



Roggebrood mag meer sexy

'Roggebrood moet naar de stal smaken,' zei **Joop Braakhekke** enkele jaren geleden. Tijdens de laatste streekproductverkiezing van de Friese restaurantclub Fryslân Culinaire werd geopperd dat roggebrood ook naar de slaapkamer mag smaken om dit superfood een meer sexy imago te bezorgen...



De winnaar **Wander Schotanus** (2e van links). Verder voorzitter **Tjitte de Wolff** van Fryslân Culinaire, **Reitse Spanninga** en **Robèrt van Beckhoven**.

Roggebrood is heel gezond en voedzaam. Slechts één plakje levert 15 procent van de benodigde dagelijkse hoeveelheid voedingsvezels en ijzer. 'Jammer dat roggebrood niet meer tot onze dagelijkse maaltijd behoort,' sprak Heel Holland Bakt-icoon **Robèrt van Beckhoven** op de verkiezing bij restaurant ZUIVER in Joure. Hij was voor de vierde keer juryvoorzitter van het evenement dat sinds 2002 voor de 16e maal werd gehouden.



'Robèrt is Joop opgevolgd. De legendarische kookgek was er vanaf het begin bij betrokken,' zei presentator en tv-kok **Reitse Spanninga**, mede-oprichter van Fryslân Culinaire. 'Roggebrood is een prachtig puur pro-



Albert van Keimpema, Wietse Schiere, Aafke van der Veen, Robèrt van Beckhoven en **Marten Haga** vormden de jury.

duct. Alleen al met een likje roomboter of plakje kaas, het mag ook geiten- of schapenkaas zijn, is het niet te vermijden,' vertelde ZUIVER-chef **Marten Haga**, die een geweldige lunch voorzette. Maar roggebrood is ook een goede drager voor bijvoorbeeld een gekookt ei, in vroeger tijden met name een kievitsei, of een zoute haring. Reitse vroeg wat een houtsnip is. Geen vogel in dit geval, maar een plak roggebrood en een snee gewoon brood met kaas ertussen. **Jopie Huisman** heeft deze Friese arbeiderssnack ooit prachtig getekend.

Roggebrood is simpel te maken van rogge, water, zout en gist of zuurdesem. Dat is de Friese variant. Er is ook een Brabantse versie: van gemalen rogge, tarwebloem en desem of gist als rijsmiddel. Het Friese roggebrood behoeft geen rijsmiddel. De baktijd verschilt dan ook behoorlijk: in Brabant 4 uur, in Friesland 15 uur. In Friesland begint de verbouw van rogge gelukkig toe te nemen. In Gaasterland en bij Witmarsum zijn boeren kleinschalig bezig.

Voor de finale werden door Reitse en bakkerijspecialist **Wietse Schiere** van Koninklijke Koopmans van de inzendingen vijf roggebroden geselecteerd. Winnaar werd bakker **Wander Schotanus** uit Twijzelerheide.

Event 'In Hoger Sferen'

Het jaarlijks Event van Fryslân Culinaire staat in het teken van het 20-jarig bestaan.

Op zondag 7 november wordt het event gehouden in de Martinikerk aan de Markt in Dokkum. Vandaar de naam die eraan gegeven is: In Hoger Sferen. Want dat is de ultieme restaurantbeleving. Je wil de gasten meevoeren in een atmosfeer die boven het aardse uitstijgt. Waarom Dokkum? Omdat dit een vitale dynamische stad is die dit jaar is uitgeroepen tot de op een na mooiste vestingstad van Nederland. Dokkum is de entree naar het Waddengebied, een UNESCO werelderfgoed. Tijd om de vestingstad aan het Wad te bezoeken! In alles wil Fryslân Culinaire cachet geven aan dit culinaire feest. Er is muziek, er is een lichtshow, op het orgel wordt het Fries volkslied ter welkom gespeeld, er wordt een korte film over Fryslân Culinaire vertoond en er is een parade aan heerlijke gerechten van de restaurantleden. Kortom, dit wordt een schitterende middag.

Reserveren: www.fryslanculinaire.nl

AGENDA

Mini-event bij Veltman Vis Service

Eind september wordt bij Veltman Vis Service in Harlingen een mini-event gehouden. De datum en het programma was bij het ter perse gaan van dit nummer nog niet bekend. In elk geval wordt het een interessant bezoek dat gepaard gaat met natuurlijk heerlijk zeebanket. Hou de website van Fryslân Culinaire in de gaten en mis dit event niet!

Maak nu kennis met het mooie en pittoreske Makkum

Kom "Overnachten bij de Hofleverancier" vooraf gegaan door een heerlijk diner bij It Posthûs Makkum.



Overnachting voor 2 personen incl. 2 x 3-gangen diner € 179,50.

Reserveer nu info@vannuyenmakkum.nl of info@itposthus.nl.

100% lokaal water

Eet lokaal Drink lokaal™

