

Spreekbeurt of werkstuk

# Streekproducten en eten uit de buurt

Inhoud

**Stap 1. Ga zelf op onderzoek uit**

**Stap 2. Streekproducten of gewoon producten uit de buurt**

**Stap 3. Waarom zijn streekproducten zo bijzonder?**

**Stap 4. Locavoren: niets komt van ver**

**Stap 5. Overleef je zonder eten van ver?**

**Stap 6. Laatste check**

**Stap 7. Waar vind je meer informatie?**



## Stap 1. Zelf op onderzoek uit

Deze spreekbeurt informatie is een beetje anders dan anders. Want: niet alle informatie staat hier kant-en-klaar. Deze spreekbeurt of dit werkstuk gaat namelijk over eten uit jouw streek. Daarvoor moet je zelf op onderzoek uit. Dat maakt echt indruk op je klas en, niet onbelangrijk, je docent! Als je de informatie leest, kun je daarna aan de slag met een spreekbeurt of werkstuk waarin je kunt vertellen:



- wat er in jouw regio aan eten en drinken gemaakt wordt.
- dat een locavor alleen eten uit de buurt eet.
- waarom hij of zij dat doet.
- of jij het volgens jou wel zouden overleven op alleen eten uit de buurt.
- wat jouw mening is. Wat blijf je toch echt van ver halen?

**Is dit veel te moeilijk?** Wil je een gemakkelijkere spreekbeurt of werkstuk maken? Het is ook leuk om het te doen over één product uit jouw buurt, zoals Twentse Krentewegge. Kijk eens op deze [kaart](#) en zoek op waar je woont. Hierop staan allemaal streekproducten.

Zoek dan naar informatie bij winkels, op internet en bij het VVV-kantoor over het product waar je je spreekbeurt of werkstuk over wilt doen. Zo'n VVV-kantoor kan handig zijn, omdat dit voor toeristen is. Die vragen ook wel eens naar dit soort speciale producten. Een VVV-kantoor bij jou in de buurt vind je [hier](#).

## 2. Streekproducten of gewoon producten uit de buurt

Begin met uitzoeken wat echt bijzonder is voor jouw regio. Er is een verschil tussen officiële streekproducten en gewoon eten en drinken dat bij jou uit de buurt komt. Zo kan melk in de supermarkt van een koe uit jouw regio komen. Dat is dan toch gewone melk. Maar, je hebt ook van die typische, traditionele specialiteiten zoals Boerenkarnemelk, Deventer koek of Twentse Krentenwegge. Sommige hebben een speciaal keurmerk: 'Erkend Streekproduct'. Daarvoor zijn er strenge regels:



- Een product moet echt uit een bepaalde, bekende streek komen, zoals Twente of Het Groene Hart.
- Ook de grondstoffen moeten uit die streek komen. In een potje jam mag dus geen bosbes uit Zweden zitten.
- Het product wordt ook helemaal afgemaakt in de streek. Dus: in een potje gedaan, etiket erom, dat soort zaken.
- De producten en grondstoffen moeten op een verantwoorde, duurzame manier gemaakt worden. Dus met oog voor het milieu.

Wat is speciaal voor jouw streek? Kijk eens op [deze kaart](#) en zoek op waar je woont. Zie je producten die je kent? En je ziet daar meteen of het echt een keurmerk heeft of niet. De lijst met 'erkende streekproducten' vind je op [www.erkendstreekproduct.nl](http://www.erkendstreekproduct.nl). Helaas staan niet alle regio's hierop.

## Stap 3. Waarom zijn streekproducten bijzonder?

Het is best speciaal, die streekproducten. Die streekproducten komen vaak van kleine bedrijven die soms nog echt op een ouderwetse manier werken. Dat noem je ook wel 'ambachtelijk'. Het meeste eten en drinken komt uit grote fabrieken, dus het is bijzonder als je iets koopt dat van zo'n klein bedrijf komt. Bovendien, als je een streekproduct koopt, dan is dat goed voor de economie van jouw regio. Een boer of andere verkoper bij jou uit de buurt verdient er zijn of haar geld mee.

Streekproducten zijn ook vaak goed voor de natuur in jouw regio. Vind jij het bijvoorbeeld wel leuk om koeien in de wei te zien? Bij hele grote zuivelbedrijven staan de koeien bijna altijd in de stal. Kijk eens of er in jouw buurt zuivelboerderijen zijn waar de koeien lekker naar buiten kunnen. Bijvoorbeeld op [www.boerenkaas.nl](http://www.boerenkaas.nl).

## Stap 4. Locavoren: niets komt van ver

Op alleen fressche dumkes of Texelse lamsvleessoep kun je natuurlijk niet overleven. Er is, zoals je al las, ook 'gewoon' eten uit de buurt. Bijvoorbeeld vlees van Hollands vee en groente en fruit uit de buurt. Eten van dichtbij heeft voordelen. Want: als eten niet van ver hoeft te komen, hoeven er ook geen vliegtuigen te vliegen of vrachtwagens te rijden. Dat is dus beter voor het milieu. Er zijn mensen die heel ver gaan om het milieu te helpen. Zij eten alleen nog maar eten uit de buurt. Die mensen noem je [locavoren](#). Lokaal betekent dat het uit de buurt komt. Vooral in Amerika zijn er best wat mensen die zo leven. Zij eten soms volgens het "100 mijl dieet". Dit betekent dat niets van verder dan 100 mijl van hun huis mag komen. Dat is 160 kilometer. Hoe ze dat doen? Ze bezoeken lokale boerenmarkten voor vlees, groente, fruit en zuivel uit de buurt. Ze letten op dat het brood dat ze eten gebakken wordt met ingrediënten uit de streek. Bovendien hebben locavoren vaak een moestuin, kippen of zelfs een geit of koe die melk levert. Producten als koffie of chocola, die van ver moeten komen, nemen ze niet meer.

### **Van dichtbij niet altijd beter!**

Wat je van dichtbij haalt is trouwens niet altijd minder slecht voor het milieu. Voor een tomaat uit Spanje is minder energie nodig dan voor een tomaat uit de Hollandse kas. Hier moet de verwarming in de kas namelijk aan staan. Ook een banaan uit Costa Rica, is helemaal niet zo slecht voor het milieu. Want die komt met de boot en dat kost minder energie dan met het vliegtuig. Volgens [Milieu Centraal](#) is zo'n banaantje dus ook prima om te kiezen.

## Stap 5. Overleef je zonder eten van ver?

Stel: je hele klas werd locavoor. Overleven jullie dat? Je kunt vast wel zonder aardbeien in de winter, maar er is veel meer eten en drinken dat ver moet reizen voor het op je bord ligt. Zelfs melk en brood komt niet altijd uit de buurt. Ook een potje saus dat in een Nederlands fabriek wordt gemaakt, heeft vaak ingrediënten uit verre landen. Het is leuk om eens te onderzoeken welk eten en drinken nu echt bij jou uit de buurt komt en of je met dat eten wel gewoon gezond kunt eten volgens de Schijf van Vijf. Zoek voor je spreekbeurt of werkstuk uit of je kunt overleven op het "100 mijl dieet". Zo begin je:



1. Schrijf eens op wat je gegeten hebt op een dag en zoek uit waar die dingen gemaakt worden. Kijk op de verpakking voor het land van herkomst. En kijk dan eens naar de ingrediënten. Komen die denk je ook uit de buurt? Maak een lijst met producten die je vaak eet of drinkt, die niet uit de buurt komen.
2. Zoek nu uit welke producten wel uit de buurt komen. Bezoek de (boeren)markt en vraag gewoon waar het eten en drinken vandaan komt. Bel met de klantenservice van de supermarkt (dit is vaak een gratis nummer) en vraag waar de zuivel en het vlees vandaan komen. Vraag ook je ouders of leraar wat echt van dichtbij komt en in de winkel te koop is. Je kunt op [www.landwinkel.nl](http://www.landwinkel.nl) zoeken naar boeren die bij jou in de buurt spullen verkopen. Gewoon rondfietsend door de natuur kom je ook wel eens een stalletje met wat groente en fruit tegen.
3. Je weet nu wat wel en wat niet uit de buurt komt. Stel: je kunt alleen nog maar eten en drinken uit de buurt kopen, kun je dan overleven? En denk dan hoe het zou zijn als je producten uit heel Nederland mocht kiezen. Lukt het dan wel? Zou jij het 100 mijl dieet kunnen volgen? Hoeveel kilometer heb jij nodig?

## Stap 6. Laatste check

### **Waar let je leraar waarschijnlijk op bij een spreekbeurt?**

- De lengte van je spreekbeurt
- Het aantal plaatjes en meegebrachte voorwerpen
- De inhoud van je spreekbeurt
- Het aantal gebruikte informatiebronnen
- Dat je niet voorleest maar vertelt
- Of je duidelijk verstaanbaar spreekt
- Of je in je eigen woorden spreekt
- Of de klas het verhaal goed kan snappen
- Gebruik van stopwoordjes of gekke gebaren

### **Waar let je leraar waarschijnlijk op bij een werkstuk?**

- Of je een duidelijke titel hebt
- De inhoudsopgave
- Waar je de informatie vandaan hebt
- De indeling
- Goed taalgebruik
- De plaatjes en hoe het er verder uit ziet
- Of je een mooie voorkant hebt

## Stap 7. Waar vind je meer informatie?

Je kunt het Voedingscentrum bellen: 070-306 8888 (van maandag tot en met vrijdag van negen tot vijf). Ook kun je per mail een vraag stellen:

<http://www.lekkerbelangrijk.nl/faq/add/>

### Links

- <http://www.culinairnl.nl/loep.htm> Een kaart van Nederland met daarop producten die speciaal zijn per streek.
- [www.erkendstreekproduct.nl](http://www.erkendstreekproduct.nl). Er zijn een paar producten in Nederland die het keurmerk Erkend Streekproduct zijn. Meer informatie daarover vind je op deze site.
- [www.doedestreekproef.nl](http://www.doedestreekproef.nl) – Hier kun je zoeken of er zo'n Erkend Streekproduct uit jouw buurt komt.
- <http://www.voedingscentrum.nl/EtenEnHerkomst/Natuur+en+landschap/>
- [www.landwinkel.nl](http://www.landwinkel.nl). Kijk hier eens of je bij jou in de buurt bij de boer zelf iets kunt kopen. Vaak kun jij bij zo'n winkel ook vragen wat voor eten en drinken nu echt uit de streek komt.
- [www.boerenkaas.nl](http://www.boerenkaas.nl). Hier vind je alle boerderijen in Nederland die boerenkaas maken.
- [www.holland.com](http://www.holland.com) – de site van het Nederlands Bureau voor Toerisme. Hierop kun je zoeken naar een VVV-kantoor in de buurt.
- [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl) – Kijk eens bij Ark van de Smaak. Daar staan lokale producten die niet alleen speciaal zijn voor een streek. Ze worden vaak ook op een bepaalde, soms nog ouderwetse manier gemaakt. 'Ambachtelijk' heet dat.
- Spreekbeurt [Ons eten en het milieu](#)

### Plaatjes

- Je vindt hier plaatjes van etende mensen:  
<http://www.voedingscentrum.nl/Voedingscentrum/Perskamer/Beeldbank.htm>
- Je kunt ook plaatjes zoeken op [www.flickr.com](http://www.flickr.com) en [www.sxc.hu](http://www.sxc.hu).

SUCCES!!