

## 5. Nazareth wijn

De **Nazareth witte wijn** 'Chardonnay' is gemaakt op basis van 100 % Chardonnay-druiven en heeft een geel-groene tint. Aroma's van bloemen en van tropisch fruit met een vleugje honing bezorgen deze wijn een grote finesse.

De **Nazareth rode wijn** is gemaakt van merlot- en cabernet-sauvignondruiven en bevat aroma's van kruiden en rood en zwart fruit: braambes, cassis, bosbes, framboos. Het is een soepele wijn met een krachtige structuur.

Deze wijnen zijn te verkrijgen bij drankenhandel Stocké, Contact GB Nazareth, Spar Nazareth en Proxy Delhaize Nazareth aan €6 per fles.

Producent: *Rabotvins, Vogelenzang 1-4, 9000 Gent, [www.rabotvins.com](http://www.rabotvins.com), [info@rabotvins.com](mailto:info@rabotvins.com)*

## 6. Blondje van Nazareth

België heeft een rijke biercultuur. Bier is een typisch streekproduct, steeds een ontdekking waard. In 1870 waren er drie brouwerijen in Nazareth en later ook een in Eke. Een streekbier in onze gemeente mag met andere woorden niet ontbreken.



Het **Blondje van Nazareth** is een blond ambachtelijk speciaalbier, met een alcoholgehalte van 6,5 %, met hergisting in de fles. Het smaakt fruitig en moutig. Volledig ambachtelijk met uniek recept gebrouwen voor Nazareth. Het blondje van Nazareth is verkrijgbaar in de plaatselijke handelszaken.

Producent : *Huisbrouwerij Sint Canarus, Polderweg 2, 9800 Deinze – Gottem*

## 7. De Eke-lele, een muzikaal streekproduct



De ukelele is een klein viersnarig tokkel-instrument dat in de 19e eeuw o.a. door Portugese immigranten op Hawaï werd ontwikkeld. Na de wereldtentoonstelling van 1915 in San Francisco verspreidde dit vrolijke instrumentje zich over de rest van de wereld.

De ukelele wordt meestal vervaardigd uit tropische hardhoutsoorten zoals koa, mahonie, palisander, ebbenhout en soms ook in eik. In Nazareth is eik de meest voor de hand liggende houtsoort. De deelgemeente Eke ontleent er immers zijn naam aan. Piet Decalf, voormalig inwoner van de gemeente, maakt zijn streekproduct, de **Eke-lele**, volledig met de hand uit eik. Ondertussen is hij verhuisd naar een grotere werkruimte in Lierde, die op termijn onderdak zal bieden aan een echt regionaal 'streekinstrumentenatelier'.

Prijs: vanaf €350 met eenvoudig houten kistje, handleiding, een eerste liedje en een levenslange garantie. Voor u het weet kan u er een deuntje op spelen!

Producent: *Piet Decalf, Kartuizerstraat 13, 9570 Sint-Martens-Lierde, [www.fijnbesnaard.be](http://www.fijnbesnaard.be), [piet@fijnbesnaard.be](mailto:piet@fijnbesnaard.be), tel. 055 / 42 49 18*

## Nazareth streekproducten

2012



Een streekproduct bepaalt mee het imago van een gemeente en is op die manier ook een stuk 'ambassadeur' van zijn gemeente. In 2012 hebben we 2 nieuwe streekproducten: het 'Coboerke van Nazareth' en de 'Kop van Landuit'.

In deze folder vindt u een overzicht van enkele producten die een link hebben met de gemeente Nazareth en die deze dynamische gemeente op de kaart van de streekgerichte producten zetten. Deze producten zijn zowel om te eten en te drinken als om naar te luisteren! U kunt proeven van Nazareth-amandelkoekjes, -kaasbrood, -wijn, -bier, het 'Coboerke van Nazareth' of de 'Kop van Landuit' met een streepje eikenhoutmuziek. Bijna alle producten zijn te koop op eigen grondgebied, dus eveneens dicht bij huis. Hopelijk hebben deze streekproducten een traditie ingezet die generaties lang zal blijven bestaan.

U ontdekt ze in deze folder 'Nazareth streekproducten 2012', die in de toekomst hopelijk verder uitgebreid mag worden.

Veel lekkers gewenst!

## 1. Nazareth kaas en boter



De **Nazareth kaas** is ontstaan in de melkerij van Nazareth zelf en werd gelanceerd in 1983 door Aveve. Lokaal werd het vrij snel een groot succes omwille van zijn typische nootachtige zoete smaak, helemaal niet te vergelijken met een klassieke 'Gouda'-kaas. In 1989 werd er besloten om de kaas in heel België te verkopen en zelfs de buurlanden te bevoorraden. In het jaar 1995 werden de meeste mensen van de kaasmakerij Nazareth (kaasmakers en kaasmesters) overgeplaatst naar de kaasmakerij te Moorslede waar sindsdien de Nazareth kaas geproduceerd wordt.

De ambachtelijke zorg en de trage rijping geven 'Nazareth' dat subtiele en toch karaktervolle aroma. De rijke, donkerbruine korst onderscheidt hem en verraadt het unieke karakter van deze kaas. Ondertussen bestaat deze kaas ook in de 'light'-versie.

Bovendien is er ook de **Nazareth boter**. Dit is een boter van hoogwaardige kwaliteit, een natuurlijk en gezond melkproduct zonder toegevoegde bewaarmiddelen.



Producent kaas: *Belgomilk, Stationstraat 149, 8890 Moorslede, T 051 27 06 00*  
Producent boter: *Belgomilk, Melkerijstraat 10, 8920 Langemark, T 057 49 02 00*

## 2. Nazareth kaasbrood en Nazareths amandelkoekje



Broodhuis Vertriest werd opgericht op het Dorp in Nazareth in 1939 en generatie na generatie verdergezet. In 1992 werd de fakkel doorgegeven aan Dirk Vertriest en zijn vrouw Carine. Vanaf 2004 specialiseerden zij zich in een groot assortiment brood. In die periode lanceerden zij ook het **Nazareth kaasbrood**. Dit is een zacht broodje met grote stukken ingebakken Nazareth kaas.

Als reactie op de oproep van de gemeente naar nieuwe streekproducten, ontwikkelde broodhuis Vertriest een nieuw streekproduct, namelijk het **Nazareths amandelkoekje**. Het is een zacht koffiekoekje op basis van Nazareth boter en amandelen, met een opdruk in de vorm van het logo van Nazareth.

Producent: *Broodhuis Vertriest, Drapstraat 13, 9810 Nazareth, broodhuis.vertriest@skynet.be*

Sterlager Christophe en Isabelle is reeds sinds 2002 gevestigd in de wijk Eke-Landuit en is gespecialiseerd in het bereiden van ambachtelijke charcuterie. Deze traditie is overgeleverd van vader op zoon.



Met het '**Coboerke van Nazareth**' heeft deze slager een heerlijke, ambachtelijk bereide streekham ontwikkeld. Deze ham is gekruid met verschillende kruiden en aroma's en ondergaat na 10 weken een eerste rookproces. De speciale mengeling van beuk, eik, turf, eikels en dennenappels tijdens dit proces zorgt voor een unieke smaak. Na een tweede rijping wordt de ham ingewreven met smout en nog een laatste keer gerijpt. Het totale voorbereidingsproces bedraagt 25 weken en resulteert dan ook in een rijke smaak.

## 4. Kop van Landuit



'**Kop van Landuit**' is een ambachtelijk bereide varkenskop die de naam draagt van de Nazarethse wijk 'Landuit'.

Deze charcuterie kent een uniek kruidenmengsel en is tegelijk zacht en vol van smaak. Het vlees wordt eerst 12 uren voorgezouten om daarna 24 uren te rusten. Deze 'Kop' catapulteert u zo terug naar vroegere tijden.

Producent: *Sterlager Christophe en Isabelle, Steenweg 259, 9810 Nazareth, sterslagerchristopheenisabelle@gmail.com*