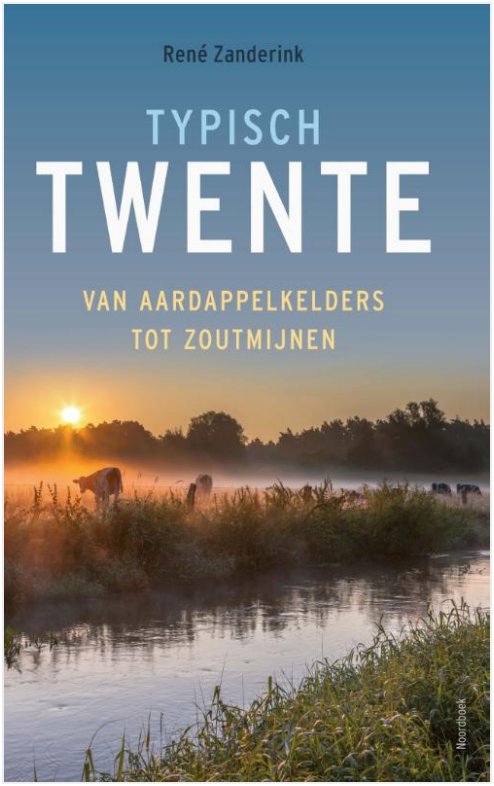
NOORDBOEK

RENé ZANDERINK

Typisch Twente

Van aardappelkelders tot zoutmijnen



‘Unmundig veel eigenheid’ is het geheim, en tevens de aantrekkingskracht van Twente. Dat bestaat niet alleen uit het bekende naoberschap, maar ook uit de bijzondere mix van witte wieven, goudschatten, nooit opdrogende bronnen, biethaonders, ganzenkerels, brune paoterkes, bloedworst en naegelholt, tuffelkelders, bakhuizen, stiepeltekens, sprokkelaars en smokkelaars.

Twente is een afgelegen hoek van Nederland, waar in de herfst en de winter de zandwegen onbegaanbaar waren, waar nauwelijks een herberg was te vinden om te overnachten, en waarover we nog net weten dat het een wingewest was voor zout, vlas en later katoen. Een ongerepte regio, een eldorado voor rust en authenticiteitszoekers. Culinair schrijver René Zanderink, wiens ouders werden geboren in Denekamp en Bornebroek, geeft een schat aan informatie over het heden en verleden van de culinaire bijzonderheden die van het land van Twente komen.

René Zanderink is bioloog en culinair schrijver. Er verschenen verschillende titels van zijn hand, waaronder Typisch Texel en Liever Lokaal.

RENÉ ZANDERINK: *René Zanderink is bioloog-journalist en expert op het gebied van culinair erfgoed. Sinds 2002 is hij bewaker van het Nederlands culinair erfgoed.*

Titelinformatie

Rubriek: Geschiedenis, Regionaal

Titel: Typisch Twente
Prijs: €24,90
Aantal pagina's: 208
Bindwijze: Paperback
ISBN: 9789464713664

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

Uitgeverij Noordboek
Hellingbaas 1
8401 JH Gorredijk

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

Bluesky: bsky.app/profile/uitgeverijnb-sdv.bsky.social
FB: facebook.com/UitgeverijNBSDV/
IG: instagram.com/uitgeverij_nbsdv/