Fryslân Culinair Journaal

Maart - april 2023 | 12e jaargang | **nr. 78** | www.fryslanculinair.nl | Verschijnt zes keer per jaar

Fryslân Culinair

RESTAURANT-LOGEMENT DE HINDE

DE JOUSTER TOER RESTAURANT

restaurant zuiver Joure

Marijke Muoi WINE & DINE

Vis en Meer visrestaurant

STEEF.

LE PETIT BISTRO CUISINE COMME À PARIS

restaurant zuiver Vlieland

NIJEHOLT BISTRO

De Baai van Lemmer

DE SLOTPLAATS

PASHOUDER

Word lid van Fryslân Culinair en ontvang de pas. Kijk op de site voor alle voordelen.
Volg Fryslân Culinair via

www.fryslanculinair.nl

Restaurant van Parkhotel Tjaarda heet voortaan Marijke Muoi Wine & Dine

Parkhotel Tjaarda heeft het restaurant (voorheen de Oranjetuin) een nieuwe entourage gegeven. Ook is de naam nieuw: *Marijke Muoi Wine & Dine*. Deze naam verwijst naar de Friese koosnaam van ***Maria Louise van Hessen-Kassel*** (1688 Kassel-1765 Leeuwarden, waar zij het Princessehof bewoonde). Zij was de moeder van stadhouder ***Willem IV*** en regentes van 1711 tot 1731 omdat haar man, de Friese stadhouder ***Johan Willem Friso van Nassau-Dietz*** (1687-1711) bij Moerdijk verdronk en zijn zoon nog geboren moest worden. Van 1559 tot aan haar dood was ze voor de tweede maal regentes en ditmaal voor haar minderjarige kleinzoon ***Willem V***. *Marijke Muoi* wordt als een stammoeder van ons koningshuis beschouwd en ze is een voorouder van bijna alle Europese vorstenhuizen. Ze was zeer geliefd bij de Friezen. In Oranjewoud hadden de Nassau's een buitenverblijf. Vandaar de link.
'We zijn heel trots op deze naam en we vinden het een eer dat onze culinaire Bistro die mag dragen,' reageerde directeur ***Tjitte de Wolff***.

De entourage van Marijke Muoi is casual chique te noemen.
F&B manager ***Thom van der Heide*** zegt: 'Eigentijdse en duurzame materialen zijn gebruikt door regionale en Internationale designers en kunstenaars. Met tinten van groen en blauw wordt verwezen naar het Nassau-blauw van Marijke Muoi en het groen van Nationaal Landschap Oranjewoud. Ook komen deze kleuren terug in het 3D-schilderij bij de entree, de muurschildering en op de wand van de bar. Het ambachtelijke meubilair straalt warmte en huiselijkheid uit maar is tevens zeer comfortabel.'

Vanaf februari jongstleden is men gestart met een grootscheepse verbouwing. Deze verbouwing heeft een maand geduurd.

Over de pay-off van de nieuwe naam zegt Van der Heide: 'Met Wine & Dine benadrukken we het gastronomisch aspect van wijn/spijscombinaties. Dat komt tot uiting in de meer dan 70 wijnen die de gast per glas kan bestellen op onze wijnkaart.'
En over de keuken: 'Die is eerlijk, lokaal en ambachtelijk, zoals de gast bij ons gewend is.'

Geschilderd door ***Gabriëlle Westra*** van Art Decor. Ook winnaar aflevering Sterren op het doek.

Pak uit met Pasen!

Kom genieten van de feestelijke paasdagen op Landgoed Lauswolt!

Op en rondom Landgoed Lauswolt zult u het ultieme paasgevoel ervaren door de dartelende lammetjes in de weilanden, de ontwakende natuur en de teruggekeerde ooievaars in onze ooievaarsnesten.

Het paasweekend voelt altijd als een soort mini-vakantie. Komt u overnachten in ons hotel? We hebben een 3-daags en een 4-daags paasarrangement voor u samengesteld. Geniet van een uitgebreide paasbrunch met heerlijke paasklassiekers en ontdek de groeiende en bloeiende natuur tijdens een wandeling met onze eigen 'Lauswolt Boswachter'.

Ook dit jaar heeft de paashaas aan alle kinderen gedacht, want tijdens de paasdagen kunnen kinderen eieren schilderen, paastekeningen maken en natuurlijk paaseieren zoeken. We kijken uit naar een prachtig en zonnig weekend!

Het natuurlijk parelende water

BRU® ontspringt natuurlijk bruisend
in een beschermd natuurgebied
in de Belgische Ardennen.

Zijn unieke smaak, fijne natuurlijke parels
en minerale evenwicht doen gerechten
en wijnen alle eer aan, waardoor élke smaak
helemaal tot zijn recht komt.

Geen wonder dus, dat grote chefs
altijd voor BRU® kiezen
als perfecte tafelgenoot
bij hun gastronomische creaties.

BRU

www.bruwater.nl

PROMOTEX

Promotionele producten & Textiel
Wij zetten alles op alles !

De echte
ONE-STOP-SHOP

van ontwerp tot productie

NIJEHOLT BISTRO

Kom heerlijk lunchen of dineren in de gezelligste huiskamer van Beetsterzwaag.
Onder leiding van Chef de Cuisine Arjan Bisschop worden onze gerechten bereidt met (h)eerlijke streekproducten én verschillende kruiden en ingrediënten uit eigen tuin.

Onze Bistro is al jarenlang bekroond met een BIB GOURMAND, dit is een erkenning voor een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding. En daar zijn wij 'Grutsk' op!

Komt u binnenkort proeven van onze heerlijke menukaart?
Bistro Nijeholt is zeven dagen per week geopend voor lunch en diner.
Op vertoon van deze advertentie krijgt u een glas Prosecco aangeboden bij uw lunch of diner.

Van Harinxmaweg 10 9244CJ Beetsterzwaag 0512 38 12 45 info@lauswolt.nl

VRIENDEN VAN Fryslân Culinair

Velzen Textielreiniging B.V.
De Marne 108A
Bolsward
www.velzentextiel.nl

Fourcroy
Parklaan 43
Bussum
www.fourcroy..nl

NNRD
Het Helmhout 5
9206 AZ. Drachten
www.nnrd.nl

Mocca d'Or
Curieweg 25
Zwolle
www.moccador.nl

Unik Wijnhuis/LFE
Moleplaat 59
Leeuwarden
www.unikwijnhuis.nl

Vanilla Venture
Contactweg 30e
Amsterdam
www.vanillaventure.nl

Bouwhuis
Horeca en Grootverbruik
De Wieken 2 Sint Nicolaasga
www.bouwhuis.nu

Culinaire Groothandel G.
Krikke & Zn. B.V.
Biensma 34 Grou
www.krikke.nl

Fortuin Wilhelmina Pepermunt
Fortuinweg 2
Dokkum
www.fortuin.com

Boomsma
Edisonstraat 4-6
Leeuwarden
www.boomsma.frl

Wielinga Wijnimport
Molenstraat 34
Leeuwarden
www.wielinga.nl

Icarius
Hendrikalaantje 14
Laren
www.icarius.nl

Brouwerij Gudzekop
It Nije Hof 5
Goingarijp
www.gudzekop.nl

Weduwe Joustra
Kleinzand 32 | Sneek
www.weduwejoustra.n

Veltman Visservice
Industrieweg 18 | Harlingen
www.veltmanvis.nl

Slagerij van Huisstede
De Alde Mar 24 | Dronrijp
www.vanhuisstede.nl

Spadel Nederland BV
Brieltjenspolder 28-D | Made
www.spadel.com

Hanos Heerenveen
Houtdraaier 2 | Heerenveen
www.hanos.nl

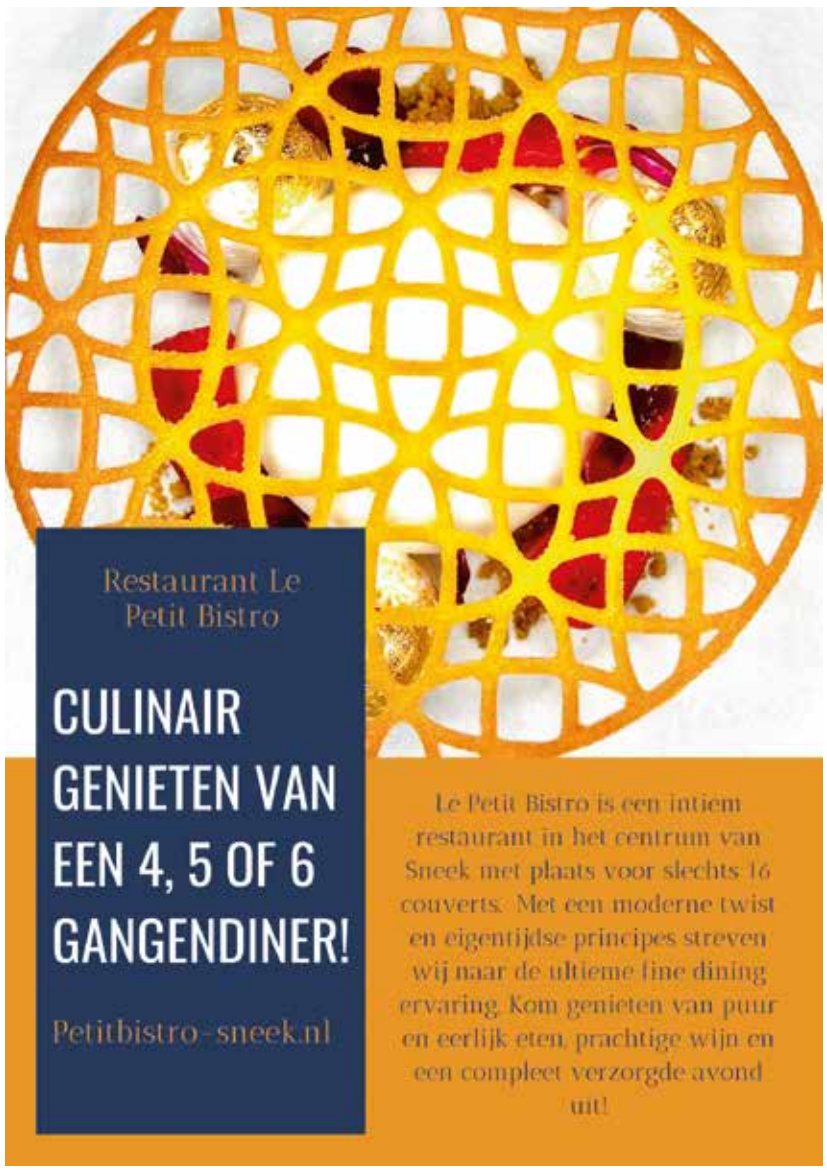
Kwast Wijnkopers B.V.
Roggestraat 30
Nieuw-Vennep
www.kwastwijnkopers.nl

Column

KRIEBELS

Alle seizoenen hebben hun eigen karakter, hun eigen charme. Maar toch, als het lang nat is geweest, kriebelt het op mooie droge dagen met een flauw zonnetje, als je de vogels weer hoort en je de stinzenflora en de eerste knopjes van struiken en planten ziet ontluiken: de lente komt eraan!
Ik ben een echte Fries maar blijf me verbazen over de gevarieerdheid in landschappen en bodemsoorten in onze provincie. Je hebt hier de Wadden, het coulisselandschap van de Friese Wouden, de vette klei in het Noordwesten, de grazige Greidhoek, de bossen van Beetsterzwaag, de heidevelden en de zandgronden in de Saksische Stellingwerven, de IJsselmeerkust, het Friese Merengebied en de kliffen in Gaasterland. Hier groeit werkelijk van alles en je kunt een keur aan voedsel hier verbouwen. Friesland biedt ons heel veel, van de aardappel op het Bildt tot lamsoor en zeekraal op het Wad, mosselen en oesters, vis, paddenstoelen, boontjes en rogge. En dit is nog maar een kleine greep. Het kwam allemaal nog eens voorbij op onze nieuwe jaaropening waar alle restaurants zich presenteerden. De verscheidenheid aan gerechtjes en smaken was breed. Je merkt dat de Friese gastronomie het vak in de vingers heeft en dat jonge mensen worden opgeleid en de kans krijgen om dit mooie vak van koken en gastvrijheid bieden uit te oefenen. Dat moet natuurlijk zo blijven en we zijn daarom heel blij met de samenwerking die wij als Fryslân Culinair aangaan met Firda, de naam van de nieuwe scholenkoepel die na de fusie van ROC Friese Poort en Friesland College is ontstaan.
Verder ben ik verheugd over het nieuwe elan in de gastvrijheidssector. Er is nieuwe inspiratie en dat merken wij aan de animo voor onze club die breed in de provincie is vertegenwoordigd. Daarover verneemt u later meer.
Ik zie de toekomst dan ook zonnig tegemoet.

Tjitte de Wolff,
voorzitter Fryslân Culinair - directeur Marijke Muoi Wine & Dine en Parkhotel Tjaarda.



Pasta e Basta

Wat is er toch veel mogelijk op Landgoed Lauswolt. Het is de plek voor een gastronomisch diner in De Heeren van Harinxma, maar ook voor een exquise lunch met superverse streekingrediënten, een bezoek aan Bistro Nijeholt en een high tea in de salons. Verder kun je er uitblazen van een energieke partij golf. Maar Lauswolt is ook de locatie voor een feest.

Voor de elfde maal werd er het Italiaanse event Pasta e Basta gehouden. Alle registers werden opengetrokken. Evenzeer in letterlijke zin want alle deuren waren geopend voor een spectaculair zangdiner aan lange tafels in de zaal op zijn grootst. Er waren 400 gasten op het tweedaags festijn afgekomen. De zingende brigade van het Amsterdamse feestrestaurant onder leiding van ***Jolijn Middelhoff*** gaf een wervelend optreden. Iedereen was het erover eens: dit was grote klasse. En hoe makkelijk Lauswolt dan een moment later weer overschakelt op een jubileumbijeenkomst was indrukwekkend. In dit geval van de Oosterse restaurantclub Fine Eastern Restaurants (FER). Men was er zelfs al voor de tweede achtereen volgende keer te gast!

Tessa Krikke en ***Thabitha Boonstra***

De kookclub van ***Wiep Schuurmans*** (links) en ***Sjoerd Galema*** (r)

De gasten van ***Arthur Matien***

Jolijn Middelhoff met ***Marc van Gullick*** (l) en haar man ***Carsten Klint***

Nieuwe entree Parkhotel Tjaarda

Het was al geruime tijd een wens van Parkhotel Tjaarda: een nieuwe entree. Dat is nu gerealiseerd.

In stijl, want de overkapping is een tent- of piramidedak, wat past bij de stijl van een landschapspark. Huisbouwer Van Wijnen heeft er wat moois van gemaakt. Parkhotel Tjaarda kan nu gasten ontvangen in de ambiance die bij dit hotel-restaurant hoort: uitnodigend, met open armen, statig en droog (indien voor uitgestapt). Het is de uitstraling van het bedrijf ten goede gekomen. Toch was deze nieuwbouw geen sinecure. Er moest aan nogal wat regels worden voldaan en dat kostte veel meer tijd en moeite dan gedacht. Maar uiteindelijk is het project klaar.

Column

LIN ZEN

Ik hou van peulvruchten. Je leerde ze vooral eten op de boerderij, waar ik ben opgegroeid, en in het leger (lichting 78-4 toen je nog voor je nummer moest opkomen en rats, kuch en bonen het soldatenmenu was). Van zichzelf hebben peulvruchten nou niet bepaald heel veel smaak, maar ze zijn voedzaam en geven energie. Wat me vooral zo aanspreekt is dat peulvruchten een heerlijke drager van gerechten kan zijn, zoals ook aardappelen, rijst en pasta's. Peulvruchten zijn oer-Hollands, ouderwets/klassiek (ze stonden al in de Romeinse tijd prominent op tafel, belangrijke families vernoemden zich zelfs tot peulvruchtsoorten!), en gelukkig ook nog heel hip in het veggietijdperk waarin wij nu leven. Je hebt geen vlees nodig om een lekkere maaltijd met peulvruchten te bereiden. Groenten, kruiden en sauzen volstaan. Je eet ze als stevige kost in de winter, maar ook in de zomer bijvoorbeeld als toevoeging in salades. Die peulvruchten gaan er het hele jaar in!
Maar wat is nou eigenlijk een peul? Mocht u denken dat ik verstand van koken of voedsel heb, jammer genoeg niet. Ik schrijf vooral stukkies om ergens op te wijzen of zaken te duiden. En dan kunnen alle onderwerpen de revue passeren.
Dus moet ik opzoeken wat een peul is. Wel, de peul is een eiwitrijke vrucht (supergezond dus!), die bestaat uit een vruchtblad dat na rijping opengaat aan beide zijden. Peulen zijn het exclusieve kenmerk, zo lees ik, van de vlinderbloemfamilie. Daarbuiten komen ze niet voor. De bekendste peulen zijn meerzadig maar er bestaan ook enkelzadige. Vooral deze zaden worden gegeten (de sperzieboon eet je in zijn geheel), en dat zijn dan ook meteen de bekendste peulen zoals de (kikker)erwt, de tuinboon en de linze (of lins).
Over deze laatste wil ik het even hebben. De linze behoort tot de kleinste peulen en is mijn favoriet. De linze komt voor in drie kleurvarianten: bruin, groen en oranje. Vooral die oranje mag ik graag. Geef je tenminste kleur aan je leven en je eten.
In Nederland zijn we geen grote linzeneters. In tegenstelling tot tal van andere landen. Met name in het Midden-Oosten (waar ik als soldaat actief was) en in Aziatische landen behoort de linze tot de hoofdschotels. Er is een kentering door de gezondheidsmanie. Behalve eiwitrijk is de linze ook rijk aan vezels en arm aan calorieën. Daardoor wordt de linze, en andere peulvruchten, gezien als een goed alternatief voor vlees. Ze zitten ook in vleesvervangers maar dan is de bewerking zodanig dat je het gezondheidslabel er net zo goed af kunt halen.
Maar goed, de linze is aan een opmars bezig. En meer dan alleen om gezond en duurzaam. De linze is onder de peulvruchten de meest culinaire. Daar waar andere peulvruchten, hoe smakelijk ook, een tikje melig kunnen smaken, daar geeft een linze een heerlijk mondgevoel omdat 'ie zo klein is en relatief veel 'buitenkant' heeft. Een hap linzen heeft daardoor meer beet en structuur dan een hap bruine bonen.
De lof op de linze wordt bezongen in een boek van Joke Boon (what's in a name...). Lin Zen, heet het. Zo, nu zijn er weer genoeg naamgrapjes voorbijgekomen, maar dat je je zen kunt voelen van een linze, dat weet ik al lang.

Albert van Keimpema

De beste oplossing vraagt om maatwerk

Bij Bakker Vakkeuken werken we aan prachtige projecten in de horeca, het onderwijs, de zorg en de maritieme sector.

Kennismaken? Bel 0518 - 46 30 00

ambacht maakt het verschil

Bakker Vakkeuken, Bûtenpôle 1, Berlikum, www.bakkervakkeuken.nl

Waddendiner in Nieuwspoort Den Haag

Roland Bakker (2e van links) ***Robert Buurma*** (3e van rechts)

In perscentrum Nieuwspoort van politiek Den Haag organiseerde de Stuurgroep Waddenprovincies voorafgaand aan het Waddendebat een Waddendiner.

Chef-koks ***Roland Bakker*** en ***Robert Buurma*** van Fryslân Culinair-restaurant Zuiver op Vlieland sloegen de handen ineen met chef-kok ***Aart Wijker*** van Grand Hotel Opduin op Texel. Deze Fries-Noord-Hollandse samenwerking is voortgevloeid uit het Waddengastronomie-netwerk, dat onderlinge samenwerking versterkt en aanmoedigt. Gezamenlijk trakteerden zij de gasten in Den Haag op een voortreffelijk menu met lokale producten uit het Waddengebied.

In het Waddengebied is een groot aanbod van streekproducten. Zowel langs de kust, in en aan zee als op de eilanden. Er wordt steeds meer samengewerkt om culinair toerisme aan te jagen en te koken met een minimale ecologische voetafdruk. Kijk, dat spreekt de Haagse kringen aan.

Het programma *'Waddengastronomie versterkt de Werelderfgoedbeleving'* heeft als doel de waddengastronomie te ontwikkelen waarbij de uitgangspunten van het werelderfgoed gerespecteerd worden. Het vijfjarig programma is een samenwerkingsverband tussen de Stichting Waddengroep, NHL Stenden en Visit Wadden. Het Waddendiner is gebaseerd op seizoenproducten uit het hele waddengebied en is een samenwerking tussen chefs en productmakers van de eilanden en Waddenkust. De chefs hebben een brede samenwerking opgezet om zo vanuit het hele gebied de gasten een culinaire Waddenbeleving te geven. Op het menu stonden o.a. een panna cotta van Texelse knolselderij en zeesla, Friese zeewier en geitenkaas, Texelse bietjes en gegaarde Wadoester. Als dessert kregen de gasten hangop van Wieringer yoghurt met duindoorncrème, lamsoorhoning en flakes van Fries suikerbrood.

Tijdens het diner verzorgden ***Ernst Jonker*** (senior docent/onderzoeker duurzaamheid bij Hotelmanagementschool NHL Stenden) en ***Annette van Ruitenburg*** (bestuurslid Stichting Waddengroep en coordinator van het programma) een lezing over de ambities: 'We willen mensen niet alleen laten proeven wat de Wadden te bieden hebben, maar hen ook laten weten dat we als gebied veel te bieden hebben op het culinaire vlak.'

Er wordt gewerkt met behoud van de natuurwaarden van het Werelderfgoed en voor de komende generaties nationale en internationale bezoekers. Aan de hand van het menu worden de ambities en werkwijzen in het gebied geduid.

Een onvergetelijk verblijf met vrienden of familie in Het Koetshuis

Het best bewaarde geheim van Friesland is inmiddels door u ontdekt, ons prachtige hotel! Maar er gaat nóg iets moois schuil in de bossen van Beetsterzwaag... Dat is onze groepsaccommodatie Het Koetshuis, een bijzondere plek voor bijzondere momenten.

Wat de samenstelling van uw groep ook is en wat uw plannen ook zijn; het is gegarandeerd genieten in onze luxe groepsaccommodatie. In Het Koetshuis kunt u met maximaal 14 personen genieten van een heerlijke tijd midden in de bossen. Verken met z'n allen de gezelligheid van onze mooie provincie, ontdek de omliggende bossen van Beetsterzwaag en geniet van elkaar in het ruime huis. Spelletjes spelen, barbecueën of... even helemaal niets doen!

Onze collega's van de afdeling groepsreserveringen weten als geen ander hoe ze uw familie- of vriendenweekend tot een uniek succes kunnen brengen. Wij denken graag mee over de invulling van uw verblijf in Het Koetshuis, gecombineerd met een bezoek aan ons restaurant of aan onze Bistro Nijeholt.

PRODUCENTEN MET HET Fryslân Culinair LABEL

Onderstaande bedrijven brengen streekproducten op de markt onderscheiden zich daarbij door hoge kwaliteit, vakkennis, ambachtelijkheid en duurzame teelt, kweek of productie. Het Fryslân Culinair Label garandeert deze kwaliteiten. Alle bedrijven verkopen hun producten vanaf hun zaak.

Bakker Kluft
Kerkstraat 31
Makkum
www.bakkerkluft.nl

Bakker De Vries
Hoofdstraat 5
Koudum

Kaasboerderij De Gelder
Heawei 42
Tynje
www.kaasboerderijdegelder.nl

van Huisstede dé Slager
De Alde Mar 24
Dronryp
www.vanhuisstede.nl.

Kaasmakerij De Nylander
Ursaladijk 28B
It Heidenskip
www.nylander.nl

Boomsma
Edisonstraat 4-6
Leeuwarden
www.boomsma.frl

Havenbrouwerij Het Brouwdok
Nieuwe Willemskade 8
Harlingen
www.hetbrouwdok.nl

Håld Moed Cidery
Mientwei 6-8
Hemelum
www.cider.frl

Pieter Peit's Hoeve
Buitenwalweg 6 Lies
(Terschelling)
www.pieterpeitshoeve.nl

De Molenaar
Mouneplein
Witmarsum
www.mevrouwdemolenaar.nl

Ambachtelijke Slagerij
Menno Hoekstra
Bumaleane 2 Anjum
www.slagerijmennohoekstra.nl

Weduwe Joustra
Kleinzand 32
Sneek
www.weduwejoustra.nl

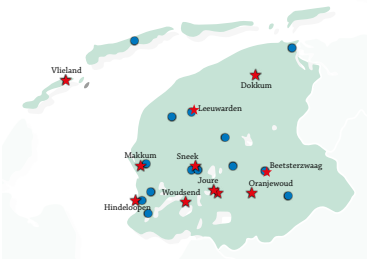
Fiskerijbedriuw Ale de Jager
Oan it Swin 9
Reduzum
www.praamvissenadejager.nl

IJsselmeervisbedrijf
Bootsma
Buren 5 Hindeloopen

Bakkerij Schotanus
Doarpsstrjitte 10
Twijzelerheide
www.bakkerijschotanus.nl

By Boonstra
Pleinweg 6/Meyerweg 77
Heerenveen/De Knipe
www.byboonstra.nl

Dé Culinaire adressen van Fryslân



Bistro Nijeholt	Beetsterzwaag
Slotplaats	Bakkeveen
Restaurant logement De Hinde	Hindeloopen
Restaurant de Jouster Toer	Joure
Restaurant Zuiver Joure	Joure
Restaurant Steef	Leeuwarden
De Baai van Lemmer	Lemmer
Marijke Muoi Wine & Dine	Oranjewoud
Restaurant Vis en Meer	Woudsend
Restaurant Zuiver Vlieland	Oost-Vlieland
Restaurant Le Petit Bistro	Sneek

Deze restaurants zijn aangesloten bij Fryslân Culinair. Een samenwerkingsverband van 11 gedreven restaurateurs, die naast hun eigen stijl en uitstraling het regionale product op een creatieve manier promoten.

Fryslân Culinair Secretariaat
postbus 30, 9270 AA de Westereen
info@fryslanculinair.nl
www.fryslanculinair.nl

Restaurant logement De Hinde
't Oost 4, Hindeloopen
T. (0514) 52 38 68
www.dehinde.nl

Restaurant de Jouster Toer
Midstraat 54, Joure
T. (0513) 41 82 16
www.dejoustertoer.nl

Restaurant Zuiver - Joure
Douwe Egbertsplein 1a,
Joure, T. (0513) 41 70 70
www.joure-zuiver.nl

Restaurant STEEF.
Tweebaksmarkt 47
Leeuwarden
T. 06 308 156 78
www.restaurant-steef.nl

Marijke Muoi Wine & Dine
Kon. Julianaweg 98,
Oranjewoud
T. (0513) 43 35 33
www.tjaarda.nl

Restaurant Vis en Meer
De Dyk 6, Woudsend
T. (0514) 591 748
www.restaurantvisenmeer.nl

Restaurant Zuiver - Vlieland
Willem de Vlaminghweg 2,
Oost-Vlieland, T. 0562-451857
www.zuiver-vlieland.nl

Le Petit Bistro
Muntstraat 2 - Sneek
T 0515-433460
www.petitbistro-sneek.nl

Bistro Nijeholt
Van Harinxmaweg 10
Beetsterzwaag
T. 0512 - 38 12 45
www.lauswolt.nl

De Baai van Lemmer
Vuurtorenweg 17B
Lemmer
T. 0514 59 45 96
www.debaaivanlemmer.nl

De Slotplaats
Foarwurker wei 3
Bakkeveen
T. 06 - 222 017 70
www.deslotplaatsbakkeveen.nl

Opening van het nieuwe culinaire jaar

Voortaan opent Fryslân Culinair het nieuwe culinaire jaar met een smaakevent. De aftrap was in Parkhotel Tjaarda in Oranjewoud. Aan burgemeester *Tjeerd van der Zwan* van Heerenveen was de eer om dat met een toast te doen.

'Jullie zijn de ambassadeurs van culinair en gastvrij Friesland,' sprak hij tot de leden, de pashouders, de vrienden en de labelhouders van Fryslân Culinair. Van der Zwan was natuurlijk trots op de vertegenwoordiging uit zijn eigen gemeente: Tjaarda en Bakkerij By Boonstra uit De Knipe, winnaar van de streekproductverkiezing in 2022 met de beste oranjekoek van de provincie.

Tjitte Wolff, Tjeerd van der Zwan en *Bea Ligthart*

De restaurantleden en de bedieningsbrigade

'Ik mocht hun kwaliteit onlangs nog proeven toen ik een vers gemaakte tompouce van Boonstra kreeg. Het water liep mij uit de mond,' aldus de burgemeester.

Voorzitter ***Tjitte de Wolff*** liet weten dat de jaaropening de eerste was sinds de coronalockdowns. Hij was verheugd dat dit monster voor de horeca tot het verleden behoort. Verder was hij blij dat Vrienden en Labelhouders van Fryslân Culinair present waren: 'Want zij vullen onze gezamenlijke visie over Friese streekproducten in.'

Tevens wees De Wolff op de activiteiten van de club zoals de mini-events die restaurants organiseren in samenwerking met bedrijven die typisch Friese producten kweken, telen en vermarkten. De laatste was een boswandeling in Bakkeveen waar het prachtige etablissement De Slotplaats, vorig jaar toegetreden, is gevestigd.

Een andere nieuwigheid is het maandelijks voorstellen van een medewerker die het culinaire cultuurgoed predikt. Dan kan het gaan om een leerling tot een chef.
De Wolff noemde er enkele: ***Margreet Groenewoud*** van Zuiver Vlieland, chef ***Arjan Bisschop*** van Lauswolt en Bistro Nijeholt, leerling-kok ***Huub Spoelstra*** van Vis en Meer, gastheer ***Jurre van der Woude*** van Zuiver Joure en leerling-kok ***Niels Jaarsma*** van De Hinde. Ze mogen tijdens de presentatie uitleggen waarom het horecavak en dan speciaal het werken met Friese producten zo uitdagend is.

Om de smaakpapillen te stimuleren werd enkele smaakmakers gevraagd wat hun favoriete seizoen is. Een lastige vraag natuurlijk want koks houden juist van de afwisselingen van de seizoenen, maar naar het voorjaar wordt toch wel uitgekeken.

'Als de knolselderij en de bieten voorrang geven aan asperges,' vertelde Arjan Bisschop.

Voor ***Jeroen van der Gees***t van Le Petit Bistro in Sneek gold hetzelfde. Hij noemde specifiek ook het lam. ***Stefan Valk*** van STEEF in Leeuwarden vindt de fris-zure smaken in het voorjaar een welkom afscheid van de intense aardse smaken in de winter en ***Marten Haga*** van Zuiver Joure noemde als een van zijn missies het zelf plukken van paddenstoelen in de herfst, want ja, elk seizoen heeft in onze provincie zoveel te bieden.

Niet alleen qua eten zijn de seizoenen te onderscheiden. Hetzelfde geldt voor de wijn. Vinoloog ***Johan Schotanus*** van De Jouster Toer wees de gasten op de nieuwe Europese wijnen op deze prachtige zondagmiddag, zoals een witte rioja, een hout gerijpte chardonnay, een Italiaanse Bardolino maar ook op een rode Chileen en de nieuwe rose's van 2022 die eraan staan te komen. Uiteraard ontbraken dessert- en portwijnen niet.

De gerechten die tijdens de 'Food Market' werden gepresenteerd waren de volgende:

— MENU —

AMUSES BISTRO NIJEHOLT BEETSTERZWAAG
'Broodje Bapao' van rode kool met pittige appel- en anijscrème. Tartelette van aardappel met hazelnoot, ingemaakte bleekselderij en schuim van oude Friese nagelkaas.

OESTERS (ZUIVER VLIELAND)
Kraakvers van Veltman Vis.

DE JOUSTER TOER JOURE
Eendenlever met rode biet, Aceto Balsamico en gekarameliseerde walnoot.

DE HINDE HINDELOOPEN
Preskop met sauce gribiche en zuur.

LE PETIT BISTRO SNEEK
Structuren van bier met gerookte paling en schuim van Boomsma gin.

MARIJKE MUOI WINE & DINE (TJAARDA ORANJEWOUD)
Gekarameliseerde witlof met bloemkool mousseline, beukenzwam, Blue de wolvega en truffel.

VIS EN MEER WOUDSEND
Kabeljauw met jus van prei en krokant van geroosterde cashewnoten.

ZUIVER JOURE
Gestoofde lamsnek met eigen jus, gepofte aubergine, beluga linzen en dukkah.

DE SLOTPLAATS BAKKEVEEN
Boomstam dessert met chocolade, paddenstoelen, dikke citroen van Weduwe Joustra en pompoenijs.

DE BAAI VAN LEMMER
Taartje van blauwe bes met saus van blauwe bes, kiwigel, ingelegde kiwi, meringue, chocolademousse, atsine cress en tuile.

ZUIVER VLIELAND
Kaasbuffet.

VOOR BIJ DE KOFFIE
De beste oranjekoek van Bakkerij By Boonstra.

STEEF LEEUWARDEN
Friandises om mee naar huis te nemen: macaron van mango en kaneel, bonbon met perenburg en tonkaboon.

Michael Roest verder in Dokkum

***Michael Roest*, jarenlang prominent lid van Fryslân Culinair, heeft na het vertrek bij de ABDIJ een nieuwe uitdaging gevonden, en wel in Dokkum!**

Hij heeft namelijk samen met compagnon ***Salvatore Apuzzo*** het Italiaans restaurant d'Angelo van ***Adriaan Dijkstra*** overgenomen.

Salvatore Apuzzo, Adriaan Dijkstra en Michael Roest voor het pand aan de Hoogstraat in Dokkum waar hij zijn culinair avontuur voortzet.

Dijkstra, mede-eigenaar van Auto Dijk in Dokkum, vindt het combineren van meerdere zaken met een jong gezin niet ideaal.

'Ik ga er een nieuw concept neerzetten van een Fries-Italiaanse fusion keuken, een soort gastrobarachtige entourage,' zegt Michael, die weer helemaal in de running is. Het restaurant, dat altijd goed heeft gelopen, wordt gerestyled en krijgt de naam De Waard van Napels.

Michael zwaait de scepter in de keuken en Salvatore is gastheer en sommelier.
'Maar ik zal mijn gezicht wel laten zien,' aldus Michael.

Wat hij nieuw gaat doen is pizza's bakken: 'En dan de echte op de Napolitaanse manier. Ik ben al heel lang bezig met het maken van deeg. Dit worden de beste bodems van het land!'