

## Krijgt u al trek?

Het telen van streekproducten gebeurt om allerlei redenen. Eén van daarvan is dat u als consument kunt genieten van echte producten uit de Wouden.

Het bereiden van de producten is niet anders dan reguliere producten en levert een verrassende smaakafwisseling op. Probeer eens het Wâldgieltje of de Wâldbeantsjes.

U zult zien, verandering van spijs doet eten.



### Wâldgieltjes

Volgens de verhalen komt het Wâldgieltje al zo'n drie eeuwen in Fryslân voor en is vermoedelijk meegebracht door Franse protestanten.



## Doelen

Het project Groene Kennis van Streekeigen Gewassen voor en door burgers heeft verschillende doelen.

Een paar hiervan zijn:

- Docenten, leerlingen en cursisten kennis laten maken met teelt streekeigen gewassen.
- Burgers prikkelen om een groentetuin aan te leggen en streekeigen gewassen te telen
- Verhogen van kennis- en ervaringsniveau bij de deelnemende partijen door onderlinge samenwerking
- Het ontwikkelen van vaardigheden als samenwerken, onderzoeken, informatie delen, communiceren en marketing door VMBO leerlingen en MBO en HBO studenten door deze een groot deel van het project uit te laten voeren.



## Groene Kennis van Streekeigen Gewassen

Een project van AOC Friesland, Van Hall Larenstein, Middelbare Hotelschool Friesland College, Stichting VEA en Stichting Wrâldfrucht/Wâldpyk

Voor meer informatie:  
Marjo Vonderman, tel: (058) 2354000  
[www.aocfriesland.nl](http://www.aocfriesland.nl)

## Achtergrond

De interesse voor streekgewassen neemt de laatste tijd flink toe. Veel mensen vinden de authenticiteit, streek-eigenheid, duurzaamheid en kwaliteit van streekproducten erg aantrekkelijk. Ook topkoks geven in tv-programma's aan dat ze het liefst werken met lokale en unieke producten. Een bijkomend voordeel is dat de teelt van deze gewassen het culinaire erfgoed bevordert.

*Durk Bosgraaf toont 't wâldbeantsje*

*De wâldbeantsjes worden gekweekt op Friese en Groningse zandgronden. Het beantsje is een sterk gewas dat goed tegen weer, wind en water kan.*



## Wie doen er mee

- Verschillende partijen zijn bezig met dit project.
- AOC Friesland
  - Van Hall Larenstein
  - Middelbare Hotelschool Friesland College
  - Stichting Voorlichting en Educatie Amateursuikers
  - Stichting Wrâldfrucht/Wâldpyk
  - De Kruidhof

Steeds meer restaurants én consumenten vragen naar Wâldproducten. Er is soms zelfs niet genoeg voorraad! Daarom doen studenten van Van Hall Larenstein een haalbaarheidsonderzoek naar het bedrijfsmatig telen van wâldproducten.

Leerlingen van VMBO GROEN uit Buitenpost maken tijdens lessen kennis met de streekproducten en de teelt hiervan. De leerlingen hebben een proeftuin in de Kruidhof te Buitenpost en telen hier streekeigen gewassen.

Cursisten van de Middelbare hotelschool Friesland College gaan nog verder met streekproducten. Zij ontwikkelen vernieuwende recepten met de streekproducten en laten deze proeven tijdens verschillende activiteiten.

## Wrâldfrucht

De stichting Wrâldfrucht is opgericht om de land-schappelijke en economische betekenis van producten uit de streek te promoten. Door de populariteit van de aangeboden streekproducten is er een vraagmarkt ontstaan. Dit heeft als effect dat er op korte termijn behoefte is aan nieuwe telers, om op langere termijn aan de vraag naar streekeigen gewassen te kunnen voldoen.

[www.dewouden.com](http://www.dewouden.com)

De kennis, plantjes en zaden / bonen zijn op dit moment nog aanwezig bij een kleine groep (hobby)telers. Om de kennis over te kunnen brengen op de nieuwe generatie komen er in het project gesprekken tussen jonge en oudere burgers. Het uitgangspunt is dat de jongeren zich gaan interesseren voor de teelt en anderzijds dat de ouderen aan de slag gaan om hun kennis te delen. Niet alleen is dit belangrijk voor het aanbod en de kennisdoorstroming, maar ook voor de ontmoetingen van de generaties.

Tijdens het project Groene Kennis van Streekeigen Gewassen worden verder hobby telers en andere geïnteresseerden enthousiast gemaakt om streekeigen producten te telen in hun groentetuinen. Hiervoor zijn speciale cursussen.

