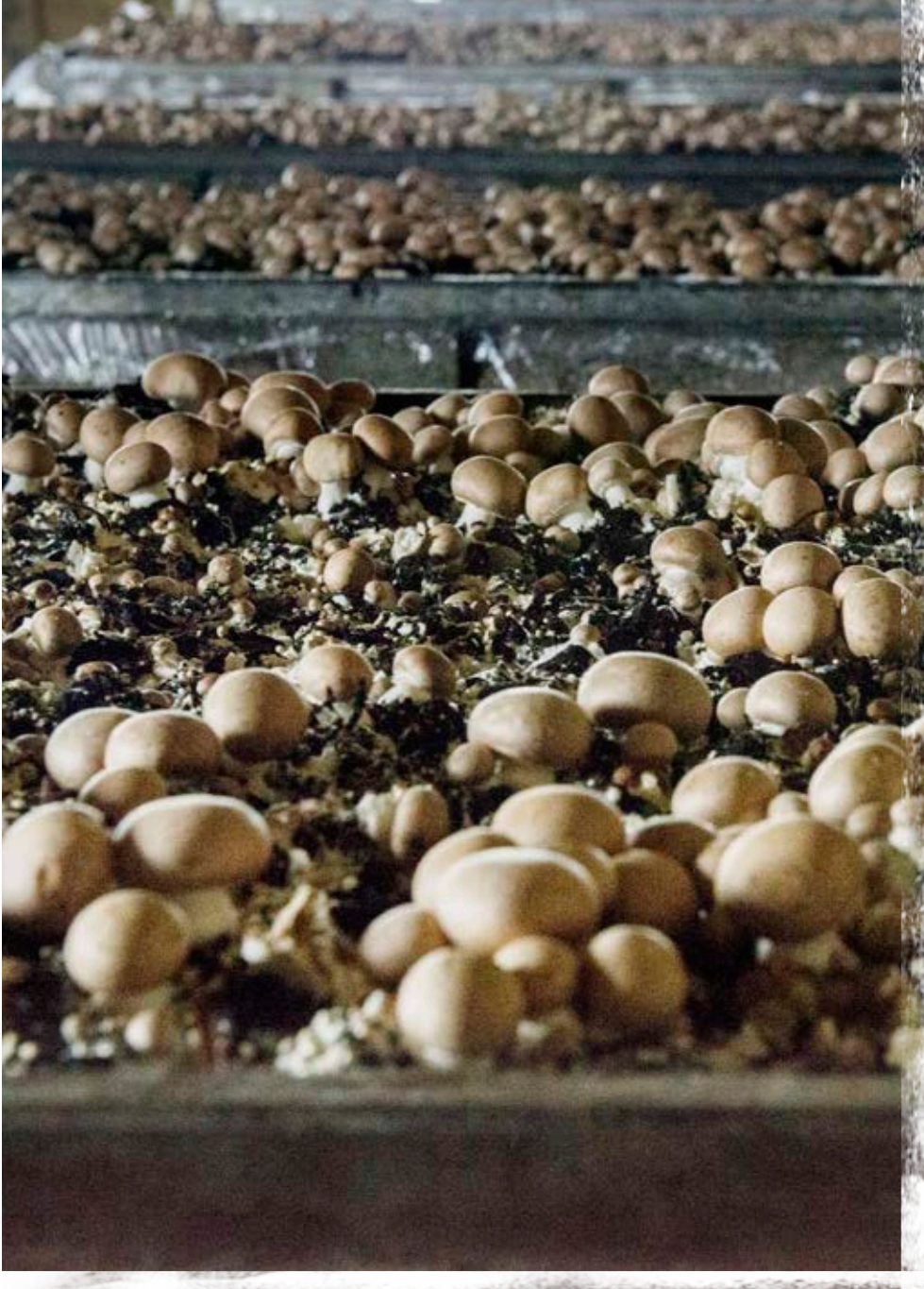
*"Ondergrondse
teelt is moeilijk
en heeft veel
tijd nodig"*

"Deze streek is vermaard voor haar champignonteelt", vertelt Jos Coenegrachts. "De grottenteelt werd lange tijd voorbijgestoken door het bovengrondse telen. Zo kweekten in de jaren 1970 meer dan dertig telers bovengronds, vooral witte champignons." De laatste tien jaar groeide echter de vraag naar meer exclusieve streekgebonden producten. "Zo kwam er terug interesse in grotchampignons", legt Jos uit. "Ik ben dan kleinschalig ondergronds beginnen telen. Eerst de witte champignons, maar later legde ik mij toe op de bruine kastanjechampignons en de paarse ridderzwam. Die zijn intussen gegeerd en vermaard tot ver buiten deze streek. Intussen kweek ik ook anijschampignons in de grotten."

Het proces van ondergronds telen was er een van vallen en opstaan. "Deze

teelt is moeilijker en heeft veel tijd nodig. De temperatuur in de groeven bedraagt constant elf à twaalf graden. Dat is prima voor de champignons, want bij hogere temperaturen groeien ze niet. Maar vooral de vochtigheid is erg precair. Dagelijks moeten de champignonbedden worden gecontroleerd." De steengroeves bieden de telers een aantal voordelen. "Als je die klimatologische omstandigheden kunstmatig zou moeten creëren, wordt het onbetaalbaar. Bovendien zijn er gigantische ruimten in de voormalige steengroeves beschikbaar."

De zoon van Jos heeft zich gespecialiseerd in het samenstellen van de grondstof voor de champignonteelt. "Die moet goed uitgebalanceerd zijn en bestaat in hoofdzaak uit gepasteuriseerde compost van paarden- en kippenmest. Einde zomer worden de compostzakken met broed in lange rijen of in broedkisten geschikt. Onder een dekzeil kan het mycelium zich verspreiden. Na een vijftal weken wordt het mycelium bedekt met een laag teelaarde, bestaande uit veengrond en mergel. Dan kunnen de champignons langzaam doorgroeien: van zes weken tot twee maanden voor de kastanje- en anijschampignon, tot drie maanden voor de paarse ridderzwam."



© VLAM

**Champignonteler
Dirk Jackers:**

*"Ik wilde iets
telen dat je niet
overal vindt"*

Dirk Jackers volgde vorig jaar het voorbeeld van Jos Coenegrachts en richtte enkele hoge gangen in de vroegere steengroeven van Kanne in, waar hij zich toelegt op de teelt van de paarse ridderzwam en de kastanjechampignons. "Ik ben al mijn hele leven verbonden met de champignonteelt", doet hij zijn verhaal. "Als kind zag ik mijn grootouders telen in Zichen-Zussen-Bolder en in mijn studententijd werkte ik, samen met mijn broer Benny, onder de grond in de champignonteelt. Zo kregen wij de smaak te pakken en startten samen een bedrijf op voor de bovengrondse teelt."

Maar nu kiest Dirk resoluut voor de grotchampignons in Kanne. "Op mijn vijftigste besloot ik over te schakelen. Ik wilde iets telen dat je niet elke dag tegenkomt, een champignon die niet overal te vinden is. Mijn collega Jos bracht me de kneepjes van de ondergrondse teelt bij. Het is vooral de hoge vochtigheidsgraad die het telen bemoeilijkt", legt hij uit. "De constante temperatuur is dan weer een voordeel. Bovengronds gebeurt de teelt op 18 graden, maar in de groeves is de temperatuur veel lager. Hierdoor groeit de champignon trager, wat hem een vastere structuur en een lager vochtgehalte geeft. Dat verlengt de bewaartijd en vertaalt zich ook in de smaak. Het grote verschil met een champignon die boven de grond wordt geteeld, is de vastheid van de grotchampignon. Die wint trouwens aan belang, nu champignons steeds vaker worden gebruikt als vleesvervanger. Je hebt er meer 'beet' aan." Een ander verschil is het oogsten met voet. "Zo houden we de champignon langer vers. Maak

je onderaan een snijvlak, dan droogt dit uit en wordt bruin. Hierdoor verliest de champignon deels zijn smaak en structuur. Vergelijk het met een appel waarin je bijt en die je zo in de koelkast zet." Dirk ervaart nog andere voordelen van het ondergronds werken. "Ik vind het zalig rustig werken, vijftig meter onder de grond, zonder gsm-bereik."

Belgische elixir

Geel godendrankje met vele gezichten

Ik drink niet, ik neem een medicijn ... het blijft een goed excuus voor het nippen van een glaasje elixir. Want naast de bijzondere smaak wordt elixir ook allerlei geneeskrachtige werkingen toegedicht. Het is niet alleen een uitstekend digestief, een glaasje is ook doeltreffend tegen maag- en darmklachten en slapeloosheid.

Deze gearomatiseerde likeur, met de typische kleur van saffraan, heeft een uitgesproken anijsaroma. Dat goudgele drankje met de kruidige smaak, vroeger bij oma immens populair, is nog lang niet 'out'. Integendeel, elixir is vandaag een geliefd ingrediënt voor hippe cocktails. Wij zetten drie jonge cocktailmakers aan het werk met drie Belgische elixirs. En wij proefden dat het goed was. Cheers!



David:

"Deze easy-drinking cocktail speelt in op een nieuwe trend: low alcohol cocktails. Het idee ontplooit zich al in enkele grootsteden en wordt ook hier opgepikt. Niet elke cocktail hoeft een pandoering te zijn, het kan ook een elegante, minder sterke combinatie zijn. De pittige kruiden- en plantenlikeur Elixir De Poldernaar zorgt ervoor dat de cocktail interessant blijft tot de laatste slok. De druppels witte wijnazijn breken het zoete van de elixir. Hoewel de combinatie gedurfd lijkt, is het resultaat vrij toegankelijk. Het ideale aperitief."

COCKTAIL: BELGIAN BREEZER



- Voeg veel ijs, 8cl witte wijn (een Vlaamse Landwijn zoals de Chardonnay van Crutzberg), 2cl Elixir De Poldernaar, 4cl troebel bio-appelsap en enkele druppels witte wijnazijn samen in een hoog glas (longdrink).
- Kort omroeren en garneren met een frisgroene appel.

Recept: David Vanheesbeke, medezaakvoerder bij Miraeus Cocktail Services. Dit jonge Antwerpse bedrijf is gespecialiseerd in cocktails.

COCKTAIL: TWISTED NEGRONI



- Vul je mixing glas met ijs.
- Voeg volgende ingrediënten toe: 2cl Hasseltse graanjenever, 2cl rode vermouth (ik koos voor de Belgische 'Kiss My' vermouth), 1cl Campari en 1cl Elixir de Roulers.
- Roer tot het drankje verwatert en koelt. Dit is nodig, anders is het veel te sterk.
- Giet met een zeef de inhoud in een laag glas, gevuld met ijs.
- Garneer eventueel met een schijfje verse pompelmoes of sinaasappel.

Recept: Nicolas Oorts, medezaakvoerder bij Miraeus Cocktail Services. Dit jonge Antwerpse bedrijf is gespecialiseerd in cocktails.



Nicolas:

"De Negroni is een Italiaanse aperitief die momenteel een wederopleving kent. Enkele kleine aanpassingen zorgen voor deze 'twisted' versie van de Negroni. Niet voor beginners. De smaken vergen wat affiniteit met cocktails. Ze zijn niet zo toegankelijk (bitter, geoxideerd, medicinaal en lichtzoet) en ze worden bovendien niet verdund door sappen of siropen (elk ingrediënt is alcoholisch in deze cocktail). De cocktail is ideaal om de honger aan te wakkeren, maar drink er geen 3 van! Ik koos voor Elixir de Roulers omdat zijn hevige aroma's kunnen opboksen tegen de andere smaakkanonnen in deze cocktail."



ELIXIR DE POLDERNAAR

Sinds 1903 wordt de elixir van Stokerij De Poldernaar in Antwerpen gemaakt en uitsluitend verkocht in de winkel van de likeurstokerij in hartje stad. Met Nele Van Rillaer, die haar vader Wim opvolgt als zaakvoerder, staat al de vijfde generatie aan het roer. Nog steeds wordt alles manueel gedaan, tot het kleven van de etiketten toe. Ook het etiket bleef ongewijzigd. Dat werd ontworpen door stichter Felix Van Rillaer zelf en verwijst naar het leven in het intussen verdwenen polderdorp Oorderen. Aan de Elixir de Poldernaar wordt naast gedroogde kruiden ook gedroogd fruit toegevoegd, wat de smaak zachter maakt.

ELIXIR DE ROULERS

Bij de Elixir de Roulers verwijst niet alleen het etiket naar een lange traditie, ook de Franse naam klinkt heerlijk ouderwets. Al sinds 1871 maakt deze elixir deel uit van het gamma van de Stoomstokerij Sint-Michiel van de familie Vyncke-Daels in Roeselare. Vandaag maakt de familie nog steeds op ambachtelijke wijze dezelfde blend die rijpt op eiken vaten.



COCKTAIL: ELIXIR DE PRINTEMPS



- Voeg pulp van drie verse aardbeien, 2cl limoensap, 1,5cl Elixir d'Anvers, 3cl wodka, 1,5cl vierbloesemlikeur (een Belgische of de Franse Saint-Germain), 1cl suikersiroop en eventueel drie druppels bitters (angustura) in een shaker met ijs.
- Giet het mengsel met een zeef in een tumblerglas.
- Top af met 1cl sodawater.
- Garneer met een verse aardbei en een schijfje limoen.



ELIXIR D'ANVERS

De meest beroemde en wijdverspreide Belgische elixir is wel de Elixir d'Anvers van FX de Beukelaer. François-Xavier de Beukelaer stelt in 1863 het recept van een weldoende likeur samen en deponereert zijn Elixir d'Anvers in 1870 als een 'liqueur de table'. Zo maakt hij duidelijk een onderscheid met de elixirs van de apothekers. De eerste prijzen lopen snel binnen en een van de meest markante diploma's uit 1887 draagt zelfs de handtekening van Louis Pasteur. Al gauw draait de likeurproductie zo goed dat in 1894 een nieuwe likeurstokerij verrijst in de Antwerpse Haantjeslei. De Elixir d'Anvers wordt nog steeds op die plek gestookt in de koperen meng- en stoomketels van weleer. En dat alles volgens het aloude strikt geheime recept, met 32 kruiden en planten.

Dennis:

"Ik merk in het café dat de Elixir d'Anvers ook door de jonge generatie steeds meer puur wordt gedronken. Maar voor deze frisse lentecocktail koos ik ervoor de Belgische elixir te combineren met een andere typisch Belgische lekkernij: aardbeien. De cocktail krijgt er meteen een leuk kleurtje mee."

Recept: Dennis Bertels, medezaakvoerder van Bar Salon in Antwerpen, een café gekend om zijn verse en originele cocktails met seizoenspecials.



© Thomas Van de Water



© Thomas Van de Water

BEVROREN ROOM met MANDJESKAAS & OUDE KRIEK

STREEKPRODUCTEN

- Beerselse mandjeskaas
- Oude Kriek

Ingrediënten

10 PERS.

- ◆ 300 G BEERSELSE MANDJESKAAS
- ◆ 2,5 DL OUDE KRIEK
- ◆ 5 DL VERSE ROOM
- ◆ 2 EL BLOEMSUIKER
- ◆ 200 G MERINGUE

BEREIDING

Roer de uitgelekte mandjeskaas los met 5cl oude kriek. Klop de room stijf met het resterende bier en de bloedsuiker. Breek 100g meringue in grove stukken.

Meng alle ingrediënten en giet in een vorm bekleed met aluminiumfolie. Zet minstens 4 uur in de diepvriezer. Dien koud op en versier met de resterende meringue.



Vroegere arme-mensenkost en charcuterie voor de rijken

Het 'schelleke van 't perdje', zoals de Antwerpenaars paardenvlees plachten te noemen, was vroeger goedkope voedzame kost voor de armere bevolking. In de haven kwamen heel wat paarden per schip aan en die werden in de stad geslacht. De traditie bleef overeind, door de aanvoer van buitenlands paardenvlees. Nu bereiden veelal vleeswarenbedrijven, zoals Equinox in Wijnegem, het gerookt paardenvlees. Maar ook een zeldzame slager, zoals Rijmenants in Brasschaat, kiest er nog voor om zelf paardenvlees te zouten, pekelen en roken. De filet d'Anvers was destijds voorbehouden voor de rijke burgerij. Hoewel het een lekkernij uit een Vlaamse stad is, werd dit gerookte rundvlees vermaard onder zijn Franse benaming. Eind 19de eeuw sprak de gegoede burgerij vrijwel uitsluitend Frans en deze fijne charcuterie werd door hen fel gesmaakt. De spier van het muisstuk, een zeer mager deelstuk van het rund, vormt de basis van de filet d'Anvers. Twee producenten maken hem nog op de authentieke wijze en zeer toevallig dragen ze vrijwel dezelfde naam: L. Michielssen in Schoten en Keurslagerij Michiels in hartje Antwerpen.

Gerookt paardenvlees op z'n Vlaams

EQUINOX

"Paardenvlees heeft alles om trendy te zijn"

"Nog geen eeuw geleden had paardenvlees net zoals rundsvlees een plaats in de keuken van elk Vlaams huisgezin", weet Kristof Peeters, de derde generatie in het familiebedrijf Equinox. Dat

startte met de productie van gerookt paardenvlees in de jaren '50. Aanvankelijk kwam het vlees uit Europa, maar nu ook uit Canada en vooral uit Argentinië. "De dieren hebben echt een leven gehad, vooral in de buitenlucht. Een belangrijke factor, want dat maakt van paardenvlees een duurzaam product. De paarden worden niet speciaal gefokt voor de slacht."

Kristof is van mening dat paardenvlees veel troeven heeft om trendy te worden, hoewel het nu vooral door een ouder publiek wordt gegeten. "De jongere generatie heeft veel oog voor gezondheid en paardenvlees is een zeer zuiver voedingsmiddel. De dieren zijn er sowieso, en de verwerking heeft een beperkte impact op het milieu. Bovendien is paardenvlees caloriearm."

Bij Equinox wordt het vlees volledig droog gezouten. "Er komt nog veel manueel werk bij kijken, want de boon van elk paard is qua formaat verschillend. Het roken gebeurt met beukenhouten blokken. Wij roken het vlees zeer licht, wat eigen is aan de meeste in Vlaanderen geproduceerde vleeswaren. Je moet het vlees ook wat aanpassen aan de huidige smaak van de consument. Wij

werken daarom met twee recepturen: een zoutere en een minder zoute. Deze laatste wordt 'zoet' paardenrookvlees genoemd, omdat paardenvlees van nature zoeter smaakt. Door de jaren heen is het zoutgehalte sowieso verminderd."

SLAGERIJ RIJMENANTS

Een van de huisspecialiteiten bij Slagerij Rijmenants in Brasschaat is het gerookt paardenvlees. Slager Steven trad in de voetsporen van zijn vader Paul en legt zich toe op huisbereide charcuterie. "Ons gerookt paardje, met een echte vleesstructuur, is specifiek Antwerps", vertelt Steven. "Veel klanten komen er speciaal voor naar onze winkel. In het weekend koopt minstens één klant op twee wel gerookt vlees van 't paardje. Dat wordt stevast op zondag tussen een verse pistolet gegeten."

"Tijd is het belangrijkste ingrediënt"



Voor de bereiding gebruikt Steven enkel de paardenboon. "De bonen worden schoongemaakt, ontvet en dan twee weken droog gezouten, met zout en een kruidenmengeling. Het zouten is het moeilijkste proces", legt Steven uit. "Tijd is het belangrijkste ingrediënt. Er komen geen machines aan te pas. Na het droogzouten gaat het vlees drie weken in de pekel. Die is gearomatiseerd met kruiden zoals laurier, kruidnagel en jeneverbes. In onze pekel voegen we ook korrels van whiskyvaten toe, wat de smaak ten goede komt." Dan rust het vlees twee maanden, zodat het zout en de kruiden goed kunnen inwerken. Tenslotte wordt het paardenvlees gerookt.

Filet d'Anvers



KEURSLAGER MICHELSEN

Antwerpen en de filet d'Anvers blijven een 'match made in heaven'.

"Dun gesneden wordt deze charcuterie door de Antwerpenaar traditiegetrouw nog het beste gesmaakt op een verse pistolet", stelde Dieter Smeulders van Keurslager Michielsen vast.

*"Puur
ambachtelijk"*

Deze slagerij is al bijna 50 jaar gevestigd in het centrum van de stad. Daar wordt de filet d'Anvers of het ossen-gerookt vlees, zoals het in Antwerpen ook wordt genoemd, nog op puur ambachtelijke wijze bereid. "En daar ben ik echt fier op", zegt Dieter. "Het recept is eenvoudig, wat bij wel meer traditionele vleesbereidingen het geval is. Maar je moet vooral de tijd zijn werk laten doen. En bij de originele bereidingswijze blijven. Het muisstuk, van de beste Belgische witblauwe runderen, komt bij ons binnen en wordt ontvliësd. Het wordt ongeveer 17 dagen gepekeld in een pekel zonder additieven, zonder enige kleur- of smaakstoffen, waarna opnieuw een rustperiode volgt van 3 tot 6 maanden. Daarna worden de stukken koud gerookt met beukenhout. Puur hout, zonder aromaten. Na een derde rustperiode, waarbij de rooksmak zich gelijkmatig kan verspreiden, verschijnt de filet d'Anvers in onze koeltoeg. Waar hij snel weer verdwijnt", lacht Dieter.

*"Filet d'Anvers
oubollig,
geen sprake van!"*

L. MICHELSEN

De slagersfamilie Michielsen uit Schoten is al sinds de jaren 1920 actief. In 1967 beslist Louis Michielsen om de activiteiten in de slagerij achter zich te laten en zich

toe te leggen op de productie van o.a. filet d'Anvers. Ondertussen staat met Louis-Philippe de derde generatie klaar om de traditie verder te zetten. Tot op heden wordt de filet d'Anvers bereid met de kruidenmengeling van zijn grootvader.

"Als enige in België maken we ook de genaaide filet d'Anvers" vertelt Louis-Philippe met trots. Genaaide? "De meeste mensen reageren verbaasd", beseft hij. "Dat is een prijsvriendelijke versie van de filet d'Anvers. Het vlees voor de bekendste filet d'Anvers bevindt zich in het achterkwartier, het stukje naast de platte bil. Dat is een groot homogeen spierstuk, maar destijds kon je van de kleinere 'koeikes op de koeikesmarkt' zo geen mooi spierstuk kopen. Deze waren voorbehouden voor de gegoede burgerij. Wat men daarom deed, was ook een deel van het muisstuk meenemen en die twee stukken aan elkaar vastnaaien. Bij ons gebeurt het naaien nog manueel met naald en draad."

De lange traditie en de voorkeur voor filet d'Anvers bij de wat oudere bevolking, maken het niet echt tot een trendy charcuterie. "Daar brengen wij graag verandering in", belooft Louis-Philippe. "Door er bijvoorbeeld wraps of een salami, een kleine salami, mee te maken. Of door de filet d'Anvers in tapa's of in een hamburger te verwerken. Succes bij de jongere generaties gegarandeerd!"

Producten met label streekproduct.be



Provincie Antwerpen

-  **Antwerpse droge ringworst**
bvba J.De La Court, 03 568 61 18
-  **Antwerps gerookt paardenvlees**
Equinox nv, www.equinox.be
Slagerij Rijmenants, 03 653 46 26
- Antwerpse Handjes**
Syndikale Unie voor Brood-, Banket-, Chocolade- en
IJsbedrijf vzw, www.s-u.be
- Antwerpse Handjes in chocolade**
Syndikale Unie voor Brood-, Banket-, Chocolade- en
IJsbedrijf vzw, www.s-u.be
Chocolaterie R.Goossens,
www.chocolatier-goossens.com
- Antwerpse jenever**
De Poldernaar, www.depoldernaar.be
-  **Antwerpse kalfsrol**
Keurslager Michielsens, www.keurslager-michielsens.be
- Antwerpse koffie**
Amberes koffie van Koffie Verheyen,
www.koffie-verheyen.be
- Antwerpse witte pensen**
Vleeswaren Vandecruys, 014 85 28 34
-  **Belgische elixir**
Elixir De Poldernaar, www.depoldernaar.be
Elixir d'Anvers van FX de Beukelaer, www.elixir.be
-  **Belgische speculaas**
Vermeiren Princeps nv, www.vermeirenprinceps.be
- Congolaïskes**
Carmina bvba, www.chocolateriecarmina.be
-  **Filet d'Anvers**
L.Michielsens bvba, www.lmj.be
Keurslager Michielsens, www.keurslager-michielsens.be
- Geels hartje**
Bakkerij Steurs Peter bvba, www.bakkerijsteurs.be
Patisserie Verlooy - Sweet Heart nv, patisserie@verlooy.be
-  **Genaaide filet d'Anvers**
L.Michielsens bvba, www.lmj.be
- Grijze 'fruit'**
Van de Weyer vlees en vleeswaren bvba,
www.vandeweyervlees.be
-  **Kandijzuiker, kandijcassonade & kandijsiroop**
Candico nv, www.candico.be
- Kempense gedroogde boerenhesp**
Van de Weyer vlees en vleeswaren bvba,
www.vandeweyervlees.be
- Kempense gerookte boerenhesp**
Van de Weyer vlees en vleeswaren bvba,
www.vandeweyervlees.be
- Kempense koffie**
Koffiebranderij Mokapi, www.mokapi.be
Huis Manendonckx, www.het-wijnhuis.be
-  **Kempens natuurlijk mineraalwater**
Ordal bvba, www.ordal.be
- Kempense zwarte pensen**
Vleeswaren Vandecruys, 014 85 28 34
VOF Janssens, www.vofjanssens.be
-  **Kempisch spek**
VOF Janssens, www.vofjanssens.be
Vleeswaren Vandecruys, 014 85 28 34
- Lierse koffie**
bvba Van Ouytsel, www.koffievanouytsel.com
-  **Mechels donkerrood bier**
Gouden Carolus Classic van brouwerij Het Anker,
www.hetanker.be
- Molse kipkap**
Topslagerij Van Nuffel, 014 31 12 93

- Molse kipkap met mosterd**
Keurslagerij Van Hoof, 014 31 24 26
VOF Janssens, www.vofjanssens.be
-  **Postelse harde abdijkaas**
Abdij Postel, www.abdijpostel.be
- Sint-Antoniuseuling**
Van de Weyer vlees en vleeswaren bvba,
www.vandeweyervlees.be
Keurslager Bart, www.keurslagerbart.be
- Smout uit de Kempen**
VOF Janssens, www.vofjanssens.be
- Spéciale Belge**
De Koninck, Brouwerij De Koninck, www.dekoninck.be
- Vlaams gerookt rundvlees**
BVBA J.De La Court, 03 568 61 18
- Vlaamse ingelegde zure haring**
Simar nv, www.simar.be
-  **Vlaamse rauwmelkse geitenkaas**
Geitenboerderij Polle, www.polle.be
- Vlees van het Kempens lam**
Kemp vzw, www.kempvzw.be
-  **Zure ouwels, zure hosties**
Astra Sweets, www.astrasweets.be

Provincie Vlaams-Brabant

- Appel-perenwijn uit het Pajottenland**
Streekproducten Centrum,
www.streekproductencentrum.be
-  **Beerselse mandjeskaas**
Walschot nv, 02 331 03 51
- Bloedpens uit het Halse**
Slagerij Pieters, 02 356 54 39
- Boerenbrood uit Pede**
Boere-Pede van Bakkerij De Pedevallei, Pede, 02 569 44 17
- Brabants grondwitloof**
vzw Brussels grondwitloof, www.grondwitloof.be
- Brabantse kop**
Beenhouwerij Segers-Kerremans,
www.beenhouwerijsegers.be
- Cervela**
Slagerij Coppens-Dirix, 015 61 13 77
- Dikke bloedworst uit de Denderstreek**
Slagerij Uyttersprot-Saeyns, 053 66 66 84
- Droge worsten uit het Pajottenland**
Beenhouwerij Gaston Wauters, 02 377 22 36
-  **Hagelandse moutspeculaas**
Bakkerij Swinnen, 016 76 61 77
- Hagelandse uiterzure**
Vertrijckse salade van Beenhouwerij Van Gramberen,
www.vangramberen.be
-  **Halse krotten**
Streekproducten Centrum,
www.streekproductencentrum.be
- Hoegaardse suikervlaai**
Bakkerij Swinnen, 016 76 61 77
- Kaastaart uit de Druivenstreek**
Dienst Cultuur en Toerisme Gemeente Hoeilaart,
02 657 05 04
- Koffie uit het Hageland**
Koffie Noë bvba, 011 88 12 80
- Koffie uit het Leuvense**
Mokka Dessert en Caramba van Koffiebranderij ROM,
www.romkoffie.be
- Mosterd uit het Leuvense**
Mosterd De Ster, www.de-ster.com
-  **Mumbollen**
Bakkerij Swinnen, 016 76 61 77
- Oude Geuze uit het Pajottenland**
Cuvée Chapeau van Brouwerij De Troch, www.detroch.be
3Fonteinen van AD bieren bvba, www.3fonteinen.be
-  **Oude Kriek uit het Pajottenland**
Oude Kriek 3Fonteinen, www.3fonteinen.be
- Pajotse gekruide smout**
Beenhouwerij Gaston Wauters, 02 377 22 36
-  **Pajottelandse witte pensen**
Slagerij Uyttersprot-Saeyns, 053 66 66 84
- Pajottelandse zwarte pensen**
Slagerij Uyttersprot-Saeyns, 053 66 66 84
- Plat spéciale**
Beenhouwerij Gaston Wauters, 02 377 22 36
- Schuimwijn uit de Druivenstreek**
Soniën, www.sonien.be
- Spéciale Belge**
Palm, Palm Breweries, www.palmbreweries.com
Op-Ale, Brouwerij Affligem, www.affligembeer.be
Spéciale 1900, Brouwerij Haacht, www.haacht.com
- Straffe mosterd uit het Leuvense**
De Ster bvba, www.de-ster.com
- Vlaamse boerenpaté**
Beenhouwerij Gaston Wauters, 02 377 22 36
- Vlees van de witblauwe dubbeldoelkoeien uit het Hageland**
Hoeve in de zon, www.hoevevlees.be
- Waterkers uit de IJsevallei**
Walter Bouillart, 0474 59 14 45
- Witte pens uit het Halse**
Slagerij Pieters, 02 356 54 39
-  **Witte pensen uit Midden-Brabant**
Slagerij Coppens-Dirix, 015 61 13 77
Beenhouwerij Segers-Kerremans,
www.beenhouwerijsegers.be
- Zwarte pens uit het Halse**
Slagerij Pieters, 02 356 54 39
-  **Zwarte pensen uit Midden-Brabant**
Slagerij Coppens-Dirix, 015 61 13 77
Beenhouwerij Segers-Kerremans,
www.beenhouwerijsegers.be
- Zwarte pensen uit Zuid-Oost Vlaams-Brabant**
Beenhouwerij Van Gramberen, www.vangramberen.be

Provincie Oost-Vlaanderen

-  **Aalsterse vlaai**
Stad Aalst, 053 73 20 26
-  **Belgische peperkoek**
Vondelmolen, www.vondelmolen.be
- Belgische speculaas**
Aerts Speculaas bvba, www.aertsspeculaas.be
Borsbeekse speculaas, Crumuli bvba,
www.borsbeeksespeculaas.be
- Boullie met mosterdsaus uit het Waasland**
Keurslager Placide, www.keurslager.be/placide
- Boulogne**
De Nil Vleeswaren, www.denilvleeswaren.be
Velda nv, 052 45 00 08
Vleeswaren De Baets bvba, www.vleeswarendebaets.be





Een traditioneel streekproduct, da's echt genieten.

Een traditioneel streekproduct herken je aan
het label streekproduct.be.



Het label biedt garanties om van te smullen:

- bereid met streekeigen grondstoffen
- de bereiding gebeurt in de streek van oorsprong
- ambachtelijk gemaakt volgens de tradities van de streek
- het product bestaat minstens 25 jaar
- het is een product met faam, erkend door de lokale bevolking en het brede publiek

Ontdek er alles over op
www.streekproduct.be

Lekker
VAN BIJ
ONS.be