



Restaurant NAP en restaurant 't Jagertje nieuwe leden

Twee nieuwe leden is Fryslân Culinaire rijker: Restaurant NAP op Terschelling en restaurant 't Jagertje in Langweer. NAP is helemaal nieuw, 't Jagertje was in het verleden ook lid. Voor de culinaire samenwerkingsclub prachtige aanwinsten.

NAP is bekend als hotel maar heeft de keuken de laatste jaren ontwikkeld tot een specialiteitenrestaurant dat door de gastronomen is ontdekt. Directeur/eigenaar **Kees de Lange**, die ten tijde van het nieuws op Bonaire verbleef, heeft ambities.

'Wij willen ons profileren en dan moet je wel zorgen dat de mensen



Restaurant NAP op West-Terschelling

weten dat je bij ons heel goed kunt eten. Met name in de eigen provincie mogen we dat best wat meer kenbaar maken. Veel gasten die op het eiland komen weten dat al.' De keuken staat onder leiding van **Sander Wever** die veel streekproducten van het eiland haalt.



Restaurant 't Jagertje in Langweer

Michael Mansour nam 't Jagertje in 2019 over. Hij heeft het niet gemakkelijk gehad want een half jaar later werden de eerste coronamaatregelen ingevoerd. Inmiddels heeft hij zich bewezen en is hij toegetreden tot de club. 'Wij zijn zeer gemotiveerd,' aldus Michael.

Luxury Sunday in Parkhotel Tjaarda

Zondag 15 oktober houdt Fryslân Culinaire het jaarlijks event. Wij maken er een Luxury Sunday van in Parkhotel Tjaarda in Oranjewoud.

De verbinding met enkele partners wordt gelegd om hun mooie producten te presenteren zodat er over en weer veel te genieten valt. Alle restaurants van Fryslân Culinaire zijn aanwezig om een parade van lekkertijen voor te schotelen.

Noteer dus alvast in uw agenda!

Sjouke en Rolf gastchefs op streekmarkt flinkefarm

Elke eerste zondag van de maand tot oktober houdt Flinkfarm op het boerenhof bij Hemelum een streekmarkt. Die is heel populair. Bezoekers kunnen er hele verrassende boodschappen doen in puur natuurproducten als Friese kaas, honing, jam & chutney en tuinplanten. Maar ook zijn op het evenementterrein wijn, eieren en nog veel meer te koop. De organisatie verzamelt het goede van Friesland op één locatie zodat je niet de hele provincie door hoeft en niet naar alle elf steden te gaan om je boodschappen te doen. Winkelen in een weiland.

Vaste prik op de markt is de gastchef die een lunch bereidt. De laatste keer was dat **Sjouke**



Schilstra van restaurant Vis en Meer in Woudsend in samenwerking met **Rolf Hoekstra** van Rolf Cooking, de barbecuekoning van The Big Green Egg. Zij bereidden live een 4-gangenlunch op basis van lokale producten.

Fryske Nageltsiisverkiezing

Op zaterdag 19 augustus, bij de start van het IFKS-skûtsjesilen in Hindeloopen, houdt Fryslân Culinaire de streekproductverkiezing van het jaar (aanvang 10.00).

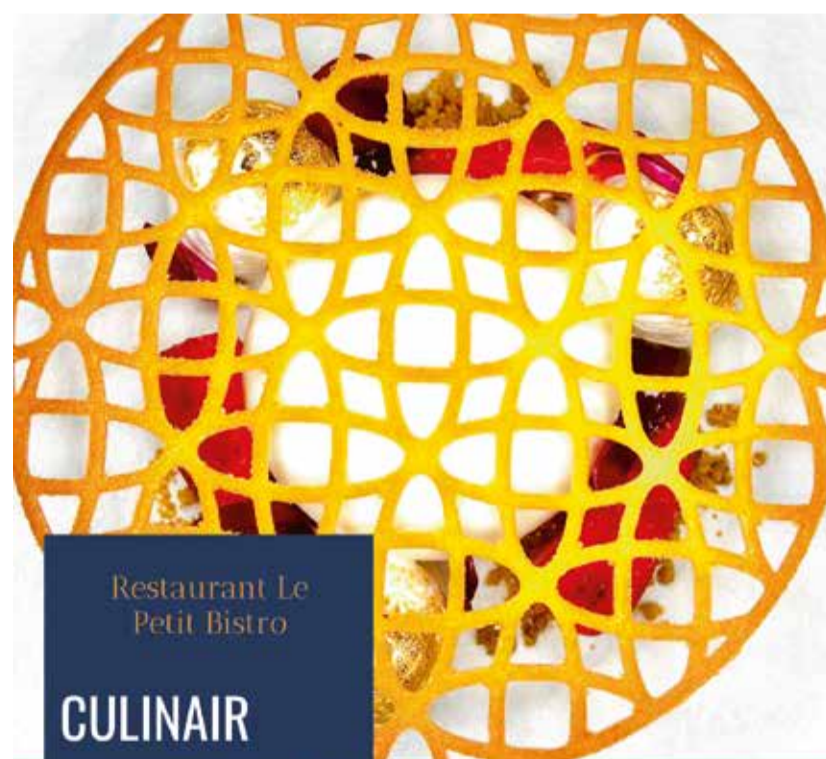
Ditmaal is de Fryske Nageltsiis aan de beurt. Dat er weer in Hindeloopen wordt gejureerd houdt verband met de gezellige drukte in het pittoreske en sfeervolle stadje. De jury onder voorzitterschap van de bekende meesterbakker **Robèrt van Beckhoven** van Heel Holland Bakt zit op het terras van restaurant De Hinde van **Bea** en **Harmen Ligthart**. Jurylid is ook kaaskeurmeester **Harm Abma**, die in 2014 werd uitgeroepen tot beste kaasproever van Nederland. Hij is degene die nomineert.

De organisatie en leiding ligt in handen van tv-kok **Reitse Spanninga**, oprichter en erelid van Fryslân Culinaire. Aan animo bij



de kaasmakers geen gebrek. Er waren ver voor de finale al voldoende deelnemers om een finale uit te schrijven.

Bij het ter perse gaan van dit nummer hebben de volgende ambachtelijke kaasmakers zich aangemeld: Kaasboerderij de Nijlander Workum, Kaasmakerij Kaaslust Veenhuizen, Kaasboerderij de Stelp Oldeberkoop, Kaasboerderij De Deelen Tijnje en Kaasboerderij De Gelder Tijnje.



Restaurant Le Petit Bistro
CULINAIR GENIETEN VAN EEN 4, 5 OF 6 GANGENDINER!

Petitbistro-sneek.nl

Le Petit Bistro is een intiem restaurant in het centrum van Sneek met plaats voor slechts 16 couverts. Met een moderne twist en eigentijdse principes streven wij naar de ultieme fine dining ervaring. Kom genieten van puur en eerlijk eten, prachtige wijn en een compleet verzorgde avond uit!

Het natuurlijk parende 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 elke smaak helemaal tot zijn recht komt.

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



www.bruwater.nl



Word lid van Fryslân Culinaire en ontvang de pas. Kijk op de site voor alle voordelen. Volg Fryslân Culinaire via www.fryslanculinaire.nl

VRIENDEN VAN



Jouke-Piet in finale Euro-Toques Restaurantprijs



Jouke-Piet Drijfhout van De Slotplaats maakt zich samen met vier andere finalisten op voor de grote finale van de Euro-Toques Cookware Company Restaurantprijs 2023 op 9 september tijdens de beurs **Gastvrij Rotterdam**. Hij is daarvoor genomineerd tijdens een kwalificatie in Morille in het Zeeuwse Koudekerke. Deze keuken onder leiding van chef **Dennis Willems** heeft een groene Michelinster.

‘Hij is mijn voorbeeld. Hij kookt helemaal plantaardig en op een heel hoog niveau. Alles wordt door hem zelf gemaakt,’ zegt Jouke-Piet. Hij beschouwt de nominatie als een erkenning. Jouke-Piet is een natuurkok met een 80-20 missie in de verhouding tussen groenten en vlees/vis. ‘Mijn voorgerechten zijn zelfs honderd procent vegetarisch.’

Hij zit goed in Bakkeveen. De Slotplaats staat in een eldorado. De bossen bieden een grote rijkdom aan planten en kruiden, de tuin rondom het statige gebouw levert hem smaaksensaties op. Tientallen kruiden zijn er te plukken.

Niet onbelangrijk voor de finale waarvoor hij twee lokale gerechten moet meenemen. Twee andere gerechten moet hij ter plaatse bereiden: een black box met ingrediënten als creatieve opdracht en een klassiek gerecht in de stijl van Escoffier.

‘Nog nooit heb ik aan een wedstrijd meegedaan. Maar wat wil je, wij zijn een jong bedrijf dat nog maar twee jaar bestaat. Deelname geeft in elk geval status. Ik wil me daar bewijzen,’ aldus Jouke-Piet, die De Slotplaats samen met zijn partner **Mieke Rijnbeek** runt. Zij voert de administratie, verzorgt de aankleding en styling, en ze doet de winkel met prachtige, eerlijke natuur- en ambachtsproducten.

Jouke-Piet, begonnen in het Spijs-huys in Boornbergum, is opgegroeid met de natuur: ‘Heit had een grote tuin. Dan leer je wel wat de natuur je biedt.’

Deze achtergrond komt hem straks goed van pas in de finale van Euro-Toques waar hij (net als Le Petit Bistro in Sneek) lid van is geworden tijdens het laatste jaargala.



De missie van de prijs

In 1986 riep de Franse chef **Paul Bocuse** alle Europese chefs op zich aan te sluiten bij zijn missie en een halt toe te roepen aan het gebruik van kunstmatige toevoegingen in het eten. Zijn kernwaarden: ambachtelijk werken, alleen gebruikmaken van (H)eerlijke producten, liefst uit de omgeving en het seizoen volgend om onnodige foodmiles tegen te gaan en zo duurzaam te handelen. Ze werden beschreven in De Code Van Eer. Alle chefs en restaurants aangesloten bij Euro-Toques Nederland handelen volgens deze richtlijn. Deze missie is in de huidige tijd actueler dan ooit. Een gezonde levensstijl en een goed voedingspatroon zijn van levensbelang. Duurzaam handelen een must voor het voortbestaan van ons leven op aarde.

De strijd tegen PFAS

PFAS zijn chemische stoffen die door de mens gemaakt zijn en een negatief effect hebben op milieu en gezondheid. Naast handige eigenschappen hebben PFAS vooral ongewenste eigenschappen. Ze zijn niet afbreekbaar in het milieu, hebben schadelijke effecten voor mens en milieu, verspreiden zich snel en gemakkelijk en hopen zich op in het lichaam van mens, dier en planten. De Cookware Company bindt met o.a. de merken Greenpan en Greenchef al jaren de strijd aan met PFAS. The Cookware Company heeft wereldwijd eigen fabrieken waarbij tijdens de productie de focus ligt op kwaliteit, nieuwe technologieën en duurzaamheid. Zij stellen een prijzenpot ter beschikking van € 23.500 om chefs te belonen die de Code Van Eer uitdragen.



Smaaksensaties van De Slotplaats: rozen, roomse venkel, maggie, moeras spirea, bergamot, lieve vrouwen bestro, dropplant, olijfkruid, oostindische kers, korenbloem, koolzaad, bijvoet, komkommerplant, miringswortel, duizendbald, bieslook, rabarber, munt, Marokkaanse munt, kruismunt, viooltjes, dragon, verveine, salie, rozemarijn, thijm, citroenthijm, citoenmelisse, afrikaantjes, dille, rabarber, daslook, winterpostelein, rode bessen, blauwe bessen, frambozen, bramen.

Column

VERJONGEN EN VERNIEUWEN

Stilstand is achteruitgang. Daarom ben ik verheugd dat er beweging zit in Fryslân Culinair en dat de club zich ververst en versterkt. De verbinding met jongere ondernemers is ontzettend belangrijk. Zij brengen nieuw elan, komen met originele ideeën, introduceren verrassende gerechten, gaan mee met de tijd en voelen de tijdgeest goed aan. Zij weten wat er in de hedendaagse wereld te koop is. Het aloude gezegde ‘Zoals de ouden zongen piepen de jongen’ gaat gelukkig niet meer op. Waarom zou je hetzelfde liedje zingen? Ik ben van mening dat ouderen juist van jongeren kunnen leren. Ik steek graag mijn licht op bij de aanstormende garde, ben benieuwd wat hen inspireert en volg hun stijl van koken.

Ik zie dat de jongere chefs als Jouke-Piet Drijfhout van De Slotplaats, Jeroen van der Geest en Benthe Smithuis van Le Petit Bistro, Stefan Visser van STEEF en Marten Haga van Zuiver Joure binnen onze club elkaar naar een hoger niveau tillen. Zij behoren tot de culinaire top in Friesland. Neem de proef eens op de som! Voor wie nog niet bij hen gegeten heeft zal dat een culinaire ontdekking zijn.

Tot de nieuwe, jonge garde mag ook Michael Mansour van ‘t Jagertje in Langweer worden gerekend. Deze van oudsher fameuze zaak is na een wisseling van de wacht terug bij Fryslân Culinair. Wij zijn heel blij met hun toetreding. Door hen verbreedt ons netwerk want in Langweer komen veel watersportliefhebbers en zakenmensen van buiten de provincie. Ze kunnen in ‘t Jagertje uitstekend terecht. Vernieuwen is al even belangrijk als verjongen. Eigenlijk zijn deze begrippen inwisselbaar. Jongeren vernieuwen, dat zit ze in het bloed. Wij van Parkhotel Tjaarda hebben dat ook gedaan met ons Grand Café 1834 en met ons restaurant dat is omgetoverd in een culinaire bistro en omgedoopt is tot Marijke Muoi, de matriarch van de adel in Friesland en de moeder van ons vorstenhuis.

Ik wens u een heerlijke zomer!



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



“Bakker Vakkeuken is specialist in keukens en koeltechniek voor de professionele keuken.”

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

't Jagertje is terug!

Na vier jaar is restaurant 't Jagertje in Langweer terug bij Fryslân Culinair. De absentie had te maken met het vertrek destijds van *Willem van der Hout*. Omdat het lidmaatschap geen abonnement is was het even wachten voor de nieuwe patrons *Michael* en *Marijke Mansour*. Toen kwam bovendien de corona nog tussendoor en werd de entree nog langer uitgesteld.



Michael en Marijke Mansour

Achteraf is Michael er niet rouwig om: 'Bij zo'n wisseling van de wacht heb je een opstartfase. Je moet je draai vinden, weten welke weg je inslaat en wat je wil veranderen, gasten leren kennen, de organisatie opbouwen en de kwaliteit verzekeren. We hebben tijd genoeg gehad en nu zijn we er klaar voor. Wij zijn blij dat we ons bij Fryslân Culinair konden aansluiten. Deze club heeft een reputatie. Het is mooi om in dit rijtje te staan. Elkaar inspireren, klankborden en gezellig onder vakmensen te zijn geeft extra plezier aan ons werk.'

Michael runde voorheen het Italiaans restaurant La Gondola in Lemmer. Daar bewees hij zijn vakmanschap. Als ervaren restaurateur kwam hij naar Langweer, waar hij bovendien zijn vrouw Marijke leerde kennen. Het stel is kortgeleden getrouwd.

In 't Jagertje kwam hij in een zaak die in de jaren zestig door *Jan Jager* is gestart. In 1969 verkocht hij het bedrijf aan de eminente gastheer *Wim Koek* die afgelopen voorjaar overleed. 't Jagertje is altijd een restaurant van naam en faam geweest. Er komt een mixed publiek en het achterland is groot. Langweer trekt veel recreanten en watersportliefhebbers. Veel mensen hebben er een vakantiewoning.

Het concept is beproefd. De zaak heeft voor en achter een terras, en na de entree kom je in de bar waar de ervaren gastvrouw *Fleur Weeling* het gezicht is. Daarnaast is het restaurant en daarachter een zaaltje voor groepsdiners. Aan de bar kun je ook eten. Velen bekijken er de kaart, nemen een aperitief of

een digestief voor de nazit. Het is er altijd gezellig.

Bij zo'n zaak in het hart van het Friese merengebied hoort natuurlijk vis. Paling en snoekbaars zijn er klassiekers, maar ook andere visgerechten worden er gewaardeerd.

Wat heel anders is dan voorheen en waarin 't Jagertje zich onderscheidt, zijn de openingstijden. Michael en Marijke gooien de deur 's morgens om tien uur al open. Dat wil zeggen: op alle dagen behalve woensdag en donderdag wanneer de zaak voor het diner opengaat. Alle dagen dus open!

Michael: 'Dit is een A-locatie. Veel fietsers en bezoekers komen al vroeg door Langweer. Voor hen willen we klaarstaan met het aanbieden van koffie en gebak, dat we zelf maken. We maken alles zelf.' Qua lunch hebben de gasten twee opties: de luxe broodjeslunch of een lunch fine dining á la carte afgeleid van de dinerkaart.

Het blijkt een succes: 'Er komt veel aanloop. Mensen die hier koffie drinken komen al gauw een keer dineren. Het is hard werken ja, maar we doen het.'

't Jagertje is een specialiteitenrestaurant en daar hoort een verrassingsmenu bij (van 3 tot en met 9 gangen). Op die wijze kan op de seizoenen worden ingespeeld.

Over de stijl van de keuken zegt Michael: 'Ik hou niet zo van een stramien. Wij maken wat wij en wat onze gasten lekker vinden.' Hij gaat mee in de trend van meer groente, vegetarisch en zelfs veganistisch. Er wordt rekening gehouden met dieetwensen.



Column

MANGO EN HEETWEERSALADE



Zomerdag bij warm weer krijg ik drie maaltijden op een dag niet naar binnen. Het ontbijt sla ik over en beperk ik tot twee stukken fruit, meestal een kiwi (niet die groene maar de zongerijpte Sun-gold, je moet er in het voorjaar even op wachten), en een appel.

Volgens mijn diëtiste heb ik aan één fruithap per dag genoeg maar ik vind fruit heerlijk, kan er niet zonder. Ik heb er ook geld voor over. Zo vind je de lekkerste mango's op de zaterdagmarkt in Heerenveen, bij de groente- en fruitkraam van Sally, oftewel René de Jong. Eén mango bij hem kost, geen gekheid, zeven euro. Maar dan heb je ook wat. Zijn mango's zijn dat bedrag dubbel en dwars waard. Ze zijn keurig per stuk beschermd in een zacht netje om elke butts te voorkomen. Fruit moet je met zorg behandelen, er teder voor zijn. Fruit dat klappen heeft gehad is niet lekker. Een mango van Sally is trouwens een maaltijd op zich. Een tweede stuk fruit hoef ik dan niet meer. Wat betreft de kosten voeg ik eraan toe dat je bij McDonald's voor hetzelfde geld en al gauw meer, een snel ontbijtje voor de drukke mens kunt halen (croissant, eitje, jus d'orange, koffie), prima, niks mis mee, maar qua smaak en voedingswaarde kan dat niet op tegen mijn favoriete mango.

Fruit in de ochtend is genoeg brandstof tot het midden van de dag. De lunch kun je in elk geval beperken tot een broodje of een soepje. Als enige volwaardige maaltijd blijft dan over het avondeten. Zelfs op dat moment staat mijn hoofd, en dus evenmin mijn buik want die twee staan in nauw contact met elkaar, niet naar het volksvoedsel dat ik buiten de zomer graag verorber: stampotten, gva's (groente, vlees, aardappelen), curry's. Mijn eetpatroon, en dat van veel anderen, past zich aan het seizoen aan. Liefst eet ik 's zomers als de avondtemperatuur nog boven de 25 graden is en je minder trek hebt, salades in diverse uitvoeringen. Licht eten dus. In ons land van gewoontedieren zijn het vooral Griekse salades (met feta en olijven) en klassiekers als Caesar en Niçoise die op tafel komen. Een aanrader kan zijn om naar de Aziatische keuken te kijken. Toen ik vier jaar geleden in Bangkok was en het kwik dagelijks boven de 40 graden kwam, at ik fantastische salades, ook tijdens het ontbijt in het hotel. Bijvoorbeeld een heetweersalade als de crispy, fris-zure rijstsalade Nam Khao (jasmijnrijst gemengd met currypasta waarna er balletjes van worden gemaakt en gefrituurd, die verkruid worden gemixt met kruiden en kokos). Dan kun je de hitte wel verdragen.

Wat ik ook fijn en makkelijk vind is gaan lunchen of dineren. In de goede zaken zoals die van Fryslân Culinair spelen ze op de zomer in. Heb je geen trek in een hoofdgerecht dan kun je twee of drie voor- of tussengerechten nemen wat ik vaak doe. Nog een tip: als je de mango van René in de tas hebt kun je langsgaan bij zijn buurman de Vietnamees voor een vegetarische loempia. Een heerlijke snack voor tussendoor in de zomer, én trouwens ook in de winter.

Albert van Keimpema

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 Kluff
Kerkstraat 31
Makkum
www.bakkerkluff.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

Hâld 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
Kleinzaand 32
Sneek
www.weduwejoustra.nl

Fiskerijbedrijf 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

Jelmer Albada
06-51435160
gaastsporges@gmail.com
www.gaastsporges.nl

Dé Culinaire adressen van Fryslân



Slotplaats	Bakkeveen
Bistro Nijeholt	Beetsterzwaag
Restaurant logement De Hinde	Hindeloopen
Restaurant de Jouster Toer	Joure
Restaurant Zuiver Joure	Joure
Restaurant 't Jagertje	Langweer
Restaurant Steef	Leeuwarden
De Baai van Lemmer	Lemmer
Restaurant Zuiver Vlieland	Oost-Vlieland
Marijke Muoi Wine & Dine	Oranjewoud
Restaurant Le Petit Bistro	Sneek
Hotel NAP	West-Terschelling
Restaurant Vis en Meer	Woudsend

Deze restaurants zijn aangesloten bij Fryslân Culinair. Een samenwerkingsverband van 13 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
Vuurtoerenweg 17B, Lemmer
T. 0514 59 45 96
www.debaaivanlemmer.nl

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

Restaurant 't Jagertje
Buorren 7, Langweer
T. 06-418 033 07
www.jagertje-langweer.nl

Hotel NAP
Torenstraat 55, West-Terschelling
T. 0562 44 32 10
www.hotelnap.nl

Oranjekoekbier Rode Boei van Gudzekop

De nieuwe voorzitter van Koninklijke Horeca Nederland **Marijke Vuik** vindt speciaalbier een 'fantastisch en veelzijdig' product; voor elk wat wils. Inderdaad, er zijn duizenden speciaalbiere, en er is weer eentje bijgekomen: oranjekoekbier, Rode Boei geheten van brouwerij Gudzekop. Aan de opmars van speciaalbiere lijkt dus geen einde te komen.



Presentator **Reitse Spanninga** neemt de eerste slok.

De presentatie: bakker **Marten Boonstra**, brouwer **Dietmer Laske**, FC-voorzitter **Tjitte de Wolff** en bakker **Wander Schotanus**.

Wat Rode Boei nóg specialer maakt is dat het van de winnende Fryslân Culinair-oranjekoek 2022 van Bakkerij By Boonstra in De Knipe is gebrouwen. Dat is bier gebrouwen met het karakter van de kruidkoek; een gisting van broodbeslag die erin is verwerkt. Er is veel leven in de brouwerij want je kunt bier vele smaken geven. Zo heeft Gudzekop in samenwerking met een andere FC-winnaar, bakker **Wander Schotanus** uit Twijzelerheide met Fries roggebrood (2021), ook bier met roggemout (Opstekker). Dat hij dat speciaal goed kan bewees Dietmer Laske van Gudzekop op het EK in Londen waar hij tweemaal goud won met Volle Laag op basis van Fryske dümkes en het blondbier Opstekker (Dietmer geeft al zijn biere een nautische naam). Met Recht door Zee, een RIPA (IPA van roggebrood) won hij een eerste prijs dit jaar.

De Friese twist in Rode Boei (in juli deelnemer in Londen) is evident; bijna de hele oranjekoek gaat erin. De kruidkoek bevat al kaneel en snippers sinaasappel. 'Vooral dat laatste vormt een supercombinatie met alcohol,' sprak Dietmer tijdens de presentatie By Boonstra. Prachtig dus dat twee streekproductwinnaars van Fryslân Culinair hun inbreng hebben.

Activiteiten De Slotplaats

16 juli en 20 en 27 augustus
Tai Chi in de Zomer door Rieky Takken €22,50 inclusief koffie en lekkers. Opgeven kan via www.dyndao.nl of 06-29323108 (aanvang 10.00 uur)

21 en 28 juli
(Gezins)workshop natuurjournalen / natuurschetsen met Mirja van Nature Art bij het Koetshuis/bosrand. Aanvang 13.30 uur, opgave via info@mirjanatureart.nl of tel: 06-57713571 €12,50 p.p. incl materiaal. (max 10 pers. vol=vol)

Elke woensdag in juli

MindFites in de achtertuin van De Slotplaats met Fenna. Ben je gestrest en kun je wel wat ontspanning gebruiken? Of wil je gewoon lekker buiten bewegen en (leren) ontspannen? Geef je dan op via info@zenmetfen.nl of www.instagram.com/zenmetfen. Meer informatie over MindFit vind je op www.zenmetfen.nl. Aanvang 10.00 uur, €20,00 incl. thee/koffie en gebak. Graag een eigen matje, waterfles en dekantje meenemen.



Iedere zaterdag en zondag
Picknicken in de tuin van de Slotplaats. Graag minimaal 1 dag vooraf reserveren via www.deslotplaats.nl

bier-winkel.com

BIEREN VAN OVER DE HELE WERELD OP 1 WEBSITE!

kom ook in onze winkel Tsjükemarwei 20 • Sint Nicolaasga

Aafke verlaat Fryslân Culinair

Na dertien jaar heeft **Aafke van der Veen** uit Zwaagwesteinde Fryslân Culinair verlaten. Al die tijd voerde zij het secretariaat, de administratie en beheerde zij de penningen.

Op de recente ledenvergadering in restaurant De Baai van Lemmer werd haar lof toegezwaaaid door de restauranthouders en voorzitter **Tjitte de Wolff**.

Aafke heeft als zelfstandige meerdere opdrachtgevers. Daar kwam bij dat een nieuwe klant (DRS Installatietechniek) met twee dagen per week zoveel beslag op haar tijd legt, dat dit niet meer viel te combineren met het werk voor Fryslân Culinair. Erg jammer, maar het is Aafke natuurlijk zeer gegund.

Ze heeft de tijd bij de club als heel mooi ervaren: 'Het was een prachttijd. Vooral de leuke fees-

ten en de wijnreisjes waren heel gezellig.'

Ze blijft echter bij de club betrokken en de wijnreisjes waren heel gezellig.'

ken: 'Ik blijf de events bezoeken en natuurlijk blijf ik komen bij al die goede restaurants.'



Foto vlnr: **Pauline Blaauwgeers, Marijke Mansour, Johan Schotanus, Diana Thijseling, Raymond Blaauwgeers, Jouke-Piet Drijfhout, Aafke van der Veen, Sjouke Schilstra, Tjitte de Wolff, Roland Bakker, Michael Mansour en Marten Haga.**

Skûtsjesilen 2023 | Langweer



LOUNGE • CHAMPAGNE • OESTERS • KREEFT



Donderdag 10 augustus - vanaf 16:00