

Eten om nooit te vergeten

Geuren & kleuren van toen voor nu

1 Uit de kindertijd: "Alles leren eten"...

Botermelksoep	6
<i>"Gaan dienen"</i>	7
Haas als in Neerwinden	8
<i>Lekker wild</i>	9
Ijs van Monique	10
<i>Een warm hart voor de kou</i>	11
Kaasramequins	12
Hoeilaartse kaastaart	13
Avond- of nagerecht met macaroni voor kinderen	14
<i>Melk en kazen blijven verbazen</i>	15
Kerststronk	16
Bladerdeeg à la Bobonne	17
<i>De prille voedingsindustrie</i>	18
Knoedelen	19
<i>Feesten het hele jaar door</i>	20
Opgevulde aardappelen	21
<i>Een bescheiden knol</i>	22
Pudding met koekjes en chocolade	23
Koekjestaart Ida	25
Kaastaart van "Stien"	26
<i>Een verhaal uit het Land van Cocagne</i>	27
Soep met balletjes van grootmoeder	28
<i>Soep met balletjes</i>	30
Speculaas	31
Gâteau van speculatiekoekjes	32
<i>Bisschoppen en Tsaren</i>	33
Wafeltjes van Armande	34
<i>Eeuwenoud plaatgebak met échte boter</i>	35

Groenten en fruit

Pakketjes van savooikool - Rodekool van Irène	37
Varianten voor gekookte prinsessenboontjes	38
<i>Groente-epos</i>	39
	40
Gebakken appels van oma - Kriekenpudding op zijn Vlaams	41
<i>Een appeltje voor de dorst</i>	42
Rabarber- en abrikozenconfituur	43
Rozenbottelconfituur - Vlierbessensiroop	44
Opgelegde krieken - Rode bessensap / Zeebessensap	45
<i>Zonder blikken of blozen</i>	46

Vlees en vis

Kippenbloed op Londerzeelse wijze	47
<i>Kiekenfretters en kiekenfokkers</i>	48
	49
Konijn op Vlaams-Brabantse wijze	50
<i>De weelde van het Vlaams(-Brabants) konijn</i>	52
Stoofvlees van Willem	53
Vogelnestjes	54
<i>Vlees: de grote sterkhouders</i>	55
Rog in het zuur	56
Vismousse	58
<i>Gegeerde waterbewoners?</i>	60

Combinatiegerechten

Bloemkolen met worsten - Eekhoortjesbrood	61
<i>Van niet-alledaags naar doordeweeks</i>	62
	63
Hutsepot - Nonnekenshutsepot	64
Hutsepot op grootmoeders wijze	66
<i>Comfort en nostalgie</i>	67
Jesseren kermis	68
<i>Op zoek naar de ware</i>	69

Gebak en nagerechten

Gâteau met slagroom	70
Biscuit	71
<i>(Minstens) eenmaal per etmaal een eemaal</i>	73
	74
Gauwgereedjes	75
<i>Snelle keuken is niet nieuw!</i>	76
Kastanjekoek - Aardappelkoek	77
<i>Gastronomische democratisering</i>	78
Peperkoek	79
<i>De geschiedenis van een Vlaamse koek</i>	81
Toeter - Appelkaart van Bomma	82
<i>Zuinige planttrekkers</i>	83
Vlaamse appelkaart - Beerselse taart	84
Kermisvlo	86
Kermistaarten van "vroeger"	87
<i>Een zoet volk</i>	88



3 *Zij kwamen van heinde en verre*

Chocoladepasta	89
<i>De meest geïntegreerde migrant</i>	90
Clafoutis met appels - "Marriette"	91
Fruitlasagne	92
<i>Inburgering!</i>	93
Empanada	94
Kefta	95
<i>Culinair vreemdgaan</i>	96
Engelse Kerst met kalkoen en ... X-mas pudding	97
<i>Gevogelte van dubieuze komaf</i>	98
Kip met pindasaus	100
<i>Gemiste kans?</i>	102
Mayonaise	103
<i>Veel meer dan frietsaus</i>	104

4 *De merkwaardige keuken*

Azijndrankje met suiker - Hoestsiroop	105
Een Poese-Kafeike	106
Vlaams-Brabantse streekproducten	107



voorwoord

Beste lezer,

Zowat elke familie heeft ze: gekoesterde recepten die op geen enkele feestdis ontbreken. "Zo maken ze het niet meer" wordt aan menige tafel gezocht, wanneer de dampende schotels vol familiegeheimen worden opgediend. Ze worden doorgefluisterd van generatie op generatie, een onvervangbaar en levend stukje culinair erfgoed.

Ter gelegenheid van Erfgoeddag 2006 hebben enkele tientallen Vlaams-Brabantse keukenprinsessen en -prinsen het zwijgen verbroken en onthullen zij hun culinaire familiegeheimen. En dit op initiatief van de Provincie Vlaams-Brabant, dienst cultuur, in samenwerking met tal van bibliotheken. Het resultaat: meer dan 50 recepten waarmee iedereen nu aan de slag kan!

Deze uitgave is echter meer dan alleen maar een receptenboek. Felix Alen (Vlaams Centrum voor Eet- en Tafelcultuur, Xaverius) zorgt voor een tiental hedendaagse bereidingen, Eddie Niesten (Centrum Agrarische Geschiedenis) zorgt voort de historische beschrijving van al dat lekkers.

Als provincie willen we op deze manier een bijdrage leveren aan Ergoeddag én onze bibliotheken in de schijnwerper zetten, met een project dat kwaliteit aan laagdrempeligheid koppelt. Cultuur bereikbaar maken voor iedereen is niet voor niets de centrale doelstelling van het provinciale cultuurbeleid.

En is welbeschouwd de keuken niet het drukst bezochte cultuurcentrum bij uitstek?

Smakelijk!

Jean-Pol Olbrechts
gedeputeerde voor cultuur

1

Uit de kindertijd: "Alles leren eten"...

Volgens de meeste auteurs blijken al onze voorkeuren en afkeren op het vlak van eten eigenlijk aangeleerd. Met dien verstande dat alleen onze voorkeur voor zoet en onze aversie voor bitter in onze genen zitten, en dat sedert onze voorouders het enkel met planten en vruchten moesten zien te redden.

Voor het overige leren kinderen thuis wat "lekker is", met de nodige aanmoedigingen en zelfs met andere vormen van "motivatie". Met het ontdekken van de wereld, voegt iedereen daar nog wat voorkeuren en afkeren aan toe. En zelfs daarin zie je nadien nog evoluties maar die zouden dan weer eerder te maken hebben met een meestal onbewust gevoel van wat je lichaam nodig heeft of... kan missen als kiespijn.

De kindertijd is, hoe dan ook, sterk bepalend en het hoeft dan ook echt niet te verwonderen dat heel wat "culinaire familiegeheimen" daar hun oorsprong vinden. Als daaraan dan nog een bepaalde sfeer, een omstandigheid of dierbaren aan gekoppeld worden, dan blijft het desbetreffende gerecht of recept voor eeuwig in onze herinnering verankerd. Zodat wij het op onze beurt kunnen doorgeven aan wie van ons de keukenfakkel overneemt!

Recepten | columns

Botermelksoep
"Gaan dienen"

Haas als in Neerwinden
Lekker wild

Ijs van Monique
Een warm hart voor de kou

Kaasramequins
Hoeilaartse kaastaart
Avond- of nagerecht met macaroni
voor kinderen
Melk en kazen blijven verbazen

Kerststronk
Bladerdeeg à la Bobonne
De prille voedingsindustrie

Knoedelen
Feesten het hele jaar door

Opgevulde aardappelen
Een bescheiden knol

Pudding met koekjes en chocolade
Koekjestaart Ida
Kaastaart van "Stien"
Een verhaal uit het Land van Cogne

Soep met balletjes van grootmoeder
Soep met balletjes

Speculaas
Gâteau van speculatiekoekjes
Bisschoppen en Tsaren

Wafeltjes van Armande
Euwenoud plaatgebak met échte boter

Botermelk *soep*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Ik herinner mij een speciale soep die Bobonne maakte, heel simpel maar o zo lekker. Mijn grootouders en bijna mijn hele familie zijn afkomstig uit Wallonië. Mijn grootmoeder was een uitstekende kokkin. Als jong meisje was zij in dienst van de bewoners van het kasteel van Trazegnies, waar zij kookte. Mijn grootvader noemde haar altijd "mijn cordon bleu"! Mijn kinderen en ikzelf koken ook heel graag. Misschien hebben wij dat van haar geërfd? Dank u, Bobonne!

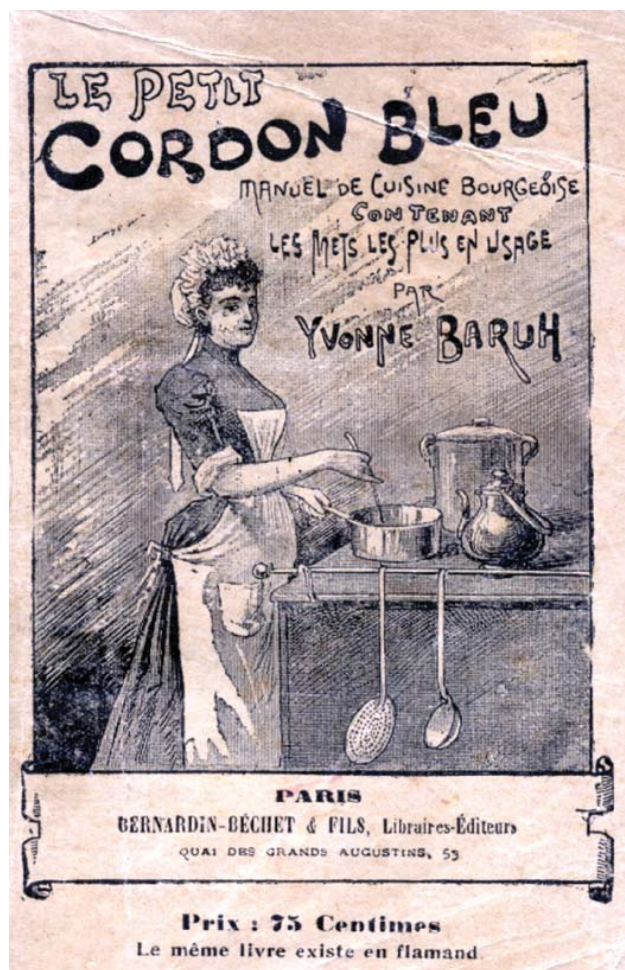
Mevr. Lucy Chadwick-Sergeant - Halle

Benodigheden

2 l botermelk, enkele soeplepels griesmeel, (donkere) bruine suiker

Bereiding

Botermelk aan de kook brengen, blijven roeren. Als deze kookt enkele soeplepels griesmeel toevoegen die opgelost is in koude botermelk. Goed warm opdienen in soepborden met veel donkere bruine suiker.



"Gaan dienen"

Eenmaal de burgerij sociaal promotie maakt (vooral vanaf de tweede helft van de 19de eeuw) en de adel zowel sociaal als vaak financieel moet inleveren, groeit het fenomeen van het "gaan dienen". Noch de kleinere adel noch de gewone burgerij hebben de middelen om zich een echt uitgebreid professioneel dienarenbestand te permitteren en doen derhalve een beroep op de diensten van vooral (jonge) plattelandsmeisjes. Zij werken als kamermeisjes, hulp in de



keuken, meid voor alle werk... De verdiensten zijn niet bepaald hoog maar het systeem komt niettemin ook ten goede van de gezinnen waaruit deze hulpjes afkomstig zijn. Heel vaak volstaat het gezinsinkomen niet om een grote kroost te onderhouden. Door te gaan dienen wordt bovendien niet alleen op een mondje (of op meerdere mondjes) bespaard maar komt er een welkome financiële extra op de eigen karige middelen. Niet zelden wordt overigens een dergelijke dienst als een aanvullende opleiding van de jonge vrouw gezien. Het is trouwens een feit dat deze dienststers heel wat "savoir-faire" meebrengen naar het milieu van afkomst, niet in het minst op culinair vlak. En last but not least houdt deze professionele bezigheid de jonge vrouwen weg van de "verderfelijke fabriek", voorzover die bereikbaar is vanuit het platteland. Zodat al wie het goed meent met de "moraal" van de vrouwelijke jeugd heel positief staat ten aanzien van het dienen, ook al blijft dat vaak een schemerige aangelegenheid op wettelijk sociaal vlak. Ook (jonge) mannen gaan soms dienen maar een stuk minder. Zij vinden immers makkelijker een plaats in het gewone werkcircuit, zowel op het veld als in de fabriek.

Het gaan dienen houdt in elk geval decennialang stand. Pas na de Tweede Wereldoorlog komt er geleidelijk aan de klad in om met de jaren van welstand volledig te verdwijnen, althans wat de meisjes van eigen bodem aangaat...

Eten om
nooit te
vergeten

Haas *als in Neerwinden*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Haas hoort bij het jachtseizoen. Mijn grootvader, oom en buurman Camiel waren de jagers die ik 40 jaar terug kende. Van in de zomermaanden werd er al gediscussieerd en soms ook geruzied over wie welke jacht kreeg. De boer kreeg een vergoeding om op zijn veld te laten jagen en er waren altijd foefelaars die op andere jachten gingen of die lang voor de jacht maïs gingen strooien op hun velden om zo de fazanten naar hun jacht te lokken. Als jager word je uitgenodigd om op een jacht te gaan jagen, meestal was dat op een zondag. 's Ochtends werd er verzameld bij de gastheer thuis. Het was een vrolijke bedoening, er werd luid geroepen en gepraat. De honden kwamen luid blaffend uit de autokoffers gesprongen en liepen nerveus rond, verlangend om op jacht te vertrekken. De jagers floten en riepen hen luid toe: "ici ! apporte!", want tegen jachthonden werd er toen altijd Frans gesproken. Waarom eigenlijk? De jeneverkruik ging constant rond in de groep en de "trakkers" die mee gingen om de fazanten en hazen uit de bieten te jagen lieten die niet aan hen voorbij gaan.

Als ze dan vertrokken waren, werd het weer rustig. In de verte hoorden we dan de doffe ploffen van de geweren en ik wachtte ongeduldig op hun thuiskomst. Weer thuis vielen de honden doodmoe en meestal heel vuil in slaap in de autokoffer. De jagers vertelden straffe jagersverhalen en stelden de buit tentoon op de grond voor het huis van de gastheer. De hazen, fazanten, patrijzen en konijnen werden verdeeld onder elkaar en na een avondmaal dat de vrouw van de gastheer bereid had, vertrok iedereen weer naar huis tot de volgende jacht.

Weer thuis gekomen, werden de fazanten gepluimd en de ingewanden verwijderd. Ik stond er altijd bovenop met mijn neusje en vond het een hele vieze bedoening, maar wou het toch niet missen. De haas werd het vel afgestroopt en de ingewanden eruit gehaald. De pels werd vaak door de voddenman ("mes" genaamd) afgehaald. Na een paar dagen besterven kwam het heerlijke moment waarop de haas de oven inging en opgediend werd met frietjes en veldsla. Nergens heb ik ooit lekkerder haas gegeten dan bij moeder thuis.

Mevr. Monique Brouckmans - Asse

Benodigdheden

1 haas, sjalot, peper, zout, boter, rode bessenconfituur, doos geconcentreerde melk

Bereiding

De haas in stukken snijden en in een ovenschotel leggen.

Bestrooien met bloem. Sjalot, peper, zout, boter, rode bessenconfituur over verdelen en in een warme oven schuiven (180 °C). Bij ons wordt haas altijd goed gebakken, niet roze dus.

Op het einde van de baktijd (afhankelijk van de grootte, ongeveer 45 min.) overgieten met een grote doos geconcentreerde melk. Deze zal door de warmte wat gaan stremmen en daardoor heerlijk aan de frietjes blijven plakken. Room geeft een totaal andere smaak die door ons niet zo geapprecieerd wordt.

Lekker wild

Je kan natuurlijk moeilijk beweren dat het dichtbevolkte en -gebouwde Vlaanderen vandaag veel wild telt. Er zijn weliswaar regio's die nog over een rijk bosareaal beschikken maar ook hier zal je weinig wildsoorten aantreffen, voor zover zij bovendien niet beschermd worden. Je kan ook niet anders dan vaststellen dat onze houding ten aanzien van bepaalde dieren sterk gewijzigd is. Haast niemand zal nu nog de loftrumpet steken over bereidingen waarin lijster of



leeuwerik de (ongewilde) hoofdrol spelen. Nochtans vind je dergelijke recepten heel lang in de meest gelezen en gebruikte kookboeken. Vraag is of eerst de mentaliteit ofwel de wet veranderd is maar het resultaat blijft hetzelfde. De beide vogels worden nu dus enkel geapprecieerd als zangers. Bepaalde soorten "wild" zijn er ook gewoon niet meer. De ortolaan (een gorsachtige trekvogel) bijvoorbeeld mag je in onze streken als uitgestorven beschouwen.

Gevoelig anders ligt natuurlijk de situatie in het bosrijke zuiden van het land waar dan ook de traditionele wildkeuken nog hoog scoort.

Ondanks het bestaan van indrukwekkende (folkloristische) jagersgezelschappen moet het noorden van het land het dus vaak stellen met uitgezette patrijzen en fazanten die weinig eisen stellen aan het schutterstalent van de (zondags)jager. Als ze al niet een vroegtijdig einde tegemoet gaan onder de banden van een passerende vierwieler...

Gelukkig houdt de (Europese) haas het Vlaamse jachtinstinct hoog. Hij mag zich van oudsher verheugen in een onmiskenbare populariteit, zij het - taalkundig - niet altijd in positieve zin. Volgens kenners levert hij in elk geval een lekkere hap, wat alles te maken zou hebben met zijn gevarieerd plantaardig menu. Dat verschilt natuurlijk sterk naarmate het seizoen maar globaal lust hij zowel planten, zaden als de takken en schors van bepaalde bomen.

Het recept voor een lokale bereiding van een lokale haas ademt alvast veel nostalgie uit!

Eten om
nooit te
vergeten
Eten

IJs *van Monique*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Dit recept is een herinnering aan mijn kinderjaren. Ik was toen al verleid op zoete desserts. Mijn tante Monique kon zelf ijs maken. De ijskristalletjes smolten op je tong en jaren heb ik met heimwee gedacht aan het ijs van mijn tante. Na twintig jaar hebben wij dit recept teruggevonden. Ik zal nog vaak dit dessert maken en ondertussen kan ik dan mijmeren over mijn leuke kinderjaren op Spielberg.

Mevr. Ann Bartholomees - Overijse

Benodigheden

¼ l melk, 2 dl room, 75 gr kristalsuiker, 1 pakje vanillesuiker, 2 eieren, bakje aardbeien of fruitsla

Bereiding

Eieren kloppen met driekwart van de suiker en de helft van de vanillesuiker tot een schuimige dikke massa. De melk aan de kook brengen.

De kokende melk wordt beetje bij beetje en al roerend bij het eimengsel gevoegd. Nog even op het vuur zetten, terwijl je goed roert (net niet laten koken). Wat laten afkoelen.

Slagroom opkloppen met de rest van de suiker en vanillesuiker. De slagroom onder de crème roeren. In de diepvriezer plaatsen tot juist op het punt dat het geheel begint te bevriezen.

Opkloppen voor het opdienen. Opdienen met aardbeien of fruitsla waar tante Monique twee eetlepels kirsch aan toevoegde.

streektip

Exotisch fruit heeft zeker zijn waarde maar de lekkere Belgische aardbeien, de tafeldruiven, de Jonagoldappelen zijn zeker niet in smaak te overtreffen. Streekfruit van eigen bodem heeft juist nog dat ietsje meer.



Een warm hart voor de kou

In de westerse overvloedmaatschappij van nu is het niet meer dan normaal dat je quasi op elk moment kan beschikken over de voedingsmiddelen van je keuze. Daarvoor zorgen de meest verfijnde bewaringstechnieken, naast de modernste productiemethodes en een wereldwijde aanvoer. Maar zo is het lang niet altijd in onze geschiede-



nis en daarvoor moeten wij niet eens ver teruggaan in de tijd. Het bewaren van levensmiddelen is van oudsher een der voornaamste zorgen van de mensheid. De jaarcyclus zorgt er nu eenmaal voor dat er op bepaalde ogenblikken een overvloed is, terwijl op andere momenten schraalhans troef is. Geleidelijk aan groeien technieken als drogen, zouten, alcoholiseren enz... Maar pas de voorbije twee eeuwen is de mens er echt in geslaagd om deze onontkoombare cyclus geleidelijk aan te doorbreken en eigenlijk dan nog maar alleen in het rijke noorden. Natuurlijk kan er ingespeeld worden op de afwisselende seizoenen. Een koele kelder is essentieel, de speciale "ijskelder" waar het winterijs nog maanden kan bewaard worden is tot voor enkele generaties een begrip. In de negentiende eeuw slaagt men er bovendien in om ijs kunstmatig te verwekken en te bewaren, een procédé dat bijvoorbeeld zijn toepassing vindt bij de transatlantische voedseltrafiek. Van dan af kunnen onze voorouders diepgevroren Amerikaans spek eten. Niet meteen lekker maar wel voedzaam!

De huishoudelijke koelkast en diepvriezer laten wat langer op zich wachten. Elektriciteit is immers essentieel hiervoor en het duurt wel even vooraleer een volwaardig net, zeker op het platteland, uitgebouwd is. In afwachting daarvan moet de toenmalige huisvrouw het zien te redden met een koelkast die op speciaal toegeleverde ijsblokken "functioneert". Een huismeubel dat op vele plaatsen nog vele jaren de keuken siert.

De grote doorbraak van "frigo" en diepvries vindt plaats na de Tweede Wereldoorlog. In de jaren '50 maken grote vrouwenorganisaties, zoals de toenmalige Boerinnenbond, grootscheeps reclame voor de diepvriezer. Mettertijd groeit trouwens een segment van diepvriesproducten en gespecialiseerde producenten en leveranciers. Waardoor wij deze koude een warm hart zijn gaan toedragen.

Eten om
nooit te
vergeten

Kaasramequins *van moeke*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Dit gerecht was jarenlang het lievelingsgerecht dat ons moeke op feestdagen klaarmaakte voor haar echtgenoot, zes kinderen en schoonkinderen en tien kleinkinderen. Het recept komt uit een KAV-kookboek. Vooral de kleinkinderen smulden naar hartelust ervan. Elk jaar maakte moeke er meer en meer, ooit zelfs 85...! Het hoofdgerecht interesseerde de kleinkinderen eigenlijk niet meer, de ramequins waren het hoogtepunt van de maaltijd.

Wegens ouderdom en ziekte verbijft ons moeke nu in een verzorgingsinstelling en kan zij niet meer deelnemen aan onze familiebijeenkomsten. Met Kerstmis waren wij samen met broers en zussen, dertien kleinkinderen en vijf achterkleinkinderen. Ter ere van ons moeke en tot grote vreugde van groot en klein aten wij als voorgerecht ... "kaasramequins".

Het recept is intussen doorgegeven aan de kleinkinderen. Het mag niet verloren gaan, want het zal altijd verbonden blijven met ons moeke. Als recept dat zij zovele jaren met zoveel liefde voor ons heeft klaarmaakt.

Mevr. Annemie Pauwels - Haasrode

Benodigheden (voor 24 ramequins)

Voldoende sneden brood van 1 cm dikte, 100 gr vetstof, 100 gr bloem, 100 gr geraspte gruyèrekaas, peper, ½ l melk, 3 eieren, zout, peterselie, frituurvet

Bereiding

Bereid een dikke bechamelsaus met de vetstof, bloem, melk, eierdooiers en geraspte kaas. Kruid de saus en laat afkoelen.

Snijdt met een doorslag of met een glas cirkels van ongeveer vijf of zes centimeter uit de sneden brood. Leg of spuit op iedere snede een flinke laag saus en bestrijk met het eiwit van twee eieren, opdat alles goed aan elkaar zou kleven.

Klop het eiwit stijf en leg op elke ramequin een hoopje eiwit.

Dompel de ramequins in heet frituurvet en laat ze goudgeel bakken. Laat ze afdruipten en versier met peterselie. Dien op.

Let wel: snijdt het brood niet te dun. Bij de geraspte kaas mag ook emmentaler of parmezaan gevoegd worden maar gruyère moet het hoofdbestanddeel blijven. Het frituurvet moet inderdaad heet zijn.

Men maakt de ramequins best daags tevoren (broodronpjes en besmeren met kaassaus). Dan kan alles goed opstijven. Voor het bakken dan afwerken met eiwit.

Hoeilaartse *kaastaart* (van op den dumborg)

*Eten om
nooit te
vergeten*

Oma bakte elke zondag deze taart en nam ze dan mee naar een van haar zes kinderen. Wij konden dus reeds als kinderen om de zes weken zondagnamiddag genieten van een stukje kaastaart. Ook bij feesten, zoals Kerstmis, verjaardag, Pasen ... Deze taart is van generatie op generatie doorgegeven en zij wordt nog steeds gebakken. Traditiegetrouw wordt de taart verdeeld op zondag of feestdag maar bij een verjaardag mag de jarige ze helemaal opeten!

Mevr. Ingrid Van Daele en mevr. Madeleine Van Daele-Laureys (recept) - Overijse

Benodigheden

Deeg: 250 gr gezeefde bloem, 100 gr boter, 2 theelepels bakpoeder, 4 eetlepels melk, 1 eigeel (eiwit bewaren voor vulling), 1 eetlepel suiker, snuifje zout

Kaasvulling: 250 gr plattekaas, 25 gr boter, 100 gr suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 eetlepel vanillepudding, 1 ei (+ eiwit van het deeg), 1 eetlepel rum, 1 eetlepel amaretto, 6 eetlepels appelmoes

Bereiding

Alle ingrediënten goed kneden en een half uurtje laten rusten in de koelkast. Taartvorm (diameter: 28 cm) invetten of bekleden met bakpapier. Het deeg uitrollen, in de taartvorm brengen en met gaatjes doorprikken.

Een laag appelmoes aanbrengen over het deeg.

De 2 eiwitten stijfkloppen. De andere ingrediënten van de kaassaus goed door elkaar mengen en als laatste het eiwit er voorzichtig onder scheppen. Het kaasmengsel over de appelmoes gieten.

De kaastaart gedurende 30 tot 35 min bakken in een voorverwarmde oven op een temperatuur van 200 ° (traditionele ovenstand of hete lucht).

streek
tip

We kunnen nog altijd een veelheid aan unieke kaassoorten terugvinden in onze provincie: zo hebben we de befaamde Brusselse kaas, mandjeskaas, kaas gerijpt in geuze en natuurlijk 'nen boterham met plattekaas'. Voor meer info over streekgebonden kazen: www.streekproductenvlaamsbrabant.be en zoeken bij zuivel.

Avond- of nagerecht *met macaroni* voor kinderen

Eten om
nooit te
vergeten

Mijn kinderen waren verlekkerd op dit gerecht. Het is een lekker nagerecht voor de jongste kinderen dat evenwel ook als avondeten kan opgediend worden. Ikzelf ken het recept nog uit mijn eigen kindertijd. Het komt dus van mijn moeder.

Mevr. Maria Denis - Leuven

Benodigheden

250 gr macaroni, 1½ l melk, vanillepudding, suiker, enkele eieren

Bereiding

Neem 250 gr macaroni, breek in stukjes van 2 tot 3 cm en kook gaar in water. Voeg dan 1½ l melk bij. Los een hoeveelheid vanillepudding op, voeg suiker toe naar smaak en voeg, al roerend bij de macaroni. Maak er een gebonden pudding van en doe alles in vuurvaste schotel(s). Klop het eiwit van enkele eieren tot schuim, voeg suiker toe en doe over de macaroni.

Zet in een warme oven tot het een beetje gebruid is. Laat zeker niet aanbranden!



Macaroni
... een ideaal voedsel!

Macaroni is een volledig voedsel met grote voedingswaarde, gemakkelijk verteerbaar, zelfs bij avondmaal. Het is een 100% tarweprodukt, en bevat praktisch alle bestanddelen die U nodig hebt om in leven te blijven, Uw gezondheid te bewaren en de groei te bevorderen.

Het is tevens een uitstekend versterkend middel, en het ideale voedsel voor kinderen.

Macaroni
SOUBRY

Melk en kazen blijven verbazen

Dan mogen de Belgen, traditiegetrouw, niet meteen een koppositie innemen als melkdrinkers, zij kunnen toch bogen op een "glorierijk kaasverleden". Zo produceert Vlaanderen al in de twaalfde eeuw zowel zachte als harde kazen die op de rijkste tafels geapprecieerd worden. Terloops hier ook even vermelden dat zelfs in die dagen zich al geduchte concurrenten melden, namelijk onze



noorderburen. Het zal overigens niet de laatste keer zijn. Brabant laat zich in die periode en de daaropvolgende eeuwen evenmin onbetuigd. Met name "Thiensche kaas" wordt een begrip en zelfs de overbekende kaas van Herve zou een Brabantse bakermat gekend hebben. En dat zijn maar twee soorten uit een heel brede waaier!

Maar vanaf de industrialisering komt er een negatieve kentering. De lokale kazen blijven in grote mate een artisaan product, met een eerder geringe productie die alsmaar minder in verhouding staat tot de snel groeiende bevolking. Buitenlandse concurrentie is niet nieuw maar nu wordt de Belgische markt overspoeld met goedkope kazen. En de eigen kaas wordt een luxeproduct, voorbehouden aan de kapitaalkrachtigen, terwijl de minder begoeden het moeten stellen met ingevoerde soorten, "van mindere kwaliteit".

Na een aantal (pijnlijke) herstructureringen slaat de Belgische zuivelsector de voorbije decennia evenwel terug. De draad van de rijke kaastraditie wordt weer opgenomen en de grote variëteit van Belgische kazen verbaast als nooit voorheen. Het hoeft dan ook niet echt te verwonderen dat de gemiddelde Belg nu een even grote kaaseter is als zijn buur uit het noorden. Van kaaskoppen gesproken!

Eten om
nooit te
vergeten

Kerst *stronk* (zonder bakoven)

Eten om
nooit te
vergeten

Dit recept komt van mijn moeder die het al bereidde voor de oorlog 1940-1945. Ondertussen ben ik zelf al grootmoeder, met 11 kleinkinderen. Ik maak deze lekkernij elk jaar tijdens de wintermaanden.

Om de vingers van af te likken!

Mijn recordaantal kerststronken bedraagt 22 op één week. Mijn man nam er toen vier mee naar zijn werk, voor de collega's. Voor familie en kennissen werden er traditioneel ook gemaakt, zonder de kinderen en kleinkinderen te vergeten. Momenteel is het wat aan het afslanken maar vorig jaar waren het er toch nog een tiental.

Mevr. Helena De Smet - Gooik

Benodigdheden

1 l melk, 150 gr suiker, 100 gr vanillepudding poeder (2 x 50 gr Imperial), 250 gr plantaardige margarine (bij voorkeur Roda), 400 gr lange vingers (boudoirs) (63 stuks), 1 scheutje rum, wat chocoladeschilfers

voor de versiering: beeldjes (slede, kerstman, dennenboom, hertjes...)

Bereiding

$\frac{3}{4}$ l melk aan de kook brengen. De suiker en de vanille in de resterende $\frac{1}{4}$ l al roerend oplossen. Bij de kokende melk gieten en goed roeren, nog 1 minuut laten doorkoken. Deze dikke pudding volledig laten afkoelen.

Vervolgens de margarine goed mengen met de stijve pudding tot een luchtige massa.

De boudoirs even in een mengsel van koude melk en een scheutje rum wentelen en dan op een langwerpige schotel schikken, zes naast elkaar en drie in de lengte. Deze 18 koekjes bestrijken met een laagje pudding, dan een volgende laag (met vijf koekjes), een derde laag (met vier), een vierde laag (met drie), een vijfde (met twee) en een zesde laag (met 1 koekje) aanbrenge(n), waartussen telkens een laag pudding. Ten slotte de trapeziumvormige stronk insmeren met een deklaagje van de pudding, wat sierstrepen trekken met een vorkje en bestrooien met chocoladeschilfers. Het beeldje erop plaatsen.

Een nacht laten intrekken zodat de koekjes mals worden en de smaak van rum krijgen.

Bladerdeeg *à la Bobonne*

*Eten om
nooit te
vergeten*

De taarten van Bobonne (alias Maria Verhaegen) en in het bijzonder haar bladerdeeg, hebben een centrale plaats verworven in ons familiegeheugen. Taart bakken en eten was haar lang leven. Rondborstig als ze was, beweerde ze doodleuk dat je van een stuk taart niet dik wordt omdat het op een punt gesneden is.

Vooraf met Tremelo kermis namen de bakprestaties van Bobonne legendarische vormen aan; op enkele dagen tijd bakte ze dan een indrukwekkende hoeveelheid taarten. Ze was al de 80 voorbij toen het zware kneedwerk - dé essentie van geslaagd bladerdeeg - haar een heus hartinfarct bezorgde, het begin van hartproblemen waaraan ze enkele jaren later zou bezwijken. Achteraf vertelde ze dat ze toen een enorme pijn in haar borst voelde (die zelfs na drie 'pillekes' niet overging), maar die ze voor de familie verzwegen tot enkele dagen na de kermis, kwestie van de feestvreugde niet te bederven. Ze moest 'ns weten dat wij bladerdeeg nu kant-en-klaar in de supermarkt kopen...

Mevr. Ann Heylighen - Aarschot

Benodigheden

½ kop bloem, ½ kop Solo, 1 tas water, 1 snuifje zout

Bereiding

Giet de bloem op de tafel. Strooi er een snuifje zout rond. Werk in de bloem 1/3 van de boter met een tas water (desnoods wat meer). Bewerk tot je een mals deeg krijgt. Daarna bewerken met de hand, uitrollen en weer toe, totdat het deeg niet meer van elkaar lost. Een kwartier laten rusten. De bol deeg in kruisvorm uitrollen. In het midden de overgebleven boter leggen (of wrijven), de buitenkanten erover plooien, een deel langs onder. Dan openrollen in een rechthoekige lap van een dikke cm. Dichtplooien in drieën en nog eens in drieën. Op een koele plaats laten rusten met een natte doek erop. Na een kwartier herbeginnen op dezelfde wijze, maar in tegenovergestelde richting. Zo zesmaal herhalen, met telkens minstens een kwartier tussenpoos. Voor het bakken dun uitrollen, in de bakplaat leggen, met een vork doorstippen en inwrijven met geklopt ei. Uit deze hoeveelheid heb je ongeveer 6 stuks van ongeveer 24-25 cm diameter. Bakken in een oven op 300 graden, op voorhand goed verwarmen. Ongeveer 10 minuten bakken. Goed in het oog houden wanneer het begint te kleuren. Voor tussenlegsel: patisseriecrème of abrikozenconfituur.

De prille voedingsindustrie

Tussen het begin van de negentiende eeuw en de Eerste Wereldoorlog kent dit land een enorme industriële ontwikkeling. De bevolking stijgt navenant en mettertijd wordt de arbeidersmassa een gegeerde consument. Ook voor de prille voedingsnijverheid die op industriële schaal eetwaren begint te produceren. Gedaan dus met de artisanale productie en de rechtstreekse verkoop van producent aan consument. Vanaf nu

wordt de markt veel groter, ondoorzichtiger en anoniemer. Voedingsbedrijven vestigen zich (vaak in de buurt van havens waar hun basisproducten aankomen) en ontwikkelen zich tegen een tot dan toe ongezien ritme. Van dezelfde periode dateren ook de eerste voedingsmerken: producenten moeten zich immers bekendmaken aan een potentieel groot cliënteel. Dus ontstaat meteen ook de reclame die zich van allerlei media zal bedienen, niet in het minst van zelf uitgegeven of gesponsorde "kookboeken".

Deze evolutie wordt mooi geïllustreerd door het merk "Imperial". In 1903 gestart als een klein bedrijf dat puddingpoeder produceert, wordt het merk een ongeëvenaarde marktleider in dat economisch segment. De 35ste en 50ste verjaardag worden uitgebreid gevierd. Maar dan speelt de internationale dimensie een steeds grotere rol en Imperial wordt een onderdeel van de Amerikaanse gigant Campbell, bekend om zijn soepen. Een historie van overnames die ook elders in de voedingssector herhaaldelijk zijn beslag krijgt.

Allicht een nog sterker voorbeeld van de exploderende voedingsindustrie vormt de margarinesector. Als in het begin van de vorige eeuw het oorspronkelijke mengsel van koeienvet, rundvet en magere melk (!) puur plantaardig wordt, mét toevoeging van vitamines, is de opgang niet meer te stuiten. Margarine groeit uit tot een geduchte en goedkopere concurrent van "echte boter" en geen enkele wettelijke barrière kan dat verhinderen. Indien nodig komen de Nederlanders zelfs in België produceren en meteen worden wij een vooraanstaande Europese voortbrenger. Als na de Tweede Wereldoorlog bovendien cholesterol en slanke lijn een flink woordje gaan meespreken, krijgt margarine nog een bijkomend duwtje in de rug. Misschien kunnen fans van de "natuurlijke voeding" en andere "verfijnde gastronomen" het tij nog keren !?



Eten om
nooit te
vergeten

Knoedelen

Met Allerheiligen is het in onze streek gebruikelijk dat er pannenkoeken worden opgediend. Bij mijn grootmoeder werden daarbij ook "knoedelen" geserveerd, niet te verwarren met de Duitse "Knödel", een Beiers aardappelgerecht. Dit gerecht kan zowel als hoofdgerecht of als dessert opgediend worden.

Ik ben een grote liefhebber van deze lekkernij die nog altijd met Allerheiligen op tafel komt voor de kinderen en kleinkinderen. Deze traditie komt van mijn moeder en wordt voortgezet via mijn dochters.

Dhr. Karel Weyn - Vilvoorde

Benodigheden

1 kg bloem (niet zelfrijzend), 40 gr gist, 250 gr rozijnen, 1 snuifje zout

Bereiding

De bloem wordt samen met de andere ingrediënten tot deeg verwerkt, zoals een brooddeeg. Goed kneden. Het geheel wordt nadien in schijven gerold van ongeveer vijf cm doorsnede. Deze schijven worden op een keukenhanddoek gelegd en afgedekt met een dun dekentje. Na een uur rijzen krijgt men kleine broodjes die nu een vijftal minuten in kokend water worden gelegd.

De broodjes laten uitlekken en afkoelen in een vergiet. Eenmaal koud, worden ze in een met boter verhitte pan gebakken totdat ze langs beide zijden een bruin korstje hebben.

Opdienen met bruine suiker en smakelijk!

Liefhebbers van vers brood eten knoedelen soms zonder suiker maar dat is uitzonderlijk.

Eten om
nooit te
vergeten

Feesten het hele jaar door

Vlaanderen kent een zeer rijke traditie van kalenderfeesten, veelal formeel gewijd aan een heilige, maar heel vaak van veel oudere oorsprong. Bepaalde culinaire gewoonten zijn daar onlosmakelijk mee verbonden. Wij doen daar slechts een willekeurige en uiterst summiere greep uit. Na specifieke baksels rond Nieuwjaar (wafels) is er de traditie van worstenbroden en appelbollen op "Verloren Maandag" (de maandag na Driekoningen), onder meer in het Antwerpse. De Driekoningentaart wordt nog op vele plaatsen gebakken, inclusief de boon of erwt die de "koning" van het gezin moet aanwijzen. Met Lichtmis (40 dagen na Kerstmis) worden, ook nu nog, traditiegetrouw zowat overal pannenkoeken gegeten. Carnaval dat de laatste feestelijke opstoot vormt vóór de vastenperiode de culinaire geneugten aan banden legt, wordt vaak (culinair) stevig gevierd. En als de feestvierders dan na een dagenlange "inzet" eindelijk huiswaarts keren, wacht hen een stevige haringbereiding. Eieren en Pasen zijn in Vlaanderen dermate met elkaar verweven dat de achterliggende symboliek wel een beetje verloren gegaan is. Hemelvaart is meestal een van die dagen dat de ontluikende lente tot een uitje aanzet. Voor tal van families (zonder communicant, wel te verstaan) van oudsher de aanleiding om de picknick klaar te maken.

Het aanbreekende najaar (eigenlijk vanaf augustus al) staat dan weer in het teken van de opbrengst van tuin, veld en stal (bijvoorbeeld "trippefeesten"). Het zijn bijzonder drukke tijden voor wie de uiteenlopende (oogst)feesten wil afschuimen. Op Allerzielendag (2 november) wordt op sommige plaatsen brood uitgedeeld aan de armen. Ook werden en worden pannenkoeken gebakken bij de terugkomst van het kerkhof. Elders "zielenbroodjes", "zieltjeskoeken" (bijvoorbeeld in de Westhoek) of "kruiskensbroodjes" (Limburg). Ook het feest van Sint-Hubertus (3 november) geeft aanleiding tot diverse baksels. De Tiense "Totemannen" (een soort van mikkenmannen) zijn rond Kerstmis een begrip. Soortgelijke lekkernijen zijn er ook elders maar dragen daar een andere naam. Kortom, het hele jaar door kan je in dit land feestvieren. Tijdens de lange winter misschien nog wat meer maar een zetje in de rug is dan wel nodig. Enkele decennia terug dreigen bepaalde gebruiken te verdwijnen maar de hernieuwde belangstelling voor het eigen volkse verleden heeft deze trend gelukkig omgekeerd.



Eten om
nooit te
vergeten

Opgevulde *aardappelen*

Eten om
nooit te
vergeten

Als wij vroeger patatten moesten koken voor de varkens ("varkenspatatten") legde ik er altijd enkele opzij. Die depte ik dan in zout als ze afgekoeld waren. Het was zo lekker dat ik geen zou overhouden, had het aan mij gelegen, zeker als ik volgend recept zou maken...

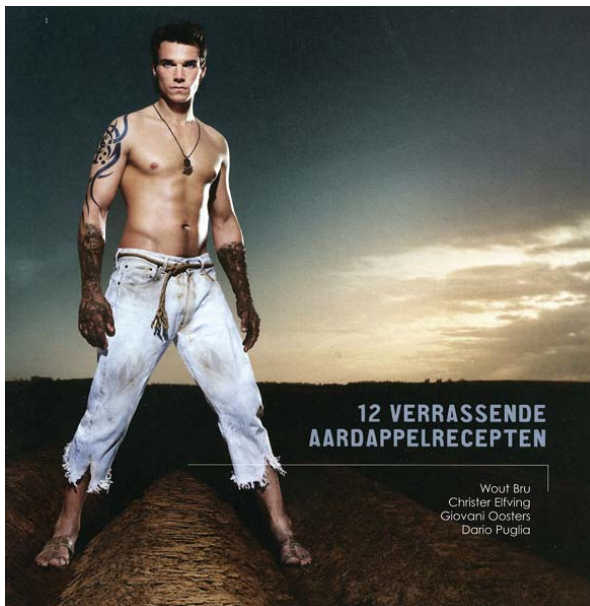
Een bewoonster van het Geriatisch Centrum Damiaan - Tremelo

Benodigheden

2 dikke aardappelen, echte mayonaise (eidooier, olie, mosterd, azijn), 1 stronkje witloof, 4 eieren, peterselie; kookpot en deksel

Bereiding

Kook de 2 aardappelen met schil in water. Giet ze af, leg ze op een bord en schil ze. Snijd de aardappelen doormidden en hol ze uit met een koffielepeltje. Hak het witloof en de 4 eieren fijn. Meng dit met de mayonaise en met wat je uit de aardappelen gehaald hebt. Vul de aardappelen op met het mengsel, bestrooi met wat peterselie en leg er een blaadje witloof op.



Een bescheiden knol

Afkomstig uit het Zuid-Amerikaanse hoogland, heeft de aardappel in onze culinaire traditie een onvervangbare plaats veroverd. Het duurt wel ruim een eeuw voordat het eerst gewantrouwde gewas echt verspreiding vindt (vanaf het begin van de achttiende eeuw) maar dan wordt de patat essentieel in het voedingspakket van het dichtbevolkte Vlaanderen. Het belang van de knol blijkt misschien nog het duidelijkst in periodes waarin de oogst mislukt, met zelfs nog midden negentiende eeuw de hongerdood tot gevolg.

Tal van soorten, aangepast aan noodzaak én smaak, zien het licht. Meer nog, de aardappel wordt de vader van onze nationale trots, de friet, eerst voorbehouden aan de rijken maar nadien volksvoedsel bij uitstek. Misschien in deze context even benadrukken dat Koning Leopold II tot de frietfans van het eerste uur mag gerekend worden...

De voorbije decennia heeft de traditionele sterkhouders van onze keuken concurrentie gekregen van andere basisingrediënten. De onmiskenbare culinaire internationalisering voert immers deegwaren en rijst op, om het maar even bij deze twee te houden. Maar onze gehechtheid aan de patat is grotendeels overeind gebleven en het aantal creatieve bereidingen en toepassingen is de voorbije jaren alleen maar toegenomen. De sector is er daarenboven in geslaagd om alsmaar beter op de wensen van de verwende lokale consument in te spelen.

Bovendien heeft de aardappel zich wereldwijd een grotere plaats veroverd. Traditionele rijstculturen bijvoorbeeld appreciëren nu evenzeer zijn kwaliteiten. Net zoals wij, nu al drie eeuwen!



Eten om
nooit te
vergeten

Pudding *met koekjes en chocolade*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Als ik mijn kinderen mag geloven, was dit een nagerecht dat altijd een voltreffer was. Ik maakte het vaak en moest hen alleszins nooit verplichten het op te eten. Integendeel, of ik nu drie of zelfs vier schotels ervan bereidde, het was altijd op. Ook mijn kinderen en kleinkinderen maken het nagerecht nog altijd.

Mevr. Maria Denis - Leuven

Benodigheden

Koekjes (boudoir of petit-beurre), melk, suiker, puddingpoeder (vanille), fondantchocolade, boter, gereedgemaakte koffie.

Bereiding

Beleg een aantal schotels met de koekjes. Maak met melk en puddingpoeder de nodige hoeveelheid vanillepudding. Let wel: eerst de melk naar smaak suikeren. Giet de pudding voorzichtig op de koekjes zodat die netjes op hun plaats blijven. Smelt in een pannetje een ruime hoeveelheid fondantchocolade (in kleine stukjes gebroken) met goede boter en gereedgemaakte koffie. Roeren op een laag vuurtje zodat de saus niet gaat klonteren. Zo nodig nog een beetje koffie bijvoegen. Doe alles over de bijna afgekoelde pudding (de bovenlaag moet hard zijn zodat zij zich niet vermengt met de chocolade). Ik wachtte altijd tot de pudding volledig afgekoeld was (net voordat ik de tafel dekete).



Eten om
nooit te
vergeten



Pudding met koekjes en chocolade

Koekjestaart

Ida

Eten om
nooit te
vergeten

Deze taart ontbreekt bij ons op geen enkel familiefeest. Mijn man kende die al als kind en twintig jaar geleden leerde mijn schoonmoeder me deze verrassende taart te maken. Iedereen die de lekkernij proeft, vraagt het recept en is dan verbaasd dat het simpelweg op basis van melk gemaakt is.

Het is een erg makkelijk recept (je hebt er zelfs geen oven voor nodig) en de ingrediënten heb je meestal wel in huis!

Ook de kleinkinderen zijn dol op deze koekjestaart (die ook nog erg mooi oogt!). Een echte aanrader dus!

Mevr. Dominique Sprenkels - Molenstede/Diest

Benodigheden

½ l melk, 3 grote (niet afgestreken) soeplepels maïzena, 250 gr Planta (op kamertemperatuur), 200 gr bloedsuiker, 2 eieren, 2 pakjes vanillesuiker, 50 gr chocolade, 2 dozen koekjes (madera of boudoirs), springvorm.

Bereiding

Breng de halve liter melk met 3 grote soeplepels maïzena al roerend aan de kook. Het wordt een stevige crème die je nadien geruime tijd laat afkoelen.

Meng intussen in de keukenrobot 250 gr Planta, 200 gr bloedsuiker, 2 eidooiers (het eiwit gebruiken wij nadien bij de afwerking) en 1 zakje vanillesuiker. Voeg aan dit mengsel, lepel per lepel, de afgekoelde crème toe. Voortdurend kloppen, zodat je een homogene massa krijgt!

Bedek nu de randen en bodem van de springvorm met koekjes. Van de koekjes die je recht op zet, snijd je best onderaan horizontaal een stukje af, zodat ze goed blijven staan. Bovenop deze koekjeslaag komt nu de helft van de homogene massa. Weer een laag koekjes leggen en ten slotte de rest van de massa er bovenop aanbrengen. Mooi gladstrijken.

Voor de afwerking smelten wij 50 gr chocolade, 1 lepel water en 1 pakje vanillesuiker in een warmwaterbad. Klop het eiwit heel stijf en spatel dit voorzichtig onder de gesmolten chocolade. Breng deze "chocomousse" als bovenste laag aan op de taart.

Laat gedurende 5 uur in de koelkast opstijven en dan ... genieten maar!

Kaastaart *van Stien*

Dit is een van de recepten voor kermistaarten zoals ik die mij uit mijn kindertijd herinner. In ons dorp was kermisvieren namelijk onverbreekelijk verbonden met taarten bakken!

*Eten om
nooit te
vergeten*

Dhr. Marc Desmedt - Beersel

Benodigheden

Deeg: 1 kg bloem, ½ kg boter, 1 lepel arachideolie, snuifje zout, 200 gr bleke kandijnsuiker, 3 soeplepels water, 2 eieren

Vulling: 2 versgeschepte platte kazen, 40 gr boter, 10 eieren, 180 gr rozijnen, 140 gr amandelkoekjes ("macarons"), 330 gr gries-suiker

Bereiding

De boter door de bloem wrijven, olie en zout toevoegen. De suiker met water mengen tot een smeuijge brij. Samen met de eieren aan het deeg toevoegen en het geheel kneden tot een homogene massa. Indien het deeg te plakkerig is een weinig bloem gebruiken om het deeg van de kneedbak te laten loskomen. Een nacht laten rusten.

De platte kazen een nacht laten uitlekken in een neteldoek. Door een draadzeef drukken. De zachte boter, eierdooiers, rozijnen, geplette amandelkoekjes en de griessuiker onder de kaas mengen. Maak een diepe taartvorm klaar en smeer in met boter. Leg het deeg erin, niet te dik (3 mm is voldoende). Maak enkele perforaties in het deeg.

Het eiwit kloppen tot een compact schuim en zorgvuldig door de massa roeren.

De taartvorm afvullen en een deksel aanbrengen van hetzelfde deeg (zelfde dikte als bodem). Een vijftal openingen in het deeg van het deksel knippen met een schaar. Het deeg van het deksel en dat van de bodem worden met een vork aan de zijkanten in elkaar gedrukt. Dit voorkomt het wegvloeien van de vulling tijdens het bakken. Het deksel wordt ten slotte met eigeel beschilderd om een mooi blinkende taart te bekomen.

Bakken in een oven op 180° gedurende ongeveer een uur.

Een verhaal uit het Land van Cocagne

Het woord "koek" komt volgens heel wat linguïsten van het Franse "cocaigne", wat eigenlijk "overvloed" betekent. Het "Land van Cocagne" is dus synoniem voor luilekkerland. Ook gevoelsmatig valt daar natuurlijk veel voor te zeggen.

Belgen zijn gereputeerde zoetkauwen en koekjes kunnen dus al heel lang op veel consideratie rekenen. Dus ook vanaf het moment dat de kleine baksels op grote (industriële) schaal geproduceerd gaan worden.

Het Belgische koekverhaal begint eigenlijk in Antwerpen, met namen die de ietwat oudere generaties heel bekend in de oren klinken. In 1870 sticht Edward De Beukelaer in "de koekenstad" een koekjesfabriek. Het wordt de start van een commercieel succesverhaal. Idem dito voor Eduard Parein die twintig jaar later en op dezelfde plaats de gelijknamige biscuitfabriek opricht. Maar ook Brussel laat zich op het koekjesfront niet onbetuigd, bijvoorbeeld met de firma Victoria die al evenzeer tot een begrip zal uitgroeien. Tot dan toe hebben vooral de Engelse fabrikanten het internationaal voor het zeggen maar nu laten ook de kleine Belgen van zich horen, o.m. via de oprichting van buitenlandse filialen. En decennialang kan de Belgische koekjesindustrie op een voorspoedige ontwikkeling rekenen. Zo richten de intussen bekende giganten alsmaar grotere productie-eenheden op, waarvoor ze echter wel de stedelijke omgeving moeten verlaten. De Beukelaer zoekt in de Antwerpse Kempen, met name in Herentals, levensruimte. Parein doet dat in Beveren-Waas. Zo luiden beide ook onbewust de golden sixties in. Samenwerking is er al langer en in het midden van dat decennium beslissen de twee groten om de krachten te bundelen in "General Biscuit Company". De internationale concurrentie is immers scherp, zeker in een economisch steeds openere omgeving.

De louter nationale verankering houdt echter nog maar even stand en in de jaren '80 gaat het bedrijf op in een internationale groep. Het zuivelmerk Danone wordt een decennium later vlaggendrager, enkele pijnlijke herstructureringen volgen die nogmaals duidelijk maken dat het beslissingscentrum zeker niet meer Belgisch is. Eén schrale troost blijft: de Herentalse vestiging wordt de grootste biscuitfabriek ter wereld. Een terechte hommage aan een groot koekjesverhaal!



Eten om
nooit te
vergeten

Soep *met balletjes* van grootmoeder

Eten om
nooit te
vergeten

Dit recept is de "echte" soep op grootmoeders wijze. Mijn grootmoeder, meter Julia, maakte deze soep op alle familiefeesten en kermissen.

Toen was kermis nog een belangrijke familiebijeenkomst. Ik herinner mij dat wij als kind steeds de balletjes telden en dat wij het nooit genoeg vonden. Met het gevolg dat er elk jaar meer balletjes in de soep kwamen.

Op mijn huwelijksfeest was er ook soep op grootmoeders wijze. En mijn grootmoeder heeft al die balletjes gerold, samen met kokkin Lenke!

Mevr. Ann Bartholomees - Overijse

Benodigheden (voor een grote pot)

"Bouilli" of een soepkip, enkele stronkjes prei, wat groene selderie, enkele wortelen, 2 dikke uien, peper, zout, 2 laurierblaadjes, takje tijm, tomatenpuree, gemengd gehakt, ei, muskaatnoot, paneermeel of verkrumelde beschuit.

Bereiding

Eerst wordt van de bouilli of soepkip bouillon gemaakt. Als die kookt, wordt met een schuimspaan het schuim afgeschept. Als de bouillon zuiver is, worden de zeer fijn gesneden groenten toegevoegd. Kruiden met zout, peper, laurier en tijm. Lang laten koken tot alles gaar is. De bouilli wordt uit de soep gehaald en de tomatenpuree wordt bijgevoegd.

Voor de balletjes doe je het gehakt in een kom. Voeg er 1 of 2 eieren en paneermeel aan toe. Het gehakt wordt goed gekruid met peper, zout en muskaatnoot. Maak kleine ronde balletjes die even in kokend water gaan en dan bij de soep gevoegd worden.





Soep met balletjes van grootmoeder

Soep met balletjes

Soep is in dit land al even onlosmakelijk verbonden met elke warme maaltijd, die naam waardig. Klassiek is een stuk (rund)vlees waarvan een bouillon getrokken wordt, vergezeld van de bekende groenten: uien, prei, selder, wortelen, tomaten... Het soepgamma is bijna onoverzichtelijk, met naast de reeds vernoemde ingrediënten, creaties waarin asperges, bloemkool, kervel e.a. de hoofdrol spelen. Geen enkele klassieker evenwel heeft de renommee van tomatensoep met balletjes. Deze is immers decennialang (je zou haast zeggen, eeuwenlang) een vaste waarde op elke kermis- en feesttafel.

Mettertijd, en vooral na de Tweede Wereldoorlog, heeft deze feestsoep bij uitstek concurrentie gekregen van zwaardere brouwsels. Consommés, roomsoepen horen bij de eetgelagen die het laatste kwart van de vorige eeuw sieren. Maar met de trend naar lichter en evenwichtiger eten, hebben ook zij moeten inleveren. Soep, als dusdanig, is niettemin een vaste waarde gebleven, zij het nu vaak op basis van voordien minder bekende groenten. Vermakelijk ook is de poëtische en exotische terminologie waarop deze eenvoudige gang meer en meer aanspraak is kunnen gaan maken. Haast niemand durft het nu nog aan om gewoon "tomatensoep met balletjes", "kervelsoep" of "uiensoep" op een menu van enig aanzien te plaatsen...

Ook de gastronomie van andere (Europese) landen kent vele varianten die, overigens, ook onze eetcultuur zijn binnengeslopen. Zelfs in een oorspronkelijk onbekende presentatie, zoals de Spaanse "gazpacho", een koude soep die de traditionele eter in eerste instantie heeft doen huiveren.

Binnen ons eetpatroon mag soep alleszins op verdiende erkenning rekenen. Van oudsher is het een welgekomen steun bij ziekte en tijdens schaarsteperodes is het een onmisbare bondgenoot gebleken. Zo benadrukt de grote kok en schrijver Gaston Clément (1879-1973) in "Ons Oorlogskookboekje" (1940): "Het zou al moeilijk zijn een preparaat te vinden dat meer overeenstemt met de vereisten van een rationeele voeding."

En hij is lang niet de enige!



Speculaas

Speculaas is natuurlijk verbonden met het feest van Sinterklaas, de grote kindervriend...

Mevr. Johanna Vandenbosch-Phlipsen - Beersel

Eten om
nooit te
vergeten

Benodigheden

1 kg niet zelfrijzende bloem, 650 gr bruine suiker, 10 gr maagzout, 5 gr kaneel, 500 gr boter, 10 gr water

Bereiding

Doe de bloem op tafel, maak een groot kuiltje in het midden ervan. Doe hierin de bruine suiker, de boter, het maagzout en de kaneel. Alles goed kneden. Daarna de bloem zachtjes onder werken, het deeg niet kneden maar wrijven zodat je zanddeeg krijgt. Als alles goed gemengd is, voorzichtig een beetje water bijvoegen en kneden tot een vaste massa.

Maak er rollen van en dan snijden tot 1 cm dik.

Oven voorverwarmen tot 180°, bakken op 200° (baktijd: 20 min).

Gâteau *van speculatiekoekjes*

Heerlijk gemakkelijk en zeer plezierig om met kinderen te maken!

Mevr. Maria Nijskens - Steenokkerzeel

Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Benodigheden

75 gr boter, 200 gr speculatiekoekjes, kuipje Philadelphiakaas (200 gr), 8 schepjes suiker, sap van 1 citroen, 2 pakjes vanillesuiker, ¼ l verse room (of melk en klop-klop), 5 blaadjes van 2 gr gelatine
voor de versiering: opgelegde krieken of mandarijntjes of...

Bereiding

Boter mengen met geplette koekjes om een plakkerige massa te verkrijgen. Deze op bodem van een met aluminiumfolie bedekte springvorm (20 cm) met een houten lepel of vingertoppen uitstrijken. Gelatineblaadjes laten weken in 1 dl water. Als ze gerimpeld zijn, smelten in het water op zacht vuurtje (water mag niet koken). Suiker bijvoegen en eventjes roeren. Vocht eventjes laten afkoelen. Philadelphiakaas opkloppen met citroensap en vanillesuiker. De afgekoelde gelatinemassa erbij voegen. Alles goed kloppen en de geklopte room goed kloppend bij de witte massa voegen.

Het beslag in de springvorm op het speculatiemengsel doen en ongeveer 24 uur in de koelkast laren opstijven.

Ontvormen en versieren met kriekjes, mandarijntjes... en eventueel met slagroom.

Bisschoppen en Tsaren

Net zoals tal van andere bereidingen, zorgt speculaas of speculatie voor heel wat betwisting. Zo is er de oorsprong van de naam. Dat de aanduiding van deze lekkernij van Latijnse komaf is, aanvaardt bijna iedereen. Maar dan groeien twijfel en onenigheid. Verwijst speculaas nu naar "speculum" (spiegelbeeld), "speculari" (om zich heen kijken, loeren en zelfs spioneren) of speculator (een soort van bisschoppelijke bodyguard)? Vreemd genoeg kan je voor al die etymologische paden een logische verklaring vinden.

En dan is er natuurlijk de regionale herkomst. Diverse kotreien claimen inderdaad de eer van speculaasbakermat. Maar aangezien dit een Vlaamse uitgave is, houden wij het bij een Vlaamse culinaire uitvinding. Brussel mag in dezen ook een woordje meespreken omdat de oorsprong van het gebak ook vaak daar gesitueerd wordt. De combinatie van boter en kruiden, eigen aan het baksel, zou inderdaad verwijzen naar een Vlaamse voorkeur.

Al in de Middeleeuwen wordt blijkbaar speculaas gebakken. Traditiegetrouw in mooie, artisaanaal uitgebeitelde houten vormen die een bepaald stramien van figuren tonen. Soldaten bijvoorbeeld maar zeker ook Sinterklaas en Zwarte Piet. Want speculaas is verbonden aan het feest van de heilige Nicolaas van Myra, de kindervriend bij uitstek.

In het Vlaamse gastronomische landschap vind je tal van soorten van speculaas. Ook varianten die minder opvallen door hun aantrekkelijke vormgeving, zoals in Hasselt. De Limburgse hoofdstad dankt het recept aan een likeurstoker-banketbakker uit de negentiende eeuw. Hij zal overigens zijn carrière afsluiten aan het hof van de Russische tsaar in Sint-Petersburg. Niet slecht voor een bereiding die het moet hebben van bloem, boter, melk, ei, kandijkristalsuiker, koekkruiden, kaneel en amandelschilfers. Het recept van speculaas is hier echter niet helemaal mee ontsluit. Net zoals bij een bekende frisdrank blijft immers de specifieke kruidensamenstelling op vele plaatsen een bijzonder goed bewaard geheim.



Wafeltjes *van Armande*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Dit is al een heel oud familierecept. Mijn grootvader, Amandus Gillekens, lustte deze wafeltjes graag. Als hij tijdens zijn legerdienst in verlov was, stonden ze klaar bij zijn zuster Celestine. Toen bestonden nog geen elektrische wafelijzers en de wafels werden op de Leuvense stoof gebakken. De dochter van Celestine, Armande, heeft dit recept geleerd van haar moeder.

Elk jaar maakt Armande het beslag klaar en haar man, Roger, mag dan een stapel wafels bakken voor de grote en kleine kinderen van de familie.

Het recept is een goed bewaard geheim. Nergens zijn de wafels zo lekker doordat er een geheim ingrediënt in zit dat ik hier mag prijsgeven van Armande, namelijk een likeurglaasje Grand Marnier.

Mevr. Ann Bartholomees - Overijse

Benodigheden (voor een grote stapel bewaarwafels)

1 kg gewone bloem, 800 gr griessuiker, 750 gr boter, 16 eieren, 4 pakjes vanillesuiker, snuifje zout, goed glas likeur

Bereiding

Bloem en suiker mengen. Hierbij de gesmolten boter voegen, samen met de eierdooiers. Alles goed mengen. Het geheime ingrediënt toevoegen. Eiwit kloppen met een snuifje zout totdat men sneeuw krijgt. Het stijf geklopt eiwit zachtjes mengen onder het beslag.

Het deeg minstens 3 uur laten rusten en dan is het bakklaar.



Eeuwenoud plaatgebak met échte boter

Wie "wafels" zegt, zegt "België". Tenminste in het buitenland. Want dit gebak, in tal van vormen, heeft zeer veel bijgedragen tot de terechte internationale roem van onze gastronomie. Deze gebaksoort gaat ook al heel ver terug in de geschiedenis. Lang geleden bakken mensen hun gebak op stenen. Eenmaal zij kunnen beschikken over metalen hulpmiddelen, wordt er op een ijzeren plaat gebakken. En wie denkt dat de snelle keuken een vinding is van onze jachtige tijd, vergist zich schromelijk. Want eeuwen geleden streeft de dagelijkse kook al evenzeer naar tijdsbesparing en zo komt iemand met het lumineuze idee om tussen twee platen te bakken.

Wij zijn intussen aanbeland omstreeks het begin van de dertiende eeuw. Een creatieve smid ontwerpt dan ijzeren plaatjes met putjes die zorgen voor een tekening in het baksel. Een en ander heeft iets van een honingraat en deze zal haar naam schenken aan het bakresultaat. Want "wafel" blijkt niets anders dan een oud Frans woord voor deze raat.

De grondslag voor een succesverhaal is gelegd en in onze kontreien ontstaan heel diverse vormen van wafels. Bepaalde steden geven hun naam aan een specifieke bereiding. Zo zijn er Brusselse wafels (20 gaten), rechthoekig en licht, warm of koud gegeten. De Luikse variant (24 gaten) is dan weer rond, bevat parelsuiker (en kaneel) en eet je best warm. Je hebt er dus in allerlei maten en gewichten en ook de samenstellende ingrediënten variëren soms in sterke mate. Een wafelrecept is dus per definitie een heel persoonlijk iets!

Maar de beste wafels worden met échte boter gemaakt, volgens de kenners. Geen vervangmiddelen dus maar het zuivelproduct dat de ware Belgen hoog in het culinaire vaandel dragen. Ondanks alle "lightcharges" is immers het boterverbruik voor velen een constante gebleven. En de reden ligt voor de hand: "zie je immers niet aan het gezicht van het kind waar er margarine dan wel échte boter op tafel komt?" (uit een publiciteitsbrochure voor echte boter).

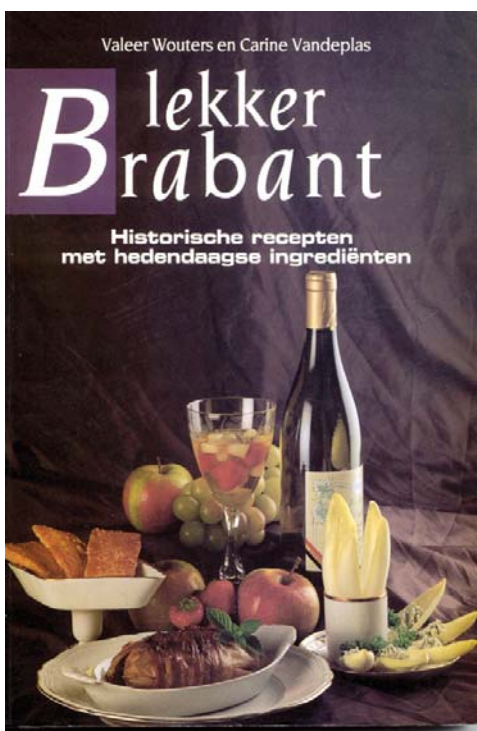


Eten om
nooit te
vergeten

2 Een boeiend palet van de Vlaamse keuken

Familierecepten zijn natuurlijk in de eerste plaats verbonden met de culinaire traditie van de desbetreffende regio en zelfs van het dorp in kwestie. Zij laten ook, als geen ander, toe deze traditie te linken aan de teelten die er gewoontegetrouw zijn. Maar onderschat vooral niet de eigen creativiteit van degene die de scepter zwaait. Vaak immers vind je tal van kleinere en grotere varianten op één culinair thema. De herkomst daarvan kan heel verscheiden zijn: de achtergrond van de "uitvind(st)er" zelf, de impact van externe beïnvloeding, wijzigingen bij de overdracht van een bereiding enz.

Wat nogmaals onderstreept dat culinair erfgoed bij uitstek levend erfgoed is!



Groenten en fruit

De oproepen voor meer gezond groente- en fruitverbruik zijn legio de hele twintigste eeuw lang, eenmaal de wetenschap de weldaden van deze voedingsingrediënten is gaan ontdekken. Want zij leveren niet alleen tal van onmisbare vitamines en andere waardevolle nutriënten maar dragen in grote mate bij tot een goede vertering van wat wij eten. Voeg daarbij nog een gunstig effect op de eetlust en je kan makkelijk begrijpen waarom groenten en fruit zich een stevige positie hebben verzekerd in alle voedingsdriehoeken en aanverwante.

"Elke dag minstens eenmaal verse groenten en in de zomer tweemaal per dag: eenmaal gekookt en eenmaal rauw", roept de kookbijbel ("Koken voor elke dag") van de Katholieke Arbeidersvrouwen (KAV) op. En zij zijn lang niet de enigen.

Toch eet de gemiddelde Vlaming nog te weinig van al dat gezonds maar misschien zullen de jongere generaties daarin nog verandering brengen. Aan de recepten van hun moeders (vaders?) en grootmoeders zal het niet liggen want de vorige generaties hebben voor heel wat lekkere bereidingen gezorgd!

Recepten | columns

[Pakketjes van savooikool - Rodekool van Irène](#)

[Varianten voor gekookte prinsessenboontjes](#)

Groente-epos

[Gebakken appels van oma - Kriekenpudding op zijn Vlaams](#)

Een appeltje voor de dorst

[Rabarber- en abrikozenconfituur](#)

[Rozenbottelconfituur - Vlierbessensiroop](#)

[Opgelegde krieken - Rode bessensap / Zeebessensap](#)

Zonder blikken of blozen



Pakketjes *van savooikool*

Dit recept kreeg ik van een vriendin die het, op haar beurt, van haar grootmoeder kreeg.

Mevr. Lea De Wit - Zemst

*Eten om
nooit te
vergeten*

Benodigheden

1 savooikool (enkel de grootste bladeren), 500 gr kalfsgehakt, 250 gr rijst, 1 klein doosje tomatenpuree, peper, zout

Bereiding

De bladeren van de savooikool losmaken en de dikke nerven wegsnijden. Het blad wel heel houden! De bladeren in een kookpot doen met heet water en een beetje zout. Lichtjes laten koken, niet heel gaar, en dan afgieten.

De rijst gaar koken, afgieten en laten afkoelen. Het gehakt mengen met peper en zout.

Het gehakt mengen met de rijst en hiervan balletjes maken. Deze gehaktballetjes legt men op de bladeren van de savooikool, samen met een mespunt tomatenpuree. De bladeren mooi dichtplooien, zoals pakketjes. De pakketjes in een grote kookpot doen, er de overschot van de tomatenpuree over smeren en onder water zetten. Een uurtje laten sudderen op een heel laag vuur. Opdienen met aardappelen of (koud) met stokbrood.

Rodekool *van Irène*

Het eerste recept dat ik van mijn moeder, Irène, heb gekregen als pas gehuwde was rodekool. Het was geschreven op een kladblaadje en heeft jaren op het prikbord in de keuken gehangen. En weet je wat wij gingen eten op de vooravond dat Stijn geboren is? Rodekool met koteletten! De koteletten gingen bijna de pan in toen mijn water brak. Gevolg: de rodekool is nog een paar dagen in de keuken blijven staan...

Mevr. Ann Bartolomees - Overijse

Benodigheden

1 dikke rodekool, 2 uien, 5 appelen, 2 eetlepels witte azijn, 3 blaadjes laurier, peper en zout, een lepel confituur of bruine suiker

Bereiding

De fijngesneden ui wordt in een beetje boter aangestookt. Hierbij voeg je de fijngesneden rodekool, stukjes appel, de azijn en alle smaakmakers. De rodekool mag langzaam garen (meer dan een uur) op een zacht vuurtje. Wanneer er te weinig kookvocht is, voeg je een beetje water toe. Rodekool eten wij meestal met gekookte aardappelen, een balletje, worst of kotelet.

Varianten voor *gekookte prinsessenboontjes*

Mevr. Lucienne Doms-Denayer - Grimbergen

Eten om
nooit te
vergeten

Benodigheden warme bereiding (3 mogelijkheden)

- prinsessenboontjes, ui of sjalot, peterselie
- tomaat
- melk, bloem, ½ bouillonblokje, eieren

Bereiding

- Meng de gekookte boontjes met gebruide uisnippers en doe er peterselie op.
- Bereid de boontjes zoals hierboven en voeg stukjes tomaat toe.
- Maak een melksaus gebonden met bloem en een half bouillonblokje, roer op het kookpunt de warme boontjes erdoor en serveer met een paar zachtgekookte eitjes.

Benodigheden koude bereiding (2 mogelijkheden)

- Gevarieerde slaatjes en mayonaise.
- Tomaat, ui of sjalot of look, mayonaise.

Bereiding

- Meng de prinsessenboontjes na afkoeling met allerhande gevarieerde slaatjes en mayonaise.
- Boontjes mengen met schijfjes tomaat, uisnippers of sjalot of look en mayonaise.



Groente-epos

Als je vandaag het Vlaamse groentelandschap bekijkt, merk je dat vooral het noorden en het westen het laken naar zich toegetrokken hebben. Wat niet belet dat een aantal andere regio's een ijzersterke reputatie opgebouwd hebben in gespecialiseerde teelten. Zo is er de witloofdriehoek Brussel-Leuven-Mechelen en mag Klein-Brabant zich nog altijd een aspergestreek noemen. Bovendien melden zich intussen weer andere productiestreken. Groenteteelt is in dit land tra-



ditioneel vooral een Vlaamse aangelegenheid. Als natuurlijke oorzaak is er de bodemgesteldheid die het noorden van België sowieso al een streepje voorgeeft. Maar er zijn ook andere historische ontwikkelingen die de Vlaamse tuinbouw op Europees vlak een pioniersrol hebben doen spelen. En daarbij denken wij aan bevolkingsgroei en industriële ontwikkeling ...

Een eerste aanzet voor de omschakeling van de tot dan toe traditionele landbouw naar intensieve tuinbouw komt er tegen het einde van de negentiende eeuw. De massale invoer van goedkoop Amerikaans graan dwingt dan de lokale landbouwers tot reconversie. De toenmalige koning, Leopold II, ziet overigens de zaken groots. Voor hem moet Vlaanderen de "tuin van Engeland" worden, waarmee hij aangeeft dat ook de export heel belangrijk is. De Vlaamse telers doen in elk geval hun best en ook al blijkt Engeland (lang) niet altijd het beloofde land en ook al gooien oorlog en economische crisis meermaals roet in het eten, toch zetten zij prestaties neer die kunnen tellen. Zodat Vlaanderen, samen met Nederland, een pioniersrol speelt in de Europese tuinbouwgeschiedenis.

De regio Mechelen heeft zich intussen geprofileerd tot het centrum van deze economisch belangrijke activiteit. Het kan rekenen op een centrale ligging, dicht bij belangrijke stedelijke markten (Brussel, Antwerpen) en zij is een spoorwegknooppunt. Als producent speelt Brabant ook een belangrijke rol, met name het Leuvense zal geschiedenis schrijven in de groenteconservenindustrie. En, met het oog op de toekomst, wordt de technische kennis blijvend onderhouden en uitgebreid, dankzij tuinbouwscholen (bijvoorbeeld in Vilvoorde) en de Leuvense universiteit, inclusief hoogtechnologische proefstations. Zodat de huidige vorsers in de voetsporen stappen van wel bijzonder illustere voorgangers uit de vorige eeuwen.

Eten om
nooit te
vergeten

Gebakken appelen *van oma*

Dit recept komt eigenlijk van de oma van een vriendin...

Mevr. Lea De Wit - Zemst

Benodigheden

8 mooie appelen, 8 eetlepels suiker, 6 eetlepels geraspte hazelnoten, 1 onbespoten citroen, 1 klontje boter

Bereiding

Het klokhuis uit de ongeschildde appelen halen. De helft van de suiker mengen met de geraspte hazelnoot, de geraspte schil van de citroen en het sap van de halve citroen. In de boorgaten van de appelen doen. De appelen dan in een vuurvaste schotel leggen en een beetje boter op elke appel aanbrengen. De overschot van de suiker in 1 dl water met het sap van de andere citroenhelft mengen en over de appelen gieten.

Bakken in een oven van 200° gedurende 20 tot 30 min.

Men kan de warme appelen opdienen met vanillesaus.

Kriekenpudding *op zijn Vlaams*

Mevr. Lucienne Doms-Denayer - Grimbergen

Benodigheden

1 kg krieken, 1 of 2 pakjes vanillesuiker, vanillepuddingpoeder, suiker

Bereiding

Krieken met pit in water laten gaarkoken (ongeveer 5 min). Water tot op de hoogte van de vruchten. Suiker (naar smaak) toevoegen, evenals 1 of 2 pakjes vanillesuiker. Puddingpoeder in koud water oplossen en aan de kokende krieken toevoegen. Opnieuw verhitten tot het kookpunt. Onmiddellijk van het vuur nemen en overgieten in glazen of aarden schotel. Laten afkoelen en in de koelkast laten opstijven. Als dessert in kommetjes scheppen en opdienen of over ijscrème (roomijs) gieten en opdienen.

Bij krieken op siroop: laten uitlekken en in glazen of stenen kom doen. Het gerecupereerde sap koken en binden met vanillepuddingpoeder. Pakje vanillesuiker bijdoen en over de krieken gieten. Laten afkoelen.

(varianten in sommige delen van Brabant: tarwebloem als bindmiddel in de plaats van vanillepuddingpoeder; andere fruitsoorten zoals aardbeien, rabarber, rode bessen, braambessen, abrikozen, frambozen,...)

streektip

De krikenteelt in Brabant heeft niet enkel zijn gevolg voor de dessertjes. Er is ook het befaamde kriekenbier in onze regio dat oorspronkelijk enkel gemaakt werd met echte Schaarbeekske Krieken. Zoek een frisse kriek op volgend adres: www.streekproductenvlaamsbrabant

Eten om
nooit te
vergeten

Een appeltje voor de dorst

"Eet meer fruit" is een slogan waarmee heel wat volwassenen van nu opgegroeid zijn. Ook vandaag tref je langs vele gewestwegen eigentijdse adaptaties van deze klassieker aan. Dergelijke pleidooien zijn dus van alle tijden, sedert de fruitcultuur in onze streken tot een (belangrijke) economische sector uitgegroeid is. "Niet iedereen is ervan overtuigd dat fruit een voorname rol speelt in onze voeding", verzucht een brochure van de Leuvense

tuinbouwveiling nog in 1966 en het is maar de vraag of de situatie intussen al merkbaar verbeterd is.

Aan de bevoorrading zal het alvast niet liggen. Van oudsher produceert dit land immers een grote variëteit aan vruchten die ruimschoots de lokale behoeften kunnen dekken. En dan laten wij maar even de grote import buiten beschouwing die de rekken van de supermarkt of van de kleine groentewinkel doet uitpuilen van de meest exotische producten. Op elk moment van het jaar want de bewaring van inheems fruit heeft de voorbije decennia reuzensprongen gemaakt, terwijl de wereldwijde aanvoer de invloed van de seizoenen op dit vlak al lang heeft uitgewist.

Het nationale fruitverhaal heeft het natuurlijk niet alleen over appelen en peren, al hebben de lokale producenten in dit segment een serieuze reputatie verworven. Ook het telen van talloze variëteiten van kersen en pruimen is een oude traditie. En op sommige plaatsen worden druiven en perziken een lokale trots die internationaal erkenning krijgt. Brabant is van oudsher, dankzij een rijke en gevarieerde bodem, een belangrijke fruitproducent. Alle hier vernoemde fruitsoorten gedijen er, evenals aardbeien, bessen en andere...

De lokale keuken is hier vanzelfsprekend door getekend. Want dan mag de modale bewoner van dit land niet meteen een grote gebruiker zijn van vers fruit, hij valt haast onmiddellijk voor de lekkere bereidingen die hierop steunen. En dat gamma is nog behoorlijk uitgebreid dankzij de kweek van meer exotische vruchten die nu ook hier, via het agrarisch-technisch vernuft, mogelijk is gebleken. Maar laten wij daarbij toch niet de bekende Engelse slogan "an apple a day keeps the doctor away" vergeten...



Eten om
nooit te
vergeten

Rabarber- en abrikozen *confituur*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Dit recept komt nog van mijn grootmoeder. Zij stond er tijdens de oorlogsjaren helemaal alleen voor met zes kinderen, zonder kostwinner. En zij heeft ze er allemaal doorgesleurd dankzij haar ondernemingszin, een koe in de wei en een aantal ijzersterke recepten waaronder erwtensoep, ballekes in tomatensaus en deze overheerlijke confituur. Zelf is zij tachtig geworden en in de hemel nu verantwoordelijk voor de dagelijkse aanlevering van confituur.

Dhr. Herman Put - Leuven

Benodigheden (voor 10 à 11 potjes)

2 kg rabarber, ½ kg natuurlijk gedroogde abrikozen (liefst onbehandeld), 2 ½ kg suiker, sap van halve citroen

Bereiding

De abrikozen een halve dag (of nacht) laten weken in wat water en goed (!) laten uitdruipen in een zeef. In stukjes snijden (in vieren). Rabarberstengels schoonmaken, wassen, drogen met keukenrol en in stukjes snijden zonder te pellen.

Abrikozen, rabarber en suiker mengen en een nacht laten staan.

De potjes en dekseltjes in kokend water wassen en omgekeerd op een zuivere handdoek laten drogen; alles moet volledig proper zijn. Abrikozen, rabarber en suiker in de pot en bij gestadig roeren op een goed vuur laten koken. Als de confituur doorkookt, nog een half uur laten koken. Citroensap het laatst erbij voegen.

Kokend in de potjes doen (met een kannetje) tot aan de rand - zorgen dat de randjes proper zijn - dekseltjes erop en omgekeerd laten afkoelen.

(De beste periode om deze confituur te maken is vanaf de 2de helft van mei tot begin juni)

Rozenbottel *confituur*

Het is een heerlijke bereiding op (geroosterd) brood of bij vlees (wild, kip, varkensgebraad, rund).

Mevr. Maria Nijskens - Steenokkerzeel

Eten om
nooit te
vergeten

Benodigheden

400 gr schoongemaakte rozenbottel, 1/3 glas azijn, 350 gr suiker

Bereiding

De schoongemaakte rozenbottel onder water zetten en koken tot zij gaar is (ongeveer 10 tot 20 min). Voeg dan de azijn toe en de suiker. Het geheel laten koken en eventueel water bijvullen als het mengsel te dik wordt.

Vlierbessen *siroop*

Heerlijk in schuimwijn maar ook in sorbet!

Mevr. Maria Nijskens - Steenokkerzeel

Benodigheden

25 vlierbesbloemen, 100 gr wijnsteenzuur, 4 citroenen, 1 ½ kg suiker, 1 ½ l water

Bereiding

Bloemen wassen (zonder afstrippen) en in emmer doen, samen met citroenschijfjes en de andere ingrediënten.

Dikwijls roeren en na 48 uur filteren.

Opgelegde *krieken*

Je kan deze serveren met warme of koude gehaktballen of vleesbrood, samen met frietjes. Zij zijn ook te gebruiken als smaakmakers of versiering op koude schotels of in een aparte kom bij koud buffet.

Mevr. Lucienne Doms-Denayer - Grimbergen

Benodigheden

1 tot 3 kg krieken, azijn, kristalsuiker

Bereiding

De krieken ontpitten en 24 uur in azijn laten trekken. De azijn afgieten en de krieken even laten uitlekken. Wegen en evenveel kristalsuiker afwegen. In een grote pot (inox, geen aluminium of plastic): afwisselend een laag suiker en een laag krieken totdat alle krieken op zijn. Eindigen met een laag suiker.

De pot overdekken met deksel of doek en op een koude plaats zetten. Gedurende 8 tot 14 dagen (afhankelijk van de hoeveelheid) dagelijks omroeren tot alle suiker opgelost en sap geworden is. Dan het geheel overgieten in (grote) glazen bokalen en afdekken met deksel of zilverpapier.

Rode bessensap / *Zeebessensap*

Is bijzonder lekker op pudding, ijscrème... Kan in water opgelost en als drank gebruikt worden (hoeveelheid naar eigen smaak).

Mevr. Maria Nijskens - Steenokkerzeel

Benodigheden (1 emmer)

2 kg bessen, 2 l water, 60 gr wijnsteenzuur, suiker

Bereiding

De bessen stuk knippen met de handen. Water en wijnsteenzuur toevoegen en 12 uur laten rusten op een koele plaats onder een doek. Vervolgens geheel door een doek doen en per 600 gr sap 500 gr suiker toevoegen. De suiker koel laten smelten en af en toe eens roeren (2 à 3 maal per dag). Als de suiker gesmolten is in flessen doen met een stop erop.

*Eten om
nooit te
vergeten*

Zonder blikken of blozen

Als in de eerste helft van de negentiende eeuw in Frankrijk of in Engeland (beide eisen de pioniersrol op) het principe van "inmaken" en "inblikken" ontwikkeld wordt, betekent dat vanzelfsprekend een grote vooruitgang in de bewaring van o.m. groenten en fruit. Dat pas een halve eeuw later de blikopener het levenslicht ziet, is allicht een detail...

Maar deze geschiedenis mag ons het eeuwenoude vernuft van de huismoeder niet doen vergeten. Want zij past al eeuwenlang een techniek toe die vruchtenbewaring mogelijk maakt over de seizoenen heen. Een centrale rol wordt hierin vaak gespeeld door warmte en altijd door suiker. Gaandeweg is men er inderdaad achter gekomen dat deze zoetmaker bij uitstek eigenlijk een dubbele werking heeft. Maak je immers een dunne oplossing van suiker, dan blijkt deze de ideale kweekplaats voor de micro-organismen die voedingswaren binnen de kortste keren naar de bliksem helpen. Als echter het natuurlijke suikergehalte van vruchten aangevuld wordt met een grote hoeveelheid suiker, gebeurt net het omgekeerde. Bacteriën krijgen dan geen kans om zich te ontwikkelen. Een sterke suikerconcentratie heeft namelijk een uitdrogend effect, vergelijkbaar met de werking van zout, dat eveneens van oudsher aangewend wordt om voedingsmiddelen te bewaren.

Vandaar dan ook dat (vaak nog altijd) moeder de vrouw in het oogstseizoen aan de slag gaat om confituur, gelei of aanverwante te maken. En dan mogen de voorbije decennia wel nieuwe combinaties ontstaan zijn, dankzij een nieuw assortiment van hulpstoffen, er blijken niettemin zekerheden in dit leven. Naast de "enkelvoudige" bereidingen (op basis van één vrucht) zijn er ook van generatie op generatie overgeleverde combinaties. Rabarber- en abrikozenconfituur is er zo eentje die je in zowat alle "klassieke" kookboeken terugvindt.

Sommigen blijven zweren bij huisgemaakte confituren en aanverwante, anderen ontdekken die opnieuw, ondanks relatief heel goedkope industriële producten. En dat heeft blijkbaar te maken met de onovertroffen smaak van de eigen bereidingen. Zoals Tante Lea het al in 1951 treffend stelt: "Hun uitgesproken smaak en het bijzondere aroma van elke confituur zijn veel aangeneramer dan de industriële producten, welke men een te uniforme smaak verwijt". Zo hoor je het ook eens van een ander...



Vlees en vis

Wij zijn, tot op heden in elk geval, een volk van vleeseters en in veel mindere mate van visverbruikers. Vlees staat lange tijd voor kracht en energie, broodnodig voor het zware werk dat velen van onze voorouders lange tijd moeten leveren. Buiten het kerkelijke vrijdagse verbod op vlees, komt deze krachtbrenger dan ook geheid dagelijks op tafel, eenmaal het budget dat toelaat. Vis blijft lang voorbehouden voor deze "vastendag", beperkt zich dan nog tot enkele soorten (bijv. haring, stokvis) en zal zich slechts moeizaam doorzetten tot op de dis van Jan modaal. In de hogere kringen evenwel krijgen in eerste instantie zoetwatervis en nadien de collega's uit de zee een stuk eerder waardering. Het blijft overigens opvallend dat de kennismaking met vis en aanverwante vaak gebeurt via de feesttafel!

Recepten | columns

[Kippenbloed op Londerzeelse wijze](#)

Kiekenfretters en kiekenfokkers

[Konijn op Vlaams-Brabantse wijze](#)

De weelde van het Vlaams(-Brabants) konijn

[Stoofvlees van Willem](#)

Vogelnestjes

Vlees: de grote sterkhouder

[Rog in het zuur](#)

Vismousse

Gegeerde waterbewoners?



Kippenbloed *op Londerzeelse wijze*

*Eten om
nooit te
vergeten*

In de streek van en rond Londerzeel waren er tot begin jaren '60 nogal wat poeliers waar menige huismoeder wekelijks met een emmer haar portie bloed ging ophalen voor het gezin. In de herbergen was het heel gewoon om met de mannen van het spaarkaske of de vogelpik een souper van kiekenbloed te organiseren.

De poeliers brachten 's morgens heel vroeg op hun hondenkarren de kiekens naar Brussel voor de Kiekefretters.

Dhr. Jef Beuckelaers - Londerzeel

Benodigheden

500 gr kippenbloed, 5 sjalotten, 1 flinke afgestreken lepel vet of liezenvet, 1 oxoblokje, peper en zout

Bereiding

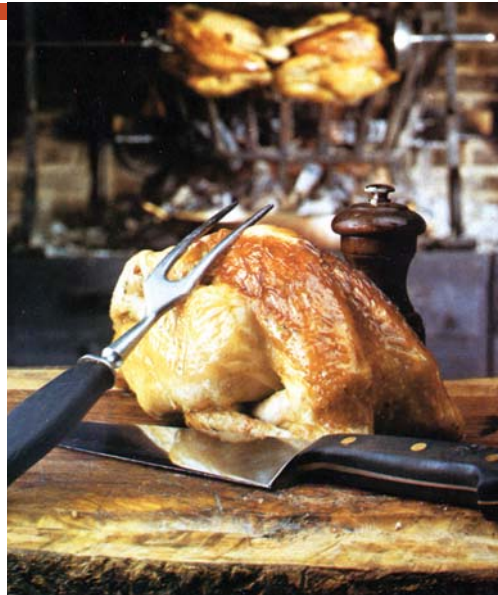
Snipper de sjalotten goed fijn. Smelt het vet in een braadpan op een matig vuur en doe de sjalotten erin. Nog vóór de sjalotten gaan blinken, wordt het bloed toegevoegd (het waterachtige vocht dat op het bloed staat niet in de pan doen!). Het vooraf geplette oxoblokje erover strooien en kruiden met peper en zout. Het bloed verdelen en roeren met een houten lepel. Als het gerecht het uitzicht krijgt van gebakken lever is het klaar (na 2 tot 3 min).

Schep op een bord en geef er boerenbrood bij. Als drank wordt streekbier geschonken. Het schijnt dat een Moortgat van Steenhuffel de favoriet was in de jaren '50...



Kiekenfretters en kiekenfokkers

Lange tijd is kip op tafel voorbehouden voor de rijke klassen. Van een grootschalige productie is dan ook geen sprake. Die komt er pas tegen het einde van de negentiende eeuw. Heel bescheiden dan nog, want slechts schoorvoetend komt de belangstelling voor kip als vleesleverancier op gang. Tot dan toe en ook nog een stuk daarna wordt pluimvee inder-



daad vooral gewaardeerd als voortbrenger van eieren. Vanaf dat moment verzeilt ook het idyllische plaatje van scharrelende hoenders op het erf een beetje naar de achtergrond.

Vooral de Brusselse markt zal hierin een grote rol spelen. De (rijke) inwoners van de hoofdstad bouwen immers naarstig aan hun reputatie van "kiekenfretters". En die beesten komen dan van het omringende platteland, zoals bijvoorbeeld uit Londerzeel waar boeren - zeker na de "agrarische revolutie" - inspelen op die vraag. Zij zorgen voor de aanvoer van bijvoorbeeld "poulets de lait". In het laatste geval krijgen jonge dieren een dieet van melk en zacht voedsel voorgeschoteld, vooraleer zij de pot ingaan, zodat zij de verwende consument met bijzonder zacht vlees verblijden. "Poulets de grain" veronderstellen dan weer een combinatie van graan en karnemelk. Ook bekend zijn de "poulets de Bruxelles", stevige vleeskippen waarvoor o.m. de befaamde "Mechelse Koekoeks" worden gebruikt.

Ook al uit het kippenvoer mag blijken dat het hier nog gaat om een voorzichtige aanzet voor wat later echte agribusiness moet worden, met reusachtige kweekbatterijen. Maar dan zitten wij al een flink stuk na de Tweede Wereldoorlog. Tot dan blijft kip luxueus en duur eten, veelal voorbehouden voor feestelijke gelegenheden. Tenzij je natuurlijk voldoende exemplaren op het eigen erf hebt rondlopen, hoewel dan al vaak gewacht wordt tot hun productieve legperiode voorbij is. En een meerjarige kip is niet altijd een gewaardeerde vleesleverancier...

Pas met de introductie van goedkoop kippenvoer (soja) vanaf het midden van de vorige eeuw zal dit pluimvee helemaal in het bereik van Jan met de pet komen. Eerst nog om diens feesttafel op te vrolijken maar allengs meer als alledaagse kost. Wat voorheen luxueus vlees is, wordt uiterst goedkoop. Het kan verkeren.

Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Konijn *op Vlaams-Brabantse wijze*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Toen op 20 november 2004 de diploma-uitreiking van de cursus voor imker plaatsvond, en dit in het gemeentehuis van Londerzeel, was gedeputeerde Jean-Pol Olbrechts een van de genodigden. Bij die gelegenheid deed hij het recept van "Konijn op Vlaams-Brabantse wijze" cadeau aan burgemeester Jozef De Borger, met de suggestie hem uit te nodigen als het beestje in het college zou klaargemaakt worden. Of dit intussen al gebeurd is, weet ik niet maar wij hebben er alleszins al heel dikwijls lekker van gesmuld.

Dhr. Jef Beuckelaers - Londerzeel

Benodigdheden

1 geslacht konijn (gewicht naar gelang van de appetijt van de disgenoten), 4 grote uien, 2 wortelen, 1 prei, boter, bier van hoge gisting (Palm), 3 laurierblaadjes, 1 grote grove boterham, 1 soeplepel mosterd, 1 soeplepel honing, pezo, 1 blokje groentebouillon

Bereiding

Snijd de groenten in schijfjes en smoor ze samen met de lever, de niertjes en het hart in wat boter. Verdeel het konijn en bak de stukken met boter in een grote kasserol tot ze een korst hebben. Voeg de gesmoorde ingrediënten toe, samen met de laurierblaadjes en het bouillonblokje. Kruiden met pezo maar niet overdrijven! Overgiet alles met bier tot het bijna onderstaat. Besmeer de boterham met 1 soeplepel mosterd, 1 soeplepel honing en voeder hem aan het konijn.

Laat het beestje gaar pruttelen op een zacht vuurtje, liefst achteraan op een Leuvense stoof. Draai het vlees af en toe om met een houten lepel. Als het vlees loskomt, is het etenstijd!

Dien op met prei of savooistomp, begeleid door een zuur bier zoals geuze of kriek uit het Pajottenland.



Eten om
nooit te
vergeten

Konijn op Vlaamsbrabantse wijze

De weelde van het Vlaams(-Brabants) konijn

Kniesoren beschouwen konijn als een bij uitstek Oost-Vlaamse specialiteit. Zonder afbreuk te willen doen aan de inderdaad terecht vermaarde bereidingen van deze viervoeter in het desbetreffende landsdeel, toch even opmerken dat je ook elders te lande meer dan verdienstelijke recepten met dezelfde hoofdfiguur kan vinden.

Merkwaardigerwijze is het smakenpalet wel altijd vergelijkbaar. Want in Vlaanderen wordt konijn haast exclusief zoetzuur klaargemaakt. Zowel voor de zure als voor de zoete kant van de bereiding zijn er evenwel tal van varianten. De

ene houdt het bij azijn om de saus een zuur tintje te geven, de andere zoekt dit bij bepaalde vruchten. Voor het zoete zorgt in het ene geval gewoon wat suiker, in het andere geval zoekt men zijn toevlucht tot honing. Met alle mogelijke andere toevoegingen die een soortgelijk resultaat kunnen bewerkstelligen.

Er is een periode waarin iedereen konijnen kweekt voor eigen gebruik. De dieren stellen geen echt grote eisen inzake voedsel. Vaak volstaan al gewone keukenresten, aangevuld met wat groen. De kunstige mobiele konijnenverblijfplaatsen die het mogelijk maken om "de hele gazon" kort te laten houden, liggen bij velen nog vers in het geheugen. De tochten als jongere om elders in het dorp konijnenvoer te gaan snijden allicht evenzeer. En dan zijn er nog de opkopers die de regio afschuimen op zoek naar de vachten die een zoveelste "bontjas" moeten opleveren.

Konijn komt vaak slechts op tafel ter gelegenheid van kermis of op andere uitzonderlijke dagen. Dat heeft wellicht niets te maken met de beperkte aanvoer (de voortplantingsdrang van het dier is legendarisch!) maar waarschijnlijk eerder met de lange bereidingstijd ervan. De dan nog niet geëmancipeerde moeder de vrouw moet immers rustig de tijd hebben om een geslaagd resultaat op tafel te brengen.

Tot de indrukwekkende feestdis heeft de langoor het nog niet geschopt, behoudens enkele uitzonderingen. Misschien is hij daarvoor te bescheiden en net niet speciaal genoeg. Maar dat hoeft niemand te beletten om van een eigen recept een waar feestmaal te maken.



Eten om
nooit te
vergeten

Stoofvlees *van Willem*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Op zondag maak ik zelden het avondeten klaar. Dan is Willem van "corvee". Een van zijn favoriete recepten is stoofvlees met friet. Terwijl hij staat te koken drinkt hij vaak een Duvelke. Nonkel Henk die dan meestal "toevallig" langskomt, pikt er dan ook graag eentje mee. Ondertussen mijmeren ze over zuiderse vakantiebestemmingen.

Mevr. Ann Bartholomees - Overijse

Benodigdheden

1 kg mager rundstoofvlees, 1 nootje bakboter, 4 uien, peper, zout, laurier, 1 l donker tafelbier, rode confituur, mosterd, bruine suiker, maïzena

Bereiding

Bak het stoofvlees aan met een nootje boter in een grote kookpot. Kruiden met peper en zout. De gesneden ui en 2 eetlepels azijn aan het vlees toevoegen en verder laten aanstoven.

De grote fles tafelbier toevoegen. Verder op smaak brengen met laurierblad, confituur en mosterd. Op een langzaam vuurtje laten garen. Op het laatst nog wat op smaak brengen met bruine suiker en de saus indikken met maïzena. Opdienen met (veel) frietjes en een frisse pint.

streek
tip

Stoverijen smaken altijd een beetje beter met een typisch streekbiertje erbij. Elke stad kende wel zijn eigen brouwerij, waarbij de mensen zwoerden bij het recept gebonden aan hun bier. Ga voor een streekbier uit je eigen streek eens langs bij een streekhoekje uit je buurt: www.streekproductenvlaamsbrabant.be/streekhoekje

Vogel *nestjes*

Mijn grootmoeder, geboren in 1890, werkte in de jaren 1920-1930 als kokkin in Frankrijk en kon dus heerlijk koken. Toen ik klein was (jaren '60) was het nog traditie dat de zondagse maaltijd veel aandacht kreeg. Thuis stond vaak een heerlijk rosbiefgebraad op het menu. Gebakken in de oven, was dat lekker krokant van buiten en mals en roze binnenin, zwemmend in een vleesjus. Ondanks het grote gezin was er altijd (bewust) over voor maandag. Dan was er wasdag (zonder automaat) en minder tijd om uitgebreid te koken. Dan waren er "vogelnestjes", een stevige wortelpuree met blokjes rosbief in die overheerlijke vleesjus.

Mevr. Lydie Hulpiau - Wolvertem

Benodigheden

Aardappelen (in functie van het aantal eters), verse wortelen, flinke klont boter, nootmuskaat, peper, zout, eierdooiers, melk, stuk rosbief (dik te versnijden), vleesjus van de rosbief

Bereiding

Aardappelen en wortelen samen garen. Met melk, peper, zout, boter, eierdooier en snuifje muskaatnoot afwerken tot puree. De rosbief in dobbelsteentjes (1 ½ cm) versnijden en opwarmen in de vleesjus. Een flinke portie puree schikken in het midden van het bord, nestjes maken met een vork en daarin de vleesblokjes samen met de jus.

*Eten om
nooit te
vergeten*

Vlees: de grote sterkhouder

Al eeuwenlang wordt vlees beschouwd als krachtbrenger bij uitstek. Dat wil evenwel niet zeggen dat iedereen er evenveel van kan eten, want tot voor een eeuw is het grote vleesverbruik voorbehouden aan eerder welstellende burgers. Met dien verstande dat er lange tijd ook een verschil is tussen stad en platteland.

Niet eens zo lang geleden moet het gewone volk het dus voornamelijk stellen met plantaardig voedsel. Met de toenemende industrialisering tegen het einde



van de negentiende eeuw wordt echter het gezinsbudget groter en kan er regelmatig een stukje vlees van af. En zo klimt het gemiddelde vleesverbruik per hoofd van de bevolking tot ongeveer 35 kilogram per jaar. Wat bepaald niet betekent dat de gemiddelde arbeider elke dag een biefstukje op zijn bord vindt. Hij moet het immers in vele gevallen stellen met een stukje diepgevroren spek, ingevoerd uit Amerika, dat er na ontdooiing niet echt smakelijk uitziet en het meestal ook niet is... Eenmaal dat de ontberingen van de Eerste Wereldoorlog achter de rug zijn, krijgt vlees een nog belangrijker plaats in het eetpatroon. Opvallend daarbij is wel dat vooral varkensvlees een stevige duw in de rug krijgt. De huisslacht op het platteland is trouwens al veel langer een "feest", waar lang bij voorbaat hunkerend naar uitgekeken wordt en die zal dat ook nog enkele decennia blijven. Er is natuurlijk wel een kwalitatief verschil tussen rijken en minder gegoeden. Zo verkiest de welstellende burgerij meer en meer verfijnde vleeswaren en zelfs het vegetarisme kent een zekere doorbraak.

Pas nadat de schaarste van de Tweede Wereldoorlog en de Wederopbouw vergeten zijn, klimt het vleesverbruik geleidelijk aan naar de piek die wij nu kennen (om en bij de 90 kg per hoofd van de bevolking). De consument wordt alsmaar kieskeuriger (gemaakt) en wil dus niet meer zomaar een "stuk vlees", dat bovendien zijn haast magische reputatie van sterkmaker gedeeltelijk moet inleveren. De vaak zittende werknemer hoeft ook niet meer de fysieke prestaties van zijn voorouders te leveren en cholesterolvrees en lijnzucht spreken een aardig woordje mee. Vergeten wij evenmin de dierenrechtenorganisaties en vegetarische bewegingen die sterker zijn dan ooit tevoren. Zodat sommigen wel eens opmerken dat vlees alsmaar minder op vlees lijkt.

Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Rog *in het zuur*

Dit is rog zoals de visboer bij had die vroeger bij ons langskwam op vrijdag.

Mevr. Lea De Wit - Zemst

Benodigheden

4 rogvleugels, 2 l water, 1 l azijn, 1 onbespoten citroen, laurier, tijm, zout, peper, een 10-tal kappertjes

Bereiding

Het water en de azijn koken, op het kookpunt de rog er in leggen met de ongekilde en in ringen gesneden citroen. Zout, peper, tijm, laurier bijvoegen. Dit alles nog 5 min laten koken, van het vuur nemen en een 10-tal kappertjes bijvoegen. Na ½ uur de vis uit het kookvocht nemen en opdienen.

Ik vind hem het lekkerst als hij tot de dag nadien in het kookvocht blijft liggen.

Eten om
nooit te
vergeten



Eten om
nooit te
vergeten

Rog in het zuur

Vis *mousse*

Als bijlage het recept van een schitterende vismousse: puur natuur zonder te veel mayonaise. Zo vind je hem alleen bij ons thuis!

Eten om
nooit te
vergeten

Dhr. Hans Bekaert - Tienen

Benodigheden

375 gr zalmmoten (uit diepvries), 375 gr gerookte forel (uit koelvak), 200 gr mayonaise, 200 gr (klein brikje) room, ¼ theelepel cayennepeper, 2 theelepels citroensap, 6 blaadjes gelatine (=10 gr), ongeveer 2 dl visbouillon, peterselie

Bereiding

Doe de 6 gelatineblaadjes in een kom met koud water tot ze helemaal slap zijn (ong. 10 min). Doe de zalmmoten uit de diepvries in een glazen schaal, kruid met peper en zout en enkele druppels citroensap. Zet de schaal in de microgolfoven en gaar de vis (ong. 3 min per moot). Laat afkoelen en vang het vrijgekomen vocht op in een kookpannetje. Voeg hieraan nog extra visbouillon toe, zodat je in totaal 12 dl vocht hebt. Laat dit heel warm worden (tegen kookpunt) en neem pannetje van het vuur. Los de gelatineblaadjes stuk voor stuk op in het hete mengsel. Laat afkoelen tot lauw.

Klop de room stijf. Plet de afgekoelde zalm en gerookte forel fijn met een vork. In een bokaal doe je de geplette zalm met enkele lepels room en enkele lepels mayonaise. In een andere bokaal voeg je aan de geplette forel ook enkele lepels room en mayonaise toe. Mix de vismengsels fijn en voeg aan elke bokaal 1 dl van het lauw geworden gelatinemengsel toe. Voeg ook de room en mayonaise verder toe, gelijk over de twee bokalen. Je moet een mooi mengsel krijgen dat niet te plat is en daarvoor is misschien niet alle room of mayonaise nodig. Voeg ook peper en citroen toe naar smaak. Goed mengen.

Leg in een langwerpige diepvriesdoosje een blaadje huishoudfolie. Leg een laag forelmousse op de bodem en strijk vlak met een vork. Bedek met een dun laagje peterselie. Doe daarop een laag zalm-mousse en strijk mooi vlak. Sluit doosje af en laat 1 dag in de koelkast opstijven.

Voor het serveren, snijd in kleine plakjes. Als voorgerecht of op toast als aperitiefhapje.



Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Vismousse

Gegeerde waterbewoners?

Beweren dat Vlamingen grote viseters zijn, is enigszins overdreven. Er is de voorbije jaren wel van een zekere inhaalbeweging sprake maar de hoge cijfers van het gemiddelde vleesverbruik wijzen toch in een andere richting. Zodat de merkbare teloor-



gang van de lokale vissersvloot alvast gedeeltelijk verklaarbaar is. Het aandeel van de zoetwaterbewoners in de totale visconsumptie is ook zeer bescheiden. Vanzelfsprekend wordt in de Vlaamse beken en rivieren haast geen vis meer gevangen voor consumptie, zoals dat een eeuw geleden bijvoorbeeld nog het geval is. Wat dan weer tot het uitsterven leidt van enkele bijzonder gesmaakte lokale specialiteiten die nu nog hoogstens van horen zeggen bekend zijn. Een dichtbevolkt en geïndustrialiseerd land zorgt haast onvermijdelijk voor vervuiling die dan weer nefast is voor het visbestand. Niet nieuw overigens want de Gentse kok en culinaire schrijver Cauderlier (1812-1887) maakt hiervan al melding en merkt droogjes op dat de gerenommeerde Gentse "Waterzooi" niet meer in originele vorm (d.w.z. met zoetwatervis) te bereiden valt. Zodat wij het nu met gekweekte exemplaren moeten stellen. Lange tijd blijft ook zeevis een slechts zeldzame bezoeker van de gemiddelde dagelijkse Vlaamse dis. Er zijn natuurlijk een aantal haringvarianten en de vaak beruchte stokvis die op de vleesloze vrijdag voor vleesvervanging moeten zorgen. Maar je kan moeilijk beweren dat de jongeren van toen over het algemeen hier met liefde aan terugdenken. Voor sommigen is het blijkbaar eerder een jeugdtrauma!

Toch heeft het visverhaal de voorbije decennia aan roem gewonnen. En dat gebeurt voor een stuk dankzij de feesttafel, waarop waterbewoners in eerste instantie in voorgerechten beginnen te verschijnen. Temeer omdat in dezelfde periode de zorg voor een meer evenwichtige keuken aan belang wint. Koppel hieraan de enorm verbeterde vervoers- en bewaaromstandigheden, de impact van de buitenlandse (vis)gastronomie en een immens breed aanbod en de situatie van nu valt al heel wat makkelijker te verklaren. Het verbruik van schelpdieren kent een gelijkaardige ontwikkeling.

Met ook het gevolg dat je in de loop van de recente geschiedenis een aantal merkwaardige evoluties kan optekenen. Het meest merkwaardige voorbeeld levert allicht de oester. Eens goedkoop volksvoedsel is deze schelpbewoner nu een gesmaakte dure delicatessen. Maar de parels blijven wel even zeldzaam!

Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Combinatiegerechten

De evolutie van de kookkunst heeft natuurlijk alles te maken met de ontwikkeling van de technische mogelijkheden in de keuken. De verveelvoudiging van de warmtebronnen en de beheersbaarheid daarvan bepalen vanzelfsprekend eeuwenlang wat de mens eet. Niet eens zo lang geleden moeten de meeste "keukenprinsessen" (want de vrouw neemt meestal die taak op zich) het stellen met slechts één warmtebron. Het hoeft dan ook niet echt te verwonderen dat eenspangerechten tot de klassiekers van onze gastronomie behoren en trouwens regelmatig op een herlevende populariteit mogen rekenen. En daarvoor moet je echt geen nostalgische geest zijn, want er zitten heerlijke pareltjes bij de desbetreffende recepten. Ook wat de namen betreft, overigens!

Maar meestal eet de gemiddelde Vlaming nu wel een combinatie van afzonderlijk klaargemaakte gerechten, een combinatie veelal van aardappelen, vlees en groenten. Met diverse variaties natuurlijk, hoewel je daarin ook echte traditionals kan onderkennen.

Recepten | columns

Bloemkolen met worsten - Eekhoortjesbrood

Van niet-alledaags naar doordeweeks

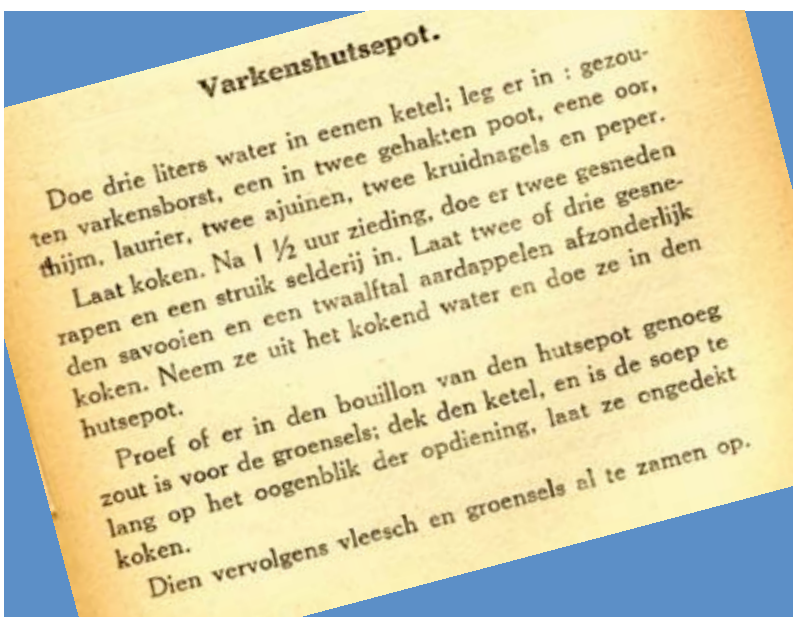
Hutsepot - Nonnekenshutsepot

Hutsepot op grootmoeders wijze

Comfort en nostalgie

Jesseren kermis

Op zoek naar de ware



Bloemkool *met worsten*



Dit moet zowat een plaatselijke combinatie zijn want zelfs de echtgenote van onze slager, afkomstig uit Limburg, had er nooit van gehoord voor ze hier kwam wonen. Tegen de bloemkolentijd verkopen ze in elk geval nog jaarlijks een veelvoud aan worst.

Er bestaat in verband met dit gerecht een vertelling over kardinaal Van Roey, zetelend te Mechelen maar afkomstig uit de Kempen:

Op een dag rijdt hij met zijn koetsier naar zijn geboortedorp Vorselaar. De koetsier heeft al een hele tijd naar de bloemkoolvelden gekeken en, om een gesprek aan te knopen, zegt hij: "Monseigneur, bloemkolen dat is toch lekker, hè". De kardinaal kijkt rond maar zegt niets en de koetsier doet er dan ook maar verder het zwijgen toe. Totdat ze in Vorselaar aankomen en de kardinaal verzucht: "Jaaa, met worsten"...

Dhr. Willy Van Hoof - Sint-Katelijne-Waver

Benodigheden

Bloemkool, worsten naar keuze, aardappelen

Bereiding

Volgens eigen recept.

Eekhoorntjes *brood*

Een voorgerecht...

Een bewoonster van het Geriatisch Centrum Damiaan - Tremelo

Benodigheden

2 witte boterhammen, vol-au-vent, 1 ei, peterselie

Bereiding

Rooster de boterhammen in een broodrooster. Leg een boterham op een bord en beleg hem met de verwarmde vol-au-vent. Leg hierop een andere boterham. Bak een ei en leg op de bovenste boterham. Bestrooi met peterselie als afwerking.

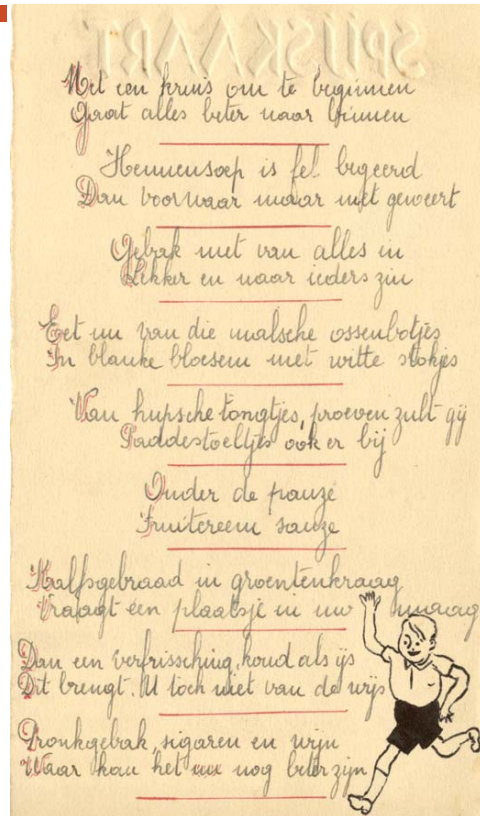
Van niet-alledaags tot doordeweeks

Bloemkool wordt niet zelden de "prinses onder de koolsoorten" genoemd. Dat heeft dan te maken met haar fijne smaak en lichte verteerbaarheid die haar een aparte plaats bezorgen onder de collega's. De groente wordt lange tijd ook niet zomaar beschouwd als een echte feestgroente in Vlaanderen die alleen ter gelegenheid van de belangrijkste gebeurtenissen de dis siert. Want bloemkool kan niet overal geteeld worden en aangezien de eigen teelt heel lang de feestmaaltijd bepaalt...

Eigenlijk is deze kool afkomstig uit Syrië maar zij bereikt West-Europa pas na vele omwegen. Tijdens de Middeleeuwen brengen de Moren, die achteraf gezien onze eetcultuur sterk beïnvloed hebben, de groente mee naar Noord-Afrika. Dan maakt zij de oversteek naar Spanje en belandt zij in onze streken.

Bloemkool is een typische zomergroente maar de echte connaisseurs houden het bij de van begin mei tot half juni aangevoerde exemplaren, want dan is de groente op haar best. De productieregio's bij uitstek zijn het Mechelse (Sint-Katelijne-Waver) en de streek rond Roeselare. Zowel koude als warme bereidingen zijn gesmaakte klassiekers in de Vlaamse keuken.

Een beetje vergelijkbaar met bloemkool doet ook de champignon via de feestdis zijn intrede in de dagelijkse keuken. Tenminste ook wat bepaalde regio's aangaat. Er bestaan heel lang nogal wat vooroordelen ten aanzien van paddestoelen. Velen beschouwen alle champignons gewoon als vergift en het eventuele gebruik ervan in de keuken bezorgt menigeen nachtmerries. Onbekend is onbeminde en dus moet de traditionele "vidé" (in al zijn vormen) het op bepaalde plaatsen lang stellen met een vulling zonder champignons. Pas met de verspreiding van de gekweekte variant (eerst in een natuurlijke omgeving, zoals mergelgroeven, later in gebouwde kwekerijen) krijgt de champignon culinair bestaansrecht. En durft de modale consument ook minder bekende variëteiten gebruiken. Gekocht in de winkel, natuurlijk, want avontuurlijke zoekers in de natuur zijn er niet echt veel...



Eten om
nooit te
vergeten

Hutsepot

Dit recept is bij ons in huis gekomen na de oorlog. Het werd meegebracht van elders. In Frankrijk leerde men nieuwe eetgewoonten kennen, bijvoorbeeld stoofvles met bonen. Moeder kwam, nadat zij gevlucht was in de Eerste Wereldoorlog, thuis met nieuw eten: "hutsepot". Wij hebben het doorgegeven aan onze kinderen maar die moeten het niet hebben.

Ik heb "hutsepot" leren kennen in de jaren 1930-1940 toen ik daar diende in een gezin.

Twee bewoonsters van het Geriatriesch Centrum Damiaan - Tremelo

Benodigheden

Boter, 1 prei, 1 selderie, 1 savooikool, 2 grote wortelen, 4 rapen, 2 grote aardappelen, 500 gr vlees (varken of rund maar het beste is lam), zout, peper, laurier, bouillonblokje, spek (eventueel)

Bereiding

Stoof het vlees in een kookpot met wat boter (zoals stoofvles). Snijd de groenten in grote stukken, doe bij het vlees en kruid met zout, peper, een blokje bouillon en een blaadje laurier. Laat sudderen op de stoof met het deksel op de pot. Een hele voormiddag mag en je moet proeven of alles gaar is. Als je het opeet, is het nog lekkerder met een beetje mosterd.

Nonnekens hutsepot

Dit recept werd door de begijnen van het Begijnhof van Diest bereid.

Dhr. Willy Segers - Diest

Benodigheden

3 uien, ½ kg wortelen, 2 aardappelen per persoon, 1 worst per persoon, 1 kop melk, 1 pakje gemalen kaas, boter

Bereiding

Snijd de ui in ringen en de wortelen in blokjes van 1 cm, voeg peper en zout toe en stoof aan. Laat de aardappelen beetgaar worden en snijd ze in schijfjes. Bak de worsten.

Neem een vuurvaste schotel en beboter die. Leg op de bodem een mengsel van ui en wortelen, hierop een laag aardappelen, dan de worsten, weer een laag groenten en uiteindelijk de resterende aardappelen. Overgiet met melk en strooi de gemalen kaas erover. Leg er een klein klontje boter op om een mooie bruine korst te verkrijgen (enkele minuten op 200°).

Eten om
nooit te
vergeten



Eten om
nooit te
vergeten

Nonnekenshutsepot

Hutsepot *op grootmoeders wijze*

Van Tante Rosa...

Mevr. Rosa Dessen - Lot

Eten om
nooit te
vergeten

Benodigheden

750 gr braadworst, vetstof, zout, peper, nootmuskaat, 4 grote aardappelen in blokjes gesneden, fijn gesneden: 2 uien, 3 à 4 wortelen, ¼ knolselder, ¼ witte of groene kool, 2 raapjes, 2 preien (enkel het witte gedeelte)

Bereiding

Doe in een ruime en diepe kookpot wat vetstof en bak er de worsten in. Leg deze apart op een bordje.

Voeg nog wat vetstof bij en bak de fijngesneden uien tot ze lichtbruin zijn. Voeg al de fijngesneden groenten toe, kruid met peper, zout, nootmuskaat. Laat 10 à 15 min bakken.

Goed mengen en zo nodig beetje water bijvoegen. Strooi vervolgens de blokjes aardappel boven op de groenten. Voeg water toe totdat de groenten net ondergedompeld zijn.

Bij het koken zakt het geheel zodat ook de aardappelen zacht worden.

Nu wordt alles met de stamper verkleind en gemengd.

Leg de gebakken worsten bovenop en laat nog even doortrekken zodat de verschillende smaken zich mengen.

Zet bij het opdienen de mosterdpot op tafel.

Heb je een restje over? 's Anderendaags smaakt de hutsepot nog beter!



Comfort en nostalgie

"Elke streek in Vlaanderen heeft zijn eigen hutsepot, maar waar je ook komt of je voeten onder tafel steekt, je krijgt iets waar je duim en vingers bij aflikt." Zo omschrijft Louis Paul Boon een gerecht dat gerust "nationaal" mag genoemd worden, tenminste als je al die varianten onder dezelfde categorie klasseert.

Nochtans kennen ook de buitenlandse keukens soortgelijke gerechten en die gaan evenzeer terug tot in de nevelen van de kookkunst. En eigenlijk kan je dat moeilijk

een verrassing noemen want dergelijke eenpansgerechten, zoals die nu zo modieus genoemd worden, illustreren prachtig een stuk van de technische evolutie van ons koken. Centraal in dit verhaal staat immers de warmtebron die gebruikt wordt. Oorspronkelijk is dat een open vuur, geleidelijk aan "gedomesticeerd" tot een open haard. Deze dient zowel voor de verwarming als voor de culinaire activiteiten. Komt daarbij dat de mensen van toen nog niet de tijd hebben om aan het koken dezelfde aandacht te schenken als sommigen van ons nu doen. De beroepsverplichtingen dwingen hen immers groenten, aardappelen en (indien voorhanden) vlees in een pot langzaam en onbewaakt te laten gaar pruttelen.

Professionele voedselbereiders schakelen in de negentiende eeuw geleidelijk aan over naar een kookfornuis dat specifiek voor die functie aangewend wordt. Bij anderen, vooral op het platteland, duurt dat een stuk langer. Vaak heb je ook eerst nog warmtebronnen met een dubbele functie, zoals de vermaarde Leuvense stoof. Die laat ook al toe meerdere gerechten simultaan klaar te maken, gewoon door potten en pannen ofwel in het centrum te plaatsen, ofwel naar de rand te verschuiven. Stap voor stap komt er wel een functionele scheiding tussen verwarmen en koken en moeten de eenpansgerechten plaatsmaken voor aparte bereidingen die pas op het bord met elkaar in contact komen. Maar dat is ook een product van de sociale evolutie die werkenden meer tijd geeft om ook culinair te verfijnen. En vergeten wij in dat verband evenmin dat in de loop van de twintigste eeuw de traditionele energiebronnen (hout en steenkool) het gezelschap krijgen van andere, zoals gas en elektriciteit. Tot spijt allicht van enkele nostalgische zielen!



Eten om
nooit te
vergeten

Jesseren *kermis*

Een recept dat ik graag at als kind en waar nog een oud verhaaltje aan vast hangt. Mijn vader was van Tongeren afkomstig en vertelde geregeld over kermis in Jesseren, een klein dorp in de buurt van de stad. Dan werd er een fijn middagmaal geserveerd, iets dat wij als kinderen ook vaak kregen van onze moeder. Wij hebben dat altijd graag gegeten. Vergeet ook niet dat mensen in die tijd veel vlugger tevreden waren dan nu... Zo'n maaltijd is gauw gereed en de moeite waard, vind je niet? Bij mij komt het water in elk geval nog in de mond!

Mevr. Maria Denis - Leuven

Benodigheden

1 of 2 grote schenkels, 2 bouillonblokjes, zout, rijst, aardappelen, appelspijs, rozijnen, krenten

Bereiding

Voor een heerlijke bouillonsoep 1 of 2 grote schenkels in een grote ketel water aan de kook brengen en vervolgens met 2 bouillonblokjes op een zacht vuurtje verder laten sudderen. Een beetje zout en een overeenstemmende hoeveelheid rijst worden bijgevoegd. Als zij gaar is (en het schenkelvlees mals), komt de fijne soep op tafel en kan er al lekker gesmuld worden.

Vervolgens komen er gewone gekookte aardappelen op het bord, die mogen geplet worden met een vork (vroeger mocht dat niet omdat het onbeleefd was maar aangezien het maar één keer kermis was...)

Over de geplette aardappelen komt dan het nat van de soep als saus (zonder de rijst) en de uiterst malse schenkel die in stukken gedaan is. Soms gaf onze moeder daarbij appelspijs met rozijntjes of krenten...

Eten om
nooit te
vergeten

Op zoek naar de ware

"De boer bleef recht staan en monkelde.

Menschen allemaal, nog een keer welgekomen, herhaalde hij, en 'k zal vooraf zeggen wat er te smullen valt: soepe met gekapt vleesch in bollekes; steertscheutel met wortels - Brugsche Peetjes - kalfsvleesch met bloemkoolen en schorseneelen; pooten en ooren van 't zwijn met pruimen en rozijntjes; gecrapaudinde aanden met gefruite pataters en 't laatste, kiekens met salâ;



dan nog alle soorten van zoete nonnekeutelkes en een taarte lijk een wagenwiel." Zo beschrijft Edward Vermeulen een kermismaal van omstreeks de vorige eeuwwisseling.

Een menu om U tegen te zeggen, natuurlijk, maar niet echt uitzonderlijk voor het rijke Vlaamse platteland. Want daar wordt, ter gelegenheid van kermis, het allerbeste van de eigen kweek en teelt op de feestdis gebracht. In tegenstelling tot nu is kermis dan nog een uitzonderlijke gebeurtenis waarop (veel) familie uitgenodigd wordt en gastronomisch verwend. Tomatensoep met balletjes, varkensgebraad (een enkele keer rund) met groenten en kroketten, pudding, gevolgd door allerhande taart (en "gâteau") vormen decennialang de ruggengraat van het kermismaal. De genodigden vertrekken (met de fiets) vaak voor de verre reis terug, gewapend met nog een pens. Want voor kermis wordt het varken geslacht en een ruime kring mag dan in de weelde delen. Met bijbehorende trots van de milde schenker. Kermis dus als uitstalraam van de eigen welstand... Het jonge volk kijkt al evenzeer reikhalzend uit naar dit evenement. Want dan is het bal en misschien kom je daar de ware tegen, die soms al wel bekend is. Als het kermis is, mag overigens ietsje meer en de geschiedenis van het kermisbal als huwelijksmarkt wacht nog op bestudering.

Met de toenemende welstand en dito communicatie is een beetje de klad gekomen in de kermisviering. Het traditionele, artisanale vermaak van toen heeft plaats gemaakt voor spectaculair, technologisch vernuft op mensenmaat. Maar denk je dat het een toeval is dat juist nu, temidden van het moderne gedruis, de spiegel tent aan een zoveelste jeugd begonnen is?

Eten om
nooit te
vergeten

Gebak en nagerechten

Als volk van gereputeerde zoetekauwen hebben wij in de loop der tijden een indrukwekkend arsenaal opgebouwd van gebak en nagerechten. "Als het maar zoet is", hoor je wel vaker verzuchten. Maar het daartoe beperken zou de vindingrijkheid van de achtereenvolgende kokkinnen en koks veel onrecht aandoen. Want niet alleen de zoete component speelt een belangrijke rol in de diverse soorten van gebak en nagerechten. Traditiegetrouw immers weerspiegelen zij evenzeer de rijke opbrengst van dit vruchtbare land, zodat graanproducten, zuivel, fruit en aanverwante ook een glansrol vervullen. Deze "gang" bengelt trouwens niet zomaar aan de soep / voorgerecht en hoofdschotel maar vormt een volwaardig onderdeel van een uitgebreide en verzorgde maaltijd. Veel meer dus dan alleen maar "om de gaatjes te vullen"!

Recepten | columns

Gâteau met slagroom

Biscuit

(Minstens) eenmaal per etmaal een eimaal

Gauwgereedjes

Snelle keuken is niet nieuw!

Kastanjekoek - Aardappelkoek

Gastronomische democratisering

Peperkoek

De geschiedenis van een Vlaamse koek

Toeter - Appeltaart van Bomma

Zuinige plantrekkers

Vlaamse appeltaart - Beerselse taart

Kermisvlo

Kermistaarten van "vroeger"

Een zoet volk

Pain d'épices à la mode de Diest
250 grs de farine, 50 grs de beurre fondu, 125 grs de miel, 75 grs de sucre, 3/4 de verre à eau de bière de Diest, légèrement chauffée, 15 grs de bicarbonate de soude.
Mélanger le sucre, le miel, la bière et le bicarbonate, ajouter le beurre fondu et en dernier lieu la farine. Verser dans un moule à plum-cake habillé de papier, mettre au four de moyenne chaleur.
Eviter d'ouvrir le four, surtout au début, la pâte retomberait.
F.R.

Gâteau *met slagroom*

Dit recept is een eerbetoon aan Jozef Wauters, haarkapper van beroep!

Dhr. Alex Wauters - Beersel

Eten om
nooit te
vergeten

Benodigdheden

bakvorm Ø 16 cm: 3 eieren, 90 gr griessuiker, 90 gr bloem
bakvorm Ø 18 cm: 4 eieren, 120 gr griessuiker, 120 gr bloem
bakvorm Ø 20 cm: 5 eieren, 150 gr griessuiker, 150 gr bloem
bakvorm Ø 22 cm: 6 eieren, 180 gr griessuiker, 180 gr bloem
bakvorm Ø 24 cm: 7 eieren, 210 gr griessuiker, 210 gr bloem
bakvorm Ø 26 cm: 8 eieren, 240 gr griessuiker, 240 gr bloem
enkele clementines of mandarijnen, 1 kiwi, ½ l room, 100 gr gries-
suiker, 2 zakjes vanillesuiker (volgens Ø bakvorm)

Bereiding

Eieren en suiker in een kom mengen en kloppen tot je 3 maal zoveel volume hebt. Daarna bloem zorgvuldig bijdoen. Ondertussen zacht roeren met houten lepel van onder naar boven, anders valt het deeg in. Bakvorm voldoende insmeren met boter en er een weinig bloem over strooien, zodat de koek er niet blijft aanplakken. Giet het deeg in bakvorm tot +/- 2 cm van vol. Bakken in voorverwarmde oven: warme luchtoven 25 à 30 minuten op 200°, gewone elektrische oven 25 à 30 minuten op 220°, gasoven 25 à 30 minuten op stand 6,5 - 7. Het deeg niet meer aanraken eens het in de oven staat. Na 25 à 30 minuten met een fijne naald in de koek prikken om te zien of hij voldoende gebakken is. Als er niets meer aan de naald blijft kleven is de koek voldoende gebakken. Neem de bakvorm uit de oven, klem hem tussen 2 grillen en draai hem om. De koek ligt nu ondersteboven. Zo krijg je een mooi effen vlak om te versieren. Uit bakvorm halen en laten afkoelen.

Versieren: Klop de ½ lieter room, 100 gram griessuiker en 2 zakjes vanillesuiker tot stijve slagroom. Snijd de mandarijnen of clementines op een bord in kleine stukjes. Snijd een kiwi in horizontale schijfjes. Snijd vervolgens de koek in drie ongeveer even grote horizontale stukken. Neem het onderste stuk van de koek, eigenlijk het bovenste stuk van de koek want je hebt hem omgedraaid. Besprenkel het met sap van de in stukjes gesneden mandarijnen of clementines aangelengd met een weinig water. Zo vermijd je vanbinnen een te droge koek. Smeer er vervolgens een dunne laag slagroom op. Leg er de kleine stukjes mandarijn of clementine op. Leg nu het middelste deel van de koek erop en opnieuw besprenkelen, insmeren met een dunne laag slagroom en stukjes mandarijn of clementine opleggen. Leg er tot slot het bovenste stuk van de koek op. Smeer nu nog een dun laagje slagroom op en rond de koek. Neem de koek op en gooi met de andere hand chocoladevlokken of korrels tegen de zijkant. Versier bovenop de koek langs de middellijn van boven naar onder met de schijfjes kiwi en leg langs de buitenkant enkele beentjes clementine of mandarijn. Werk mooi af door er met een spuitzak wat slagroom tussen te spuiten.



Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Gâteau met slagroom

Biscuit

Mevr. Johanna Vandenbosch-Philipsen - Beersel

Eten om
nooit te
vergeten

Benodigheden

6 eieren, 200 gr poedersuiker, 200 gr zelfrijzende bloem, water

Bereiding

De eieren goed stijfkloppen met 200 gr poedersuiker (stijfkloppen zoals mayonaise). Zelfrijzende bloem bijziften. Zeer voorzichtig ondermengen. 2 lepels kokend water bijvoegen, gewoon mengen. Oven voorverwarmen op 160°.

In de oven zetten op 190 ° en ongeveer 45 tot 60 min laten bakken.



(Minstens) eenmaal per etmaal een eimaal

Belgen zijn van oudsher gereputeerde eiereneters. En dat hoeft niet alleen licht gekookt of met spek gebakken bij het ontbijt. De Belgische en ook Vlaamse keuken doen immers graag een beroep op dit kippenproduct om gerechten "meer fond" te geven. Zoals in de lokale bakkunst die haast geen bereidingen kent zonder eieren, zij het in volledige vorm, zij het met een apart optreden van eiwit of eigeel.



De eisaga gaat ook al heel wat decennia terug. Want als het aantal kippen vanaf het begin van de twintigste eeuw gestadig begint toe te nemen, heeft dit vaak vooral te maken met de productie van eieren. In dergelijke mate zelfs dat België van importeur voor de Eerste Wereldoorlog, nadien uitgroeit tot een belangrijke exporteur. In het crisisjaar 1929 wordt het absolute maximum bereikt maar de volgende jaren ondervindt ook deze sector de sores van de economische inzinking.

De binnenlandse records moeten echter nog komen. Wel doet onze uitvoer het na de Tweede Wereldoorlog (voorlopig) niet meer zo goed als voorheen. Maar de modale Belg steekt zelfs een tandje bij en wordt in 1953 Europa's grootste eiereneter, met maar liefst 225 stuks per hoofd en per jaar. En wij blijven op Europees niveau het sindsdien goed doen, hoewel wij op wereldvlak afgetekend onze meerderen moeten erkennen in de Noord-Amerikaanse burgers.

Ook de uitvoer komt na de vijftiger jaren weer op kruissnelheid en dit kleine land wordt in 1974 opnieuw 's werelds grootste exporteur.

Intussen heeft zich bovendien een eirevolutie afgespeeld. Waar oorspronkelijk witte eieren de voorkeur van de consument wegdragen, hebben in 1993 meer dan 93% een bruin kleurtje. Eigenlijk een niet meteen verklaarbare evolutie, tenminste als je even buiten beschouwing laat dat sommige koks al in het begin van de twintigste eeuw verklaren dat je met slechts twee bruine eieren dezelfde resultaten bereikt als met drie witte!?

Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Gauw *gereedjes*

Dit is het recept dat ik leerde tijdens mijn allereerste kookles, nu meer dan 40 jaar geleden!

Mevr. Lea De Wit - Zemst

Eten om
nooit te
vergeten

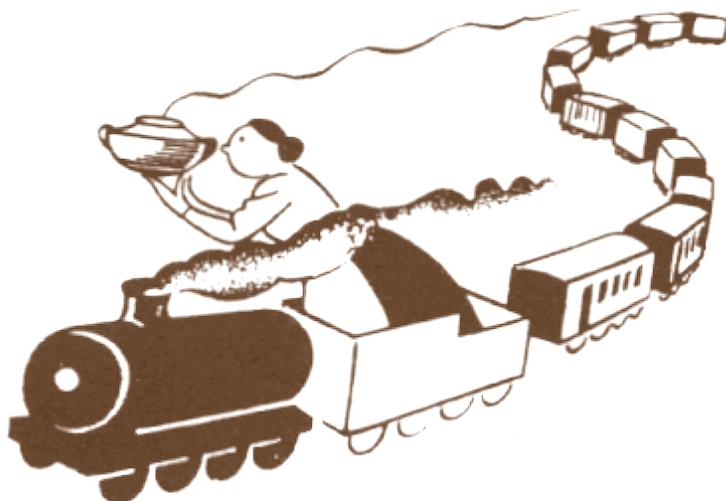
Benodigheden

6 ronde beschuiten, abrikozenconfituur, 2 eiwitten, fondant hagel-
slag, boter

Bereiding

De bovenkant van de beschuiten besmeren met boter, daarna besmeren met abrikozenconfituur. Eiwitten stijfkloppen en bovenop de confituur aanbrengen.

In de oven (enkel onder de grill!) zetten gedurende enkele minuutjes totdat het eiwit een mooi kleurtje heeft gekregen. Vervolgens wat hagelslag opstrooien en opdienen. Eenvoudig maar wel lekker!



Snelle keuken is niet nieuw!

Beweer niet te vlug dat je je zelf hieraan nooit bezondigd hebt want er zijn momenten in het leven dat je opgelucht naar noodoplossingen zoekt om de dagelijkse kookklus in een mum van tijd te klaren!

Troost je, het is een fenomeen dat ook in tempore non suspecto al de kop opsteekt. Er zijn nu eenmaal omstandigheden die dwingend een ander tijdsgebruik opleggen. Zo kan de oudere generatie van vrouwen je vaak heel levendig vertellen hoe omslachtig de wasdag (maandag)

vroeger wel verloopt. Idem dito ten tijde van de grote schoonmaak en dan hebben wij het geeneens over de periodes waarin het werk op het land haast exclusief de aandacht opeist.

De vindingrijkheid van de mens (vrouw) zorgt er in dergelijke omstandigheden voor dat er toch een lekker eetmaal op tafel verschijnt, meteen ook een beloning voor het harde werk. Een hele receptuur rond de "snelle keuken" is daardoor gegroeid, aangevuld met eigen vindingen die het niet tot in het kookboek hebben geschopt maar die vaak minstens even waardevol zijn. Ook de technische evolutie in de voedingsindustrie heeft een belangrijk steentje bijgedragen. Al in de negentiende eeuw verschijnen basisvoedingsmiddelen die snelle gerechten mogelijk maken. Mooie voorbeelden daarvan zijn vleesextracten en maïszetmeel. Maar de kant en klare gerechten krijgen pas helemaal de ruimte met de ontwikkeling van bewaringstechnieken als conserven en vrieskoeling. Zelfs in de ernstige kookboeken van meer dan een eeuw geleden kan je dan volgend recept voor "Schildpadsoep" lezen: "Je laat het blik openen en je verwarmt de soep au bain-marie. Giet in een soepterrine en voeg maderatoe." (Cauderlier, "Het Spaarzame Keukenboek" - jaren 1860). Een halve eeuw later wordt een dergelijke bereiding ook wel als "luie wijvensoep" bestempeld, net als het hele gamma van "pakjessoepen" dat dan al op de markt is. Ondertussen heeft soep in blik het gezelschap gekregen van heel wat groente- en vleeswarenconserven, die je dan (als de blikopener uitgevonden is) zélf kan openen.

Van "luie wijven" is natuurlijk helemaal geen sprake temeer daar de vrouw ook buitenshuis alsmaar vaker aan de slag gaat. De verspreiding van diepvries(gerechten) steekt de snelle keuken nog een handje toe, evenals een snel circuit van "verse bereidingen" dat de huidige distributie aanbiedt. Zodat je, bijvoorbeeld in het weekend, nog eens met heel veel plezier, al je potten en pannen uit de kast haalt...



Eten om
nooit te
vergeten

Kastanje koek

Mevr. Maria Nijskens - Steenokkerzeel

Benodigdheden

750 gr kastanjes, 125 gr boter, 125 gr suiker (bij voorkeur bloemsuiker), 2 pakjes vanillesuiker, 4 stukken chocolade

Bereiding

Kastanjes insnijden, in warm water leggen en 20 min laten koken. Daarna stuk voor stuk uitnemen en schillen/ontvellen. Door "passe vite" (roerzeef) doen (pureren). Mengten met boter (in kleine stukjes), suiker, vanillesuiker. Twee stukken chocolade raspen en door nog warme pasta doen.

In een stronkvorm doen, 4 uur laten rusten in een koele plaats. Ontvormen en egaliseren. Twee stukken chocolade smelten in een weinig water en op "bûche" strijken.

Aardappel koek

Dit recept werd ontdekt in een dagboek voor huishoudelijke uitgaven, opgetekend op datum van 30 september 1939 door mevr. Negdens uit Lot, mijn moeder.

Mevr. Lucienne Doms-Denayer - Grimbergen

Benodigdheden

1 kg aardappelen, 1 ½ tas havermout, ½ tas tarwebloem, zelfrijzende bloem, suiker, 1 ei, boter, 1 tas melk (facultatief)

Bereiding

Aardappelen koken en zeer nat fijn pureren. Havermout bijvoegen, evenals tarwebloem (hierbij liefst zelfrijzende bloem voegen). Zeer goed suikeren en 1 eierdooier en tot sneeuw geklopt eiwit toevoegen. Eventueel melk bijdoen. Alles heel goed omroeren.

Broodterrine insmeren en mengsel erin gieten.

Ongeveer ¾ uur bakken in oven op 180°. Laten afkoelen en op grote schotel omkeren.

In partjes snijden en verdelen. Is zeer voedzaam!

Eten om
nooit te
vergeten

Gastronomische democratisering

Aardappelkoek en kastanje-koek zijn traditionals die je al in kookboeken uit de negentiende eeuw aantreft (bijvoorbeeld in "Betje, de Goedkoope Keukenmeid" uit 1850).

Kookboeken voor de toenmalige burgerij natuurlijk want de "lagere" volksklassen hebben noch de tijd noch de middelen om al die culinaire pareltjes te bereiden. Voorzover ze al kunnen lezen, bovendien.

Maar de Nederlandstalige kookboeken die op dat moment verschijnen, zullen toch bijdragen tot het in stand houden en verspreiden van het toenmalige culinaire erfgoed. Ook de burgerlijke waarden van "zuinigheid" en "degelijkheid" worden daarmee overigens in één adem doorgegeven.

Naar een veel groter publiek daarenboven want als tegen het einde van de negentiende eeuw de kleine burgerij en een deel van de arbeidersklasse er sociaal en financieel op vooruitgaan, richten vermelde kookboeken zich alsmear meer en rechtstreeks op en tot hen. Je ziet deze evolutie heel mooi bij Cauderlier, zij het wel na zijn dood in 1887. De herdrukken die dan verschijnen (tot omstreeks de jaren 1930) houden rekening met het grotere doelpubliek en passen soms receptuur maar nog vaker de bijbehorende "commentaren" aan. Het opduiken van (door de voedingsindustrie) gesponsorde heruitgaven versnelt dat proces nog. Als fabrikant beoog je nu eenmaal een zo groot mogelijk bereik van je publiciteit...

Het aantal kookboeken neemt, met het aanbreken van de twintigste eeuw, alsmear toe. Ook de al vermelde gesponsorde en zelfs door de fabrikant zelf uitgegeven exemplaren. Met soms verzonden personages die nog jaren in de herinnering zullen blijven voortleven. De stevige keukenmeid Popote (van Liebig) is er zo eentje. Ook de grootste culinaire schrijvers zullen tot op heden hun vaardigheden verbinden aan al of niet private sponsors. Dat geldt bijvoorbeeld evenzeer voor het monument Gaston Clément (1879-1973) als voor zijn huidige ietwat meer bescheiden opvolgers.

Maar de basis voor al dat culinaire literaire geweld en zeker voor kookboeken die de alledaagse keuken centraal stellen, vind je nog altijd terug in de negentiende eeuw. De schrijvers van toen hebben dus de basis gelegd voor de democratisering van het culinaire erfgoed sindsdien.



Eten om
nooit te
vergeten

Peper koek

Eten om
nooit te
vergeten

Dit recept kwam in ons bezit toen wij in Rwanda woonden. Onze bezorgde familieleden waren bang dat wij de Afrikaanse keuken niet zouden overleven en dachten met zo'n stevig recept "uit grootmoeders kookboek" dit te kunnen voorkomen. De ingrediënten vinden was niet het grootste probleem maar een peperkoek bakken zonder elektriciteit was wel moeilijker. Wij hebben er in die periode dus geen gebakken (en wij hebben het overleefd!) maar telkens als ik dit recept lees, moet ik weer denken aan het ontroerend moment toen wij het ontvingen.

Mevr. Kris Geysens - Holsbeek

Benodigheden

½ kg honing, 1 koffielepel kaneel, ¼ koffielepel anijs, ½ kg bloem, ½ koffielepel "bicarbonaat de soude" (bakpoeder), 1 glaasje melk

Bereiding

Honing, kaneel en anijs mengen. Bloem en bicarbonaat toevoegen, samen met de melk. Het deeg 15 minuten laten rusten en in een bakvorm doen.

In een voorverwarmde oven van 160° gedurende 2 tot 2 ½ uur bakken.

*streek*tip

De noppen en pepernoten zijn twee Scherpenheuvelse specialiteiten. Een hartige koek speciaal om de bedevaarders een kleine versterking aan te bieden. In Scherpenheuvel vinden we 2 bakkers die dit streekproduct nog maken; als je in de buurt bent kan je er altijd binnenspringen. Ook de kraampjes rond het plein verkopen nog deze plaatselijke lekkernij.



Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Peperkoek

De geschiedenis van een Vlaamse koek

Sommige auteurs situeren de oorsprong van peperkoek elders dan in Vlaanderen. Zelfs de bloeddorstige Mongoolse aanvoerder Djenghis Khan (12de - 13de



eeuw) zou de lekkernij al gekend hebben. Meer nog, peperkoek zou zijn krijgers onoverwinnelijk gemaakt hebben! Wij kennen, traditiegetrouw, aan peperkoek andere hoedanigheden toe, allicht minder krijgszuchtig maar vaak even nuttig. Het is bijvoorbeeld geen toeval dat de pas bevallen moeder tot voor kort, als zij dagenlang al het bed houdt en "bepaalde functies" het wat moeilijker hebben, een peperkoeken hart aangeboden krijgt. Tegelijk heel symbolisch en haast even praktisch... Ons nationaal chauvinisme (zowel in het noorden als in het zuiden!) leert ons in elk geval dat peperkoek wel degelijk een door en door Vlaams product is. Want Vlaamse bakkers voegen van de 13de eeuw aan de al bestaande honingkoeken (meegebracht door de Kruisvaarders?) een kruidenmengsel toe en meteen is de peperkoek geboren. Het nieuwe baksel mag dan wel zo heten, het heeft eigenlijk niets te maken met peper. Deze niet in peperkoek aanwezige specerij schenkt wel haar naam aan de groep van exotische toevoegingen die de koek maken tot wat hij is: kruidnagel, kaneel, gember, nootmuskaat, anijs...

Als eerste plaats waar dit gebeurt, wordt Brugge vooropgesteld. Dat ligt nogal voor de hand aangezien de huidige West-Vlaamse hoofdstad op dat moment een bijzonder belangrijke plaats inneemt in het economische en culturele, en dus ook gastronomische, reilen en zeilen.

In de tijd van Breughel en Breydel hoort peperkoek bij oudejaarsavond en hij zal, in tal van varianten, vaak optreden ter gelegenheid van speciale gelegenheden en gebeurtenissen. De nationale hoofdstad kent de peperkoek van Manneken Pis, andere Brabantse steden (bijvoorbeeld Scherpenheuvel) staan bekend om hun meer bescheiden vormen.

De garnering van de koek kan de meest uiteenlopende vormen aannemen, waaronder gekonfijt fruit en parelsuiker de meest bekende zijn. De meest gedegen Vlaamse kookboeken vermelden al decennialang lekkere peperkoekbereidingen, Cauderlier (1812-1887) bijvoorbeeld benadrukt hun heilzame werking voor het ademhalingsstelsel. Het zal ook niet echt verbazen dat peperkoek meer dan eens met de gure herfst verbonden wordt. Dan worden de specerijen die ons verwarmen immers het meest geapprecieerd!

Eten om
nooit te
vergeten

Toeter

Hierna moeder haar recept voor "Toeter". Het is een zeer eenvoudig (oorlogs)recept op basis van de op de boerderij beschikbare eetwaren. Het is voedzaam, vulde de maag voor een hele tijd, was zeer snel klaar en men had er de kracht door om verder te werken op het land. Persoonlijk zou ik het plaatsen bij de desserts.

Dhr. Guy Meert - Sint Ulriks Kapelle

Benodigheden (1 persoon)

Voor de toeter: 120 gr bloem, 30 gr boter en 200 ml volle melk
voor de saus: 100 ml volle melk, 30 gr boter en 30 gr bruine suiker

Bereiding

Laat 15 gr boter smelten in 200 ml melk, voeg de bloem bij de kokende melk met boter en roer 10 seconden tot een homogene massa. Leg deze bol in een diep bord of pastakom en maak de saus. Warm 100 ml melk en 30 gr boter. Zodra de boter gesmolten is, giet men de melk met de gesmolten boter over de "toeter" en bestrooit men alles met 30 gr bruine suiker

Appeltaart van Bomma

Deze appelkoek is een recept van Bomma (de moeder van mijn schoonmoeder, Nicole). Zij maakte deze tijdens de oorlogsjaren, toen er weinig ingrediënten verkrijgbaar waren. Ook meter Nicole maakte deze taart voor de "mannen des huizes" maar die gaven haar de naam van "mich-mach-taart".

Het is een mooi voorbeeld om met weinig ingrediënten heel snel iets lekkers klaar te maken. Kortom, "oorlogse fastfood"...

Mevr. Ann Bartholomees - Overijse

Benodigheden

10 eetlepels bloem, 10 eetlepels witte suiker, 2 pakjes vanillesuiker, 2 eieren, 10 eetlepels melk, 4 of 5 appels in stukjes

Bereiding

Bloem, suiker en vanillesuiker mengen. Hierbij melk en eierdooiers voegen. Alles goed mengen. Nadien stukjes appel aan het beslag toevoegen en ten slotte het tot sneeuw geklopte eiwit. Bakken in een matig warme oven in een vooraf geboterde en met bloem bestrooide bakvorm.

Eten om
nooit te
vergeten

Zuinige plantrekkers

"Ik wil U niet voorspiegelen, geachte Lezeressen, dat gij, in deze bescheiden verzameling, keukerecepten zult vinden die de weerga zijn van de recepten die gij voorheen, in normale omstandigheden, met zooveel succes hebt toegepast. Het spreekt toch vanzelf dat er in den huidige toestand niet aan gedacht wordt gerechten met boter, eieren en zooveel andere lekkere en voedzame bestanddeelen toe te bereiden: wij hebben oogen, maar zien ze niet meer; ons gehemelte herkent ze nog slechts... in verbeelding; en onze beurs... kom, maar liever niet aan denken."

Zo begint de grote kok en schrijver Gaston Clément (1879-1973) zijn "Ons Oorlogskookboekje" dat hij in 1940 voor de toenmalige Boerinnenbond schrijft. Hij schuwt daarin bijna onverhopen kritiek op de oorlogsomstandigheden niet en ook al vanuit die invalshoek verdient dit kookboekje absoluut de aandacht!

Maar het gaat in deze context vooral om de creativiteit die vereist is om met de meest eenvoudige ingrediënten toch een zweem van de normale keuken te bewaren. Vervangen en vaak ongekende combinaties zijn daarbij schering en inslag, zoals dat ook blijkt in andere oorlogsuitgaven. Zo heeft allicht niemand daarvoor eraan gedacht pralines te maken op basis van aardappelen ("oorlogs-pralienen") en spelen meel of aardappelzetmeel de hoofdrol in "oorlogsmayonaise".

En als er dan toch een buitenkansje is, zoals de wonderbaarlijke haringvangst van begin 1943, dan blijkt deze bescheiden vis de basis te kunnen vormen van de meest uiteenlopende bereidingen. Koud, warm, gebakken, gekookt, met alle mogelijke begeleidende ingrediënten, haring wordt in die mate gegeten dat de oorlogsgeneraties hem na de Bevrijding decennialang niet meer hoeven. Ondanks de "Democratische Caviar", een oorlogsrecept van 1940...

De oorlogskitchen sluit overigens nauw aan bij de bekende spaarzaamheid van de Vlaming, waartoe vooroorlogse publicaties al geregeld oproepen. "Daarbij kunnen zekere spijzen, zelfs van geringe waarde, en de overschotten der eetmalen, zoo smakelijk en zoo voedend gemaakt worden als de kostelijkste gerechten", benadrukt de Boerinnenbond al in 1907.

Maar Vlamingen blijken evenzeer plantrekkers, als je bepaalde feestmenu's van tijdens de Tweede Wereldoorlog erop naslaat of tachtigers van nu om hun huwelijks herinneringen vraagt. Ook dat ligt nu eenmaal in onze aard.



Eten om
nooit te
vergeten

Vlaamse *appeltaart*

Mevr. Johanna Vandenbosch-Philipson - Beersel

Eten om
nooit te
vergeten

Benodigdheden

3 eieren, 12 soeplepels suiker, 9 soeplepels melk, 15 soeplepels gewone bloem, 6 soeplepels zonnebloemolie, 20 gram bakpoeder, 2 appels
Taartvorm (29 cm diameter) met vlakke bodem.

Bereiding

Klop de eiwitten stijf; meng de eierdooiers met suiker, melk, olie, bloem en bakpoeder, spatel de eiwitten erdoor.
Breng uw deeg in een ingevette taartvorm, bestuif met bloem, en leg de appelschijfjes erop.
Oven voorverwarmen op 150°. Bakken op 180° (ongeveer 45 minuten).

Beerselse *taart*

Mevr. Johanna Vandenbosch-Philipson - Beersel

Benodigdheden

1 kg bloem, 3 eierdooiers, 500 gram bakboter, petit-beurre koekjes, 1 pot abrikozenconfituur

Bereiding

Goed mengen met 3 lepels water en het deeg laten rusten
Rol het deeg uit en leg het in een platte taartvorm ingewreven met boter en verkruimelde koekjes.
Houd wat deeg over om er fijne bandjes van te kunnen rollen/snijden
Neem 1 pot abrikozenconfituur, verdeel de confituur over het deeg in de vorm, leg hier de fijne bandjes over (zoals op een confituur-taart),
Smeer met een fijn borsteltje de bandjes in met het geel van een ei zodat bij het bakken van de taart er een mooi kleurtje verschijnt.
Baktijd: 45 minuten op 180° (oven voorverwarmen - 20 minuten).



Eten om
nooit te
vergeten

Vlaamse appeltaart

Kermis *vlo*

Mijn grootmoeder maakte dit recept al ter gelegenheid van Kobbegem kermis. Vroeger werd er bloem in gedaan in de plaats van koeken. Ook in de omliggende gemeenten werd deze 'vlo' ter gelegenheid van kermis gemaakt. Ik weet niet of er nog veel mensen zijn die deze traditie in ere houden! Ik zet in elk geval de traditie nog jaarlijks verder.

Mevr. Irène van den Cruyce - Asse

Benodigheden

1 l melk, 70 gr peperkoek, 70 gr speculaas, 60 gr koekjes (petit-beurre), 2 soeplepels bruine suiker, 3 soeplepels kandijsiroop, 5 klontjes suiker, 1 beschuit (of mastel), kaneel naar smaak

Bereiding

Laat de melk koken, neem van het vuur en voeg alle ingrediënten toe. Geef de ingrediënten de kans het vocht op te nemen en mix dan.

Breng het geheel opnieuw even aan de kook en giet dan in een vuurvaste kom. Giet er een streepje kandijsiroop over.

Bak in een voorverwarmde oven op 200° gedurende ¾ uur.

Laat afkoelen en besmeer er later je krentenboterham mee.



Kermistaarten van "vroeger"

Eten om
nooit te
vergeten

Met de kermis wilde de traditie dat vele gezinnen zelf een "grote" voorraad taarten bakte. De bewaartijd van deze stevige gezonde taarten was bijzonder lang. In Beersel werden taarten gebakken voor de kleine kermis in juni en zij die een koele plaats hadden, bewaarden er zelfs tot half september omstreeks het feest van de parochiepatroon Sint-Lambertus, tot met de grote kermis dus!!!

Heel bijzonder echter waren de mattentaarten, dus toch geen monopolie van Geraardsbergen, en de zeer gesmaakte (platte)kaastaarten.

Dhr. Marc Desmedt - Beersel

Benodigheden

Deeg: 1 kg bloem, ¼ kg boter, 1 lepel arachideolie, 1 snuifje zout, 200 gram bleke kandijnsuiker, 3 soeplepels water, 2 eieren

Matte (voor 6 taarten diameter 30 cm): 3 liter verse volle melk, 1 liter botermelk, 10 eieren, 75 gr boter, 500 gram griessuiker, ½ flesje amandelextract, 150 gram amandelkoekjes (macarons)

Bereiding

De boter door de bloem wrijven. De olie en het zout toevoegen. De suiker met het water mengen tot een smeuijge brij. Samen met de eieren aan het deeg toevoegen en het geheel kneden tot een homogene massa verkregen wordt. Indien het deeg te plakkerig is een weinig bloem gebruiken om het deeg van de kneedbak te laten loskomen. Een nacht laten rusten. De melk aan de kook brengen en er de koude botermelk aan toevoegen. Onmiddellijk het vuur doven en goed oproeren. De melk gaat onmiddellijk stremmen. Het stremsel opvangen in een neteldoek en een nacht op een koele plaats laten uitlekken. Dit is de "matte".

De volgende dag de matte met de vingers of een soepel palet door een draadzeef duwen. Men krijgt aldus een lichte korrelige matte. Deze soepele structuur moet bewaard blijven gedurende de ganse voorbereiding. De 10 eierdooiers van het eiwit scheiden. De macaronkoekjes met een taartenroller verbrijzelen en fijnmalen. De boter zacht maken (niet warm laten worden!). Eigeel, boter, griessuiker, amandelextract en fijn geplette amandelkoekjes langzaam en voorzichtig onder de matte roeren. Klop het eiwit tot een vaste schuimmasa.

Maak een diepe taartvorm klaar. De bakvorm insmeren met boter. Leg het deeg erin. Geen al te dikke deeglaag maken, een drietal millimeter deeg volstaat. Maak enkele perforaties met een vork in het deeg. Voeg nu onder voorzichtig roeren met de houten lepel, de eiwitmasa aan de matte-bereiding toe. Deze handeling maakt de matte luchtig. Breng nu boven de afgevulde taartvorm een deksel van hetzelfde deeg aan (zelfde dikte als de bodem). Met een schaar knippen we een vijftal openingen in het deeg van het deksel. Het deeg van het deksel en dat van de bodem worden met een vork aan de zijkanten in elkaar gedrukt. Het moet voorkomen dat tijdens het bakken matte langs de zijkant kan wegvloeien. Het deksel wordt ten slotte met eigeel beschilderd om een mooie blinkende taart te krijgen.

Bakken in een oven op 180 graden gedurende ongeveer 1 uur.

Een zoet volk

Er zijn weinig voedingsingrediënten die een zo wisselvallige geschiedenis achter de rug hebben als suiker. En waarover derhalve de meningen zo uiteenlopen, want ook dat hoort daar meestal bij.

Zodra suiker als zoetmaker ontdekt wordt (na voorlopers zoals honing) duurt het wel even voordat hij in het bereik komt van alle lagen van de bevolking. Het feit dat suiker nadien traditioneel als eerste product "gehamsterd" wordt



als er onzekere tijden aanbreken, wijst op het belang dat in brede lagen van de bevolking hieraan gehecht wordt.

Maar zover zijn wij in ons verhaal nog niet. Dankzij Napoleon worden wij een suikerproducerende natie, eenmaal de suikerbiet op grote schaal geteeld wordt en een alternatief gaat bieden voor de tot dan toe ingevoerde rietsuiker.

Honderd jaar geleden nog kan suiker zich in een ongecontesteerde populariteit verheugen. Meer dan één culinair auteur zingt er de lof van en kent aan de zoete materie bovendien tal van extraculinaire verdiensten toe. Zo benadrukt de Gentse kok en schrijver Cauderlier (1812-1887) dat de suikerconsumptie sedert het begin van zijn eeuw alsmat gestegen is, wat een grote vooruitgang in de voeding betekent. Want suiker is, volgens dezelfde bron, een uitstekende (emotionele) rustbrenger, hij helpt tegen koorts en ontstekingen, bestrijdt slijmvorming, reinigt maag en verteringsstelsel en blijkt een uitstekend middel...tegen de hik. De schrijver signaleert dan ook met overtuiging de weldaden die suiker voorheen heeft bezorgd aan wereldlijke en kerkelijke leiders, een voorbeeld dat de burgerman graag overgenomen heeft (tot in het parlement toe!). Ook de daaropvolgende decennia tot rond de helft van de twintigste eeuw wordt suiker zowat overal gewaardeerd. In die mate zelfs dat de oorlogsschaarste zeer scherp gevoeld wordt en niet goed te maken valt via de diverse ersatzmiddelen.

Maar meer en meer komt de kentering en de zoetstof bij uitstek komt in het verdomhokje terecht. Gezondheidsmotieven (lijn, tanden) maar evenzeer een steeds ruimere beschikbaarheid van kunstmatige alternatieven hebben meer en meer geleid tot een kloof tussen getrouwen en afvalligen. Globaal zijn we echter een "zoet volk" gebleven, allicht nog zoeter dan voorheen. Maar suiker heeft daarin zijn absolute dominantie wel verloren.

3

Zij kwamen van heinde en verre

"De wereld is een dorp", zo luidt de conclusie van meniggen in verband met onze grote leefomgeving van nu. Je kan er inderdaad niet naast kijken dat de communicatiemiddelen de voorbije decennia een dusdanige ontwikkeling gekend hebben dat een bezoekje aan onze tegenvoeters al een hele poos geen echte expeditie meer is. Het ligt dan ook voor de hand dat ook op culinair vlak de contacten oneindig veel intensiever zijn dan pakweg een halve eeuw geleden. Dit land kent natuurlijk al vele eeuwen langer het fenomeen van migraties maar deze hebben nooit zoveel impact gehad als de tientallen jaren die pas achter ons liggen. De modale Vlaming heeft dus andere voedingsgewoonten leren kennen, zowel in het land van oorsprong als hier. Er is een vruchtbare wisselwerking gegroeid tussen "het eigene" en "het andere". En je kan daarin diverse vormen onderscheiden. Van sommige bereidingen weten wij niet eens meer waar hun roots liggen. Meer nog, wij hebben er een zaak van nationale fierheid van gemaakt! Andere gerechten zijn dan weer het creatieve resultaat van een vermengen van lokale en vreemde ingrediënten. Maar er zijn natuurlijk ook die andere nationale keukens waarmee wij hier kunnen kennismaken via bijvoorbeeld het vreemde restaurantwezen. Tal van mogelijkheden dragen dus bij tot een rijke eetcultuur in dit land. Hoewel, vreemd genoeg, de culinaire traditie die dicht bij ons zou moeten staan, dan weer ontbreekt...

Recepten | columns

Chocoladepasta

De meest geïntegreerde migrant

Clafoutis met appelen - "Marriette"

Fruitlasagne

Inburgering!

Empanada

Kefta

Culinair vreemdgaan

Engelse Kerst met kalkoen en ... X-mas pudding

Gevogelte van dubieuze komaf

Kip met pindasaus

Gemiste kans?

Mayonaise

Veel meer dan frietsaus



Chocolade *pasta*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Hoewel ik nu niet meer zo vaak chocopasta maak, herinner ik mij nog goed de overheerlijke 'choco' van mijn moeder. Ze maakte pasta van één kilo boter om te voldoen aan de culinaire behoeften van haar elf kinderen. Binnen een week was de pot leeg. Dat was in de jaren zestig, toen beleg voor de boterham zich nog beperkte tot leverworst en "boterhammekesvlees", platte kaas, af en toe een reep chocolade, confituur (bereid tijdens de zomermaanden en netjes geschikt op de rekken in de kelder) en soms een gekookt eitje.

De chocopasta die wij thuis aten, heb ik nooit ergens anders gezien of geproefd. Het is de lekkerste pasta ooit en het recept is zo simpel dat het eigenlijk niet kan mislukken. Behalve die ene keer toen ons moeder vond dat het een beetje vooruit moest gaan en het vuur iets te hoog zette: de chocolade brandde aan. Door de hete smurrie over te gieten in een andere pan probeerde zij nog te redden wat er te redden viel. Moeder lustte zelf geen chocopasta en proefde naar eigen zeggen geen enkel verschil. Maar wij - de echte kenners - hebben bijna 14 dagen chocopasta met een vies nasmaakje op onze boterhammetjes gesmeerd want nieuwe kwam er pas als de oude helemaal op was! Nadien smaakte chocopasta nog veel beter....

Mevr. Chris Mellen - Nieuwrode

Benodigdheden

250 gr boter (margarine of echte ongezoeten boter), ½ kopje melk, 200 gr fijne suiker, 200 gr fondant chocolade, 1 ei

Bereiding

Doe boter, melk, suiker en chocolade in een kookpot en laat alle ingrediënten langzaam smelten op een héél zacht vuurtje.

Haal de pan van het vuur en laat er een eitje in glijden terwijl je de gesmolten massa egaal glad mixt.

Giet de chocopasta over in een kommetje en laat hem afkoelen. Bewaar hem in de koelkast.

Dit is een overheerlijke garnering voor een vers sneetje wit brood!

De meest geïntegreerde migrant

Chocolade is ongetwijfeld de meest geïntegreerde migrant in de lokale gastronomie. Want "Belgian chocolate" is in het buitenland een begrip, meer nog dan frieten die vaak elders door het leven gaan als "French fries"(!). Een van de weinige keren trouwens dat de verantwoordelijken van dit land Europees op hun achterste poten gaan staan, is op het moment dat de Europese leiders het cacaogehalte van "echte chocolade" aan de vrije



keuze van de diverse producenten willen overlaten. "Noblesse oblige" hoor je dan de vaderlandse sector heel terecht stellen. Maar beginnen wij bij het begin. De chocoladedrank is al duizenden jaren bekend in Zuid-Amerika en meer dan 1700 jaar geleden brouwen de Maya's een drankje op basis van de cacao boon. De koloniserende Spanjaarden brengen omstreeks 1500 de magische boon naar het vaderland, waar een eerste cacao fabriek ontstaat. Het oude continent valt binnen de kortste keren maar de chocolade zelf, zoals wij die nu kennen, danken wij aan een Nederlander. Coenraad van Houten slaagt er in 1828 in met een hydraulische pers de cacao boter uit de boon te halen. Het overblijvende poeder wordt dan met gesmolten cacao boter en suiker gecombineerd tot, jawel, chocolade. De aandachtige lezer heeft intussen al terecht opgemerkt dat van Houten geen onbekende naam is in chocoladeland...

En dan komt Belgisch vernuft op de proppen. En vanuit heel onverwachte hoek, misschien. Chocolade kent namelijk in eerste instantie in de negentiende eeuw een medicinale toepassing, als versterkend middel, oppepper en zelfs pijnstillers. Charles Delacre (jawel) is zo een Brusselse apotheker die regelmatig soelaas biedt. Chocolade komt echter dermate in trek dat hij eerst een gespecialiseerde winkel opent naast zijn apotheek en nadien, in 1873, een fabriekje opent om aan de vraag te kunnen voldoen. Het Brusselse wordt overigens meer en meer een chocoladecentrum, met bedrijven als Victoria en Côte d'Or e.a. Voeg daarbij nog een pralinegedeelte vanaf 1912 (dankzij Neuhaus) en de Belgische chocoladetrein staat op de rails.

In de daaropvolgende decennia zijn er natuurlijk de nodige wijzigingen geweest en een belangrijk deel van de sector is "in vreemde handen" gekomen. Maar het vakmanschap blijft, met een niet te stuiten artisanale dynamiek in het hart van Brabant!

Clafoutis *met appelen*

Heel gemakkelijk te bereiden en zeer lekker.
Zelfs kinderen kunnen dit dessert maken.

Mevr. Jacqueline Minne - Lot

*Eten om
nooit te
vergeten*

Benodigheden

Een weinig margarine, 2 appelen (liefst een beetje zuur), 60 gram bloem, 125 gr vanillesuiker, 3 eieren, ¼ liter melk

Bereiding

Meng de bloem, de fijne suiker en de vanillesuiker in een kom. De gehele eieren en de melk toevoegen en goed mengen met een klopper. Een vuurvaste schotel insmeren met margarine, de fijngesneden appelen erin doen en het deeg erover gieten. Dan 45 minuten in een voorverwarmde oven plaatsen op thermostaat 6 of 180°.

"Marriette"

De naam van dit recept is voortgekomen uit een vakantie in Zuid-Frankrijk. Met ons gezin verbleven we daar op een camping. Op de camping verbleef ook een Vlaamse familie. Telkens de 'mama' van die familie voorbij onze caravan liep, had mijn vader het idee dat dat Marriette was van zijn werk (hij werkte in een drukkerij) en als ze voorbij liep riep hij altijd die naam 'Marriette'!

Na een tijdje zijn we met die mensen bevriend geraakt en heeft de 'mama' ons dit overheerlijke recept voorgeschoteld. Sindsdien is dat recept 'ons' recept geworden en hebben we al veel mensen dit recept leren klaarmaken.

Mevr. Sofie Pottiez - Leuven

Benodigheden

4 uien, 4 tomaten, 1 komkommer, 2 dubbele kipfilets, 1 spie(tje) brie, peper en zout, 2 kippenbouillonblokjes, rijst of stokbrood

Bereiding

Snij alle groenten in stukjes. Het vlees met de schaar in blokjes. Bak de ui tot hij glazig is. Doe de tomaten erbij en de komkommer. Je kan eventueel de rijst al koken ondertussen. Als de groentjes gaar zijn, voeg je de (gebakken) kipfilet toe, evenals de bouillonblokjes. Bind het geheel met de brie-kaas. Kruid naar smaak! Serveer met rijst. Met stokbrood is het ook heel lekker want het is een uitstekende saus!

Fruit *lasagne*

*Eten om
nooit te
vergeten*

Op een mooie lenteavond, les tot zeven uur 's avonds en zo laat niemand meer gevonden om mee samen te eten. Ideale gelegenheid voor een experimentje. Lasagnebladen had ik niet liggen op kot, dus maar improviseren met schijfjes gekookte aardappel. De kruiden spraken voor zich: nootmuskaat in de bechamelsaus, paprika op het gehakt en kaneel op appels, tijm als het zoet en fruitig is. Ik was nieuwsgierig naar het resultaat en het bleek zo lekker dat ik de kom volledig heb leeggegeten. Daterend van mei 2003 is het misschien nog niet zo oud, maar zeker mijn familierecept waar ik trots op ben! Steeds meer mensen hebben het al gegeten en een aantal hebben het zelf al gemaakt, zelfs in het buitenland.

Dhr. Pauwel Goethals - Wespelaar

Benodigdheden

300 gr geraspte kaas, 400 gr gehakt, $\frac{3}{4}$ liter melk, 75 gr bloem, 75 gr boter, 5 halve perziken
handjevol rozijnen of kleine druifjes zonder pitten, 5 appels, lasagnebladen, kruiden: tijm, paprika, nootmuskaat, kaneel

Bereiding

(voorbereiding: appels schillen en in blokjes doen, perziken in blokjes snijden, oven voorverwarmen)

Appelen in microgolf tot het appelmoes wordt en kaneel erbij, dan pletten. Gehakt bakken met tijm en paprika, appels erbij, halve perziken (goed uitlekken) in stukjes erbij, rozijnen of druiven erbij. Alles omroeren.

Bechamelsaus: de boter met de bloem laten smelten, melk erbij, wanneer het kookt de helft van de geraspte kaas erbij en roeren tot het dik wordt, nootmuskaat erbij. Belangrijk is constant goed blijven roeren om aanbranden te vermijden (eventueel nog melk toevoegen als het te dik is).

Alles in laagjes met de lasagnebladen en vanboven afdekken met bechamelsaus en de rest van de geraspte kaas. Zorg dat er geen gehakt-fruitsaus of lasagnebladen meer zichtbaar zijn.

Hoteluchtoven: 20 à 25 min op 180°C (afhankelijk van de gebruikte lasagnebladen en ovenschotel)

Inburgering!

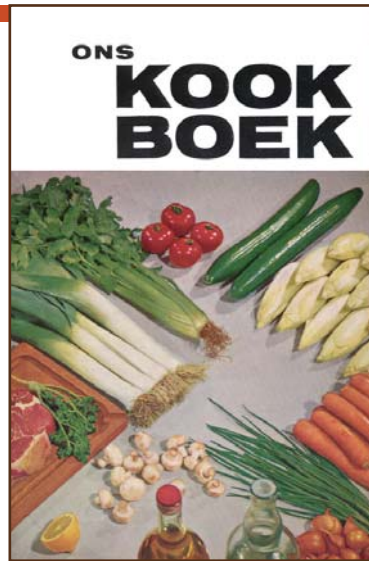
De belangstelling voor de andere gastronomische einders begint heus niet in de jaren '60. Van bij het prille begin immers duiken exotische namen op in landelijke kookhandleidingen, zoals "Ons Kookboek". Van oudsher hebben onze kontreien belangrijke en minder massale migraties gekend en die laten sporen na. Van "Hollandsche saus", "Bordelaisesaus", "Parijsche room", "Bavarois crême" en "Deensche rijst" tot "Russische salaad", "Amerikaansche biefstuk" en "Pain à la Grecque".

Nog vóór de Tweede Wereldoorlog vinden wij tal van andere "vreemde bereidingen". "Fransche soep", "Milaansche soep", "Russische eiers", "Italiaansche schotel", "Griekse bloemkool", "kalfslever op zijn Engelsch", "witloof op zijn Portugeesch" en "Russische boterhammen" zijn er maar enkele. Hierbij past alleszins de kanttekening dat diverse ingrediënten tot de eigen productie moeten gerekend worden en de receptuur ook een "eigen inslag" heeft. Van integratie gesproken...

Na de Tweede Wereldoorlog zullen nieuwe immigratiegolven ook culinaire sporen nalaten. Misschien pas goed in de zestiger jaren, hoewel wij de aanzienlijke uitbreiding van het aantal macaronibereidingen in de editie 1957 van "Ons Kookboek" toch al opmerkelijk vinden. Die andere succesdeegwaar, spaghetti, figureert voor het eerst in de uitgave 1964 en de "Italiaanse impact" is dan ook veel duidelijker. Spaanse invloeden krijg je in deze editie nog haast niet, ook al is er al enige decennia een onloochenbare Spaanse inwijking aan de gang. Wel geeft het enkele opmerkelijke "exotische" gerechten, zoals de latere succesnummers "Hawaiaanse toast" en "Ceylonse kip". Het vaderland levert respectievelijk minstens brood en kip!

Maar de grote doorbraak komt pas in de editie 1972. "Ons Kookboek" voorziet ditmaal in een apart hoofdstuk "Uitheimse gerechten". Blijkbaar zijn een aantal bereidingen al voldoende ingeburgerd om in het "gewone aanbod" te blijven figureren. Een "historische" editie omdat enkele latere vreemde traditionals voor het eerst hun opwachting maken: "pizza", "bouillabaisse", "goulash", "nasi goreng", "loempia", "paëlla" en andere "osso bucco's". Met ingrediënten van hier, wel te verstaan.

Geen sprake meer van een aparte behandeling van de vreemde gerechten in de uitgaven van 1985 en later. Tal van bereidingen zijn nu blijkbaar voldoende bekend en geaccepteerd om in de gewone indeling te passen. Je kan nu niet meer naast de inburgering kijken!



Eten om
nooit te
vergeten

Empanada

In Halle is er een actieve Boliviaanse gemeenschap. Je bent hen zeker al eens tegengekomen op Karnaval Halle, het Wereldfeest op Stroppen of de Braderie. Aan hun heerlijk ruikende eetstandjes verkopen ze dan allerhande lekkere gerechten. Empanada's zijn de typische hartig gevulde pannenkoeken waarmee ze de Vlaamse harten veroveren. Integratie is tweerichtingverkeer en op het vlak van eten toont de Belg zich van zijn meest open en verdraagzame kant.

Dhr. Jo Van Vaerenbergh - Mevr. Beatriz Estrada - Halle

Benodigheden

2 eetlepels olijfolie, 1 fijngesnipperde ui, look, 1 spaanse peper - 1/2 rode peper, 250 gr rundgehakt, 50 gr gewassen rozijnen (indien je dit lust), 2 hardgekookte eieren in grove stukjes, 70 gr pikante olijven in stukjes, 4 gepelde tomaten (blik) in stukjes of tomatenpuree, 1 pak voorbereide tortilla's, 1 eetlepel Mexicaanse strooikruiden (Casa Fiesta).

Bereiding

Verhit de olie in een koekenpan. Bak de ui ca. 3 min zachtjes. Pers de knoflook erboven uit. Voeg de paprika, de Spaanse peper, het gehakt en de rozijnen toe. Bak het gehakt in ca. 7 minuten. Voeg het ei, de olijven, tomaat, tomatenpuree en strooikruiden toe. Schep alles goed door elkaar. Bak de tortilla's en vul ze met het mengsel.



Kefta (Marokkaanse kroketjes)

Een van de voordelen van de immigratie in Vlaanderen is de verrijking van onze keuken. Een van de klassiekers die stilaan op weg zijn de Belgische frietjes naar de kroon te steken is wat wij hier verkeerdelijk de Marokkaanse Kebab zijn gaan noemen. Kebab betekent eigenlijk vleesspies (of brochette). Een van de bestaande varianten is de Kefta.

*Eten om
nooit te
vergeten*

Dhr. Jo Van Vaerenbergh - Dhr. Moustapha Akkouh - Halle

Benodigdheden

1 bosje peterselie, 1 ui, 500 gr lamsvlees, 1 ei, 1 theelepel gemalen komijn, 1 eetlepel paprikapoeder, ¼ theelepel cayennepeper, 1 theelepel kaneel, zout

Bereiding

Hak de peterselie grof in de keukenmachine. Voeg de ui toe en hak deze eveneens grof. Voeg de helft van het vlees toe en hak dit te samen met het ui-peterselie mengsel fijn. Doe het geheel over in een aparte schaal. Hak het overige vlees fijn in de keukenmachine. Doe de vleesmassa weer in de kom. Voeg het ei en de kruiden toe. Gebruik een paar keer de moment schakelstand en daarna ca. 10 sec. de hoge stand van de keukenmachine om alles goed door elkaar te mengen. Laat het enige tijd rusten.

Maak van het vlees rolletjes in de vorm van een kroket (+ 10 cm lang). Rijg ze aan spiesen. Druk ze stevig aan. Grill de spiesen onder regelmatig keren in ca. 10 min. aan alle kanten donkerbruin. Lekker met frietjes.

Culinair vreemdgaan

De evolutie van het restaurantwezen dankt veel aan het Franse voorbeeld, met natuurlijk Parijs als exponent. Er zijn natuurlijk al veel langer eetgelegenheden in dit land, als in de



negentiende eeuw de restaurants, zoals wij die kennen, eerst in Brussel ontstaan. In 1890 zijn er al 44 belangrijke restaurants in de Belgische hoofdstad, waaronder 23 Belgen en 21 buitenlanders (11 Fransen, 7 Duitsers, 1 Griek, Italiaan en Nederlander). Het restaurantpersoneel "reist" veel van het ene restaurant naar het andere, ook in het buitenland, dus is de onderlinge beïnvloeding groot. Voornamelijk de "Franse" keuken heerst in de betere gelegenheden, die het echter ook moeten hebben van een eerder beperkt, welstellend cliënteel. Van de hoofdstad zwermen restaurants uit naar andere steden, bijv. Antwerpen (havenstad) en Gent (katoencentrum) waar er een (internationaal) publiek is.

Pas tijdens het Interbellum heeft de gewone man het budget om nu en dan eens buitenshuis te gaan eten. Hotels hebben vaak de beste keuken maar vallen nogal prijzig uit. Dus eet Jan modaal in het café-restaurant mosselen met frieten of een koninginnenhapje. Ook het restaurant van het grootwarenhuis (Grand Bazar, Bon Marché) mag zich in zijn klandizie verheugen of ... de coöperatieve. En natuurlijk ook de patisserie voor een zoete traktatie. In het "exotische" compartiment bijten Chinese restaurants al in de jaren '20 in het Antwerpse Schipperskwartier de spits af.

Crisis en oorlog stellen evenwel abrupt een einde aan deze ontwikkeling en de volkse terugkeer naar het restaurant vindt pas plaats tegen het einde van de jaren '50. Twee decennia later eet bijna één op twee landgenoten wel eens buitenshuis, met wel een merkbaar verschil tussen stad en platteland. De "vreemde invasie" moet dan nog komen. En die is niet vanzelfsprekend zoals hamburgerpioniers mogen ervaren. De bescheiden Chinees doet dat wel en leert de Vlaming tot zijn eigen verbazing dat rijst niet alleen in rijstpap thuis hoort.

Tegen het einde van de twintigste eeuw is de integratie van de vreemde keuken een feit. De autochtoon heeft deze, dankzij de migranten hier of op vakantie in het land van herkomst, ontdekt en vaak leren appreciëren. En de gastronomische verrijking is onmiskenbaar, zodat vreemdgaan in dit geval graag getolereerd wordt.

Eten om
nooit te
vergeten

Engelse Kerst met kalkoen en... *X-mas pudding*

Eten om
nooit te
vergeten

Rond 1870 ging onze Duitse overgrootvader als ondernemend zakenman naar Engeland om de knepen van het gloeikousen (verlichtingsmateriaal) maken te leren. In Engeland huwde hij met een Vlaams-Brabantse en werd er een aantal kinderen geboren, waaronder onze grootmoeder in 1905. Rond 1907 trok de familie naar de textielstad Gent. De 'Etablissements Emile Schulze' werden gehuisvest in een typische Manchesteriaanse textielfabriek in Gent-Centrum. Met de eerste wereldoorlog vluchtte de Duits-Belgisch-Engelse familie naar Nederland. Van hieruit zwerfde de familie uit. Onze grootmoeder keerde als enige terug naar Gent. Tot nu toe wordt een mooi stuk familietraditie in ere gehouden rond Kerstmis. Het Engelse kerstmaal bestaat in onze familie traditioneel uit Oxtail soup (ossestaartsoep), kalkoen, gevuld met kastanjes en gehaktvulling en X-mas pudding.

Familie Faché - Tienen

Benodigheden

"Specie": 1 kg krenten, 1,5 kg malaga-druiven, 500 gr sultana's (witte rozijnen), 500 gr gedroogde pruimen, 250 gr amandelen met pel, 500 gr geconfijte sinaasappelschil, 300 gr sucade, 150 gr geconfijte citroenschil, 3 biologische citroenen, 5 biologische sinaasappelen, 4 appels, 150 gr biologische rietsuiker, mespunt zout. Goede cognac naar smaak

Eigenlijke X-mas pudding: 400 gr "specie", 4 eieren, 200 gr zelfrijzende bloem, mespunt zout, halve kg harde klontjessuiker, goede cognac

Bereiding

Bereiding van 'specie'. Fijnmalen in keukenrobot: krenten, malaga-druiven, sultana's (witte rozijnen), gedroogde pruimen, amandelen met pel, geconfijte sinaasappelschil, sucade, geconfijte citroenschil. Van de biologische citroenen schil afraspen en uitpersen. Van de biologische sinaasappelen schil afraspen en uitpersen. Appels schillen en ontdoen van klokhuis en fijnraspen. Alle ingrediënten samen mengen. Biologische rietsuiker toevoegen + mespunt zout. Goede cognac naar smaak toevoegen. Een vleugje familietraditie: alle huisgenoten roeren eens goed en bedenken ondertussen in stilte een mooie wens.

Eigenlijke X-mas pudding. Meng: 400 gr "specie", eieren, zelfrijzende bloem en mespunt zout. Breng in vuurvaste pot (groot genoeg om het rijzen toe te laten). Afdekken met vet keukenpapier. Servet overspannen met stevig lint en hoeken als handgrepen twee per twee vastknopen bovenaan de pot. Deze in een pan zetten met op de bodem een metalen doorboord onderleggetje. Water tot halverwege de pot aanvullen en aan de kook brengen. Laat 4 à 5 uur koken (regelmatig waterpeil nakijken). Net voor het opdienen de pot uit het water halen. X-mas pudding op warme vuurvaste schotel omdraaien. Serveren bij gedempt licht op een brandveilige plaats van de tafel. Harde klontjessuiker rond de X-mas pudding leggen en overgieten met goede cognac, flamberen en met een warme lepel de suiker-cognac massa telkens over de pudding leggen tot deze dooft.

Gevogelte van dubieuze komaf

De kalkoen hoort niet meteen tot de mooiste dieren der schepping. Een vrij lawaaierig beest ook dat in groep heel wat decibels kan produceren. Maar tegelijkertijd een bijzonder geapprecieerd wezen, culinair althans, en dat vooral in de kersttijd. Want bij een traditioneel kerstmenu hoort ook bij ons een gebraden (opgevulde) kalkoen. Een meer dan stevig gerecht dat het kerstdiner tot een van de



meest copieuze maakt van de kalenderfeesten. Allicht als compensatie voor de officieel pas begonnen winter...

Kalkoen behoort al even tot onze culinaire traditie en je vindt tal van recepten die teruggaan tot een flink stuk in de negentiende eeuw. Zelfs in combinatie met een "authentieke" Belgische brouwersbereiding blijkt dit gevogelte best te bevallen.

Gewoontegetrouw wordt aangenomen dat de kalkoen naar onze kontreien is gekomen na de ontdekking van Amerika. Tegen het einde van de zeventiende eeuw zouden jezuiten, waarschijnlijk culinair beslagen, de vogel naar Europa hebben meegebracht. Onder meer Frankrijk valt voor de (gastronomische) charmes van het dier dat bij onze zuiderburen her en der nog steeds als "jezuïet" aangesproken wordt.

Nochtans is er van oudsher enige betwisting gegroeid rond de ware achtergrond van de kalkoen. Onder meer Cauderlier (1812-1887) verwijst hier heel humoristisch naar in "La Santé" (1882), een beetje zijn culinaire memoires. Zoals diverse andere auteurs heeft hij het over het feit dat er in heel wat geschriften uit de (westerse) Oudheid al sprake is van kalkoenen. Ook zou een dergelijk gerecht op het menu gestaan hebben ter gelegenheid van het huwelijk van Karel de Grote. Dus een hele tijd vóór het dier officieel zou geïmporteerd zijn in deze kontreien. Het mysterie blijft, tenzij je, zoals Cauderlier dat suggereert, zou uitgaan van een ontdekking van Amerika vóór de Spanjaarden. Vraag is dan wel wanneer en door wie?

Intussen doet de kalkoen het goed. Misschien ietsje minder als wilde soort in het land van herkomst (?) waar het dier meer en meer verbannen is door industrie en bewoning. Maar de gekweekte variant vindt alsmaar meer bijval bij ons en daar hoeft het helemaal geen Kerstmis voor te zijn. Wat dan natuurlijk weer niet wil zeggen dat je met het oog op dit feest niet kan kiezen voor de talloze bereidingen in de oven, een kalkoensoep, kalkoenkroketten of kalkoengalantine. Een bijzonder veelzijdig beest dus!

Eten om
nooit te
vergeten
Eten

Kip *met pindasaus*

*Eten om
nooit te
vergeten*

In Halle is er een grote Kongolese en Rwandese gemeenschap. Hoewel de meeste van hen zich qua voedingsgewoonten noodgedwongen aanpassen aan wat er hier op de markt voor handen is (exotische producten zijn echt duur), zijn er toch een aantal typische gerechten die in deze regio een eigen leven zijn gaan leiden. Een van die Centraal-Afrikaanse klassiekers is de 'poulet à l'arachide', soms ook wel "moambe" genaamd. Vrij vertaald is dit kip met pindakaas, wat in Vlaanderen verkeerdelijk als een Hollands gerecht zou kunnen worden beschouwd.

Dhr. Jo Van Vaerenbergh - Mevr. Jeanne d'arc Uwimana - Halle

Benodigdheden

6 kippenbouten, 3 soeplepels pindakaas (uit de supermarkt), 1 grote ui, 1 grote groene paprika, 1 blik gepelde tomaten, 3 blokjes kippenbouillon, 1 doosje room, 5 soeplepels olie, 3 soeplepels boter, 1 glas water, kruiden : curry, peper, paprika, laurier, muskaatnoot, cayennepeper en zout.

Bereiding

Braad de kippenbouten in een braadpan met de boter. Zet de olie op het vuur in een kookpan, voeg de ui toe en de paprika en dek af. Voeg de gepelde tomaten toe als de ui en de paprika half gaar zijn. Dek opnieuw af.

Als de tomaten goed gaar zijn, voeg dan alle kruiden toe en terzelfder tijd ook de bouillonblokjes en het glas water. Laat gedurende ongeveer een kwartier koken, ondertussen roerend met een houten lepel. In kleine beetjes de pindakaas toevoegen en onmiddellijk daarna de room. De kippenbouten onderdompelen in de saus. Laat nog 10 minuten op het vuur staan koken.

Eten om
nooit te
vergeten



Kip met pindasaus

Gemiste kans?

Je kan moeilijk beweren dat ons overzees wingewest van toen, Kongo, de landelijke keuken grondig beïnvloed heeft. De erfenis is alvast in geen enkel opzicht vergelijkbaar met de culinaire uitwisseling die er tussen Nederland of Groot-Brittannië en hun kolonies is geweest. Een sluitende verklaring voor dit fenomeen is er niet meteen en wij kunnen dan ook slechts enkele hypothesen voorstellen.

Vermoedelijk heeft de relatief korte koloniale band hier iets mee te maken.

Onze noorderburen of vrienden van over de Noordzee kunnen inderdaad terugblikken op een veel langere kolonisatieperiode dan wij. Veel meer tijd dus voor een culinaire uitwisseling. Misschien heeft het ook te maken met de (recente) periode waarin dit land zich een "koloniale mogendheid" heeft mogen noemen. Als België het desbetreffende deel van Afrika als "nationaal" gaat beschouwen, zitten wij eigenlijk al (bijna) in de twintigste eeuw. Op dat moment en de daaropvolgende decennia is de ontwikkeling van de transportmiddelen van die aard dat de voedselvoorziening van de "colons" ter plaatse haast rechtstreeks vanuit het moederland kan gebeuren. En dan is er nog (een veel moeilijker te vatten) verschil in kolonisatietype, waardoor de afstand tussen Europeanen en Afrikanen ter plaatse heel groot blijft en er van uitwisseling op geen enkel vlak sprake is. Dit dan, in tegenstelling tot Nederlanders en Engelsen. Opvallend is alleszins ook nu nog een relatief kleine aanwezigheid van Kongolezen in dit land.

Wij willen in elk geval nog even stilstaan bij deze glorierijke periode voor het vaderland en aangezien wij tevergeefs gezocht hebben naar een koloniaal spoor in "Ons Kookboek", hebben wij ons licht opgestoken bij de collegae van de Katholieke Arbeiders Vrouwengilden, oftewel KAV. In hun klassieker "Koken voor Elke Dag", later "De Keukenprinses" (dus niet "keukenprins"!), editie 1959, vinden wij zowaar een recept voor een "Kongolese Tomatensaus", waarin uien, tomaten(puree), margarine, pili-pili en zout figureren. De saus past, naar verluidt, goed bij vogelnestjes, witte bonen, rijst- en macaronigerechten. Een bijzonder geïntegreerde bereiding, als je het ons vraagt...

Dat het evenwel nooit te laat is, bewijzen talloze voorbeelden van hernieuwde belangstelling voor de Kongolese keuken. Meer dan vier decennia na de boedelscheiding verschijnen er in het vroegere moederland zelfs heuse kookboeken, zoals het sprekende "Qu'est-ce qu'est la moambe?", geschreven door André Ntambwe. Heel terecht want de culinaire traditie van de vroegere kolonie is veel rijker dan de (overigens heerlijke) "Moambe"!



Eten om
nooit te
vergeten

Mayonaise

Dit is een eigen recept.

Mevr. Lucienne Doms-Denayer - Grimbergen

Eten om
nooit te
vergeten

Benodigheden

Zonnebloemolie, azijn, Maggi bouillon, ei, grote soeplepel mosterd, peper

Bereiding

Doe in een grote mixerbokaal: eierdooier + eiwit, grote soeplepel mosterd. Goed peperen.

Mixen en ondertussen er zonnebloemolie aan toevoegen. Zodra de massa stijf wordt, azijn bijvoegen en afwisselend olie/azijn tot de pot bijna vol is. Een flinke scheut Maggi bouillon (smaakverfijner) doormixen (mixer op kleinste stand gebruiken).

Met het deksel op de pot, houdt deze mayonaise verscheidene weken in de koelkast.



Veel meer dan frietsaus

Belgen zijn, zoals bekend al generaties lang, gerenommeerde mayonaiseeters. En toch is deze gezelschap van de nationale friet geen Belgische vinding. Want, zoals voor



zovele lekkere dingen, moeten wij zuidwaarts om de roots van deze saus op te sporen. Niet dat die heel duidelijk zijn, de etymologische verklaringen lopen nogal sterk uiteen.

Eentje beweert dat mayonaise eigenlijk een militaire achtergrond heeft. De saus zou uitgevonden zijn door de hertog van Richelieu, achterneef van de gelijknamige en meer notoire kardinaal. Hij is blijkbaar niet alleen militair maar ook culinair actief en creëert bij de inname van Port-Mahon in 1757 de "Mahonaise". De stap naar de ons bekende naam is dan niet meer zo groot. Maar Fransen zijn, zoals bekend, een volkje dat graag discussieert en het zelden onderling eens is. Een latere bekende gastronom, Grimod de la Reynière, beschouwt mayonaise als een verbastering van Bayonnaise, een naam die in kookboeken op dat moment veel voorkomt en eigenlijk dezelfde lading dekt. Over één ding zijn de Fransen het evenwel eens: de mayonaise is een uitvinding die op hun conto mag geschreven worden. Dat beweert namelijk ook de grote cuisinier Antonin Carême maar naar zijn mening liggen de wortels bij het (dialect) werkwoord "mahonner". Dat betekent "vermoeien" en, hoe vreemd ook, bestaat er nog een Franse uitdrukking "fatiguer la salade". En, je houdt het niet voor mogelijk, degene die zich vermoeit (met het mengen van de sla) is een "mahonnaise"...

Genoeg Franse slag nu en tijd voor enig serieus. Om de traditionele ingrediënten (minstens eidooier, azijn, olie, mosterd, peper, zout) van de mayonaise te mengen is beslist enige inspanning vereist. Dat gebeurt van oudsher bijna uitsluitend door de vrouw, zij het niet gedurende een korte maandelijksse periode, zoals het ongeschreven gebruik wil. Aan bewonderaars voor dit ritueel ontbreekt het niet, zoals een (adellijke) negentiger van nu zich herinnert van zijn eerste communie in 1921: "Wat mij alvast is bijgebleven is de mayonaise die de traiteur ter plaatse draaide met de hand. De arachideolie moest er drupje voor drupje in. En blijven draaien totdat de vork rechtop bleef staan in de mayonaise."

Mayonaise is de voorbije decennia een beetje in het verdomhokje geraakt, wegens "te vet". Tal van lichte alternatieven hebben sindsdien het licht gezien maar voor de echte liefhebber staan deze gelijk met hoogverraad.

Eten om
nooit te
vergeten

4

De merkwaardige keuken

Dat de keuken niet alleen dient om (soms heel merkwaardige) eetbereidingen te maken maar ook allerhande combinaties die ons beter moeten doen voelen, leren volgende pareltjes. Gaande van een "gewone" dorstlesser tot heuse middeltjes tegen allerhande kwaaltjes, enkele recepten die bij menige generatie een glimlach van herkenning en nostalgie zal oproepen.

Recepten

Azijndrankje met suiker - Hoestsiroop
Een Poese-Kafeike



Azijndrankje *met suiker*

Tot in de jaren 1950 namen boeren en hoveniers in mijn streek een bepaalde drank mee naar hun veld wanneer het in de zomer erg heet was. De samenstelling: koel putwater met een scheut azijn. Sommige deden er dan nog wat bruine (kandij?) suiker bij. De drank werd bereid in een fles die men voorhanden had, in kranten of een handdoek gedraaid en zo meegenomen naar " 't veld". Ooit las ik dat dit gebruik ook elders bestond maar ik heb daar toen geen verdere aandacht aan geschonken.

Dhr. Willy Van Hoof - Sint-Katelijne-Waver

Hoest *siroop*

Dit recept leerde ik van mijn grootmoeder. Het is zeker meer dan 100 jaar oud. Mijn kinderen, kleinkinderen en achterkleinkind hebben het intussen al overgenomen. Het is geen recept om op tafel te brengen maar een geneesmiddel waarmee je een verkoudheid en een felle hoest mee kan genezen. Het is ook heel lekker. Als kind verbleef ik veel bij mijn grootouders en als ik met een verkoudheid van school kwam, bereidde Bobonne dit drankje dikwijls voor mij.

Mevr. Lucy Chadwick-Sergeant - Halle

Benodigdheden

Een flinke lepel honing, een flinke lepel gewone (arachide)olie, de dooier van een vers ei, een flinke scheut rum

Bereiding

Alle ingrediënten goed mengen in een kommetje of diepe, ronde koffietas. Leg er een schoteltje bovenop. Neem nu en dan een koffielepeltje.

streek
tip

Vele van deze typische bereidingen zoals vliersiroop, artisanale confituren, opgelegde krieken vind je nog terug bij gespecialiseerde streekproducenten. Vraag ernaar in een streekhoekje of zoek een adres op www.streekproductenvlaamsbrabant.be



Een Poese- *Kafeike*

Een lekkere zonde... om een potje zelfgemaakte advocaat uit te lepelen. Mooi verpakt kan het zelfs een origineel geschenkje zijn. Bovendien is het helemaal niet moeilijk te bereiden.

Kortom, de ideale afsluiter van een heel verhaal rond eten, eten maken en herinneringen aan vroeger.

Mevr. Ann Bartholomees - Overijse

Benodigheden

6 eierdooiers, 300 gr bloedsuiker, 200 cl alcohol (94°), 4 pakjes vanillesuiker, 1 grote doos geconcentreerde melk (410 gr)

Bereiding

Het geel van de eieren kloppen met de suiker.

Beetje bij beetje de geconcentreerde melk toevoegen en goed blijven kloppen. De vanillesuiker bijvoegen en eindigen met de alcohol.

De advocaat een paar dagen laten opstijven in de koelkast (als je zolang kan wachten, tenminste).





Streekproducten

Vlaams-Brabant vzw

Herboren regiowijnen, rijke streekbieren die zoetjes binnenvloeien, ambachtelijke kazen en vleesbereidingen, witloof, asperges, aardbeien en druiven. Likeuren en jenevers, gebak, koekjes en confituren ...

Al deze specialiteiten en nog veel meer vindt u terug in onze provincie. Allen gemaakt met voornamelijk streekeigen grondstoffen, volgens traditionele regionale recepten en naar ambachtelijke wijze.

Vzw Streekproducten Vlaams-Brabant

Provincieplein 1 - 3010 Leuven

Tel: 016-26 72 28 - Fax: 016-26 72 91

e-mail: info.streekproducten@vlaamsbrabant.be

website : www.streekproducten-vlaams-brabant.be

De vzw Streekproducten Vlaams-Brabant promoot en ondersteunt de beste streekeigen producten uit Vlaams-Brabant.

Verkiest u ambachtelijke producten?

Zoekt u een origineel cadeau of een relatiegeschenk?

Bel of ga eens langs bij een Streekhoekje uit de buurt!

Dit zijn unieke hoekjes met een assortiment aan streekproducten.

Met medewerking van de provincie Vlaams Brabant.





Als je meer wil lezen over de geschiedenis van onze keuken...

M. Jacobs & P. Scholliers (red.), Buitenshuis eten in de lage landen sinds 1800. Brussel, 2002

P. Scholliers, Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België. Brussel, 1993

Y. Segers, Economische groei en levensstandaard. De ontwikkeling van de particuliere consumptie en het voedselverbruik in België, 1800-1913. Leuven, 2003

D. De Keyzer, De keuken van meesters en meiden. Leuven, 1997

D. De Keyzer, Madame est servie. Leuven, 1995

E. Niesten, J. Raymaekers & Y. Segers, Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20ste eeuw. Leuven, 2002

E. Niesten, J. Raymaekers, Y. Segers & B. Woestenborghs, België kookt! De eeuw van Cauderlier 1830-1930. Leuven, 2004

COLOFON

Coördinatie: Inez Debaus

Concept en (eind)redactie: Eddie Niesten (Centrum Agrarische Geschiedenis)

Vormgeving: Anne Rooseleer - grafische cel provincie Vlaams-Brabant

Projectgroep en redactieraad: Christine Descamps, Stephan Jonckheere, Arlette Sannen, Yves Segers, Eva Spaepen, Iris Steen, Dominique Stels, Gert Vandermosten

Culinaire begeleiding: Felix Alen (Vlaams Centrum voor Eet- en Tafelcultuur, Xaverius)

Fotografie: Jan Bellen (Foto Skopeo) - foto's gerechten

Illustraties:

Privé-archief Eddie Niesten

Archief Centrum Agrarische Geschiedenis

Met dank aan: Griet Goris, Nele Hulsmans