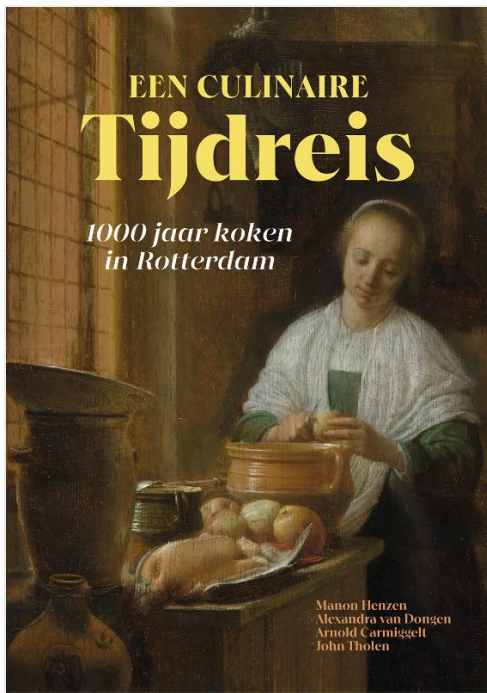


Een culinaire Tijdreis

1000 jaar koken in Rotterdam



Veel van het Rotterdams verleden werd in 1940 van de kaart geveegd door het bombardement op de stad. Maar in de grond zitten nog zeer veel verhalen verborgen. Rotterdamse stadsarcheologen vinden tijdens hun opgravingen uiteenlopende voorbeelden van kook- en keukengerei, alsook eeuwenoude voedselresten als zaden, pitten en botjes, die tot duizend jaar in de tijd teruggaan. Naar aanleiding van 10 jaar Tijdtrap (2014-2024), de archeologische tentoonstelling in de Rotterdamse Markthal, verschijnt dit kookboek. De oudste kookpot van de stad en andere vormen van kookgerei, alsook speelgoed kook- en keukengerei uit de Rotterdamse bodem, worden gecombineerd met recepten uit historische kookboeken en voorstellingen van keukenscènes uit de kunstcollectie van Museum Boijmans Van Beuningen. De historische recepten worden aangevuld met een hedendaags Rotterdams recept van een volksskok van Verhalenhuis Rotterdam en een futuristisch recept, ontwikkeld door de chef-kok van SVO Vakopleiding Food (in de Markthal) en zijn leerlingen. Manon Henzen bewerkte de recepten van vroeger en stak ze in een hedendaags jasje: van graanpap, Deuse Geertjes, Snoek op zijn Frans, tot een Rotterdams aardappelpudding. De lezer kan alle gerechten thuis koken.

ALEXANDRA VAN DONGEN: *Alexandra van Dongen is Conservator Historische Vormgeving in Museum Boijmans Van Beuningen.*

Titelinformatie

Rubriek: Culinair, Geschiedenis

Titel: Een culinaire Tijdreis

Prijs: €24,90

Aantal pagina's: 156

Bindwijze: Paperback

ISBN: 9789464712230



BESTEL VIA DE WEBSITE OF VIA DE QR CODE
(OOK VERKRIJGBAAR IN DE BOEKHANDEL)

Uitgeverij Sterck & De Vreese
Hellingbaas 1
8401 JH Gorredijk

0031 (0)513 490 319
E-mail: info@noordboek.nl
Internet: sterckendevreese.nl

X: twitter.com/SterckDeVreese
FB: facebook.com/SterckDeVreese/
IG: instagram.com/noordboek_sterckvreese_hlbooks/