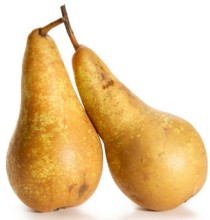

STREEKPRODUCTEN

... UUT GRUNNEN

NIEUWSBRIEF

2010 NOVEMBER

INFORMATIE OVER PROJECTPARTNERS EN PROJECTONDERDELEN

Terugblik Week van de Smaak ...

Van 19 tot en met 26 september kon worden genoten van smaakvolle evenementen, proeverijen en kookdemonstraties. Ook in onze provincie waren er talloze activiteiten die werden bezocht door ruim 20.000 mensen. Voor de meerderheid van de deelnemers leverde deelname aan de Week van de Smaak meer bezoekers, nieuwe klanten en een verhoging van de omzet op. Eén van de vele bezoekers is mevrouw Hoes-Lageland uit Zuidhorn. Zij is de gelukkige winnares van een smaakvol streekmenu voor 2 personen bij *De Kruisweg* in Marum.

De Groningse Held van de Smaak, Cornelia Bosschaart, heeft veel positieve reacties gehad op haar verkiezing. De pers heeft uitgebreid aandacht aan haar besteed en het gebeurt nog regelmatig dat Cornelia door klanten wordt aangesproken naar aanleiding van de verkiezing. De winkel werd extra bezocht; zelfs op dagen dat deze niet geopend was stonden de klanten voor de deur.

... en de Mooie Maaltijd

Bij Woonzorgcentrum Winkheem stond de hele week in het teken van streek- en biologische maaltijden. Alle bewoners namen enthousiast deel aan de activiteiten. Zo was er een markt met diverse biologische en regionale producten. Er werd traditioneel Gronings gekookt, Jan in de zak en nieuwe aardappelen met 'Ainrommer' mosterdstip. Als hoogtepunt van de week gingen de bewoners samen garnalen pellen. Het bleek goed mogelijk om met een klein budget de Mooie Maaltijd goed neer te zetten. Eén van de medewerkers van Winkheem nam producten mee uit eigen tuin en regionale leveranciers leverden een bijdrage in natura. Het eindoordeel van Winkheem luidt: 'het was een super week, volgend jaar doen we zeker weer mee!'

Plattelandswinkel Groningen

WADDENGOUD

Groningen Hoofdstad van de Smaak 2011

Als stad en provincie gaat Groningen een jaar lang smaakvolle voeding en smaakbewust eten propageren. Gedurende het hele jaar worden festiviteiten georganiseerd die gekoppeld zijn aan het predicaat Hoofdstad van de Smaak. Groningen zal het accent leggen op de smaak en de zuiverheid van het product en het bewustzijn van de herkomst van het product.

Het centrale thema wordt *'Eenvoud is goud'*. Goud betekent in het Gronings goed, eerlijk eten met een gouden rand, met (h)eerlijke producten van eigen bodem. Het hoogtepunt komt te liggen in september 2011 tijdens de Week van de Smaak.

PROGRAMMA LANDELIJK GEBIED GRONINGEN
Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland
LEADER

Nieuw speltproduct

Door samenwerking van verschillende organisaties en bedrijven is er een lekker nieuw speltproduct op de markt gebracht. Biologische spelt van Ale Havenga uit Kloosterburen wordt door de Kleinste Soepfabriek in Noordbroek verwerkt tot een vegetarisch stoofpotje. De stichting *Van Eigen Erf*, die zich inzet voor de promotie van biologische boeren in Nederland, brengt het stoofpotje op de markt.

Hildegard von Bingen

Hildegard von Bingen (1098-1179), natuurgeneeskundige, heeft al in de middeleeuwen geschreven over de gunstige uitwerking van het oergraan spelt. Tijd dus om in het nieuwe jaar een weekend aan Hildegard te wijden. Stichting Spelt Pieterburen is, met een aantal partners, druk bezig met de voorbereidingen van dit evenement.

Investeringsregeling 'Stimuleren huisverkoop en boerderijwinkels'

Geert Krops is één van de ondernemers die heeft meegedaan aan de investeringsregeling. Belangrijk verbeterpunt was voor hem de inrichting van de winkel. Met behulp van een nieuwe vloer, betere verlichting, frisse kleuren en nieuwe stellingkasten kreeg de winkel een aantrekkelijke uitstraling. Verder is er een nieuwe snijmachine aangeschaft en worden in de koeling vers gesneden producten aangeboden. Op het erf in de thee-tuin is een beschut plekje aangelegd waar de klanten even lekker kunnen zitten. De investeringsregeling gaf Krops het duwtje in de rug voor deze make-over. Krop's klanten reageren positief op de aanpassingen.

Het is belangrijk als winkelketen voor plattelandsproducten duidelijk herkenbaar te zijn zodat potentiële klanten de winkel weten te vinden. Ondernemers die investeren in het kader van de investeringsregeling kunnen een uitbreiding van hun klantenkring en een verhoging van hun omzet verwachten.

Promotie Gegarandeerd Groningen

Om streekproducten onder de aandacht te brengen is er de mogelijkheid een demonstratie met proeverij te laten verzorgen, bijvoorbeeld op een beurs of in een supermarkt. U kunt - eventueel samen met andere producenten - een demonstratrice inhuren die uw producten gaat promoten. De Stichting *Keurmerk Streekproducten Groningen* stelt een demonstratiemeubel beschikbaar. De inrichting van de stand met producten die geproefd mogen worden en de kosten van de demonstratrice (reiskosten en vergoeding per uur) zijn voor eigen rekening. Meer informatie: **ardi.tamminga@ellesbulder.com**.

Nieuwe website

De Stichting Keurmerk Streekproducten Groningen heeft een nieuwe website: **www.gegarandeerdgroningen.net**. De site is nog in ontwikkeling; binnenkort staan de foto's van alle goedgekeurde producten op de site. Ook zullen via de site cadeaupakketten worden gepromoot.

OVERIGE INFORMATIE

Workshops

In het vierde kwartaal van 2010 zijn een aantal interessante en nuttige workshops en lezingen georganiseerd voor ondernemers. Middels een mailing zijn ondernemers op de hoogte gebracht van het aanbod. Ook voor 2011 staat er weer het een en ander op het progamma, zoals een herhaling van de workshop rond de hygiënecodes.

Recept

Benodigdheden: kleine poffertvorm, grote pan met deksel, klein rooster of schoteltje, 225 g speltmeel, 225 g speltbloem, 150 tot 200 ml melk, ½ zakje bakpoeder, 1 zakje vanillesuiker, 150 g rozijnen, 1 theelepel kaneel, mespuntje zout, 3 losgeklopte eieren, 50 g boter om de vorm mee in te vetten. **Bereidingswijze:** Laat de rozijnen wellen in warm water, goed laten uitlekken. Vet de pofferttrommel in met boter. Vul de pan voor ongeveer 2/3 met water en breng dit aan de kook. Doe ondertussen alle ingrediënten in een beslagkom en roer hiervan een stevig beslag; het beslag moet aan de lepel blijven kleven. Giet het beslag in de vorm en klem het deksel goed vast. Plaats de vorm op een klein rooster in de met kokend water gevulde pan en zorg dat het water blijft koken. Controleer na anderhalf tot twee uur of de poffert gaar is door er een satéprikker in te prikken. Als deze er schoon uitkomt is de poffert gaar. Eventueel kan de poffert ook in de oven worden bereid, onderste richel, 125 graden, 1½ uur, deksel niet vastgeklemd. Snijd de poffert in plakken en serveer deze terwijl hij nog warm is met bruine suiker en wat gesmolten boter. Speltpoffert is ook kant-en-klaar te koop als Grunneger Heerlyckheid. Eet smakelijk!