

# Productiereglement voor de Shii-Take-Wâldkroket inzake certificering en gebruik van het keurmerk 'Erkend Streekproduct'

Stichting Wrâldfrucht  
Voorstraat 1  
9285 NM Buitenpost  
Tel. 0511-54 24 76



*Naam van product(groep):* **Graan- en Meelproducten**  
*Handelsnaam:* **Shii-Take-Wâldkroket uit De Friese Wouden**

## Algemeen

Vanouds worden in De Wâlden vele soorten van eindproducten van land- en tuinbouwgewassen en van grondstoffen van dierlijke herkomst geproduceerd. Ook worden er door innovatieve ondernemers voortdurend nieuwe eindproducten aan het bestaande palet toegevoegd.

Dit geldt zeker ook voor de Shii-Take-Wâldkroket, een door eigenaar Janwillem Feenstra van Restaurette 't Snackbearske in Beetsterzwaag samen met zijn vader Willem Feenstra ontwikkelde volledig nieuwe vegetarische culinaire delicatessa of snack op basis van grondstoffen uit De Friese Wouden.

De belangrijkste grondstoffen voor de Shii-Take-Wâldkroket zijn de Shii-Take en de Tarwe.

De Shii-Take (*Lentinula edodes*) is een eetbare paddenstoel, die van nature voorkomt in China en Japan.

De Shii-Take groeit op harde houtsoorten zoals Eik, Beuk, Tamme kastanje en Okkernoot, maar doet dit ook wel op iets zachtere houtsoorten zoals de Zwarte els.

De Tarwe (*Triticum aestivum*) is een graansoort die van oorsprong uit het Midden-Oosten, de bakermat van vele gedomesticeerde gewassen, afkomstig is.

Het Tarweras dat voor de Shii-Take-Wâldkroket wordt gebruikt is uitermate geschikt voor deze toepassing, maar ook voor het bakken van een heerlijk Tarwebrood.

De Tarwe wordt op de oude korenmolen van Koartwâld onder Surhuisterveen gemalen.

Voor de Shii-Take-Wâldkroket wordt de hele Tarwekorrel gemalen, waardoor de verfijnde smaak en alle essentiële inhoudsstoffen volledig bewaard blijven.

### Smaak en gebruik

De Shii-Take-Wâldkroket smaakt zeer goed door de intense smaak van de Shii-Take die op een optimaal tijdstip worden geoogst en het voortreffelijk smakende volle Tarwemeel dat volrijp en droog wordt geoogst en op de traditionele windmolen langzaam en zonder verhitting wordt gemalen.

Naast de smaak is ook de geur zeer aangenaam.

De Shii-Take-Wâldkroket kan als snack en naar wens als voorgerecht, tussengerecht of als onderdeel van een lunchgerecht worden geconsumeerd.

### Het Product

De Shii-Take-Wâldkroket van 't Snackbearske bestaat uit de volgende ingrediënten:

- Tarwemeel
- Shii-Take
- Groentebouillon
- Paneermeel

De Shii-Take-Wâldkroket wordt geproduceerd in het bedrijf van Restaurette 't Snackbearske in de Hoofdstraat te Beetsterzwaag.

Restaurette 't Snackbearske  
Janwillem en Jettie Feenstra  
Hoofdstraat 50  
9244 CP Beetsterzwaag  
Telefoon: 0512 38 38 45  
E-mail: [info@snackbearske.nl]  
Website: [www.snackbearske.nl]

De Shii-Take die wordt gebruikt voor de productie van de Shii-Take-Wâldkroket is afkomstig uit De Friese Wouden en wordt geteeld en geleverd door De Feanhoper in De Veenhoop.

De Shii-Take wordt door De Feanhoper geproduceerd op stammetjes van Eik, Zwarte els en Berk die in de winter worden geogst uit bossen op de hogere gronden van De Wâlden.

De herkomst van het hout wordt door de teler ook binnen De Wâlden liefst zo dicht mogelijk bij de productielocatie gezocht.

De afgelopen jaren werd het hout daarom in de bossen van het buurdorp Boarnburgum geogst.

Dit hout groeit in het bosbezit van Staatsbosbeheer en is FSC-gecertificeerd.

De teelt van de Shii-Take vindt op gecertificeerd biologische wijze plaats en het product is tevens gecertificeerd als Erkend Streekproduct uit De Friese Wouden via Stichting Streekeigen Producten Nederland te Wageningen.

*Teler en leverancier van de Shii-Take:*

De Feanhoper

Bert Dijkstra en Aaltsje Visser

Kanaeldyk 21

9215 VT De Veenhoop

Tel.: 0512 46 18 11

E-mail: [defeanhoper@gmail.com]



De Shii-Take van Bert Dijkstra en Aaltsje Visser

De Tarwe is afkomstig uit De Friese Wouden en wordt geteeld door Hans en Klaartje van Wijk te Bakkeveen.

Het ras van de Tarwe is 'Julius'.

Dit is een erg harde Tarwe met een goede deegkwaliteit en ook nog eens een goede bakkwaliteit.

Het vochtopnemend vermogen van deze Tarwe voldoet uitstekend aan de eisen voor de productie van de Shii-Take-Wâldkroket.

Teler en leverancier van de Tarwe:

Hans en Klaartje van Wijk  
It Fryske Hiem  
Jarig van der Wielenwei 1  
9243 SG Bakkeveen  
telefoon: 0516 - 42 62 58  
Website: [www.itfryskehiem.nl]  
e-mail: [klaartjevanwijk@hotmail.com]



De Tarwe van Hans en Klaartje van Wijk

De Tarwe wordt gemalen op de molen van Koartwâld onder Surhuisterveen.

### Nôtmûne Koartwâld

Deze molen is in 1864 gebouwd.

Het is een achtkante stellingmolen en hij werd gebruikt als korenmolen.

Hij heeft drie zolders, namelijk de opslagzolder, de stellingzolder en de steenzolder.

De molen heeft twee koppels molenstenen.

Met deze stenen werden in het verleden diverse graansoorten gemalen die in de regio waren verbouwd.

Het wieksysteem is voor Friesland heel bijzonder, omdat deze molen in het verleden en ook na de restauratie in 1992 is voorzien van een zogenaamd zelf zwichtend wieksysteem.

Ook komt dit wieksysteem in de provincie Groningen op kleine schaal voor.

Bron:[[http://www.intern.nhl.nl/iec/socvak/lauwersland/dorpen/surhuisterveen/Feenster molen/homepag.html](http://www.intern.nhl.nl/iec/socvak/lauwersland/dorpen/surhuisterveen/Feenster_molen/homepag.html)]

#### Molenaar:

Ate Sietzema

Feenster Mûne of Nôtmûne Koartwâld

Koartwâld 6

9231 HZ Surhuisterveen

telefoon: 05 12 - 36 37 65

e-mail: [molenaar@koartwald.nl]



De korenmolen 'Nôtmûne fan Koartwâld'

## Markt

De Shii-Take-Wâldkroket wordt geproduceerd en op de markt gebracht door Restaurette 't Snackbearske uit Beetsterzwaag, een dorp in De Wâlden. In samenwerking met Stichting Wrâldfrucht geeft Restaurette 't Snackbearske bekendheid aan dit authentieke streekproduct.

Waar mogelijk en gewenst wordt bij de afzet en de promotie van de Shii-Take-Wâldkroket gebruik gemaakt van het Streekmerk Wâldpyk. Stichting Wrâldfrucht sluit zich aan bij de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) teneinde de Shii-Take-Wâldkroket te certificeren met het keurmerk Erkend Streekproduct.



Janwillem Feenstra met de Shii-Take-Wâldkroketten

## Certificering

De certificering, en het bijbehorende gebruik van het keurmerk, heeft betrekking op:

- Shii-Take-Wâldkroket(ten) die volgens de richtlijnen uit dit reglement worden geproduceerd door bedrijven uit De Wâlden.
- Shii-Take-Wâldkroket(ten) van bovengenoemde herkomst die worden gefrituurd (verwerkt) en/of verhandeld door Horecabedrijven en handelaren uit 'De Wâlden'.

Stichting Wrâldfrucht houdt hiervoor een actuele producenten-, verwerkers- en handelarenlijst bij en informeert SPN over eventuele wijzigingen.

Stichting Wrâldfrucht is er voor verantwoordelijk dat de aangesloten producenten en verwerkers werken volgens het voorliggende productiereglement en zich houden aan de afspraken inzake het gebruik van het beeldmerk 'Erkend Streekproduct' (zie afbeelding).



#### Productomschrijving

- Vers gefrituurde en ingevroren exemplaren van de Shii-Take-Wâldkroket.
- De Shii-Take-Wâldkroket wordt vers gefrituurd op de markt gebracht door de producent zelf of wordt ingevroren geleverd aan handelaren, verwerkers of bedrijven in de culinaire (Horeca-) sector.

#### Herkomst grondstoffen (het productiegebied):

De Shii-Take en de Tarwe worden geteeld in De Wâlden (De Friese Wouden). Ten minste 73 % van de ingrediënten is uit De Friese Wouden afkomstig. Ook het eindproduct, de Shii-Take-Wâldkroket, wordt in De Wâlden geproduceerd.

De Wâlden omvat het deel van de provincie Fryslân dat is gelegen binnen de begrenzing van de gemeenten Dantumadiel, Kollumerland c.a., Tytsjerksteradiel, Achtkarspelen, Smallingerland, Opsterland, Heerenveen, Ooststellingwerf en Weststellingwerf, alsmede het deel van de gemeente Skarsterlân dat is gelegen tussen A7, A6, Tjonger en A32.

De Wâlden is een gebied met overwegend zandige gronden, dat zich vooral onderscheidt van het andere deel van Fryslân door de bomenrijkdom als gevolg van de ruime aanwezigheid van houtwallen, elzensingels, boswallen, bossen, bosjes en hakhoutpercelen, lanen en wegbegeleidende beplantingen, landgoederen en erfbeplantingen.

De Shii-Take-Wâldkroket wordt door het volgende bedrijf geproduceerd:

Restaurette 't Snackbearske  
Janwillem en Jettie Feenstra  
Hoofdstraat 50  
9244 CP Beetsterzwaag  
0512 383845  
E-mail: [info@snackbearske.nl]  
Website: [www.snackbearske.nl]



Voor meer uitgebreide en gedetailleerde informatie over de Shii-Take-Wâldkroket, zie:

[www.snackbearske.nl]  
[www.waldpyk.com]

### Be- en verwerking

- De Shii-Take-Wâldkroket wordt met gebruikmaking van de genoemde ingrediënten in de professionele keuken van Restaurette 't Snackbearske geproduceerd;
- Er worden naar behoefte eenvoudige, en de gezondheid en het milieu niet belastende, bewerkingen en conserveertechnieken op uitgevoerd, zoals koelen en vriezen;
- De Shii-Take-Wâldkroket wordt in plantaardige olie gefrituurd.



### Duurzaamheid van de productie

- De productie van de Shii-Take-Wâldkroket voldoet aan alle wettelijke bepalingen;
- De Shii-Take-Wâldkroket wordt vooralsnog in één bedrijf geproduceerd;
- De Shii-Take-Wâldkroket wordt in plantaardige olie gefrituurd;
- De Shii-Take wordt op biologische wijze geproduceerd;
- Het hout wordt uit FSC-gecertificeerd bos gekapt;
- De Tarwe wordt met een minimale (en soms zonder) inzet van gewasbeschermingsmiddelen geproduceerd.
- De Tarwe wordt met windkracht gemalen.

### Controle op naleving van dit reglement

Stichting Wrâldfrucht is verantwoordelijk voor de naleving van dit reglement. Wrâldfrucht maakt hierover afspraken met de betreffende telers en organiseert onafhankelijke controle om hierop toe te zien.

Voor akkoord,

Namens de Stichting Wrâldfrucht:

Naam: drs. H. Pilat

Datum:

Handtekening:

Namens Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN):

Naam: dr. R. de Bruin

Datum:

Handtekening:



