

Belgische consumenten denken onterecht dat voedsel uit Zonnekassen in Zuid-Europa niet veilig en niet duurzaam is

Zonnekassen in Zuid-Spanje produceren smakelijke, veilige en duurzame groenten en fruit

Lorenzo Rubio is een Spaanse journalist en content creator met een passie voor België. Hij zet zich in om het goede van de keuken van zijn thuisland, waar de meeste Zonnekassen van Europa zich bevinden, te promoten. Onlangs organiseerde hij een culinaire dag met zijn collega's om het beroemde Spaanse gerecht Migas te proeven. Tijdens de maaltijd legt hij uit dat de groenten op het bord afkomstig zijn uit de Zonnekassen aan de kust van het Spaanse Almeria en Granada. Hij geeft hen ook de nodige omkadering die de vooroordelen over Spaanse producten ontkracht. Zo vertelt hij dat de Spaanse telers de groenten uit de Zonnekassen produceren met veilige en milieuvriendelijke methoden. De biologische bestrijding - waarbij men insecten gebruikt om ongedierte te bestrijden - zorgt er bijvoorbeeld voor dat het product vrij is van chemische residuen. De methode maakt de productie bovendien respectvol voor mens en milieu, in tegenstelling tot wat Belgische consumenten vaak denken over Spaanse groenten en fruit.

Migas is het Spaanse woord voor dit gerecht en betekent 'kruimel' in het Nederlands. De naam is niet toevallig gekozen. Het gerecht bestaat namelijk hoofdzakelijk uit griesmeel. Na een menging met water in een koekenpan, krijgt dat meel de consistentie en het uiterlijk van kleine broodkruimels. In Zuid-Spanje maakt men Migas altijd klaar met verse groenten en af en toe met een beetje vlees of vis. Afhankelijk van het seizoen gebruiken de Spanjaarden verschillende groenten zoals paprika's, tomaten, aubergines of courgettes, die ze meestal roosteren of bakken. De zon schijnt regelmatig in het Spaanse gebied, waardoor de groenten en fruit goed groeien en de plaatselijke bevolking het hele jaar door verse producten eet. De Spanjaarden eten Migas vaak op regenachtige dagen. In België regent het regelmatig, wat de Belgen de gelegenheid geeft om Migas op traditionele wijze te bereiden.

Vooroordelen over Spaanse groenten en fruit ontkracht

Lorenzo Rubio maakt op een regenachtige dag het gerecht voor zijn collega's klaar. Hij gebruikt daarvoor groenten uit de Zonnekassen van Almeria en Granada. Terwijl hij het gerecht bereidt, informeert Lorenzo zijn collega's over de productiemethoden van de Zonnekassen en moedigt hij hen aan om de kwaliteit van Spaanse groenten en fruit te proeven.

Hier zijn enkele van de opmerkingen van Lorenzo's Belgische collega's. Het is opvallend dat ze verbaasd zijn over de smaak, de kwaliteit en de productiemethoden van de groenten uit de Zonnekassen:

- "Ik ben vegetariër, dus ik eet veel groenten. Deze vond ik wel lekker".
- "Men heeft mij altijd gezegd geen producten uit Spanje te kopen. Ik wist nooit echt waarom. Ik dacht dat ze slecht smaakten en niet op een milieuvriendelijke manier werden geproduceerd. Maar de groenten zijn lekker, en het is leuk om te weten dat men ze produceert met biologische bestrijding waarbij goede insecten worden gebruikt tegen ongedierte. De telers zetten bovendien inheemse plantensoorten rond de kassen om beschutting en voedsel te bieden aan de goede wantsen wanneer er geen schadelijke insecten in de gewassen aanwezig zijn. Deze technieken versterken de biodiversiteit en zijn essentieel voor een duurzame toekomst".
- "De smaken zijn heerlijk. Zeer, zeer sterk. Ik raad iedereen aan om dit gerecht thuis te proberen".

Recept Migas

Ingrediënten (4 personen)

- 4 glazen griesmeel
- 5 glazen water (Men kan iets meer water toevoegen, dan smaakt het gerecht beter, maar het duurt langer om te koken)

- 1 theeleper zout
- ½ glas olijfolie
- 1 teen ongepelde knoflook. De knoflook moet los zijn.
- Garnituur: groenten en vlees of vis. De laatste twee zijn optioneel, maar verse groenten zijn een must (paprika's, tomaten, aubergines, courgettes).

Bereiding (Link naar de video)

Stap 1

Doe de olie in een grote koekenpan. Vog als het heet is de knoflook toe.

Stap 2

Bak de knoflook. Bereid terwijl de bloem en het afgemeten water in een andere kom.

Stap 3

Voeg een handvol bloem toe aan de olie wanneer de knoflook begint te bruinen. Giet het water onmiddellijk in de pan. Pas op dat het niet spat. Het is niet nodig de knoflook te verwijderen, maar voor degenen die er niet van houden, is dit het moment om de knoflook te verwijderen zodat het niet breekt.

Stap 4

Breng het water aan de kook en voeg het zout toe. Voeg ook beetje bij beetje de bloem toe. Roer voortdurend met een platte schep zodat het water met de bloem vermengt.

Stap 5

Roer voor lange tijd in de pan. Zorg ervoor dat er geen klonten zijn en gebruik de schop om de overgebleven ballen te breken.

Stap 6

Haal halverwege het kookproces de pan van het vuur en blijf roeren voor een snellere garing.

Wat is een Zonneserre?

Een gesloten constructie, overdekt met transparant plastic, die het licht toelaat dat planten nodig hebben voor hun fotosynthese en om in de wintermaanden de juiste temperatuur te behouden. Hierbij produceren de planten voedingsstoffen uit de CO₂ die zij uit de lucht opnemen en geven zij enorme hoeveelheden zuurstof af aan de atmosfeer. Zonneserres verschillen aanzienlijk van andere serres, omdat voor de productie vrijwel géén fossiele energie wordt gebruikt voor verwarmings- en verlichtingssystemen..

Over CuteSolar

CuteSolar (Cultivating the Taste of Europe in Solar Greenhouses) is een programma dat wordt gepromoot door APROA, Vereniging van Groenten- en Fruitproducentenorganisaties van Andalusië, HORTIESPAÑA, Spaanse Interprofessionele Organisatie van Groenten en Fruit, en AREFLH (Vereniging van Groenten-, Fruit- en Tuinbouwgebieden), met als doel de Europese consument te informeren over de specifieke kenmerken van landbouwproductiemethoden in Zonneserres, met name wat betreft belangrijke aspecten zoals duurzaamheid en respect voor het milieu en de veiligheid, kwaliteit en traceerbaarheid van fruit en groenten. Het programma, met een totale investering van €1,95 miljoen, wordt medegefinancierd door de indienende organisaties en de Europese Unie, heeft een looptijd van drie jaar (2020-2022) en loopt in België, Duitsland en Spanje.

Disclaimer

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.

Contact:

Sam Jaspers
+32 499 28 34 00