

Van boer tot bord



Samen genieten van lokale smaken

Beste lezer,

Wat leuk dat u één van de verspakketten van de Week van ons Eten heeft ontvangen. Met dit pakket ontdekt u hoeveel mooie producten er in onze eigen regio worden geteeld, gemaakt en verwerkt. Achter ieder product staat een ondernemer die iedere dag met passie werkt aan goed en smaakvol voedsel. Mensen die trots zijn op hun vak en op wat zij hier in Hollands Kroon produceren. Dit jaar delen we 800 verspakketten uit, wat laat zien hoeveel belangstelling er is voor voedsel van dichtbij. Ook sluiten zich ieder jaar nieuwe ondernemers aan bij dit initiatief. Zo groeit de Week van ons Eten uit tot een mooie samenwerking tussen inwoners, boeren, telers, producenten en andere voedselmakers uit onze regio.

Wat ik mooi vind aan deze actie, is dat het laat zien dat we midden in een gebied wonen waar eerlijk en gezond voedsel wordt geproduceerd. En daar mogen we best trots op zijn. Door kennis te maken met de producten én de mensen erachter, ontstaat meer waardering voor het vakmanschap, de kennis en de inzet die daarbij komen kijken.

Om u op weg te helpen heeft Restaurant Wijs uit Anna Paulowna speciaal voor dit pakket een heerlijk recept ontwikkeld. In dit boekje leest u bovendien meer over de producten en de mensen erachter. Want achter ieder product schuilt een verhaal.

Ik hoop dat dit pakket u inspireert om vaker te kiezen voor producten uit onze eigen regio. Daarmee geniet u niet alleen van verse ingrediënten, maar ondersteunt u ook de ondernemers die dichtbij huis voor ons voedsel zorgen.

Namens de gemeente Hollands Kroon wens ik u veel kookplezier en vooral smakelijk eten!

Wethouder Martin Scholten

**Van
boer
tot
bord**



Restaurant WIJS

Duncan en Marjo van der Voort

Wij zijn Duncan en Marjo van der Voort. Samen runnen wij Restaurant WIJS in Anna Paulowna en zijn we trotse ouders van onze zoon Dax.

Onze gezamenlijke passie voor lekker eten, mooie producten en gastvrijheid begon jaren geleden met WIJS @ Home. We verzorgden culinaire avonden bij mensen thuis en ontdekten hoe mooi eten, wijn en persoonlijke aandacht samenkomen. Langzaam groeide daaruit de droom van een eigen restaurant.

Die droom werd werkelijkheid in 2023, toen Restaurant WIJS zijn deuren opende. Duncan staat als chef-kok aan het roer van de keuken en brengt meer dan 25 jaar ervaring mee. Marjo zorgt als maitre en sommelier voor de gastvrijheid en de wijn.

Voor de Week van Ons Eten gingen we aan de slag met verse producten uit onze eigen streek. Met het recept in dit boekje laten we graag zien hoe veelzijdig en smaakvol lokale producten kunnen zijn. We hopen dat onze gerechten inspireren om zelf de keuken in te gaan en te ontdekken hoeveel moois er dichtbij huis wordt geproduceerd.

*Veel kookplezier
en geniet van al het moois
uit onze streek!*

Duncan en Marjo van der Voort

Restaurant WIJS, Anna Paulowna



Romige soep

**Van zoete aardappel en knolselderij met
tuinkruidenolie en eetbare bloemen**

Deze soep brengt het beste van Hollands Kroon samen: stevige producten van de akkers, frisse tuinkruiden en een feestelijke afwerking met eetbare bloemen. De zoete aardappel en knolselderij zorgen voor een romige, volle basis, terwijl de kruidenolie het gerecht fris en levendig maakt. De eetbare bloemen geven de soep een kleurrijk en bijzonder lokaal accent.

Romige soep

Van zoete aardappel en knolselderij met
tuinkruidenolie en eetbare bloemen

**Van
boer
tot
bord**

Voor de soep:

- 500 g zoete aardappelen, geschild en in blokjes
- 400 g knolselderij, geschild en in blokjes
- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 liter groentebouillon
- 100 ml room of kookroom
- 30 g roomboter
- Scheutje olijfolie
- Peper en zout
- Snuf nootmuskaat

Voor de tuinkruidenolie:

- 75 ml neutrale olie of milde olijfolie
- Bosje bieslook
- Klein kneepje citroensap
- Snuf zout

Voor de garnering:

- Eetbare bloemen (bijvoorbeeld onbespoten Viooltjes/ Afrikaantjes uit eigen tuin)
- Klein beetje fijngesneden bieslook
- Geroosterde broodcroutons

1. Maak de soepbasis

Verhit een scheutje olijfolie en de roomboter in een soeppan. Fruit de ui op laag vuur glazig, zonder te laten kleuren. Voeg de knoflook toe en bak kort mee.

Doe de zoete aardappel en knolselderij erbij en bak 5 tot 6 minuten mee. Voeg daarna de groentebouillon en de room toe. Breng aan de kook.

Laat de soep ongeveer 20 minuten zachtjes koken, tot de zoete aardappel en knolselderij helemaal gaar zijn.

2. Pureer de soep

Pureer de soep glad met een staafmixer of blender. Breng op smaak met peper, zout en een snuf nootmuskaat.

3. Maak de tuinkruidenolie

Doe de olie, bieslook, citroensap en een snuf zout in een maatbeker. Mix kort met de staafmixer tot een groene olie en haal eventueel door een zeef.

4. Serveer

Schep de soep in diepe borden of kommen. Druppel de tuinkruidenolie rondom. Werk af met eetbare bloemen, fijngesneden bieslook en kleine croutons voor een fijne bite.

Tip

Liever toch een visvariant? Voeg dan vlak voor het serveren wat stukjes gerookte paling toe aan de soep. Dit geeft een mooie zilte, gerookte smaak en maakt de soep extra feestelijk.



Boerderij van Straten

Ane & Mariska



Pompoenen

Proeftip!

Dit is het ras Orange Summer F1 en dat scheelt een hoop werk: deze hoeft je niet te schillen. Onze favoriet: parten in de oven, olijfolie, grof zout, een takje rozemarijn, drie kwartier op 200 graden. Halverwege even keren.

Boerderij van Straten

Wij zijn Ane van Straten en Mariska Pronk van Boerderij van Straten in Slootdorp. Samen met onze familie en medewerker Peter werken we elke dag aan gezonde gewassen en een gezonde bodem.

Op ons bedrijf combineren we biologische landbouw, omschakeling naar biologisch en regeneratieve teelt. Zo blijven we leren en zoeken naar manieren om steeds duurzamer voedsel te produceren. Daarbij werken we zoveel mogelijk samen met de natuur. We ploegen al vijftien jaar niet meer, werken met lichte machines en houden het land zoveel mogelijk groen. Samen met het Louis Bolk Instituut voeren we een BIO Fieldlab, waar onderzoek wordt gedaan naar biologische teelt op ons eigen land. Bloemenranden en bijenkasten helpen bijvoorbeeld bij de bestuiving van de gewassen. De pompoenen in dit pakket komen van dat veld. We zijn trots op de stappen die we zetten om de bodem gezonder te maken en de kringloop zoveel mogelijk te sluiten.

We vinden het belangrijk dat mensen weten waar hun eten vandaan komt. Daarom bent u welkom om een kijkje te nemen, er loopt zelfs een wandelpad over onze boerderij. Ons adres is Westerterpweg 27, 1774 NL Slootdorp.

"Geniet van onze lokaal & biologische pompoen, die je overigens niet hoeft te schillen. Lekker makkelijk toch?"

*bedankt, namens
Ane & Mariska*



Polderbataat

Rick & Mees

Zoete aardappel

Proeftip!



Zelf vinden wij de zoete aardappel het lekkerst als traybake met kip en courgette, dit gerecht zet je erg snel op tafel en heeft alles wat je nodig hebt. Hiernaast is de afwisseling in smaken erg verrassend!

Polderbataat

Wij zijn Rick Schenk en Mees Tijsen uit Anna Paulowna. Als jonge ondernemers zijn we naast ons werk in de akkerbouw gestart met Polderbataat. Wat begon als een experiment tijdens onze studie, groeide uit tot een bedrijf dat zoete aardappelen teelt, verwerkt en levert aan supermarkten, boerderijwinkels en lokale ondernemers.

We vinden het mooi om een product te verbouwen dat vaak van ver komt, maar ook prima in onze eigen regio kan groeien. Onze zoete aardappelen telen we zonder kunstmest en zonder gewasbeschermingsmiddelen. Daar zijn we trots op.

Het leukste vinden we dat we als twee jonge ondernemers stap voor stap iets hebben opgebouwd waar we echt in geloven. Met onze zoete aardappelen laten we graag zien dat er in Hollands Kroon volop ruimte is voor vernieuwing, smaak en ondernemerschap.

Hopelijk ontdekt u met dit pakket hoe veelzijdig en lekker de zoete aardappel is. Eet smakelijk!

*bedankt, namens
Rick & Mees*



De Benjamin

Harm & Sanne



Knolselderij

Proeftip!

Wij houden erg van de knolselderij soep. Maar ook een salade is heerlijk (knolselderij schillen, dan raspen, samen met geraspte wortel in een kom. Dressing/slasaus erover).

De Benjamin

Wij zijn Harm en Sanne van den Handel en hebben 3 dochters van 16, 13 en 11 jaar oud. Onze boerderij zit al jarenlang in de familie, Harm heeft het overgenomen van zijn ouders, waarbij zijn moeder de boer was samen met zijn opa.

Op onze akkers telen we onder andere aardappelen, knolselderij, pioenrozen en zonnebloemen. Knolselderij en aardappels zijn daarbij ons belangrijkste gewassen. Deze veelzijdige groente groeit van mei tot november op onze percelen en zit boordevol vezels, vitaminen en mineralen.

Naast de akkerbouw hebben we een verkoophuisje op het erf, waar we onze eigen producten en streekproducten uit de regio aanbieden. We vinden het mooi om mensen kennis te laten maken met wat er dichtbij huis wordt geproduceerd.

Het boerenleven brengt iedere dag nieuwe uitdagingen met zich mee, van het weer tot veranderende regelgeving. Toch doen we ons werk met veel plezier. We zijn dankbaar dat we het familiebedrijf kunnen voortzetten en verder kunnen ontwikkelen voor volgende generaties.

Hopelijk geniet u van onze producten en van al het moois dat de streek te bieden heeft.

*bedankt, namens
Harm & Sanne*



Rainbow Growers Group



Paprika

Proeftip!

Onze favoriet? Paprika van de barbecue! Rooster hem rondom tot het vel donker wordt en blaren krijgt. Laat hem even afgedekt rusten en verwijder daarna het vel en de zaadjes. Met een beetje olijfolie en een snufje zout heb je een heerlijk zoete groente met een geroosterde smaak. En voor wie meteen wil proeven: een knapperige puntpaprika uit het vuistje is ook heerlijk

Rainbow Growers Group

Wij zijn Rainbow Growers Group. In Noord-Holland telen we op 100 hectare onder glas blok- en puntpaprika's vol kleur en smaak.

Met betrokken collega's en moderne techniek verzorgen, oogsten, sorteren en verpakken we onze paprika's zelf. We werken elke dag aan een steeds duurzamere teelt: met biologische bestrijders, hergebruik van water en aardwarmte. Zo brengen we vakmanschap en innovatie samen, met aandacht voor mens en omgeving.

Dat is Rainbow: samen groeien aan een gezonde toekomst.



*bedankt, namens
Rainbow Growers Group*



Akkerbouw- bedrijf D. Jansen

Dirk Jansen



Uien

Proeftip!

Aardappelen vind ik gebakken het lekkerst en een uitje past bijna overal bij! Gezond, smaakvol en lekker pittig, eet smakelijk!

Akkerbouwbedrijf D. Jansen

Ik ben Dirk Jansen en heb onlangs het akkerbouwbedrijf van mijn vader overgenomen. Samen met collega Westwijk bundelen we onze krachten in een samenwerking waarin vakmanschap, kennis en ervaring samenkomen.

Op onze akkers in Hollands Kroon telen we pootaardappelen en uien, maar ook granen, suikerbieten, maïs, gras en tulpen. Onze aardappelen vinden hun weg naar verschillende markten, van frites en chips tot consumptieaardappelen. Daarmee dragen we niet alleen bij aan de voedselvoorziening in Nederland, maar ook daarbuiten. De uien worden vaak dicht bij huis verwerkt en komen terecht in producten die dagelijks op tafel verschijnen, van maaltijden uit de supermarkt tot gerechten in de horeca.

Wat mij het meest aanspreekt in dit werk, is de combinatie van natuur, techniek en samenwerking. Ik geniet van een mooi gewas op het land, maar ben ook trots op alles wat er achter de schermen gebeurt. Vooral tijdens de oogst, wanneer veel mensen samen werken om de producten van het land naar de klant te brengen, zie je wat je met elkaar kunt bereiken.

Zo dragen we vanuit Hollands Kroon iedere dag bij aan lekker en gezond voedsel voor mensen dichtbij en ver weg.

bedankt, namens Dirk Jansen



*Biesheuvel
Knoflook*

Biesheuvel Knoflook

Slootdorp



Knoflook

Proeftip!

Gebruik de hele verse knoflookbol, inclusief de groene steel. Die geeft salades, pasta's en roerbakgerechten een heerlijke frisse knoflooksmak. Liever gemak? Dan is onze gehakte verse knoflook een uitkomst. Eén theelepel staat ongeveer gelijk aan één teentje knoflook. Zo heb je altijd verse knoflooksmak binnen handbereik.



Biesheuvel Knoflook

Vanuit Slootdorp telen wij al bijna 40 jaar verse Noord-Hollandse knoflook. Op ons familiebedrijf doen we zoveel mogelijk zelf: van het telen en oogsten tot het verwerken en verkopen van onze producten. Daardoor weten we precies wat er met onze knoflook gebeurt en gaat er zo min mogelijk verloren.

We zijn er trots op dat we dit jaar twee mijlpalen vieren: 40 jaar verse knoflookteelt en 25 jaar gehakte verse knoflook. Dankzij ons team kunnen we iedere dag een lokaal product van hoge kwaliteit leveren. Vanuit de Wieringermeer brengen we de smaak van verse knoflook naar keukens in heel Nederland, en natuurlijk ook naar de inwoners van Hollands Kroon.

**Biesheuvel
Knoflook**

*bedankt, namens
Biesheuvel knoflook*



Poldergoed Bieslook

Wieringermeer



Bieslook

Proeftip!

*Zorg dat je bieslook in huis hebt.
Vers gesnipperd altijd lekker, van
soep tot gebraad.*

VOF Poldergoed

Al generaties lang werken ze op de vruchtbare grond van de Wieringermeer. Een samenwerking die zijn oorsprong ruim 60 jaar geleden vond vanuit een eenvoudig idee: samen bereik je meer dan alleen. Die gedachte vormt nog steeds de basis van dit bedrijf. Met een modern machinepark, vakmanschap en een flinke dosis nuchterheid telen ze onder andere pootaardappelen, suikerbieten, tarwe, uien, knolselderij en bieslook.

Voor het verspakket van de Week van Ons Eten leveren ze de bieslook. Het is een klein gewas, maar ook eentje waar veel tijd en aandacht in zit. De bieslook groeit bijna tien maanden onder de grote Wieringermeerhemel voordat hij geoogst en gespoeld wordt. Dat doen ze al jarenlang voor Buysman Kruiden. Poldergoed teelt de sterke polletjes bieslook die bij Buysman uitgroeien (opnieuw uitlopen) tot de verse kruidenplantjes die je in de winkel vindt. Ze zijn trots dat een product van hun akkers uiteindelijk terechtkomt op de keukentafel van inwoners uit de regio. Want hoe klein bieslook ook is, er zit een groot verhaal achter.



*bedankt, namens
VOF Poldergoed*

bluefood
WIERINGEN

Blue Food Centrum Wieringen





Blue Food Centrum Wieringen

Innovatie, handel en korte ketens komen samen in de visserijhaven van Den Oever. Het Blue Food Centrum Wieringen verbindt visserij, ondernemers en kennis in een toekomstgericht centrum. Een basis die lokale samenwerking aanjaagt en een verbinder wil worden van vele lokale initiatieven. Samen zorgen voor meer reuring op de haven, waar nog gevaren kan worden met een van de oudste nog varende schepen, de WR60. De moeite waard om te ontdekken!

In de tas vindt u een tegoedbon voor de Blue Food Markthal, met deze bon nodigen wij u van harte uit om eens een kijkje te nemen. In de Markthal vindt u een breed aanbod aan verse vis, zuivel, aardappelen, groente, fruit en andere streekproducten. Een mooie manier om kennis te maken met de smaak van Hollands Kroon.

bluefood
wieringen





**Trotse Boeren
Betrokken Inwoners**

Trotse Boeren Betrokken Inwoners





Trots op onze grond

In Hollands Kroon, de agrarische hoofdstad van Nederland, staat de boer middenin de samenleving. Van vroeg in de ochtend tot laat in de avond werken onze agrarische ondernemers aan de gewassen en producten die straks op ons bord belanden. Dit receptenboekje is een eerbetoon aan hen.

Nieuwsgierig naar wat er achter de schermen gebeurt? Via ons platform Agrarische Hoofdstad leest u de verhalen van agrarische ondernemers, stelt u uw vragen over de sector, en maakt u kans op een exclusieve rondleiding bij een boer, tuinder of visser bij u in de buurt.

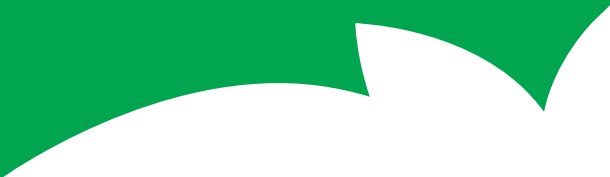
Zo brengen we boer en inwoner dichterbij elkaar en proeft u niet alleen de smaak, maar ook het verhaal achter elk gerecht.

Kijk voor meer informatie op agrarischehoofdstad.nl.
Eet smakelijk en proef de trots van Hollands Kroon!



**Trotse Boeren
Betrokken Inwoners**

**Geniet
van lokale
smaken**





Van
boer
tot
bord