



Kwaliteit uit De Friese Wouden

Wâldpyk - Hèt Streekmerk van De Friese Wouden

Het Streekkeurmerk Wâldpyk certificeert producten, diensten en bedrijven in De Friese Wouden die voldoen aan de eisen die door het Streekkeurmerk Wâldpyk worden gesteld. Voor de streekproducten volgt zij daarvoor de criteria van de Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN). Voor streekeigen diensten en bedrijven heeft Wâldpyk haar eigen criteria.

Naast certificering promoot Wâldpyk De Friese Wouden en de typische producten en diensten van dit gebied. Tevens ondersteunt zij bedrijven om tot streekeigen producten en diensten te komen. Van oude streekgewassen tot en met volledig nieuwe eindproducten en diensten waarmee deze streek zich onderscheidt.

Wâldpyk richt zich ook op ketenontwikkeling en op het verbinden van producenten, dienstverleners, producten en diensten waardoor netwerken ontstaan. Gerichte marktontwikkeling en de daarbij passende promotiemiddelen en -activiteiten zorgen er voor dat kansrijke producten en activiteiten ook werkelijk succesvol worden.

Wâldpyk is een onderdeel van Stichting Wrâldfrucht en heeft een onafhankelijk bestuur.

De Friese Wouden

De Friese naam voor dit gebied is De Wâlden. De Wâlden is een gebied met overwegend zandige gronden, dat zich vooral onderscheidt van het andere deel van Fryslân door zijn bomenrijkdom.

De naam Wâldpyk

Deze naam Wâldpyk (Woudkip) werd door de bewoners van de vruchtbare Friese kleigronden gegeven aan de inwoners van de zandige en relatief arme Friese Wouden. Wâldpyk werd van scheldnaam een geuzennaam en vormt nu de trotse vlag voor het Streekmerk van De Friese Wouden.

Streekeigen gewassen uit De Wâlden

De Friese Wouden heeft veel eigen typische gewassen en rassen. Door schaalvergroting en de eisen van de markt zijn ze in veel gevallen sterk op de achtergrond geraakt. Met het opnieuw voor het voetlicht brengen en toepassen van deze Streekassen wordt een belangrijke bijdrage geleverd aan het bekend maken van de streek. Dit levert voordelen op voor de regionale economie en ook voor het beeld van het landschap en de biodiversiteit erin.

Wâldgieltsjes

Het Wâldgieltsje, een vroegrijpend en nooit in de Rassenlijst opgenomen Aardappelras, is in De Wâlden een begrip. Wâldgieltsjes bezitten een zachte romige smaak en worden bij voorkeur in de schil gekookt en ook zo geconsumeerd. Geloofsvervolgden namen de Wâldgieltsjes of hun voorgangers mee naar De Wâlden.



Giele Wâldbeantsjes

De Giele Wâldbeantsjes zijn in De Wâlden een vast onderdeel van de eetcultuur en worden hier sinds mensenheugenis algemeen geteeld. Ze zijn schitterend crèmegeel tot citroengeel gekleurd en hebben een blanke navel die is omgeven door achtereenvolgens een oranje- en een paarse aftekening. De rijpe bonen worden als droogbonen bewaard en na weken en koken naar behoefte geconsumeerd.



Wichters

De Wichter is een streekeigen vorm van de Gele Kroosjespruim die via wortelopslag wordt vermeerderd. Gemakkelijk en gratis aan kinderen, burens, familie en bekenden door te geven. Dat kwam de bevolking in het vroeger betrekkelijk arme gebied van De Wâlden heel goed van pas. De Wichter heeft een geelgroene tot gele grondkleur die op de zonzijde vaak is voorzien van roodbruine vlekjes. De pit zit bij volledige rijpheid los in de vrucht en het vruchtvlees bezit een zoete smaak en een licht amandelaroma.



Gagel

Als je eenmaal de heerlijke geuren van de Gagelstruik kent weet je hem voortaan met je ogen dicht te vinden. Van nature is de Gagel in venen en bij pingo's in De Wâlden aan te treffen. Toegevoegd aan een keur van gerechten of geconserveerde producten zorgt dit struikje voor een heel bijzondere smaak- en geurbeleving.



Kwee-appel

Een veel toegepaste plant in het gemeentelandschap, maar aan het heerlijke fruit loopt men doorgaans zo maar voorbij. Er wordt in De Friese Wouden een heerlijke jam van gemaakt en koks kunnen er naar hartenlust hun fantasie op botvieren. Deze bijzondere fruitsoort heeft hier dan ook een vaste plaats veroverd.



Nieuwe Streekeigen verrassingen

Innovatieve ondernemers in De Friese Wouden ontwikkelen nieuwe eindproducten met gebruikmaking van traditionele en nieuwe ingrediënten uit de streek. Op deze manier voegen zij nieuwe economische activiteiten toe en vestigen tegelijkertijd nieuwe streekeigen tradities.

Blauwe bessen met Gagel-jam

Klaartje en Hans van Wijk maken in Bakkeveen een jam van zelfgekweekte Blauwe bessen met een toevoeging van Gagel die eveneens op het eigen bedrijf wordt geteeld. Het resultaat is verrassend lekker en werd officieel erkend met het Streekkeurmerk Wâldpyk. Klaartje en Hans zeggen: "Als geboren Brabander en Drent zijn wij nu ook echte Wâldpiken geworden".



Wâldpyk



Kwaliteit út De Fryske Wouden

Wâldfeintsjes

Slager Gerk Biesma van de Friesche Ambachtelijke Slagerij en Hofleverancier Biesma in Opeinde richt zich graag op innovatie en de Wâldfeintsjes zijn hiervan een mooi voorbeeld. Drie boven beukenhout gerookte droge runderworsten met Giele Wâldbeantsjes daarin verwerkt. En met de jongensnamen Gauke, Gerke en Gurbe. Ook dit product werd met recht bekroond met het Streekkeurmerk Wâldpyk. Gerk Biesma: "Met deze drie Wâldpykjes heb ik er eigenlijk drie kinderen bij gekregen".



Wâldbeantsjefrietjes

Aukje Westerhof en Freddy Bult van De Herberg van Smallerland maken in hun historische uitspanning in Rottevalle graag gebruik van ingrediënten uit de regio. Zo ontwikkelden zij met Giele Wâldbeantsjes hun heerlijke Wâldbeantsjefrietjes. Ook dit product werd getooid met het Streekkeurmerk Wâldpyk. Aukje zegt over het Streekkeurmerk: "Wâldpyk brengt de regio bij je thuis".



Streekkeurmerk Wâldpyk

Voorstraat 1
9285 NM Buitenpost
0511 54 24 76
info@waldpyk.com
www.waldpyk.com
www.erkendstreekproduct.nl

provinsje fryslân
provincie fryslân



Europees Landbouwfonds voor
Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland