nieuws

Kleine oogst krielaardappelen noopt tot creativiteit

nieuws

"Let op: tijdelijk andere bereidingstijden", staat gestickerd op 'nieuwe krieltjes in de schil met winter- of lentedressing' van Cêlavita. "De oogst heeft dit jaar te weinig krielaardappeltjes opgeleverd. Om de kwaliteit te garanderen, zijn we moeten overstappen naar iets grotere exemplaren. Die hebben we gehalveerd en voorgegaard. Vandaar dat de bereidingstijd korter is geworden", zegt Miranda ter Weele van Cêlavita. Volgens Romain Cools van Belgapom kampen alle 'krieltjes'-verwerkers met de schaarste.

13 DECEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

"Let op: tijdelijk andere bereidingstijden", staat gestickerd op 'nieuwe krieltjes in de schil met winter- of lentedressing' van Cêlavita. "De oogst heeft dit jaar te weinig krielaardappeltjes opgeleverd. Om de kwaliteit te garanderen, zijn we moeten overstappen naar iets grotere exemplaren. Die hebben we gehalveerd en voorgegaard. Vandaar dat de bereidingstijd korter is geworden", zegt Miranda ter Weele van Cêlavita. Volgens Romain Cools van Belgapom kampen alle 'krieltjes'-verwerkers met de schaarste.

"Daarom kunnen ze vaak niet anders dan hele krieltjes in hun pakken en blikken vervangen door gehalveerde aardappelen", zegt Cools. "Er bestaan jammer genoeg voor Cêlavita geen velden met krieltjes. Het zijn uiteindelijk gewone aardappeltjes die uit de grote hoop worden gesorteerd. Vorig jaar waren er wel heel veel. In het voorjaar gepote aardappelen kregen door de warme zomer veel uitlopers waar nieuwe aardappeltjes aan groeiden. Die halen hun energie niet uit de plant, maar uit de moederknol. Die werd dus kleiner en glaziger. Gevolg: weinig grote en voor friet geschikte aardappelen, maar wel veel krieltjes".

Dit jaar was het voorjaar warm en droog, maar de zomer nat en koud. "Zonder een opstoot van de temperatuur wordt die grond niet opgewarmd en komen er weinig uitlopers. Dan houdt de gepote aardappel alle energie voor zich en wordt die heel groot. Dat levert veel frietaardappelen op en dus weinig krieltjes", klinkt het. Volgens

Miranda ter Weele van Cêlavita is het de eerste keer dat ze voor hun krieltjesrecepten moeten overschakelen naar grotere exemplaren die ze doormidden snijden. Ze wijst erop dat de smaak van de wat grotere, doorgesneden en voorgegaarde exemplaren 'in principe' dezelfde is als vroeger.
De prijs is alvast ongewijzigd gebleven. En vanaf februari 2008 zou Cêlavita weer de oude vertrouwde krieltjes weer gebruiken. "Die zullen dan worden ingevoerd vanuit Noord-Afrika, want bij ons worden de krieltjes pas verwacht vanaf juni", zegt Cools.(KS)

Bron: Het Laatste Nieuws

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