nieuws

#Coronacreativiteit: Aardbei Beleving Box vervangt Dag van de Aardbei

nieuws

Door de coronamaatregelen kan de jaarlijkse Dag van de Aardbei niet plaatsvinden. Maar daar hebben de provincie Vlaams-Brabant en Streekproducten Vlaams-Brabant vzw iets op gevonden. “Met de nieuwe Aardbei Beleving Box organiseer je makkelijk een ‘Dag van de Aardbei’ bij je thuis”, klinkt het.

10 MEI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 10 MEI 2021 14:07

Lees meer over:
Coronacreativiteit
aardbei
Vlaams-Brabant

Normaal gezien is de Dag van de Aardbei de hoogdag voor de aardbeientelers in ons land. Het Koninklijk Nationaal Verbond van Aardbeientelers organiseert sinds 1955 deze nationale aardbeiententoonstelling. De aardbeien van elke teler worden gekeurd door een jury op kleur, dikte en vorm. Aardbeientelers met de beste vruchten vallen in de prijzen. En na de prijsuitreiking worden de aardbeien verkocht aan het grote publiek. Maar dit jaar wordt het een alternatieve feestdag, die je gewoon bij je thuis kan vieren.

> **Liefhebbers van aardbeien vinden in de box negen recepten en tien streekproducten om met deze rode vruchten aan de slag te gaan**
>
> Tom Dehaene - Gedeputeerde voor landbouw en streekproducten

Om de aardbei in de kijker te zetten, lanceren Streekproducten Vlaams-Brabant vzw en de provincie Vlaams-Brabant een nieuwe Aardbei Beleving Box. “Liefhebbers van aardbeien vinden in de box negen recepten en tien streekproducten om met deze rode vruchten aan de slag te gaan”, legt Tom Dehaene, gedeputeerde voor landbouw en streekproducten, uit. “In de box zitten ook twee duurzame en herbruikbare bamboe-rietjes en een frozen popsicle, een ijsvorm voor de diepvriezer in de vorm van een aardbei.”
In de belevingsbrochure die je in de box vindt, staan onder meer recepten voor een dessert, confituur en een taart, maar ook voor drie cocktails en een mocktail. “De aardbei zien we daarbij als extra smaakmaker”, klinkt het bij de initiatiefnemers. “We willen hiermee aantonen dat de aardbei een vrucht is waar je echt oneindig veel dingen mee kan doen in de keuken. Bij desserts is ze al

erg goed ingeburgerd, maar ook bij cocktails kan je erg verrassend en smaakvol uitpakken met deze veelzijdige, rode vrucht uit eigen streek.”

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Provincie Vlaams-Brabant

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada