

VIDEO: Chef-koks experimenteren met Vlaamse traditionele streekproducten tijdens culinaire jamsessie

Zes Belgische chef-koks speelden maandag de hoofdrol samen met enkele Vlaamse traditionele streekproducten in het kooktheater van de Kookslag-jamsessie. Een “mystery bag” met twee erkende streekproducten nodigen de chefs uit om hun creativiteit, talent en improvisatievermogen te beproeven. “Het was een vriendschappelijke jamsessie om streekproducten onder de aandacht te brengen bij de horeca”, klinkt het bij VLAM.

25 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 25 OKTOBER 2023 17:39

Joris Rigo

Lees meer over:

VLAM

streekproduct

culinair

witloof

seizoensproduct

voeding



Culinair jammen

De beroepschefs werden geselecteerd als ambassadeurs van Streekproduct.be en “jamden” telkens per twee naast elkaar een culinair gerecht ineen. “We hebben deze Kookslag georganiseerd om chefs samen te brengen en te laten koken met traditionele streekproducten. Op die manier willen we streekproducten onder de aandacht brengen bij de horeca om de producten te ontdekken”, vertelt Jo Van Caenegem, projectverantwoordelijke streekproducten bij het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM).

De grote uitdaging van de jamsessie is dat de chefs gebruik moesten maken van een mystery bag waarin twee erkende traditionele Vlaamse streekproducten te vinden waren. Nadat het startschot werd gegeven, ontdekten de chefs wat de twee ingrediënten uit de mystery bag waren. Naast de opgelegde ingrediënten konden de koks het gerecht aanvullen met een 25-tal andere Vlaamse streekproducten. Als laatste waren er ook nog ingrediënten zoals groenten, zuivel, kruiden en specerijen voor handen in de “pop-up winkel” naast het fornuis. Lieven Demeestere en Manon Schenk, beiden lid van Euro-Toques België en tevens peter en meter van de actie, begeleidden de brainstorm aan de start van elke sessie. De twee maakten ook deel uit van het proefpanel, dat de gerechten achteraf becommentarieerde. De chefs kregen een halfuur de tijd om een gerecht voor vier personen klaar te maken.

“Dit was een vriendschappelijke culinaire jamsessie waarbij chefs van elkaar kunnen leren en inspiratie kunnen opdoen

Jo Van Caenegem - Projectverantwoordelijke streekproducten VLAM

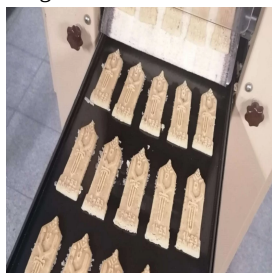
Eetbaar erfgoed

De organisatie spreekt liever niet van een wedstrijd maar van “een vriendschappelijke culinaire jamsessie waarbij chefs van elkaar kunnen leren en inspiratie kunnen opdoen”. In de video jamden Pieter Vyvey van Bistro ‘t Verschil in Gits en Mathis Lambert van restaurant Nou in Tournai naast elkaar in het Siemens Kitchen Experience Center in Tour & Taxis Brussel. De twee chefs gingen aan de slag met West-Vlaamse gerookte sprout en Brussels grondwitloof uit de mystery bag.

“Na het openen van de mystery bag werd ik geïnspireerd om een slaatje te maken met de sproutjes en het grondwitloof. Voor de dressing van mijn gerecht heb ik nog twee andere erkende streekproducten gebruikt namelijk 3 Fontein en mosterd van De Ster”, vertelt chef Pieter Vyvey. De koks demonstreerden hiermee hoe eetbaar erfgoed inspiratie kan geven in onze hedendaagse keuken.

“Binnen VLAM hebben we van bij de start beslist om te werken met traditionele streekproducten, daarmee onderscheiden we ons van andere lokale werkingen die alle streekproducten opnemen. Gedurende de laatste twintig jaar mochten we zo ongeveer 220 streekproducten erkennen”, vertelt Van Caenegem. Als voorwaarde om erkend te worden als traditioneel Vlaams streekproduct moet het product minstens 25 jaar bestaan. Bovendien moet het op ambachtelijke wijze gemaakt worden volgens streektraditie en met streekproducten ingrediënten. Ook dient het traditionele streekproduct bereid te worden in de streek van oorsprong.

Na afloop van de Kookslag kreeg elke ambassadeur een diploma en een eetbare trofee mee. Hij of zij kreeg ook een cheque ter waarde van 250 euro om te besteden bij streekproduct.be-licentiehouders. Het initiatief ging uit van Steunpunt Streekproducten VLAM in samenwerking met Euro-Toques België.



Uitgelicht

Koekjes uit Gavere en jenever uit Landen erkend als streekproducten

nieuws

De Gavere Valeirkoekjes en graanjenever uit Landen worden erkend als ‘eetbaar erfgoed’. Ze krijgen van VLAM de erkenning van streekproduct. “Zo zorgen de producenten ervoor d...

22 FEBRUARI 2023

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

