



Streekproducten om mee te stoefen

Vlaanderen bulkt van de traditionele streekproducten. Je vindt vlakbij huis vaak verrassend veel 'streekmakers', regionale producenten die vol passie hun ambacht in ere houden. Buitengewoon lekkere vleeswaren, lokale bieren, nostalgische zoetigheden,... Werkelijk elke streek smaakt naar meer. Vijf Vlaamse influencers gidsen je maar al te graag door hun favoriete streekproducten!

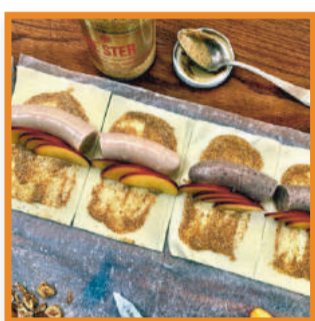
Lekker lokaal



Sofie Dumont woont in Halle, middenin het schilderachtige Pajottenland. Ze is verzet op haar mooie en lekkere streek en kan er zich volop uitleven als chef-kok.

PENSEN VAN SLAGERIJ PIETERS

Sofie: "Een van de beste streekproducten zijn de legendarische pensen van Slagerij Pieters. Iedereen kent witte en zwarte pensen, maar bij Slagerij Pieters maken ze nog een derde soort: grijze pensen. Deze grijze pensen zijn een echte traditie in Halle en omstreken en worden nog steeds ambachtelijk bereid volgens het recept van



papa Paul Pieters in 1953. Ze worden gemaakt met verse ajuin en varkenslongen, die zorgen voor hun atypische smaak. De grijze pensen vallen erg in de smaak bij mensen die zwarte pensen net iets te bloederig vinden, maar toch de authentieke smaak van pens willen. Elke dinsdagochtend is het razend druk in de Halse slagerij, want dan wordt een nieuwe lading pensen (zwart, wit en grijs) artisaan bereid door Slager Luc en zijn zonen, en aan de man gebracht door zijn moeder en zijn vrouw. Een familiezaak pur sang!"

"Iedereen kent witte en zwarte pensen, maar bij Slagerij Pieters maken ze nog een derde soort: grijze pensen"

→ **Streekmaker:** Slagerij Pieters, Beestenmarkt 4, 1500 Halle



Jelle Beeckman, oftewel 'The Messy Chef', omschrijft zijn nonchalante manier van koken het liefst als 'creatief georganiseerd'. Zijn hart gaat vanzelf sneller slaan als hij lokaal op heerlijke West-Vlaamse streekproducten stoot.

VLAAMSE HOEVEKARNEMELK VAN BALIEHOF EN VLAAMSE GRIJZE GARNALEN VAN DE LOKALE VISHANDEL

Jelle: "Ik krijg altijd een opstoot van geluk als ik langs de kant van de weg een bordje met pakweg 'zuivelboerderij' zie staan. Maar soms ga ik ook bewust op zoek naar streekmakers. Via de website streekproduct.be leerde ik vorige week nog Baliehof Kaas- en Zuivelboerderij kennen. Voor mij was dat een onbekend adres, maar als ik de vele reacties op mijn Instagram mag geloven, is het voor de inwoners van Jabbeke en omstreken een waar begrip. Toen ik met Vlaamse hoevekarnemelk, een stuk oude kaas en een pak Vlaamse hoeveboter huiswaarts keerde, bedankte ik de producenten nog eventjes. Waarna ik een scheve mond en een licht ironische 'MEUH' kreeg, haha! Dat zijn mijn zalige geluismomentjes. Op de terugweg stopte ik bij de vishandel, hier om de hoek. De verse, ongepelde Vlaamse grijze garnalen zagen er zoals steeds heerlijk uit, dus nam ik een vol zakje mee. Sommige mensen leggen puzzels, ik pel garnalen om tot rust te komen."



→ **Streekmakers:** Zuivelboerderij Baliehof, www.baliehof.be



Hasseltse foodie Laurence Bemelmans, bekend van haar foodblog 'As Cooked by Ginger' steekt haar liefde voor Limburg niet onder stoelen of banken: "Limburgers zijn gastvrij, trots op hun streek en ze houden van lekker eten en drinken!"

HASSELTSE SPECULAAS, LIMBURGSE STROOP EN MAES KOFFIE

Laurence: "Hasseltse speculaas is mijn all time favorite streekproduct. Ik eet het niet alleen in de Sinterklaasperiode, maar het hele jaar door.



Speculazzen zijn in Hasselt 'hompjen': dikke speculazzen, krokant vanbuiten en heerlijk zacht vanbinnen. O-ver-heer-lijk! Daarnaast is er niets zo lekker als échte Limburgse stroop, bijvoorbeeld op je pannenkoeken. Al kan je de stroop evengoed gebruiken voor hartige bereidingen, zoals sappige barbecue marinades. Tot slot zijn mijn man en ik ook gek op de 'Meestermengeling' van Maes Koffie, een vast begrip in Limburg en omstreken, simpelweg omdat ie meesterlijk lekker is!"

"Ik eet Hasseltse speculaas niet alleen in de Sinterklaasperiode, maar het hele jaar door"

→ **Streekmakers:** Bakkerij St.-Marie, Banneuxstraat 13, 3500 Hasselt
Stroopfabriek Bleus, www.loonestroop.be
Koffiebranderij Maes Koffie, www.maeskoffie.be



Christophe Ramont uit 'Blind Getrouwd' is naar eigen zeggen een kluns in de keuken, maar wel eentje met oog voor goede ingrediënten. Hij draagt duurzaamheid hoog in het vaandel en is dan ook grote fan van Oost-Vlaamse streekproducten.

GENTSE NEUZEKES, TIERENTEYN MOSTERD EN PAARDENLOOKWORST

Christophe: "Gentse neuzekes of cuberdons zijn mijn grote favoriet. Ik ben opgegroeid in Eeklo en dus met de neuzekes van Confiserie Geldhof uit mijn geboortestad! Maar evengoed hou ik van spicy food en dan komt traditionele Tierenteyn mosterd goed van pas! Ik vind Tierenteyn heerlijk om mee te koken, maar ook wanneer ik kaasblokjes eet, haal ik standaard de Gentse mosterd boven! Mijn meest recente ontdekking - via streekproduct.be - is paardenlookworst van het familiebedrijf Noyen. Ik had het zelf nog nooit gegeten, maar moet eerlijk bekennen: na het proeven van de paardenlookworst, ben ik ervan overtuigd dat ook dit een onevenaarbaar streekproduct is!"



→ **Streekmakers:** Confiserie Geldhof, www.conf-geldhof.be
Tierenteyn-Verlent, www.tierenteyn-verlent.be
Familiebedrijf Noyen, www.noyen.be



Helen Verhelst is een Antwerpse advocate en daarnaast vurige voorvechter van eenvoudige en gezonde gerechten op haar foodblog 'Helen kookt'. Daarbij pleit ze voluit voor straffe Antwerpse streekproducten.

FILET D'ANVERS MET FRIS BOLLEKE

Helen: "Filet d'Anvers, dat is voor mij pure traditie. Als kind at ik het al tussen m'n boterham, en tot op vandaag ben ik er verzet op. Die gerookte smaak is zó goed! Bovendien is Filet d'Anvers super mager vlees, dus perfect als je ook op je lijn wilt letten. De coronacrisis doet me nog meer beseffen dat we lokale producten en producenten moeten koesteren. Ik heb laatst bij Slagerij Michielsens in Antwerpen hun productieproces van dichtbij kunnen volgen. Ik kan het iedereen aanraden. Je leert je stad op een totaal andere manier kennen. Mijn favoriete manier om Filet d'Anvers te eten? Op een crunchy sneetje bruin brood met uienchutney en basilicummayonaise erbij. Een echt Antwerps Bolleke daarbij, maakt het helemaal af!"



"De gerookte smaak van Filet d'Anvers is zó goed"

→ **Streekmakers:** Keurslager Michielsens, www.keurslager-michielsens.be
Stadsbrouwerij De Koninck, www.dekoninck.be

Wat zijn Vlaamse traditionele streekproducten?

- Streekproducten worden bereid met streekeigen grondstoffen.
- Deze producten worden door de lokale bevolking of door een breder publiek aanvaard als een traditioneel streekproduct.
- Traditionele streekproducten worden naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie. Productiemethodes evolueren, er worden hogere eisen gesteld, maar de producenten kiezen er wel voor om typische handelingen te behouden.
- De producten worden bereid in hun streek van oorsprong.
- Traditie betekent een langdurige of historische bekendheid als streekspecialiteit. Om erkend te worden moeten producten minimaal 25 jaar bestaan.

Ontdek de recepten en jouw streekproducten op www.streekproduct.be



Heel wat Belgen vieren deze zomervakantie in eigen land, maar ook een staycation met daguitstappen kan prijzig uitvallen. Budgetreisblogster Caroline Buytaert zoekt en vergelijkt voor jou. Werk bespaard!



«Uitstap tot 60% goedkoper in kleinere kustplaats»

OOSTDUINKERKE

UITSTAP: Navigo Museum
Tarief: volwassenen: €7; tot 18 jaar en studenten: €2

MOGELIJKE KORTINGEN

- €2 korting voor 65-plussers
- gratis voor kinderen tot 6 jaar
- gratis voor iedereen elke eerste zaterdag van de maand
- gratis met lerarenkaart en Museumpas

GOEDKOOPSTICKETS

Voor ons gezin (exclusief de twee lerarenkaarten):

2x€7 + 2x€2

€18

OOSTENDE

UITSTAP: Fort Napoleon
Tarief: volwassene: €9. Van 6 tot 12 jaar: €7

MOGELIJKE KORTINGEN:

- €2 euro korting met lerarenkaart
- €2 euro korting per persoon voor groepen vanaf 10 personen
- €2 euro korting met Kustpas

GOEDKOOPSTETARIEF

Voor ons gezin (exclusief de twee lerarenkaarten):

4x€9

€36

BLANKENBERGE

UITSTAP: Sea Life
Tarief online: €15,50

MOGELIJKE KORTINGEN:

- na 15 uur betaal je €12
- na 16 uur betaal je €10
- gratis met lerarenkaart
- via www.tripper.be koop je kaartjes voor €12,95
- een familieticket (vanaf 3 personen, waaronder minstens 2 volwassenen) kost €41,50

GOEDKOOPSTICKETS

Voor ons gezin (exclusief de twee lerarenkaarten en na 16 uur):

4x€10

€40

ZEEBRUGGE

UITSTAP: Seafront
Tarief: volwassene: €13,50, tot 12 jaar: €9,50

MOGELIJKE KORTINGEN:

Met lerarenkaart betaal je slechts €9 ipv €13,50

GOEDKOOPSTICKETS

Voor ons gezin (exclusief de twee lerarenkaarten):

2x€9 + 2x€13,50

€45



De Belgische kust peperduur? «Niet als je de grote kustgemeenten links laat liggen en de populaire attracties vervangt door kleinere bezienswaardigheden», zegt Caroline, die met haar gezin naar Oostduinkerke trok.

INGESTIERS

Nee, je hoeft geen zonneklopper te zijn om plezier te halen uit een dagje aan zee. Aan onze Vlaamse kust vind je immers een ruim aanbod aan attracties. Sommige evenementen en bezienswaardigheden zijn gratis, zoals het Beeldenpark Beaufort of de geleide wandelingen die heel wat kustgemeenten organiseren. Voor andere moet je wat dieper in de buidel tasten. Zo betaalt een gezin van vier in Sealife Blankenberge zonder kortingen al snel 62 euro. «Al kan je ook daar een pak goedkoper naartoe als je na 16 uur gaat», weet Caroline. «En zo bieden nog meer attracties kortingen aan naargelang je leeftijd (kinderen, senioren...), aantal (gezinnen of groepen) of het moment waarop je komt. Ook door een pasje te nemen (zie kader) of even te kijken op www.tripper.be kan je voordeel doen. Als leraars hebben wij nog een streepje voor dankzij de lerarenkaart, maar omdat niet iedereen die heeft, namen we die kortingen niet in onze berekeningen op.»

Paardenvissers

«Dé tip om zo goedkoop mogelijk naar zee te gaan, is echter om grote en populaire kuststeden als Oostende, Blankenberge en Knokke links te laten liggen en te kiezen voor minder bekende plekken», stelt Caroline. «In Oostduinkerke heb je bijvoorbeeld het Navigo Museum, dat in juni voor iedereen gratis toegankelijk was. Ook nu betaal je als vol-

«Via Facebook was ik erachter gekomen dat de paardenvissers naar het strand zouden afzakken, en dus hebben we hen opgewacht. Prachtig om te zien en helemaal gratis»

wassene maar 7 euro voor een ticket. Je ontdekt er de Vlaamse visserij en IJslandvaarders en ze hebben er, net als in het duurdere Sealife, een aquarium.» «Normaal was er in Oostduinkerke ook een grote optocht gepland met de paardenvissers, maar die mocht omwille van de coronamaatregelen niet doorgaan. Via Facebook was ik er echter achtergekomen dat ze toch naar het strand zouden afzakken, en dus hebben we hen opgewacht. Prachtig om te zien en helemaal gratis! Zulke dingen zoek je dus beter even uit op voorhand. Weet ook dat je in de straten vlak bij het centrum meestal betalend parkeert, maar als je een klein beetje verder gaat, is het vaak gratis.» «Na je bezoek aan het museum kan je naar het strand, waar een ligbed 8 euro en een strandstoel 5 euro kost»,



In het Navigo Museum (7€) ontdek je de Vlaamse visserij, de IJslandvaarders, én er is een aquarium. Foto's Carline Vandercruyssen

gaat Caroline verder. «Maar wij hebben nog een go-cart gehuurd, want ook dat is iets wat bij een dagje aan de kust hoort. In Oostduinkerke zijn er drie verhuurders op de dijk, maar zij hebben onderlinge prijsafspraken gemaakt, waardoor het niet uitmaakt bij wie je je go-cart haalt. Voor een go-cart voor vier personen betaal je 24 euro per uur, maar omdat die erg groot waren, hebben wij er twee voor twee personen genomen. Daarvoor betaalden we 11 euro per stuk voor een halfuur, wat dus wel duurder uitkomt. Door de coronamaatregelen zijn go-carts wel niet meer toegelaten op de dijk.»

Broodjes eten

De grote kostenpost tijdens een daguitstap is — tenzij je je koelbox meeneemt — meestal de lunch. «Maar ook daar proberen wij op de prijs te letten, al is dat natuurlijk een persoonlijke keuze», zegt Caroline. «Wij hebben 's middags gewoon broodjes ham en kaas gegeten voor 2 euro per stuk. Ook voor één grote bol ijs betaalden we telkens 2 euro. Dat zijn dus volkomen normale prijzen. Maar als je op een terras op de dijk gaat lunchen, zal de rekening uiteraard heel wat hoger liggen. Om de dag af te sluiten hebben we wel nog garnaalbolletjes gegeten, maar ook daar hebben we maar 17,70 euro

WIE ZIJN ZE?

- Kevin Cottrell (45) en Caroline Buytaert (42) uit Destelbergen
- Ouders van Lewis (12) en Guss (15)
- Hij is leerkracht zedenleer, zij kleuterjuf
- Het gezin kan je volgen op Instagram (@cakesreisesjes) of hun blog cakesreisesjesga.home.blog

BUDGETTIP: NEEM EEN PASJE

Net zoals in het binnenland vind je ook aan de kust allerlei pasjes die de toegang tot bezienswaardigheden goedkoper maken. Met de **Museumpas Koksijde**, die 18 euro kost, mag je binnen het jaar van aankoop gratis binnen in het Abdijmuseum Ten Duinen, het Navigo Museum en het Delvauxmuseum. Ook interessant is de **kustpas**, die gratis te printen is op www.kustpas.be. Daarmee krijg je langs de hele kustlijn kortingen, onder meer in het Zwin, Plopsaland, Fort Napoleon en de Mercator in Oostende.

voor betaald, drankje inbegrepen. De Vlaming bestempelt de Belgische kust nogal eens als 'te duur', maar wij hebben een hele leuke en gevulde dag gehad voor relatief weinig geld», besluit Caroline. «Staar je niet blind op attracties als Sealife en Seafront. Er zijn nog zoveel andere dingen te beleven als je bereid bent om de platgetreden paden te verlaten.»