

HOESCHE WAARDE RECEPTEN

Spek met peren

Stoofperen met schil, neus en steel koken met gezouten buikspek, vroeger uit de kuip en nu gewoon van de slager. Als het geheel "zo gaar als butter" is kan het op het bord. In het kooknat waar oogjes vet op drijven wordt peper gestrooid en het geheel wordt gegeten met "blommige aerepels". De volgende dag wordt het spek wat over is op het brood gegeten, soms met wat mosterd.

Aerepels met karnemelk

Als toetje werd en wordt er altijd pap of brij gegeten, bijv. aardappels met karnemelk. De aardappels die van het hoofdgerecht overgebleven zijn worden op het bord gedaan. Alleen bloemige zijn goed. Ze worden met de lepel een beetje klein gestoken, er wordt karnemelk over gegoten, het geheel wordt door elkaar geroerd en gegeten.

Eierpap

Dit wordt gegeten met Pasen. Veel eieren bijv. 4 per persoon worden zacht gekookt en een beetje kapot gestoken. Het wit en geel wordt door elkaar geroerd. Er wordt peper en zout over gestrooid en het wordt gegeten met geweldige roomboter en blommige aerepels.

Blommepap

Wit meel met melk en karnemelk koken tot een gladde pap. Om het lekkerder te maken kunnen er krenten of rozijnen in gedaan worden.

Zuringpap

Blommepap met rozijnen of krenten. Daar wordt fijngesneden zuring in gedaan

Brokken

Witte suiker, water en een klein beetje azijn. Dit wordt ingekookt tot een dikke kleverige massa. Daar worden onregelmatige brokjes van getrokken, daarna afkoelen. Werd heel vroeger toen koffie nog uit een spoelkom gedronken werd, in de mond genomen en de koffie overheen gedronken. Ook als snoepgoed voor kinderen.

Stropertjes

Werden tot +/- 1930 verkocht in snoepwinkels en gemaakt door de eigenaar van de snoepwinkel. Echte bietenstroop met een beetje azijn inkoken en in een papieren vormpje gieten en af laten koelen. De papieren vormpjes waren meestal van papier uit volle schoolschriften. De echte zoete bietenstroop is nu alleen nog in natuurwinkels te koop.

Seuters

Specialiteit van 's Gravendeel. Boen hele kleine aardappeltjes goed schoon, pit ze maar schil ze niet! Kook ze 5 minuten. Smelt reuzel in een braadpan (de hoeveelheid hangt af van de hoeveelheid aardappeltjes) en bak de aardappeltjes even aan. Laat ze daarna op zéér laag vuur met deksel op de pan minimaal 3 uur seuteren. Schep ze regelmatig om. Voeg zout en lekker veel peper naar smaak toe.