

Zeeuwse Evenementen

Alles voor jouw feest of evenement

NR 5 * 2022



JONGE ONDERNEMERS

in Zeeuws Vlaanderen
10

NIEUWE GERECHTEN

voor de feestdagen in de webshop
14

NAJAARS GERECHTEN

Heerlijke recepten
23

Ceremoniemeester aan het woord

Wat gaat een jaar toch snel! We zijn bijna alweer aan het einde van 2022 gekomen. Een bijzonder jaar voor Zeeuwse Evenementen met veel groepen voor de verhuur en veel verhuur aan particulieren.

Het lijkt wel of het elk jaar drukker wordt. We klagen niet hoor! ;-)

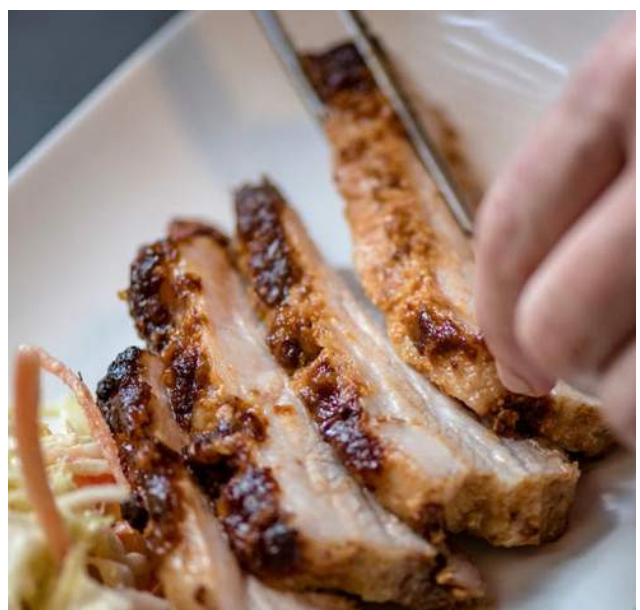
Daarnaast hebben we ook weer op een aantal festivals gestaan. Het aanwezig zijn op festivals is en blijft zo leuk om te doen. We houden dat in 2023 er ook weer in. Hoewel we al heel wat ondernemers kennen, hebben we er dit jaar nog meer leren kennen. Vooral jonge ondernemers en die willen we in dit magazine in het zonnetje zetten.

Ook mochten wij voor veel bedrijven weer teambuildingsactiviteiten, bedrijfsfeestjes etc. organiseren. We verzorgden de catering hiervoor.

In dit magazine mogen natuurlijk de heerlijke recepten niet ontbreken! Geniet van de komende maanden, van elkaar, van de mogelijkheden die we hebben.

Veel leesplezier!

Karin Boerman
Zeeuwse Evenementen



Inhoud

- 02 Ceremoniemeester
- 04 Jonge Ondernemers
- 05 Vitto's Pizza
- 07 IJs van Bas
- 09 Marcin Beaufort
- 10 Foodregio Zeeuws Vlaanderen
- 12 Koop Lokaal
- 13 Ook in de winter er op uit
- 14 Nieuwe gerechten
- 16 Gastvrouw Zwinstreek
- 17 Feestje
- 19 Eten door de eeuwen heen
- 23 Najaarsgerechten
- 26 Colofon



(JONGE) ONDERNEMERS IN WEST ZEEUWS VLAANDEREN

In West-Zeeuws Vlaanderen zijn er zeer veel bijzondere ondernemers. Dat wisten we al en daarom stellen we er een paar aan jullie voor.

De ondernemer op de foto kennen jullie waarschijnlijk wel. Het is de Cocktail King en wij hem al eens aan je voorgesteld. De Cocktail King heeft in de afgelopen maanden een trip gemaakt naar Mexico om zijn kennis wat betreft cocktails bij te schaven.

En toch hebben wij in het afgelopen jaar weer nieuwe ondernemers leren kennen. Vooral ook jonge ondernemers. We stellen er graag een paar aan je voor in dit nieuwe magazine.



Hebben jullie dit leuke autootje en tevens pizza oven al eens gezien?

Vitto Mainil bakt in deze leuke foodtruck heerlijke pizza's. Dat doet hij sinds de zomer van 2022. Deze 26 jaar jonge ondernemer weet wel van wanten. Hij rondde eerst zijn opleiding af aan Ter Groene Poorte in Brugge. Daarna heeft hij 7 jaar gewerkt in diverse bedrijven waar patisserie het hoofdthema was. Hij heeft zich daar uitgebreid in kunnen ontwikkelen, maar ook Napolitaanse pizza's bakken had zijn interesse.

VITTO'S PIZZA

600

Eigenlijk was het pizza bakken een hobby van Vitto maar uiteindelijk wil hij er nu zijn werk van maken. "De foodtruck staat thuis in de garage. Dat maakt het gemakkelijk" vertelt Vitto die zijn foodtruck natuurlijk Vitto's pizza heeft genoemd.

"In december 2021 heb ik de foodtruck gekocht en veel aangepast en verbeterd. Thuis heb ik een ruimte omgebouwd tot een werkplaats waar ik mijn deeg en toppings vers kan bereiden. In tegenstelling tot sommige pizzazaken en andere foodtrucks, maak ik mijn deeg zelf volgens de Napolitaanse traditie en bak ik mijn pizza's in een op hout gestookte oven wat een karakteristieke smaak geeft. Dit is een heel proces, van kneden tot laten rijzen, veel aandacht geven en er weer mee aan de slag. Maar dit is juist hetgeen wat ik graag doe en waarin we ons onderscheiden van de rest."





Vitto vertelt verder: “In augustus 2022 ben ik begonnen met de Visserijfeesten in Breskens. Daarna heb ik nog een aantal andere festivals gedaan: Mossel feesten, Eenhoornfeesten, en privé feestjes. Daarmee kreeg ik vrijwillig hulp van mijn neef die met veel plezier een handje toestak. Voordat ik echt ben begonnen heb ik tal van try out’s gedaan met vrienden en familie. Ik heb toen diverse soorten pizza’s gebakken in de Fiat 600 en geëxperimenteerd met de houtoven. Ze praten er nu nog over, zo lekker vonden ze het.”

In september jl. ben ik nog 4 dagen naar Napels geweest om kennis op te doen. Eens proeven, mee kijken met de echte Italiaanse pizza bakkers. Hoewel ik geen Italiaans spreek, kun je met Google translate heel veel. Vooral met vragen en goed meekijken kun je heel veel leren. Op deze manier maakte ik kennis met nieuwe dingen en technieken om nog betere Napolitaanse pizza’s te kunnen bakken. Ik krijg al veel complimenten van mijn klanten dat de pizza’s heerlijk zijn.”

Voor iemand die nog maar zo kort gestart is, is de man uit Oostburg al succesvol. Dat belooft wat!

“Mijn focus ligt nu vooral op het aanpassen van mijn werkruimte en ervoor te zorgen dat ik nog efficiënter kan werken en verplaatsen. Ook wil ik mijn technieken perfectioneren en nieuwe pizza soorten testen. Uiteraard kijk ik ook naar de planning voor 2023. Ik wil zoveel mogelijk op kleinere festivals en feestjes staan om zo mijn gewenste kwaliteit te bieden. Dat kan natuurlijk ook op bedrijfs- of familiefeestjes zijn. Dat vind ik gewoon het leukste!”

Kijk dus volgend jaar zeker uit naar een rode Fiat 600 met schoorsteen als je de lekkerste pizza’s wil proeven!





IJS VAN BAS

Hoewel hij nog maar net 18 jaar geworden is, is hij al een bekend gezicht in Zeeuws Vlaanderen. Dan heb ik het over Bas Luteijn, eigenaar van de foodtruck IJs van Bas. Vanaf zijn 13e werkte hij al in de horeca bij een restaurant en later bij een strandpaviljoen. Daar dacht hij al: als ik meer geld wil verdienen, moet ik het anders gaan doen! Uit het gesprek met Bas komt naar voren dat het idee om ijs langs de deuren te gaan verkopen, ontstond toen hij 15 jaar was. Eerst dacht hij er nog aan om dit met een TukTuk te doen maar dat bleek praktisch onhaalbaar. Samen met zijn ouders ging hij daarom op zoek naar een geschikte foodtruck nadat hij hier in de krant een artikel over had gelezen. In 2020 heeft hij een geschikte foodtruck gevonden en heeft hij zijn tractorrijbewijs gehaald zodat hij met de gator kon gaan rijden. Hij verkoopt sinds het voorjaar van 2021 ijs vanuit de foodtruck.

Dat ijs verkopen doet hij vooral in de zomermaanden want Bas zit nog gewoon op school. Hij is dit schooljaar gestart in VWO 6 en hoopt dit schooljaar zijn diploma te halen. Bas heeft er dan ook niet voor niets voor gekozen om ijs te gaan verkopen. Enerzijds omdat de zomer tenslotte dé periode voor ijs is en anderzijds omdat hij daarvoor maar een relatief kleine investering nodig had om te kunnen starten. Hij had al connecties met La Spezia uit Cadzand en verkoopt hun ijs.





Met hulp van derden heeft hij de foodtruck omgebouwd tot een mini ijsalon. Hij kan in totaal 29 bakken ijs van 6 liter meenemen in alle vriesruimte die in de foodtruck en op de gator is gecreëerd. Aan alles heeft de jonge ondernemer gedacht. Genoeg accu's om de vriezers goed koel te houden zodat hij ook zonder stroom aan de slag kan. Over de gator zit zelfs een huifje zodat de vriezer zo min mogelijk in de zon staat. Als hij niet met de foodtruck op pad is, staan de foodtruck en gator in een loods in Breskens. Hier heeft hij ook zijn voorraad staan zodat hij altijd alles bij elkaar heeft. Bas komt overal met zijn foodtruck. Gewoon bij mensen in de straat tijdens zijn wekelijkse rondes in juli en augustus waar hij o.a. IJzendijke en Nieuwvliet aan doet maar ook op de markt in Retranchement op een vaste dag in de week (in de zomermaanden), op verschillende campings en festivals. Afgelopen zomer mocht hij ook regelmatig eens bij Beachhouse 25 staan. Bas kan het erg waarderen dat de eigenaren van Beachhouse hem dit als jonge ondernemer hebben gegund.

Hoe deze jonge ondernemer de toekomst in gaat? Na oktober zit het ijsseizoen erop. De foodtruck wordt dan helemaal nagelopen en er wordt onderhoud gepleegd. Hij gaat zich vervolgens richten op het schooljaar en weer plannen maken voor een nieuw seizoen ijs van Bas. In 2023 hoopt hij weer een mooi zomer te mogen beleven, veel mensen blij te maken met een ijsje en op nog meer festivals en evenementen te staan.



Bas blij met Gator John Deere

Hij behoort zonder twiifel tot de jongste ondernemers in Zeeuws-Vlaanderen. Bas Lutjehuis uit Middelvliet, 17 jaar oud, VWO-leerling op het Zwin College in Oostburg. De schoolkantine lonkt. Lekker koken op het strand is er niet bij deze zomer, net zoals vorig zomer trouwens. Dit van Bas is inmiddels een begrip in de streek. Bas Lutjehuis verdient in het seizoen een leuke cent bij als (iceman), in het voorjaar van 2023 schafte hij bij John Deere-dealer Kraakman in Bliervliet een Gator aan.

is populair bij strandpaviljoenen en je ziet ze voorts veel op campings. Ook bij gemeenten en andere diensten zijn ze gewild. Bas Lutjehuis: "Kraakman heeft mij als starter een aantrekkelijk aanbod gedaan. Als tegenprestatie heb ik het personeel van Kraakman en Verwaat getraind op ijs. Mijn (jouw)wonder, Ijsalon La Spezia in Cadzand-Bad, sponsorde de actie, waarvoor dank." Bas Lutjehuis heeft voor strandpaviljoenen, dont campings en festivals aan en is ook in te huren voor feesten.

Contact: per mail baslutej@ gmail.com, telefonisch via 06-29627245, social media IJSVANBAS.



Marcin Beaufort is een bekende naam in “horeca-land”. Voor wie hem nog niet kent, even zijn geschiedenis in een notendop: Marcin voltooide Ter Groene Poorte in Brugge en begon zijn reis van 20 jaar bij diverse sterrenrestaurants. Hij heeft zowel in het binnen- en buitenland gewerkt. We noemen een paar landen: België, Nederland, Groot-Brittannië enzovoort. Daar deed hij zijn brede kennis en ervaring op in het vak van zijn passie: de beste gerechten bereiden om zijn gasten te laten genieten.

“LOKAAL HEBBEN WE KWALITATIEF GOEDE PRODUCTEN MET EEN MOOI VERHAAL”

“Maar vroeg of laat is het tijd voor iets anders. Voor mij was dat 5 jaar geleden” verteld Marcin. “Ik heb te veel affiniteit met de horeca om niets met mijn kennis en ervaring te doen.” Hij startte met Culi-Advies. Daarmee geeft hij advies aan andere restaurants om meer efficiëntie te bereiken. Ook inspireert hij andere koks om andere smaken en een andere presentatie te creëren. “Soms zit je er als restaurant te dicht op en ben je te veel bezig met je gasten. Ik haal de chefs uit hun dagelijkse routine om eens anders te kijken naar wat ze doen”, verteld Marcin verder.

Het geven van adviezen en het inspireren van koks is seizoenswerk, of liever off-seizoenswerk. Tenslotte wil je in West Zeeuws Vlaanderen van mei tot en met oktober zorgen dat al je gasten kunnen genieten van hun diner of lunch. Dan is er geen tijd voor andere dingen. In de herfst en winter word er dan weer volop doorgewerkt aan verbetering. En personeelstrainingen.

In die adviezen stimuleert Marcin de koks ook om lokaal te denken. “Lokaal hebben we kwalitatief goede producten met een mooi verhaal. Vanuit die gedachte is de Foodregio West Zeeuws Vlaanderen ontstaan”.

Als je Marcin hoort praten, hoor je de passie over zijn vak. Maar die gaat verder dan alleen het bereiden van gerechten. Ook het werken met kwalitatief goede producten is één van de onderdelen van de horeca. Welke producten kies je? Marcin gaat verder dan zijn werk in de keuken en zoekt ook graag het verhaal achter het product op en het bedrijf of de persoon die zijn ingrediënten produceert. Daarmee heeft hij een schat aan informatie die hij graag meegeeft aan andere horecaondernemers en koks. De mogelijkheden zijn groot, inspelen op de trends, werken aan smaak, presentatie, keukenorganisatie of oplossingen zoeken voor het personeelsgebrek. Een traject is altijd op maat en in samenspraak met de ondernemer. Insteek is altijd verbetering en dat kan op vele vlakken.



Project



Activiteiten



Duurzaamheid



Boerentrots



Producten in de kijker

DE REGIO ERVARING MET ALLE ZINTUIGEN IS FOODREGIO ZEEUWS VLAANDEREN



Foodregio & toerisme

Foodregio West Zeeuws Vlaanderen is op 15 juli 2021 van start gegaan. Drijvende kracht hierachter is chef-kok Marcin Beaufort. Via de website bezoekwestzeeuwsvlaanderen.nl wordt heel veel informatie over West Zeeuws Vlaanderen bij elkaar gebracht. De Foodregio is daar een onderdeel van. Via de sociale media van KooplokaalZeeuwsVlaanderen kun je alles volgen wat er gebeurt op het gebied van streekproducten, smaakmakers, activiteiten en recepten.

“Als bezoeker wil je de regio ervaren, je wil alle zintuigen gebruiken om met die ervaring terug naar huis te gaan. De smaak van de regio proeven is één van de dingen die je wil” vertelt Marcin.

Als je weet wat DE producten van de regio zijn, heb je ze nog niet ervaren. Waar vind je het? En waar kun je ze proeven? Op de website staan diverse producten uit de West-Zeeuws Vlaamse regio. Je kunt er meer lezen over de aardappel en de suikerbiet, maar er staan ook recepten die je kunt bereiden. Deze recepten zijn voor een deel van de hand van Marcin Beaufort. De lokale horeca is uitgedaagd om meer recepten aan te leveren. Dat is in ontwikkeling.



Daarnaast lees je op de website meer over de producenten van de diverse ingrediënten, maar zijn er ook recepten routes. Om de receptenroute te volgen kies je een recept uit en ga je op de fiets langs een aantal producenten om de ingrediënten van je recept te verzamelen. Daarna kun je deze klaar maken. Zo zie je ons mooie West-Zeeuws Vlaamse land én proef je gelijk de ingrediënten van de streek.

Heb je geen zin om zelf te koken? Dan vind je op de website diverse mooie restaurants waar je de smaak van Zeeuws Vlaanderen kunt proeven. Dat zijn de smaaklokalen van Zeeuws Vlaanderen. Ook worden er een 'lokale' horecabeurs, inspiratiedagen voor streekproducenten, kookworkshops en proeverijen georganiseerd.

“We zijn historisch verbonden met de Zwinstreek. De toekomst van Foodregio Zeeuws Vlaanderen; er is dichtbij huis zoveel moois te vinden en te proeven”, aldus de kok. Ik zou er heel graag de uitbreiding foodregio zwinstreek van maken, over de grens zijn ook de lekkerste producten te vinden en tenslotte zijn wij historisch en bourgondisch 1 streek, die stopt niet bij de grens.

Hij vertelt verder: “het is een illusie om alles lokaal te kunnen doen. Sappen, bier, wijn en lokale bereide producten zijn prima om het lokaal geleverd te krijgen. We missen misschien wel wat diversiteit in producten, er zijn de seizoenen en uiteraard is niet voor iedere organisatie het in te passen om alles lokaal te gebruiken, het kost tenslotte meer tijd om alles in ruwe versie aangeleverd te krijgen naar het restaurant. Maar we hebben de discussie op gang gebracht om lokaal te gaan denken. Laten we onze producten koesteren en in de spotlights zetten.



Koop, eet en beleef lokaal in Zeeuws-Vlaanderen

KOOPLOKAAL ZEEUWS-VLAANDEREN

Deze zomer is Foodregiowzvl een samenwerking aangegaan met <https://www.kooplokaalzeeuwsvlaanderen.nl>. Hierin bundelen Odile de Pooter die we kennen van het project 'Bie wie kope hie', en Marcin Beaufort, van Foodregiowzvl de krachten.

Koop, eet en beleef Lokaal Zeeuws-Vlaanderen laat je kennismaken met de ondernemers uit onze mooie streek en alles wat we te bieden hebben. Van winkels tot de leukste restaurants, van onze streekproducenten tot recepten met lokaal lekkers! Een platform waarbij elke Zeeuws Vlaamse ondernemer zich kan aansluiten en dat we onder de aandacht brengen bij toerist, consument en horeca.



Ook in de winter er lekker op uit



Ook in de winter is het leuk om er met een funvoertuig op uit te gaan. Tegen de kou kun je je kleden en de meeste restaurants en strandpaviljoens zijn gewoon open in het weekend.

Zie het als een expeditietocht waarbij je op zoek gaat naar verwarming door middel van heerlijke gerechten of warme chocolademelk. ;-)



Open voor groepen

Gedurende de wintermaanden is de locatie in Breskens open in het weekend. Van 9 januari t/m 14 februari zijn onze vestigingen gesloten.

Kom je dus met een groep dan kun je een aanvraag doen via ons mailadres. Geef al je wensen door zodat we de leukste toer voor je kunnen samenstellen.

Deze dames hebben in ieder geval genoten!





NIEUWE GERECHTEN

voor de feestdagen in de webshop

In de afgelopen maanden hebben we groot onderhoud gepleegd aan de webshop. De indeling is op de schop gegaan, maar ook de artikelen in de webshop zijn veranderd. Daarmee is een nieuwe menukaart voor de feestdagen ontstaan.

Verhuur

Het aanbod voor de verhuur is geüpdatet en uitgebreid. Ga je dus een feestje geven, maar kom je wat glazen te kort? Je kunt zij huren bij Zeeuwse evenementen.

Meer

Maar er staat nog veel meer te huur in onze webshop. Wat dacht je van borden, bestek, kopjes, percolators, thermoskannen, chaving dish (au bain marie), soepketels, statafels, buffet tafels, tenten, frituurpannen,

Compleet kerst menu naar keuze



Kerst keuzemenu

Stel zelf uw 3-gangen kerstmenu samen. Maak keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht: vlees of vis, groente- én aardappelgerecht. Voor het dessert hebben wij een mooie selectie voor u gemaakt van fijne dessertjes. Uiteraard is er ook een vegetarische optie.

Voorgerecht:

- * Rundertartar met avocado en granaatappel
- * Carpaccio van tonijn
- * Romige broccoli soep met spekjes

Hoofdgerecht:

- * Wildstoofpotje met boschampionen
- * Provençaals vispannetje met witte wijn
- * Kalkoenrollade met abrikoos en champignon

- * Spruitjes met bacon en appel
- * Stoofpeertje
- * Broccoli met amandel

- * Puree van aardappel, knolselderie en pastinaak
- * Krieltjes met boter en kruiden
- * Aardappel gratin

Dessert, selectie van fijne dessertjes; mini chocomousse, passievrucht trifle en mini tartelette dit alles afgemaakt met vers fruit

Vegetarisch kerstmenu

- * Pompoensoep
- * Truffel risotto met champignon en courgette
- * Selectie van fijne dessertjes; mini chocomousse, passievrucht trifle en mini tartelette dit alles afgemaakt met vers fruit

Prijs € 40 zijn per menu, inclusief btw. Het kerstmenu kan besteld worden via www.zeeuwseevenementen.nl/shop

Gerechten kunnen opgehaald of bezorgd worden. Bezorgkosten binnen gemeente Sluis € 7,50. Daarbuiten: € 15.

Bestellen vóór 22 december a.s. voor de kerstdagen en voor 29 december - 1 januari.

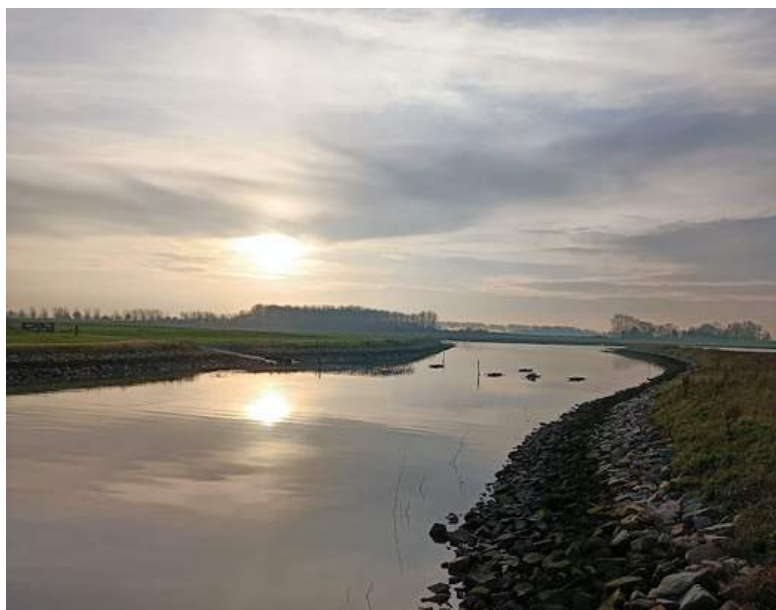
Ophalen en bezorgen:

24 december tussen 16.00 – 17.30 uur
25 december tussen 10.00 – 12.00 uur
26 december tussen 10.00 – 12.00 uur
31 december tussen 16.00 – 17.30 uur
Alle andere dagen op afspraak.

Gastvrouw van de Zwinstreek

In de afgelopen maanden hebben zowel Karin Boerman als Madeleine Scherbeijn de training "Gastvrouw van de Zwinstreek" gedaan. In een aantal lessen werden ze meegenomen in de historie van de streek, maar vooral ook de bijzonderheden en de mooie bedrijven die er te vinden zijn.

We wisten al dat er veel bijzondere dingen te ontdekken zijn in onze streek. Toch hebben de beide dames weer heel veel dingen bijgeleerd waarvan ze nog nooit hadden gehoord. Dat betekent dat onze gasten nu nog meer informatie over de streek kunnen krijgen bij het huren van een funvoertuig.

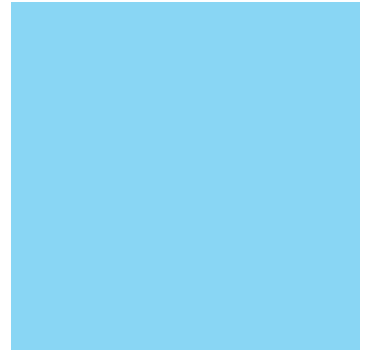
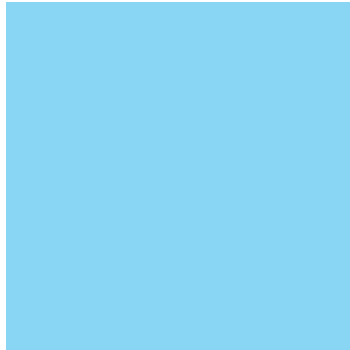
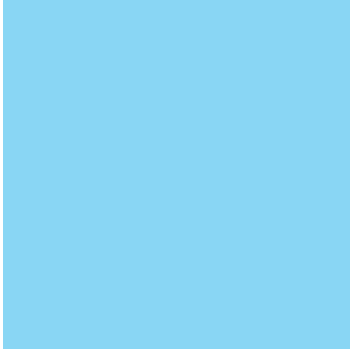
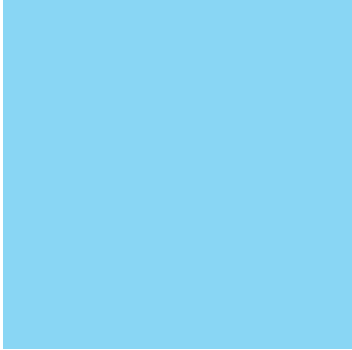


FEESTJE?

Geef jij een feestje? Of heb je een bedrijfsevenement? Vanaf nu kun je ook diverse materialen gewoon huren bij Zeeuwse Evenementen.

Inmiddels hebben we een grote voorraad bij Zeeuwse Evenementen. Dat betekent dat we ook materiaal verhuren als jij een bedrijfsevenement of feestje geeft. Tenslotte kun je niet alles aankopen voor dat ene feestje. Eenvoudiger is om het te huren bij Zeeuwse Evenementen.

Dan huur je alleen die artikelen die je nodig hebt. Op onze website hebben we alle verhuuritems vermeld staan. Ook op de volgende pagina geven we je een indruk van de mogelijkheden. Heb je toch nog extra items nodig? Vraag gerust naar de mogelijkheden.





ETEN IN NEDERLAND DOOR DE EEUWEN HEEN

ETEN

Als je trek hebt ga je naar de supermarkt en koop je je eten. Je kunt zelfs gerechten maken die zijn oorsprong vinden in andere landen zoals bijv. Chinese bami of een Italiaanse pizza. Die situatie is natuurlijk gemakkelijker als je het in het licht van de geschiedenis bekijkt. Eten hoort bij de mens, want het geeft ons brandstof om te kunnen bewegen en werken. Al zo lang als de mensheid bestaat, moest de mens zelf voor zijn eten zorgen. Je moest jagen, slachten en verbouwen om eten te kunnen hebben. Er is een tijd geweest dat kruiden en specerijen alleen maar beschikbaar waren voor de rijke bevolking.

De eerste mensen in Europa hadden geen vaste woning, ze trokken door het land heen. Om te kunnen eten jaagden ze op dieren en verzamelden ze noten, vruchten en zaden. Rond 5300 voor Christus ontstonden er boeren. Zij woonden lagere tijd op een plaats en bewerkten het land wat nu Limburg is. Ze maakten van meel brood, pap en bier. Bier was lange tijd goedkoper dan wijn, waardoor het de belangrijkste drank was. Het bier had toen een laag alcoholgehalte. Water werd er niet gedronken omdat men toen geloofde dat het voor de dieren was. Bier drinken in die tijd ging om de sociale status: als je het kon drinken, kon je het betalen en had je het dus goed voor elkaar.

Naast brood en pap aten de mensen vanaf de middeleeuwen veel bonen en peulvruchten. Van melk werd toen ook boter en kaas gemaakt. Dit werd gezien als een luxeproduct. Om etenswaren langer te bewaren hadden ze geen koelkast, maar werd het voedsel gedroogd, gerookt, gezouten of gezoet, bewaard onder vet of in het zuur. Koken deden ze in die tijd boven open vuur want fornuizen waren er niet. Rond 1600 werd de kachel uitgevonden. Daardoor ontstonden er eenpansgerechten zoals hutspot, brij en pap. Dagelijks werd er pap met een "klont" gegeten. Deze klont werd gemaakt van beslag van meel, melk, zout en wat vet met wat fijngehakte salie en tijm. Verder werden er veel knollen, wortels, erwten, bonen spek, boter, kaas en vet gegeten.





Specerijen zoals honing, suiker en amandelen komen in gerechten voor vanaf 1300. Deze specerijen kwamen uit Azië die door handelaren meegenomen waren. De aardappel werd meegenomen door de Spanjaarden uit Zuid-Amerika. Dit was rond 1500 maar pas vanaf 1700 werd de aardappel populair bij de gewone mensen. Met de komst van de VOC kwamen steeds meer producten en ingrediënten uit Azië naar Europa: rijst, saffraan, kaneel, nootmuskaat, gember en suiker. De uitdrukking “peperduur” komt uit die tijd: de gewone mens kon deze specerijen niet betalen.



Elke dag hetzelfde

Tot 1950 aten de arme en rijke Nederlanders bijna iedere dag hetzelfde. Het ontbijt bestond uit een pannenkoek, pap, aardappel of brood met reuzel, stroop of jam. De hoofdmaaltijd bestond uit veel stampot met aardappelen en peulvruchten. De rijken konden zich vlees, vis en zuivel veroorloven. In die tijd was er geen uitgebreid transportsysteem. Woonde je dicht bij de kust, dan was er meer vis voorhanden. Woonde je in het binnenland dan at je meer vlees. Op het platteland moesten de meeste mensen tot 1950 zelf hun voedsel verbouwen om te kunnen eten.

Om eten langer houdbaar te houden, zul je het moeten conserveren. De eerste landbouwers hadden technieken ontwikkeld om voedsel te kunnen bewaren. Het werd gezouten of gedroogd. Vlees werd gerookt of gedroogd. Pas vanaf 1960 hadden mensen meer geld beschikbaar waardoor ze een koelkast kon aanschaffen. Vooral op het platteland was een ondergrondse kelder een fijne oplossing om eten langer te bewaren, zonder invloed van licht en vocht.

Na 1960 ontstond er veel meer vrije tijd. Veel Nederlanders gingen in de periode af en toe op vakantie. Daar maakten ze natuurlijk kennis met andere gerechten, smaken en ingrediënten. In de jaren 60 hadden wij een grote immigratie van buitenlandse mensen die ook weer hun eigen smaken, gerechten en ingrediënten meenamen.

Wat brengt de toekomst?

Inmiddels zijn er geen melkboeren en groenteboeren meer, ze zijn bijna allemaal overbodig geworden door de supermarkten. Slagers en bakkers zijn er nog wel, maar veel minder dan vroeger. Uiteraard is het natuurlijk heel gemakkelijk om naar een plaats te gaan waar je al je behoeften kunt kopen. Met alle veranderingen die we gezien hebben, vraag je je natuurlijk af hoe het er in de toekomst uit gaat zien. We zijn benieuwd!





NAJAARS- GERECHTEN

Pompoensoep

Boodschappenlijstje:

- 1 flespompoen (ca. 750 gram)
- 1 aardappel (flinke ca. 100 gram)
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 1 theelepel ras el hanout
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel kurkuma
- 1 liter bouillon (groenten)
- 250 ml kokosmelk
- olijfolie
- Peper en zout
- Noten en zaden



Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snij in de grove stukken.
Schil de aardappel en snij in grove stukken. Snipper de uien en knoflook.
Verhit een beetje olijfolie in de pan, fruit de ui en knoflook even aan en voeg de komijnpoeder en kurkuma toe.
Voeg dan de aardappel en de pompoen toe.
Giet de bouillon erbij en breng het aan de kook.
Laat nu 15-20 minuten even zachtjes koken tot alle groenten zacht zijn.
Zet de staafmixer erin en pureer glad. Breng op smaak met peper en zout en een scheut kokosmelk naar smaak.
Doe in een soepkom of diepbord en garneer met noten en zaden en een scheutje kokosmelk.

Thom Kha Kai soep met noodles



Boodschappenlijstje:

750 ml kippenboullion (zelf maken)
2 teentjes knoflook
5 limoenblad
2 rode peper
bosui
750 ml kokosmelk
Vissaus
Koriander
3 cm gember
2 stengels citroengras
2 lepels bruine suiker
1 cm laos
250 kipfilet
200 gram rijstnoodle
1 eetlepel groene curry
50 gram peultjes
150 gram kastanjechampignon

Een Thom kha kai soep is een Thaise kippensoep. Je maakt deze als volgt: Bestel bij de poelier kipkarkassen en kook deze met knoflook -limoenblad – zout – peper en allerlei kruiden zoals platte peterselie – oregano etc.

Laat de karkassen 3 uur langzaam koken. Zeef de boullion en laat afkoelen.

Snij de kipfilet in stukjes en marineer met groene curry en olie. Voor de lekkerste smaak laat je dit een nacht staan in de koelkast.

Neem gember – citroengras – laos – rode peper en limoenblad en bak dit even aan met olie. Blus af met de kokosmelk en kippenboullion. Laat dit ongeveer 20 minuten koken. Zeef het zodat het een gladde massa wordt.

Kook ondertussen de rijstnoodles apart in water in 10 minuten gaar.

Voeg aan de soep de kleingesneden stukje gemarineerde kipfilet toe. Voeg ook de peultjes en de kastanjechampignon toe. Als laatste voeg je de limoen, basterdsuiker of vissaus naar smaak toe.

Snij ondertussen een pepertje en bosuitje in ringetjes en doe een beetje noodle in een soepkop of diep bord. Hier overheen komt de soep. Maak het af met peper en bosui ringetjes.



Verhuurlocaties Breskens & Nieuwvliet

De verhuurlocaties van funvoertuigen van Zeeuwse Evenementen in Nieuwvliet is gesloten t/m 16 maart 2023.

De locatie in Breskens is geopend van 10.00 tot 17.30 op zaterdag en zondag en van dinsdag 27 dec t/m vrijdag 30 december en maandag 2 januari t/m zondag 8 januari 2023.

We zijn gesloten van 9 januari 2023 t/m 17 februari 2023.
Tijdens de voorjaarsvakantie zijn geopend vanaf 18 februari.

Colofon

Zeeuwse Evenementen is een uitgave van Zeeuwse Evenementen uit Schoondijke.

Niets uit deze uitgave mag zonder toestemming overgenomen worden.

Realisatie: Zeeuwse Evenementen
Ontwerp: Ms Independent VA
Teksten: Zeeuwse Evenementen en Ms Independent VA

Foto's: Karin Boerman
Hendrine van Walbeek

Copyright 2022
Zeeuwse Evenementen