



10 jaar De Tijdtrap

Een culinaire tijdreis.

1000 jaar koken in Rotterdam

De archeologische tentoonstelling De Tijdtrap in de Markthal bestaat 10 jaar. Dat wordt gevierd met een kookboek vol historische recepten, gebaseerd op opgegraven archeologische voorwerpen, oude kookboeken en schilderijen uit Rotterdam. Proef de smaak van vroeger in een modern jasje, met recepten die iedereen kan koken.

De Tijdtrap is de tentoonstelling van archeologische vondsten opgegraven op de plek van de Markthal. Locatie: parkeergarages -2/-3/-4 en het roltrappenhuis van de Markthal.

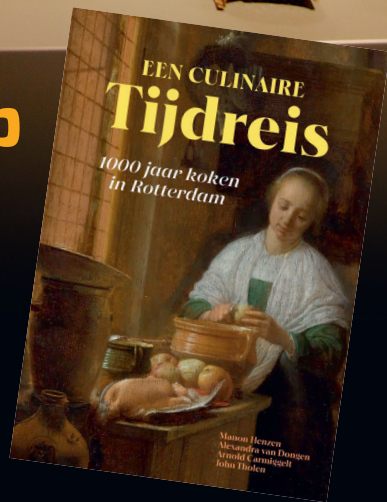
DE
TIJD
TRAP

Meer informatie:

www.detijdtrap.nl

Bestellen bij: www.sterckendevreese.nl

Prijs: EUR 24,90 excl. verzendkosten



TIP

Bekijk onze
nieuwe expositie
**EEN CULINAIRE
TIJDREIS**
in De Tijdtrap

RECEPT Zelf aan de slag:

Deuse Geertjes

(romige broodkoekjes)

Voor Rotterdammers van arm tot rijk is de pannenkoek eeuwenlang een belangrijk gerecht in het dagelijks menu. Het is eenvoudig te bereiden, omdat er weinig kookgerei en slechts een simpel vuur nodig is en de basis-ingredienten voor iedereen betaalbaar zijn.

In de Lage Landen dateert het oudste pannenkoekenrecept uit de vijftiende eeuw. De meest simpele pannenkoek wordt gemaakt van water en volkorenmeel, meestal rogge. Ze worden gebakken in aardewerk of smeedijzeren koekenpannen, die boven het vuur geplaatst worden met behulp van een treeft of panijzer. Ook worden er veel koeken gebakken op basis van geweekt brood(kruim), zoals dit recept voor Deuse Geertjes.

Bereiding

- Maal het brood fijn in de keukenmachine. Voeg de kaneel en rietsuiker toe.
- Klop de room lobbig in een kom. Klop in een andere kom de eieren tot een luchtige massa.
- Smelt de boter. Voeg het broodkruim, rozenwater en boter toe aan het eimengsel en spatel voorzichtig door elkaar. Spatel daarna voorzichtig de opgeklopte room erdoor.
- Verhit een koekenpan en zet op zacht vuur. Smelt wat boter in de pan. Vorm met twee eetlepels kleine quenelles of balletjes van het dikke beslag en leg in de boter. Bak de koekjes een paar minuten tot de onderkant lichtbruin is en keer dan om. Bak de andere zijde ook lichtbruin.
- Bestrooi met kaneelsuiker als ze nog warm zijn. Eet ze bij voorkeur warm.

Serveer deze koekjes zoals pannenkoekjes. Ze zijn lekker bij de lunch, als dessert of als lekkernij bij de koffie of thee.

Benodigdheden

- 100 gr oud witbrood zonder korstjes
 - 1 tl kaneelpoeder
 - 1 el suiker
 - 125 ml room
 - 2 eieren
 - 2 tl rozenwater*
 - 30 gr roomboter
 - Roomboter, om te bakken
 - Kaneelsuiker, om te bestrooien
- * Rozenwater koop je in Arabische of Aziatische winkels of online.



Fotografie: Bas Czerwinski en Tom Haartsen