nieuws

Vlaanderen is 4 streekproducten rijker

nieuws

Putse janhagel uit Stabroek, Pompeschitterstaart en Pompeschitterspaté uit Dadizele en Belgische speculaas (Molentjes) uit Grazen mogen het label Streekproduct.be dragen. Dat meldt VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing.

22 SEPTEMBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 22 SEPTEMBER 2021 14:06

Lees meer over:
VLAM
streekproduct



Van de 6 dossiers die voorgelegd werden aan de beoordelingscommissie, kregen er uiteindelijk 4 de erkenning van Streekproduct.be. “Streekproducten worden elke dag opnieuw met heel veel vakkennis en liefde gemaakt”, zegt Landbouwminister Hilde Crevits (CD&V). “Het is altijd uitkijken naar de nieuwe erkende producten, met een rijke lokale traditie die bij de consument in de smaak vallen en waar we terecht trots op mogen zijn.”



Putse Janhagel

“Janhagel” is, naast een verwijzing naar “Jan met de pet”, ook een koekje dat nauw verwant is aan speculaas. De koekjes vind je vooral terug in Nederland, maar hier en daar staken ze de grens over. Zo werden ze bijvoorbeeld een vast onderdeel van de Putse kermis.

Bakkerij De Schutter uit Putte, bij Stabroek, bakt al meer dan 75 jaar lang “janhagel”. De vorm van hun “Putse Janhagel” is traditioneel rechthoekig, ca. 3 cm breed op 6 cm lang. Het recept wijkt af van het Nederlandse recept, waar citroenrasp aan het deeg wordt toegevoegd en de koekjes bovenaan worden afgewerkt met amandelen en suiker. De Belgische variant is soberder met een “knobbelige” bovenzijde en smaakt uitgesproken naar muskaatnoot.



Pompeschitterstaart

In 1975 werd in het West-Vlaamse Dadizele gestart met een avondmarkt, waarbij de plaatselijke bakkers gevraagd werd om een taart te creëren. Het werd een taart met een vleugje West-Vlaamse humor. Voor de “Pompeschitterstaart” baseert men zich op een lokale sage over een kermisganger die zijn behoefte deed in de pompbak op het gemeenteplein... De gemeente omarmde het verhaal en tot vandaag worden er nog steeds allerlei activiteiten georganiseerd rond de pompeschitter, hij prijkt bovendien in het logo van Toerisme Dadizele.

Te verkrijgen bij Bakkerij Patrick & Ann, Bakkerij Artisano en Tearoom De Klokke in Dadizele (Moorslede)



Pompeschitterspaté

In 1995, 20 jaar na de Pompeschitterstaart, stellen de “Daiselse” slagers de Pompeschitterspaté voor. Ze brachten hem op smaak met bruin bier en pruimensap, het verhaal van de pompeschitter indachtig.
De paté past in de traditie van West-Vlaamse patés, die een grove structuur hebben, eerder grijs van kleur zijn en goed gekruid. De duidelijke leversmaak wordt verzacht door het bier en verzoet door het pruimensap. Je kan hem nog kopen bij Keurslager ’t Torreke op de befaamde “Plaats” van Dadizele.
Zowel de paté als de taart zijn nu het jaarrond beschikbaar, ook in enkele horecazaken.



Belgische speculaas

Om traditionele Belgische speculaas te maken heb je maar een beperkt aantal ingrediënten nodig: bloem, bruine kandijsuiker, vetstof, eieren, kaneel, rijsmiddel en zout. Toch verschilt het koekje van bakker tot bakker.
De “Molentjes” zijn het meest traditionele speculaasje in het uitgebreide gamma van speculaasbakker Erika Vanvuchelen. Het basisdeeg wordt enkel op smaak gebracht met kaneel, mag 24 uur rusten op een koele plaats en krijgt zijn vorm met de speculaaswals. De speculaasjes worden donker gebakken aan 190°C zijn en zijn heel krokant.
Te verkrijgen als Molentjes van Ambachtelijke Speculaasbakkerij Vanvuchelen uit Grazen.
Andere erkende Belgische speculaasproducenten zijn Vermeiren Princips Speculoos, La Confiance, Borsbeekse speculoos en

Aerts speculaas.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: VLAM

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