

## De Dag van de Echte Smaak

Elke hobby- en professionele kok zal het beamen: een goed gerecht staat of valt met de gebruikte ingrediënten. Door gebruik te maken van streekproducten heb je meteen een streepje voor, en dat is precies het onderwerp van de *Dag van de Echte Smaak* op donderdag 16 september in Flanders Expo waaraan Smaak graag haar medewerking verleent.

### Kiezen voor lokale producten

Resoluut kiezen voor streekproducten is niet zomaar een modegril maar een voor de hand liggende culinaire en ethische keuze. Tal van intussen gerenommeerde chefs in binnen- en buitenland begonnen ooit kleinschalig met producten van eigen bodem. Vaak was dit een wel doordachte keuze om de eigen regio te promoten en daaruit een gastronomische stijl te distilleren, dit in combinatie met praktische en morele overwegingen.

Kiezen voor lokale producten impliceert minder transportkosten, en het biedt de chef ook de mogelijkheid om de gebruikte ingrediënten tot bij de producent te traceren. Anderzijds kan ook de producent beter inspelen op de vraag van de kok, en desgewenst speciaal voor hem bepaalde producten kweken.

Een win-winsituatie dus, en ook het milieu vaart hier wel bij. Anderzijds spelen ook morele factoren mee. Zo kan het merkwaardig genoemd worden dat heel wat bonen die in West-Europa verkocht worden van Keniaanse afkomst zijn en dat er in Afrika zelf net een acuut tekort een verse groenten is. Zodat de lokale bevolking er vaak opteert voor ingeblikte producten die op hun beurt dan weer uit Europa komen... Voor onze ecologische voetafdruk alvast rampzalig.

Dag van de  
Echte Smaak

### Ruraal ondernemingschap

Om dit thema in de belangstelling te brengen, vindt op donderdag 16 september in een zijhal van Flanders Expo tijdens Accenta 2010 de Dag van de Echte Smaak plaats in het kader van het INTERREG IVA-project GROEI.kans!.

Bij dit project rond ruraal ondernemingschap zijn naast Smaak verschillende organisaties uit Vlaanderen en Nederland betrokken. Bedoeling is een innovatieve smaakbeurs van streekproducten te organiseren ingebed in Accenta, de vroegere Jaarbeurs van Gent. De organisatoren willen die dag een staalkaart bieden van de Vlaamse en Nederlandse top 50 van hoeve- en streekproducten.

Criteria voor deelname aan het GROEI.kans!-event zijn onder meer het regionaal karakter, de kleinschalige verspreiding, de geringe markt bekendheid en het innovatief element van een product waar een verhaal achter steekt.

### Praktisch

*De Dag van de Echte Smaak heeft een totale oppervlakte van 2500m<sup>2</sup> en vindt plaats op donderdag 16 september 2010 in het kader van Accenta in Flanders Expo (Gent). In de voormiddag staat een B2B event (producenten en horeca) op het programma, en vanaf 12 uur kan het grote publiek kennismaken met het aanbod van innovatieve streekproducten. Sluiting van de beurs is voorzien rond 21 uur.*

Tekst: Stefaan Van Laere

## Verrassende streekproducten



### Tierenteyn mosterd

Tierenteyn is een legendarische wereld in de mosterdwereld. Destijds produceerden meerdere telgen van dit Gents geslacht mosterd volgens de oude methode, en daar blijft een mooi aanbod over, gaande van sterk tot minder sterk, van fijn- tot grof gemalen. Onder de typische degustatiemosterd van Tierenteyn die rekenen we onder meer de Extra Mosterd (het de pittigste en meteen ook de donkerste mosterd uit het gamma, gemaakt van een mengsel van bruin en Ethiopisch mosterdzaad), de Stropkes Mosterd (een mengsel van bruine en gele mosterdzaadsoorten en iets zachter van smaak), de Mosterd à l'Ancienne (grof gemalen graanmosterd die z'n smaak iets langer laat nazinderen) en Balsamico Mosterd (op basis van balsamico-azijn uit Modena met wat suiker, wat deze mosterd zijn typische zoete kantje geeft).



### Euroliqueurs ELB

ELB brengt ambachtelijke natuurlijke likeuren aangepast aan de hedendaagse smaak van de consument. Dit relatief jong bedrijf uit Tienen werd opgericht in maart 2007 en produceert ambachtelijke fruitlikeuren met een moderne knowhow. Een uitgebalanceerde combinatie, verkregen door de rijping van vers fruit uit het Hageland in alcohol in combinatie met Tiense kristalsuiker maakt dat ELB-likeuren fruitig en fris zijn.

Op de Dag van de Echte Smaak zullen seizoenslikeuren te proeven zijn zoals de bosvruchtenlikeur, citruslikeur, kriekenlikeur, likeur Tropical, chocoladelikeur, en als verrassing laurierlikeur en witloflikeur. Verrassende producten die ideaal zijn om in de keuken creatief mee aan de slag te gaan, van aperitief over voorgerecht, bij de hoofdschotel tot het dessert en als digestief.



### Balegemse jenever

Stokerij Vandamme is de enige overgebleven landbouwerstokerij van het land, een bedrijvige vierkantshoeve aan de poort van de Zwalmstreek, in het landelijke Balegem. De productie van jenever is de centrale activiteit van de boerderij maar het landbouwersechtpaar Ludo en Dominique Lampaert is eveneens actief in de landbouw met ruim 150 melkkoeien en vele hectaren vruchtbare landbouwgrond. Een vleugel van de authentieke vierkantshoeve is omgebouwd tot een gezellig gastenverblijf met vier gastenkamers die eind 2010 (opnieuw) beschikbaar zijn.

Stokerij Vandamme is een begrip in de jeneverwereld. De jenever wordt er nog steeds volgens de oorspronkelijke ambachtelijke methodes uit 1862 gestookt. Belgische jenever draagt de status van Beschermd Geografische Aanduiding. De Balegemse jenever 41° draagt het kwaliteitslabel O'de Flander.

In januari 2010 heeft Vlaams minister voor Onroerend Erfgoed en Toerisme Geert Bourgeois de jeneverstokerij en de stookinstallatie erkend als beschermd erfgoed.

Het Van Damme gamma bestaat uit klare jenever 31° en 54°, klare jenever O'de Flander 41°, citroen- en kriekejenever van 20°, advocaat van 15° en graanjeneverpralines.

Dag van de  
Echte Smaak

### Musa Lova, bananenlikeur uit Leuven

In 2009 werd Leuven verkozen tot Stad van de Smaak. Met de grootste collectie bananensoorten ter wereld, beheerd door de K.U.Leuven, werd de stad ook tot wereldhoofdstad van de banaan uitgeroepen. Fabian en Evy Deckers van brasserie Improvisio telden deze twee factoren samen, en gingen het avontuur aan om een nieuw Leuvense streekproduct te creëren, de Musa Lova.

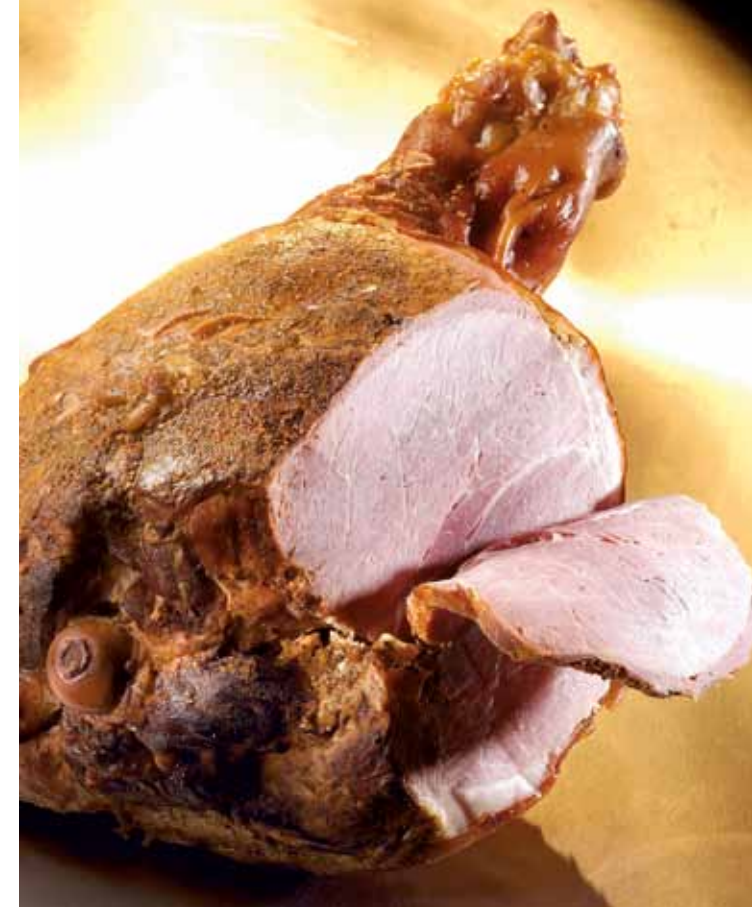
De Musa Lova is een Leuvense bananenlikeur die, met zijn twee varianten, zowel de vrouwelijke als de mannelijke levensgenieters kan behagen. Er is de bananenlikeur met Damiaankoffie (alcoholpercentage 17%), en er is er eentje vermengd met Leuvense honing (alcoholpercentage 35%).

Professor Rony Swennen, beheerder van de internationale bananencollectie en expert op het vlak van bananen binnen de Faculteit bioingenieurswetenschappen (K.U.Leuven), gaf de nodige wetenschappelijke ondersteuning. Leuvense imkers zorgden voor de honing die werd aangebracht door professor Seppe Deckers, en koffiebranderij "Den trommel" uit Tremelo is verantwoordelijk voor de Damiaankoffie. Brouwer Jan Dewachter van 't Nieuwhuys in Hoegaarden, ten slotte, staat in voor de productie van de bananenlikeur.

De Musa Lova is bovendien niet zomaar een lekkernij, er wordt ook gedacht aan de mensen in het Zuiden voor wie bananen levensnoodzakelijk voedsel zijn. Een deel van de opbrengst wordt immers geschonken aan een project van professor Swennen in Congo.

### Advocaat De Klok

Ambachtelijke advocaat, bereid volgens een aloud recept bestaat nog. 'De Klok' bereidt in Massemen al twee generaties lang een 100% natuurlijke, dik vloeibare advocaat met de unieke smaak van vroeger. Dirk en Veerle Galle, maken de advocaat in kleine hoeveelheden tegelijk. Men maakt uitsluitend gebruik van verse scharreleieren (die manueel worden gescheiden), melk en suikers van de beste kwaliteit, en alcohol. Kleurstoffen, bewaar- of dikmiddelen komen er niet aan te pas. Het resultaat is een dik vloeibare eierlikeur die bij kamertemperatuur langzaam maar zeker opstijft. Zijn hoog alcoholgehalte (22% vol), maar bijzonder zachte smaak en onbepaalde houdbaarheid, onderscheidt hem duidelijk van andere advocaatmerken. Het recept is een zorgvuldig bewaard geheim. Naast de klassieke ingrediënten bevat 'De Klok' nog twee geheime ingrediëntjes die aan dit product zijn voortreffelijke smaak geven. Zijn originele verpakking is een streling voor het oog én eveneens een geschikt geschenk voor elke gelegenheid. Met deze advocaat kan je alle richtingen uit: natuur, met slagroom, op ijs, pannenkoeken, wafels, chocomousse, ... als basis voor koffies, milkshakes, bavaois, gebak,...



### Breydelham

Breydelham is een ovengebakken, gekruide beenham met een duidelijk herkenbare smaak. De techniek van het bakken in de oven leidt tot weinig of geen vochtverlies, wat resulteert in een sappig eindproduct. De Breydelham is hierdoor ook geschikt om op te warmen en te verwerken in diverse gerechten. De kruiden geven de ham bovendien een toets die je moet geproefd hebben. Breydelham werd in juni 2009 ook erkend als streekproduct.

Jaarlijks worden in Gavere de Breydelfeesten georganiseerd. Daarbij is Breydelham het hoofdingrediënt van een authentieke ratatouille. Deze wordt in een reuzenpan bereid waar meer dan 1000 personen kunnen van eten. De reuzenpan wordt met een kraan op zijn plaats gezet. Het ontsteken van het vuur en het bereiden van de ratatouille is spectaculair. De opbrengst van deze activiteit gaat elk jaar naar een geselecteerd goed doel.

### Buffalo bier

Brouwerij Van den Bossche uit Sint-Lievens-Esse serveert op de Dag van de Echte Smaak drie bieren.

De Buffalo is een zeer donker, bijna zwart bier dankzij het gebruik van donkere moutsoorten zoals karamel- en chocomout. Het heeft zeer sterke en volmondige smaak met een lichte toets van karamel en choco. Op het einde vormt zich een lichtgebrande nasmaak.

Buffalo Belgian Stout is donkerbruin, bijna zwart met een beige romige schuimkraag. In de neus vinden we gebrande mout, toetsen van alcohol en chocolade. Buffalo Belgian stout heeft een zoete aanhef met een smaak van chocolade en gebrande koffie. De afdrank is droog en bitter.

Buffalo Belgian Bitter is bleekgeel en heeft een mooi stabiel wit schuim. Eerst komt geur van CO2 op in het aroma, gevolgd door een hoparoma. De smaak is volbitter met een lange bittere afdrank.

### Pomme Charelle

De Pomme Charelle is een aperitief- of dessertwijn uit Maldegem die op ambachtelijke wijze wordt bereid uit zorgvuldig geselecteerde appels en volgens een 100 procent natuurlijk proces

Deze pittige en fruitige wijn dankt zijn karakteristieke aroma aan de langdurige gisting (min. 18 maanden), de rijping 'sur lie' (op droesem) en de veroudering op vat. Het hogere alcoholgehalte (14.5%) wordt verkregen door zuivere suikers en zuren (citrusappelsap) toe te voegen.

De "Charelle Pomme Paf" is de likeur die afgeleid wordt uit de Pomme Charelle.

Qua smaak is de Charelle Pomme Paf geconcentreerder en het alcoholgehalte een stuk sterker dan de wijn.

De Pomme Charelle wordt ondermeer gedronken bij gevogeltepastei, sterke kazen, chocolade..., maar ook als wijntje tussendoor. Pomme Charelle is van bij het begin actief lid van de coöperatieve mmm...eetjesland. Hierdoor krijgt de naam steeds meer naam bekendheid en kan je hem her en der in de streek terugvinden.

