

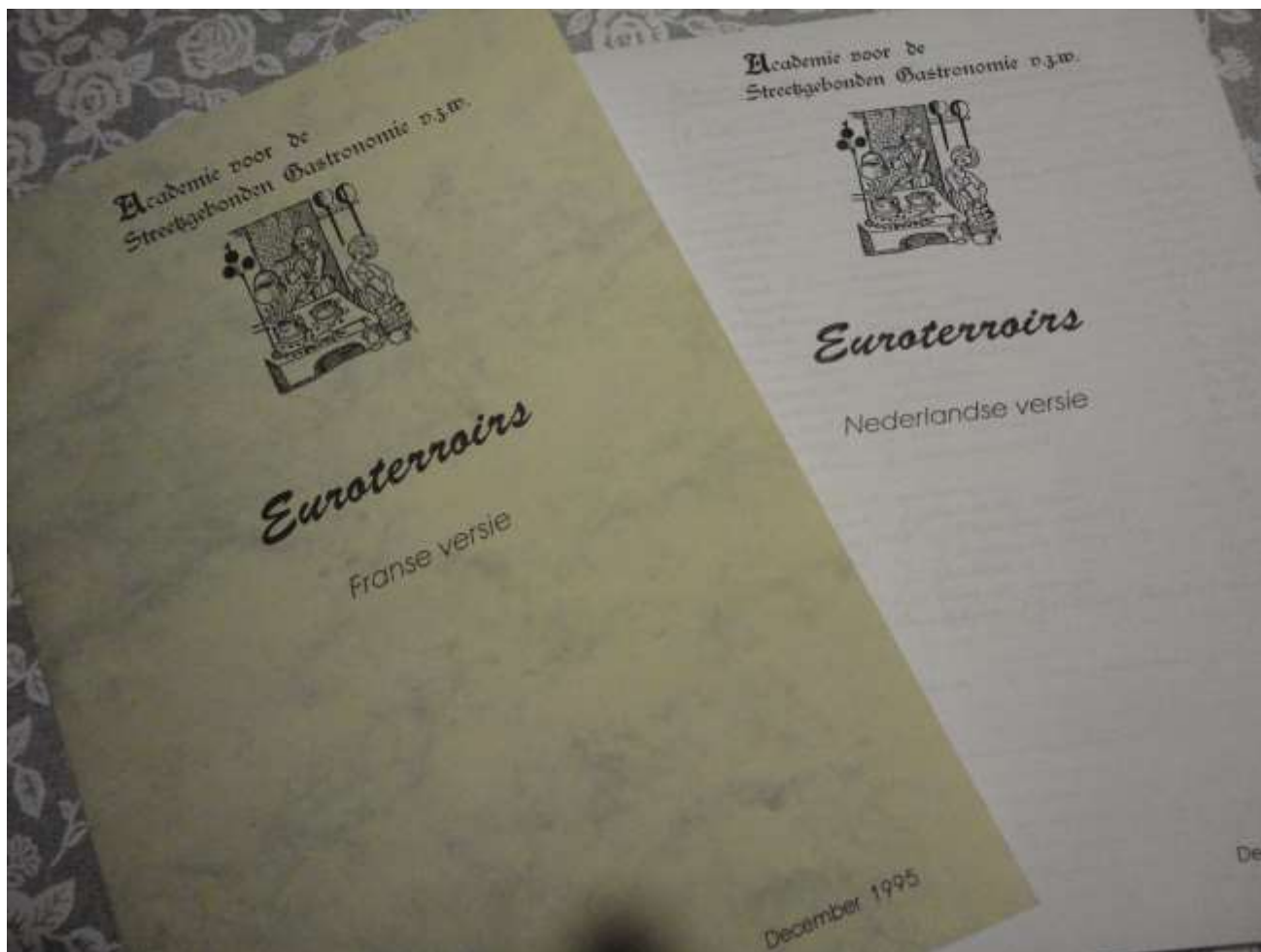
ASG EUROTERROIR INVENTARIS OP “ACADEMIA”

Academia.edu is een Amerikaanse sociale netwerkwebsite voor academici met zetel in San Francisco, een repository van wetenschappelijke tijdschriftartikelen dat door Richard Price in september 2008 werd gelanceerd. Het kent op dit ogenblik een 70 miljoen gebruikers.

In november 2021 kregen we een melding dat het ASG Eindrapport GEIE-Euroterroirs (GEIE = Groupement européen d'intérêt économique) dat in 1995 door ASG-voorzitter Jacques Collen werd gecoördineerd voor Vlaanderen, hierin werd opgenomen als “basic documentation”. Over onze participatie aan Euroterroirs en de voorbereidingen om te komen tot de Europese erkenningen verscheen een bijdrage in het ASG-tijdschrift van jg 13 nr 1 (1995).



Het omvat hier een 85 voedingshistorische beschrijvingen voor Brussel en Vlaanderen, in opdracht van het Centre National des Arts Culinaires (CNAC) te Parijs en de Europese DG VI-Commissie en die alzo in december 1995 werd geregistreerd en erkend. We dienden ons te beperken tot een 85 items die dan de Euro-Terroirs – aanvaarding als streekspecialiteit kregen. Er bestaat een Nederlandstalige en Franse versie van het werk, elk een 220 blz. Deze zijn raadpleegbaar in het ASG-Studie- en Documentatiecentrum.



Inhoud /Table des matières

Euro-Terroirs 1995

Toekruiden

- Bruine mosterd
- Pickels

Br/VI

Br/VI

- Zuurkool - op oude kempische wijze VI

Dranken en spiritualiën

Bieren

- Lambic Br/VI
- Geuze Br/VI
- Faro Br/VI
- Kriek / frambozenbier Br/VI
- Trappist Br/VI/Wa
- Abdijbieren Br/VI/Wa
- Witbier VI
- Oud bruin VI
- Rood - bruin VI
- Belgische Ales Br/VI/Wa
- Seizoensbier Br/VI/Wa
- Kruidenbieren Br/VI/Wa
- Tafelbier Br/VI/Wa
- Honingbier Br/VI/Wa

Gedistilleerde dranken - likeuren en geestrijke dranken

- Citroenjenever VI
- (Gezondheids)elixir VI
- Heidebitter VI
- Jenever Br/VI
- Oranje - bitter Br/VI
- Sint-Lambertusdrèpke VI

Andere dranken

- Schuimende cider VI

Broodsoorten, koekjes en banketgebak

Broodsoorten

- Grachtbrood Br/VI
- Pistolet Br/VI
- Roggeverdommeke VI

Koekjes

- Amandelbrood Br/VI
- Amandelkoekje Br/VI
- Antwerpse handjes VI
- Assekoeken VI
- Geuteling VI
- Hasseltse spéculatien VI
- Kletsoppen Br/VI
- Lukken VI
- Maaseiker knapkoek VI
- Mechelse mustachol(len) VI
- Sint-Michaëls galetten Br

Banketgebak

- Antwerps gebak VI
- Brusselse wafel Br/VI
- Lierse vlaai(kens) VI
- Mattetaart VI
- Mazarinetaart VI
- Siska - wafel VI

Suikergebak en zoetigheden

Suikergebak

- Babelut(ten) V1
- Mocatine(s) (uit Antwerpen) V1

Douceurs

- Hard klontje (suiker) Br/V1
- Belgische chocolade Br/V1

Fruit en groenten

Fruit

- Brabantse Bellefleur (appel) Br/V1
- Brabantse (tafel)druif V1
- Hagelandse perziken V1
- Keuleman (Ceuleman) (appel) V1
- Sterappel (Renette étoilée) (appel) V1

Groenten

- Belgische vleestomaat Br/V1
- Belgische witte asperge of Mechelse asperge V1
- Brusselse spruitjes Br/V1
- Hop(pe)scheuten V1
- Mechelse bloemkool V1
- Witloof Br/V1

Vleeswaren en gevogelte

Schapen

- Vlaamse melkschaap V1

Hoenderen

- Brakel V1
- Mechelse koekoek, Brussels kieken Br/V1

Bereide vleeswaren

- Antwerpse kalfsrol V1
- Balkenbrij V1
- Diesterse worstjes V1
- Filet d'Anvers V1
- Brusselse fricadellen Br/V1
- Kip - Kap V1
- Poten en Oren V1
- (Veurns) potjesvlees V1
- (Vlaamse) saucisson de Bologne V1
- Vogels zonder kop Br/V1
- Zoete witte pens V1
- Zwarte pens Br/V1

Visserijproducten

Continental visserij

- (Rivier)-paling V1

Zeevisserij

- Alikruik V1

- Grijze garnaal V1
- Kokkel V1
- Wulk V1
- Haring V1
- Belgische garnaalkroketten V1
- Droogvis V1

Kazen

- Brusselse kaas Br
- Mandjeskaas Br/V1
- Schepkaas Br/V1