

Standhouders:

- Van tafel naar kavel (bodem)
- Graanhandel Engel vd Bijl
- Molenaar en bakker Jeroen Engel (brood van oude graanrassen)
- Chef-kok Freek van de Vlist (miso, shoyu, tempeh)
- BE+ER Bierbrouwer (bier van oude graanrassen)
- Innoso (vegan bonenpesto)
- Philipp Kolmann (ijs op basis van granen)
- Boonzaak (bonen tempeh)
- Groene Hart Coöperatie (pannenkoekenmeel)
- Christian Weij, fermentatie koning

Kosten en aanmelden:

Deelname aan de bijeenkomst is gratis. Aanmelden, graag vòòr **26 juni 2023**, via onderstaande knop:

[AANMELDEN](#)

Waar:

Boerderij Bijlsma
Hoofdweg Westzijde 941
2152 LJ Nieuw-Vennep

Wanneer:

3 juli van 15.00-19.00 uur

Meer informatie:

welkom@slowfoodgroenehart.nl,
Carla Glorie, 06-46490187



GRANEN EN PEULVRUCHTEN VAN BODEM TOT BORD

OP MAANDAG 3 JULI VAN 15.00 – 19.00 UUR

Kunnen we regionaal geteeld graan en peulvruchten op de kaart zetten? Zal er binnenkort havermost en pasta van graan uit het Groene Hart verkrijgbaar zijn? En tempeh van regionale peulvruchten?

Wist je dat 90% van de tarwe die wordt gebruikt voor de bereiding van brood wordt geïmporteerd? Voor pasta is dat 99,99%, voor muesli en havermost 90% en voor bier 75%.

Vroeger werden in de Noord-Holland en in Friesland diverse peulvruchten rassen geteeld. De meeste peulvruchten die we nu in de supermarkt kunnen kopen komen uit China.

Hoe gaaf zou het zijn als we meer granen en peulvruchten vanuit de regio zouden kunnen betrekken en dat hier ook producten van worden gemaakt.

Tijdens deze bijeenkomst laten we je zien welke granen en peulvruchten er in de regio worden geteeld. En natuurlijk kun je proeven wat daarmee kan worden gemaakt.

Je kunt tussen 15.00 en 19.00 langskomen. Er wordt meerdere malen een keten presentatie gegeven van bodem tot brood. Verder kun je de kraampjes bezoeken van de verschillende verwerkers van granen en peulvruchten (zie in linker kolom wie er komen).

*We nodigen alle schakels in de graan/peulvruchten keten uit om mee te doen: **molenaars, bakkers, pastamakers, andere verwerkers, koks en consumenten. Beleidsmakers zijn ook van harte welkom!***

Wij hopen door deze bijeenkomst ketenpartners met elkaar in contact te brengen om de afzet en verwerking van granen en peulvruchten in de regio te vergroten. Er zijn volop mogelijkheden om te netwerken en je vraag of aanbod aan te geven

Kom je ook? Graag vooraf aanmelden via de aanmeldknop in de linker kolom.

 **GROENE HART**

Georganiseerd door:

