Streekproducten

Streekproducten worden volgens de VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) als volgt gedefinieerd: *"verse of verwerkte producten gemaakt met streekeigen grondstoffen of die als streekeigen worden beschouwd. Ze moeten bekend staan als een streekeigen product, in de streek bereid worden én een langdurige of een historische bekendheid genieten".*

Erkende streekproducten in Ninove zijn het Kerst- en het Paasbier van brouwerij Slaghmuylder. Daarnaast zijn er ook producten "uit de streek" die weliswaar geen officieel label dragen maar wel gekend zijn in het Ninoofse en als dusdanig ook als streekproduct kunnen worden beschouwd. Denk maar aan de Ninoofse vla, de Pollaarse trot, de Witkapsoep en natuurlijk hét bier uit Ninove: de Witkap!

Kerstbier, Paasbier en Witkap van brouwerij Slaghmuylder

Elk jaar pakt brouwerij Slaghmuylder uit met haar traditionele Kerst- en Paasbier. De Slag-pils wordt rond Kerst en Pasen vervangen door een luxepils die in alle café's van Slaghmuylder op vat wordt aangeboden maar ook verkrijgbaar is in flesjes. Zowel het Kerst- als het Paasbier zijn fel gegeerd door de bierliefhebbers vanwege van hun unieke karakter en beperkte periode dat ze verkrijgbaar zijn. Beide bieren kregen het officiële label van streekproduct.

Bij brouwerij Slaghmuylder wordt uiteraard ook de vermaarde en bij bierkenners hoog aangeschreven Witkap gebrouwen. Er zijn vier variëteiten: Witkap-Pater Stimulo, Dubbel, Tripel en Special. Wist je trouwens dat Witkap zich uitstekend leent om te verwerken in gerechten? Wat dacht je van stoofvlees met Witkap of Witkapsoep?

Over Slagmuylders **Kerst-** en **Paasbier** en Witkap vind je alles op www.witkap.be en www.streekproduct.be.

Witkapsoep

Nienof es onder anderen gekoest veer zauin brauverau van Slagmoljer. Slag ee nie allieën Slag-pilskes moër 't es veeral de Witkap die goed noër binnenlupt. We woëren oën den brauver goë vrogen veer 't reset van de Witkap, moër w'emmen niks los gekregen (w'emmen wel megen prieven). Dus wauilen noë ne restorang woë da ze Witkapsoep serveren.

Veer Witkapsoep mokte ieëst een goei wettelsoep, want Ninovieters zenj nie veer niks Wettelkrabbers. Ge bezegt boeter, ajooën, wettelen, nen blonten boeljong, tauim, een abbelierblad, peper en zout. Op 't enje, as au soep goed deerzojjen es, doe je nog e wa reum bau en tein per twieë lieter soep een flesselken Witkap.

Smokelauik en santé tegelaukertauidj!

(uit Het Ninoofs Dialectwoordenboek)

Ninoofse vla

*vla, *-DE (-n), toespijs, dessertspijs (van eijeren, melk, kaneel enz.) (Nieuw Woordenboek der Nederlandsche taal, 1864)*

Heel vroeger zag men bij elke kermis de Ninoofse huisvrouwen zich met hun kom vla op weg begeven naar de bakker in de buurt. Men profiteerde er van de ovenwarmte na het "uithalen" van het brood om dit typische Ninoofse gerecht gaar te laten worden. Dat beeld is verleden tijd, maar nog altijd worden er in het Ninoofse "testen" vla gebakken. Een lekkere vla is dan ook een echte delicatesse!

Recept voor Ninoofse vla

ingrediënten:

- 1,5 liter melk
- 9 mastellen
- 9 eieren
- 250 gram peperkoek
- 100 gram "macaron"koekjes
- 150 gram gemalen amandelen ("broyage")
- een snuifje zout
- 50 gram gekonfijte sukade (schil van de cederappel)
- 50 gram geconfijte oranjeschil (schil van de sinaasappel)
- 600 gram suiker
- een doosje saffraan
- een pakje vanillesuiker
- 1 koffielepel kaneel
- 1 koffielepel foelie

Bereiding:

Alle ingrediënten verkruimelen in een kom. Melk en suiker koken en erover gieten. de geklutste eieren bij de enigszins gekoelde vla voegen en eventueel eventjes opnieuw aan de kook laten komen onder voortdurend roeren met een houten lepel om aanbranden te voorkomen. De kom een tijdje laten rusten en afkoelen om dan ten minste anderhalf uur in een matig warme oven te laten bakken.

De vla is klaar als men er met een breinaald in kan prikken zonder dat daar nog iets blijft aankleven...

Recept in 't Ninofs dialect: Vloë

Het ieënege, echte resèt veer Nienofske vloë es sinsj joër en dag deergegeven van de bakkersvrau oën de Nienofske ooësjmoejer. Om echte Nienofske vloë te bakken moe je dees tien produkten zeker verbezegen: mastellen, makrongs, sooëker, peperkoek, amandelen (brojade), foelie, saffroën, kanieël, auren en melk. Ge meegt noër au auigen believen euk nog baudoen: gekonfauitj frooëjt (sukade), "oranjeschil", Rom of Konjak en een sneufke zaut. De koensjt es om alles in de goei proporse te mingelen.

Ge bringt ne lieter melk in zoj en lotj doërin 250 grammen breudsooëker smeltjen. Snedj zes mastellen, drau snejjen peperkoek en 50 grammen makrongs in stikken en doet da allemoë in de koud geworren melk. Doe doëbau: 50 grammen gestampte amandelen, een deuske saffroën, en drau soeplepers brooene sooëker. In een twieëde komme kloesjte 't gieël van vier auren en kapt da bau au brausel. 't Wit van au auren apoërt auven om tot snieë te kloppen.

Letj nau goed op: de twieë veernomste krojjen, een leperke kanieël en een leperke foelie moeten mè d' hand van de mieësterkok weiren toegeviegd. Op tees moment moe je prieven om te kennen baustieren. De fakultatieve ingrediënten gelek as da gekonfauitj frooëtj of daune ketten drank kennen nau weiren baugekapt.

Op 't leste doe je 't stauifgeklopt wit van au auren in de komme en rierde alles goed om. Vloë werd gebakken in stieënen testen op 220 groëden, gedierende zeu 'n ier en 'n alf. Vloën kommen op gelek breud: noë een tajken komt er ne vrieë goeje reek noë boeven. Achter 't bakken moet de vloë afkoelen; tein zakt 'n in en lotj 'n skeun kokskes achter op de kant van au komme. 't Koleer es blieëkbrooën, de vloë van Olsjt es zwet.

(uit Het Ninoofs Dialectwoordenboek)

Pollaarse trot

of zeg maar een "luxe variant" op appelmoes is nog steeds een gekende Pollaarse specialiteit (zie ook legende, spotnamen onder Pollare)

ingrediënten:

- 1 kilo appelen (renet of boskoop)
- 100 gram krenten
- 50 gram kandijsuiker (poeder)

- 50 gram witte suiker
- 1 dikke snee peperkoek
- 1 soeplepel rum
- 1 soeplepel kandijsiroop
- 1 snuifje zout
- 1 snuifje kaneel
- boter

bereiding:

Was de appelen, snijd het klokhuis uit en snijd in fijne schijfjes (met schil!). Doe een beetje water in een kookpot en doe de schijfjes appel erin. Laat op een zacht vuurtje de appelen gaar worden (af en toe roeren) tot een brij. Voeg er de krenten, suiker, de stukjes gesneden peperkoek, siroop, rum, zout en kaneel bij en meng alles goed door elkaar. Vet een vuurvaste schotel in met een weinig boter en vul met de mengeling. Bak in een voorverwarmde oven (+/- 5 minuten op 200°) tot de trot goudgeel gebakken is.

Contact informatie

- ### Toerisme (dienst)

hospitaalkapel

Burchtstraat 44
9400 Ninove

- T 054 50 52 90
- toerisme@ninove.be

Openingsuren

Vandaag open van 08:30 tot 12:00, van 14:00 tot 16:00
Morgen gesloten
Alle informatie