



Gered voedsel



104 Partners



26 Evenementen



28 Producten

276 Betrokken
Studenten

Karavaan nei de Takomst, VerspillingsMarkt reist mee...



[VerspillingsMarkt](#) serveerde heerlijke soepjes van reststromen groente, tijdens het event

[Karavaan nei de Takomst](#): Een fossielvrije tocht door Fryslân, van en door voorlopers die zich bezighouden met een duurzame toekomst! Deelnemers aan de eerste tocht van de Karavaan Nei De Takomst op 26 mei jl. genoten van een heerlijk kopje soep in Grou en werden geïnformeerd over voedselverspilling. Afsluitend werd een lezing gegeven van voormalig politicus Jan Terlouw in de Sint Piterkerk in Grou. Op zaterdag 28 mei jl. was VerspillingsMarkt aanwezig op de 10e

editie van de [Reuzedei in Akkrum](#), tijdens de tweede bijeenkomst van Karavaan van de toekomst. Op de Reuzedei gaf Andre Kuipers een lezing en was er de NK zonnebootrace! Bezoekers van de grootste duurzaamheidsdag van Friesland werden getraceerd op een kopje verse tomatensoep gemaakt van reststromen tomaten en werden uiteraard geïnformeerd over het project VerspillingsMarkt.

De Karavaan Nei De Takomst is een initiatief van [Freonen fan Fossylfrij Fryslân](#), [SDG Netwurk Fryslân](#), [fmf.frl](#) en [Doarpswurk](#) om gedurende de zomer bestaande, duurzame initiatieven in het zonnetje te zetten door een podium aan te bieden voor geïnteresseerd publiek. Deelnemers gaan fossielvrij van het ene duurzame project naar het andere: lopend, fietsend, varend of rijdend. [U kunt zich aanmelden voor een gratis deelname aan de inspirerende tocht door Fryslân.](#)

"Deelnemers gaan fossielvrij van het ene duurzame project naar het andere: lopend, fietsend, varend of rijdend."

Goed nieuws: Toenemende interesse in reststromen (AGF)!



De interesse in reststromen (AGF) van agrariërs neemt toe! Allerlei nieuwe initiatieven / werkprocessen met reststromen en inkoop van reststromen door grote retailers tonen dit aan. Zo koopt een retailer met het concept '[Mister Kitchen](#)' grote partijen reststromen tomaten op van ketenpartner [Van Der Kaaij](#) voor het ontwikkelen van heerlijke sauzen, pizza's en spreads (Mister

Kitchen, 2022). De circulaire keuken van [Looop](#) is een goed voorbeeld van een bedrijf dat momenteel op grote schaal in Nederland reststromen verwaard tot hoogwaardige producten. Looop is gespecialiseerd in het opwaarderen van 'natte' reststromen, zoals aardappelschillen, vloeibare tarwezetmeel en chocoladewater. Deze worden opgehaald onder strikte (voedsel)veiligheidsnormen, getest op nutritionele inhoud, naar verwerkers getransporteerd en 'ge-upcycled' tot een waardevol product. Looop brengt op deze manier jaarlijks zo'n 2 miljard kilo bijproducten en reststromen tot waarde, waarvan circa 1,1 miljard kilo binnen de voedselketen blijft (Stichting Samen Tegen Voedselverspilling, 2022).

Activiteiten Fjild VerspillingsMarkt

Workshop circulair diner met Lauwerscollege



Leerlingen van het Lauwerscollege waren te gast bij [Fjild VerspillingsMarkt](#) om een workshop te volgen waarbij 8 gerechten met reststromen aardappel als hoofdingrediënt werden geproefd en beoordeeld. De circulaire workshop werd georganiseerd door Fjild VerspillingsMarkt, [ROC Friese Poort](#) en [de Friese Milieu Federatie](#) om verspilling van reststromen aardappelen op een culinaire manier onder de aandacht te brengen. Studenten aan de opleiding Gespecialiseerd kok van ROC Friese Poort Sneek hebben het 8-gangendiner bereid en gepresenteerd aan de leerlingen van het Lauwerscollege.

De leerlingen van het Lauwerscollege zijn tijdens de workshop in de huid gekropen van ware voedselrecensenten en hebben nieuwe smaken, texturen en technieken van aardappel ondervonden en beoordeeld. Bij het uitserveren van ieder gerecht werd het gerecht toegelicht en hoe aardappel als hoofdingrediënt terugkwam. Tussendoor werd informatie gegeven over voedselverspilling en reststromen aardappelen.

De jonge voedselrecensenten waren laaiend enthousiast over de workshop! De leerlingen waren geïnspireerd om met hun ouders thuis aan de slag te gaan met aardappelen en verschillende leerlingen toonden interesse in de opleiding Gespecialiseerd kok aan ROC Friese Poort in Sneek. Een aantal leerlingen vonden de nieuwe smaak- en textuurbelevingen nogal spannend, maar gaven aan thuis vaker zelf patatjes te maken!

Nieuwe recepten met (reststromen) aardappelen als hoofdingrediënt!



Een wafeltje van aardappelpuree met paling, aardappelsoep met worstjes en bleekselderij, aardappel met onderdruk gerookte wortel dat deed denken aan gerookte zalm en aardappelijs. Maar liefst acht recepten wisten jonge koks in opleiding van [ROC Friese Poort](#) te ontwikkelen met reststromen aardappelen. De leerling-koks lieten tijdens 'De Piep(ers)show: Lunch voor echter aardappelelers!' zien dat resterende aardappels niet meer hoeven te verpieteren, maar tot culinaire hoogstandjes zijn te verwerken.

De lunch met de aardappelgerechten was georganiseerd door [Fjild VerspillingsMarkt](#), [ROC Friese](#)

[Poort](#) en [de Friese Milieu Federatie](#) om de voedselverspilling aan de kaak te stellen. In de loop van het jaar wordt er een kookboekje ontwikkeld met alle recepten. Hiervoor zijn al prachtige foto's gemaakt van de gerechten voor in het kookboek. [Vier recepten van het 8-gangenlunch kunt u nu al online teruglezen op de website van VerspillingsMarkt!](#)

Bezoek aan De Stiekeme Stoker



Op woensdag 13 april is VerspillingsMarkt met Thaïse Theodora, student aan Van Hall Larenstein, University of Applied Sciences, op werkbezoek geweest bij De Stiekeme Stoker in Bolsward om de mogelijkheden te bespreken voor het ontwikkelen van wodka uit reststromen aardappelen en een samenwerking!

VerspillingsMarkt op Koningsmarkt



[VerspillingsMarkt](#) stond op de Koningsmarkt van [De Kruidhof Hortus van Friesland](#). Bezoekers konden genieten van een heerlijke gerechtjes geproduceerd met reststromen! Verder heeft VerspillingsMarkt gesproken met bezoekers om voedselverspilling onder de aandacht te brengen. De markt stond in het teken van tuin & natuur. Er waren diverse deskundigen aanwezig om bezoekers te voorzien van tips en advies. Van tuinarchitectuur tot natuurfotografie en boomverzorging. Ook was er voor de kinderen genoeg te doen. Kinderen konden zich laten schminken of lekker ravotten in de grote, natuurlijke speeltuin van De Kruidhof.

Geplande activiteiten Fjild VerspillingsMarkt

Educatieprogramma met Het Fries Landbouwmuseum



[Fjild VerspillingsMarkt](#) op werkbezoek geweest bij [Het Fries Landbouwmuseum](#) in Leeuwarden om de mogelijkheden te bespreken voor het bundelen van krachten voor het ontwikkelen van educatieve activiteiten. Het Fries Landbouwmuseum biedt momenteel educatielessen aan kinderen over de voedselkringloop en cultureel erfgoed in eigen omgeving. Gekeken wordt naar mogelijkheden voor het ontwikkelen van educatieve activiteiten m.b.t. voedselverspilling en het verwaarden van reststromen. Tijdens het werkbezoek werd een rondleiding gegeven in het museum, informatie over de collecties gedeeld en gespard over mogelijkheden voor activiteiten. Het Fries Landbouwmuseum kwam op 16 maart op werkbezoek bij Fjild VerspillingsMarkt op De Kruidhof in Buitenpost voor een vervolgesprek over de educatieve activiteiten en een samenwerking.

Nieuwe ronde toepassingen met Van Hall Larenstein



In september gaat een nieuwe groep studenten Voedingsmiddelen technologie van [Hogeschool Van Hall Larenstein](#) aan de slag met het ontwikkelen van voedingsproducten (toepassingen) die voor minstens 50% bestaan uit reststromen van agrariërs. De producten zijn bestemd voor humane consumptie, waardoor aansluiting wordt gezocht met trends en ontwikkelingen op het gebied van voeding. [VerspillingsMarkt](#) heeft met Van Hall Larenstein al 30 producten ontwikkeld, zoals broodpatat, groenteburgers, aardappel pizzabodems, pittige tomatensap, hartige snacks en nog veel meer! [Kijk voor alle ontwikkelde producten op de website van VerspillingsMarkt.](#)

Recept: Aardappelkrokant met makreelsalade



Heerlijke, frisse salade met een krokante bite voor in de lente / zomer!

Ingrediënten (4 personen)

- 3 middelgrote aardappelen
- 200 gr gerookte makreel
- 1 appel
- 20 gr bieslook
- 20 gr sjalot
- Zout/peper
- 100 gram yoghurt
- Zonnebloem olie (of andere olie naar wens)

Dit heb je nodig:

- Snijplank
- Koksmes
- Bekken
- Gastronormbak
- Frituur

Aan de slag

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Maak de aardappelen goed schoon en leg ze in een gastronorm bak.
3. Smeer ze in met zonnebloemolie (of andere olie naar wens) en bestrooi met zout. Zet de

gastronorm bak met aardappelen in de oven voor 25 minuten.

4. Tussendoor kun je de appel in brunoise* snijden, de bieslook hakken en de sjalot snipperen.
5. Als de aardappel goed gaar is, snijd je hem doormidden en haal je hem leeg met een lepel. Hierna frituur je de schil krokant.
6. Doe alle ingrediënten voor de salade in een bekken en meng aan met de helft van de yoghurt. Breng op smaak met peper en zout.
7. Vul de aardappelschil met je salade en leg op een mooi bordje. Eet smakelijk!

*Brunoise snijden is het snijden van blokjes of dobbelsteentjes. Brunoise snijden doe je door het uiteinde van de groente weg te snijden. Je snijdt een stuk van 5 centimeter af. Van dit stuk snijd je in de lengte rechte plakken. Let op! Vouw bij het snijden je vingertoppen naar binnen en houd het mes tegen de knokkels van je hand. Zo kunnen er geen ongelukken gebeuren. Stapel de plakken op elkaar en snijd daar reepjes van. Draai de stapel een kwartslag, nu kun je blokjes snijden (Albert Heijn, 2022).

Wist je dat uit onderzoek blijkt dat 4500 jaar v.Chr. al aardappelen werden gegeten? In een ravijn in de omgeving van Lima (Peru) troffen onderzoekers aardappelresten aan uit die periode. Rond 1570 waren de eerste aardappelen in Europa. De nieuwe plant werd eerst niet gebruikt om te eten, maar voor de sier. De aardappelplant heeft witte en roze bloemen, waarom de mensen in die tijd de plant dus voor de sier in de tuin plantten.

In 1727 werd de aardappel voor het eerst in het Noorden als voedsel erkend en op grotere schaal verbouwd. En in de negentiende eeuw onderkennen vooruitstrevende Friese boeren dat het pootgoed van de aardappelen goed en gezond genoeg zijn om te exporteren. Ook hadden ze al gauw door, dat in de Friese kuststreek de omstandigheden hiervoor de beste zijn om deze poters te telen!

Recept van Sjoerd, student Gespecialiseerd kok aan ROC Friese Poort in Sneek. Foto door Henri Vos

Mede mogelijk gemaakt door:

Regiodeal Noordoost Fryslân, Provincie Fryslân, Gemeente Achtkarspelen, LTO Noord (Fondsen), Rabobank (Circulair Economy Challenge).

Stichting Grien
Schoolstraat 29B, 9285NE Buitenpost
info@verspillingsmarkt.nl, www.verspillingsmarkt.nl

This email was sent to <<Email Address>>

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
Stichting Grien · Schoolstraat 29B · BUITENPOST, Friesland 9285 NE · Netherlands

Grow your business with  mailchimp