De Smakelijke Stad

Laat jullie stad lekker over de tong gaan met dat ene specifieke product dat onlos-smakelijk- verbonden is met ………..( naam stad)

Ieder stad, streek heeft zijn eigen lekkernij en sommige van die producten zijn zo bekend en lekker dat ze ver buiten de stad/provinciegrenzen gegeten worden.

Je hebt o.a. Limburgse vlaaien, Bossche bollen, Brabantse worstenbroodjes, Friese dumkes, Zeeuwse bolussen, Deventer koek, Groninger poffert en Utrechtse Domtorentjes.

De ontstaansgeschiedenis van deze producten is heel verschillend. Net zoals hoe lang ze al bestaan, de ingrediënten die worden gebruikt en hoe ze worden verpakt.

**Limburgse vlaaien** stammen af van de Germanen. Zij bakten deeg op een verhitte steen en om het smakelijker te maken overgoten ze het gebakken deeg met honing of vruchtensap. Later werd de vulling fruit ( veel voorradig in Limburg) rijst of pudding. Vijftig jaar geleden nog werden vlaaien alleen gebakken voor feestelijke gelegenheden zoals verjaardagen, kermissen en bruiloften. Tegenwoordig kun je vlaaien altijd en overal krijgen maar waar je ook een vlaai koopt, iedereen weet dat vlaaien Limburgs zijn.

**Brabantse worstenbroodjes** zijn ooit ontstaan om vlees langer goed te houden door het in deeg te rollen en te bakken. Het vlees was afkomstig van varkens die in grote getale Brabant bevolken. Dit streekproduct werd vroeger tijdens Kerst, na de nachtmis, gegeten en was alleen in Brabant verkrijgbaar.

Tegenwoordig kun je het overal bij bakkers en supermarkten kopen. Brabantse worstenbroodjes zijn opgenomen in de Nederlandse lijst van Waardevol en Uniek Immaterieel Erfgoed.

**Friese Dumkes** zijn koekjes die met anijs gekruid zijn. In deze smalle langwerpige koekjes, die lijken op een duim, zitten hazelnoten. In de **dumkes** **van Ameland** zijn de hazelnoten vervangen door amandelen.

**Bossche bollen** ( sjekladebollen) zijn ooit door een banketbakker in Den Bosch bedacht. De Bosche bol bestaat uit soezenbeslag gevuld met slagroom en is overgoten met echte chocolade.

**Zeeuwse bolussen** zijn van oorsprong een Joodse delicatesse. In het begin van de 17e eeuw hebben Portugese Joden ( op de vlucht voor katholieken) de bolus in Middelburg geïntroduceerd . Sinds die tijd hebben Zeeuwse bakkers er hun specialiteit van gemaakt. Bolussen bestaan uit luxe wit brooddeeg dat wordt vermengd met bruine suiker en kaneel. De naam “bolus”, is ontleend aan de taal van de Europese Joden, het Jiddisch en afgeleid van het Spaanse woord bollo: fijn broodje.

**Utrechtse domtorentjes** zijn in 1992 door banketbakker Blom bedacht. Hij heeft het recept en de verpakking ervan vast laten leggen waardoor je dit unieke product nergens buiten Utrecht kunt krijgen. Dat is waarschijnlijk ook de reden waarom de Domtorentjes buiten Utrecht minder bekend zijn. Het zijn bonbons van pure chocolade met een romige, luchtige vulling.

En dan nu het lekkers uit jullie stad!

* Gebruik je een markant gebouw als uitgangspunt? ( zie: Domtoren)
* Ga je uit van streekproducten? ( zie : Limburgse vlaai)
* Heb je een thema voor de stad dat terug moet komen in de lekkernij?
* De verpakking. Hoe gaan klanten jullie product meenemen?

Om jullie op weg te helpen hierbij een paar voorbeelden.

Stel ik ontwerp een stad waarin ik klimaatneutraal en een gezonde omgeving erg belangrijk vind. Wat streekproduct betreft zou ik dan denken aan **Spirit Scones**. De makers van deze scones hebben suiker vervangen door ahornsiroop. “ *suiker zorgt bij veel mensen voor ups en downs in hun energielevel. Daarom gebruiken we liever agavesiroop, ahornsiroop of rijstsiroop. Die geven ook een lekkere zoete smaak maar houden je stemming stabiel”.*

Door toevoeging van havervlokken zitten er veel vezels in deze scones en ze zijn nog lekker ook.

**Ingrediënten voor 12 stuks**

325 gram zelfrijzend bakmeel

100 gram zonnebloempitten

75 gram havervlokken

80 gram krenten of rozijnen ( eventueel geweld)

1 tl kaneel

1 tl vanille

1 tl bakpoeder

½ tl zout

1.25 dl ahornsiroop

2.5 dl yoghurt

125 gram gesmolten boter

**Werkwijze**

Verwarm de oven voor op 180 graden.

1. Weeg de ingrediënten
2. Doe de droge ingrediënten in een beslagkom en meng ze goed door elkaar
3. Giet de vloeibare ingrediënten bij de droge ingrediënten en meng ze goed door elkaar
4. Zet 12 papieren muffinvormpjes in een muffin bakblik
5. Met behulp van 2 el de vormpjes vullen
6. Bak ongeveer 20 minuten en laat daarna op een rooster afkoelen.

Zijn het lekkerst op de dag dat ze uit de oven komen.

In het tweede voorbeeld heb ik in de stad veel aandacht besteedt aan alternatieve woonvormen waaronder diverse wijken voor tiny houses.

Voor de volgende muffins zou ik daarom kleine muffinvormen gebruiken.

Door de toevoeging van rozemarijn krijgen deze muffins een onverwacht ( lekkere) smaak.

**Abrikozenmuffins met rozemarijn.**

**Ingrediënten**

* 140 gram zachte ongezouten boter
* 120 gram lichtbruine basterdsuiker
* 2 eieren
* 225 gram zelfrijzend bakmeel
* Snufje zout
* 100 dl melk
* 60 gram gedroogde abrikozen, in stukjes gehakt
* 1 el jonge zachte rozemarijnblaadjes, fijngehakt
* 2 tl rozemarijnolie

**Werkwijze**

* Oven voorverwarmen op 180 graden
* Roer boter en suiker tot een romige, lichtgekleurde massa.
* Schep de eieren en het meel om en om door het mengsel
* Roer het zout en de melk voorzichtig door het beslag maar klop niet
* Schep de abrikozen en de rozemarijn door het beslag en verdeel dit over 30 kleine papieren vormpjes op een bakplaat
* Leg de muffins ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven en leg ze daarna op een rooster
* Bestrijken met rozemarijnolie en 10 minuten af laten koelen.

**Aan de slag!**

1. Bedenk een thema, uitgangspunt voor het lekkers dat je wil maken en schrijf dit uit
2. Zoek receptuur dat bij het thema/ uitgangspunt aansluit
3. Reken de hoeveelheden van het recept om naar 50 personen
4. Bedenk een naam voor de lekkernij die verwijst naar je stad
5. Ontwerp een verpakking die- milieuvriendelijk is en handig in gebruik
6. Zorg dat de naam van je product op de verpakking staat
7. Maak een boodschappenlijst en bereken wat de boodschappen kosten.
8. Reken uit wat 1 portie/eenheid kost ( inclusief verpakking). Bespreek de verkoopprijs en beschrijf hoe die tot stand is gekomen
9. Maak 50 verpakkingen.
10. Vrijdagochtend de producten maken en op de markt verkopen.

Ik kom er in ieder geval een kopen. Succes ermee!