

YNHÂLD

9 Wurd foarôf

YN DE FRYSKE BAKKERIJ

14 De Fryske bakkerij, doe & no
16 Tips út de Fryske bakkerij

BASISRESEPTEN

25 **Bûterkrêm**
26 **Mangelspijs**
27 **Oranjesnipels**
28 **Banketbakkersrjemme**

TAART & CAKE

31 **Hazzenútskúmtaart**
35 **Oranjekoeke fan Klaes**
36 **Brommeltaart**
39 **Oarlochstaart**
40 **Hearesoezen**
43 **Appeltaart fan beppe Antsje**
44 **Hjouwermout-appelplaattaart**
47 **Krystboffert**

KOEKE

51 **Keallepoat**
54 **Smulkoeke**
57 **Sêfte brok**
58 **Sûkerlatten**
61 **Mollema's reepkoeke**
62 **Krûdkoeke**
65 **Folde krûdkoeke**
66 **Gimberkoeke**

KOEKJES

71 **Dúmkes**
74 **Mangeldúmkes**
78 **Fanyljestaafkes**
79 **Folde koeken**
83 **Aaikoeken**
84 **Pleveroeken**
87 **Dokkumer taai**
90 **Bitterkoekjes**
91 **Fryske jonkjes**
94 **Drabbelkoeken út Snits**
97 **Hjouwermoutkoekjes fan beppe Gryt**

SWIETE BÔLE

- 101 **Lemster poffen**
- 105 **Sêfte boltsjes**
- 108 **Sûkerbôle**
- 109 **Trommelkoeke**
- 113 **Sûkerpofkes**
- 114 **Krintepofkes**
- 117 **Hite wigge**
- 118 **Sûker- en krinteboffert**
- 121 **Bak mei brea**

SÛKELADE & SNOBBERSGUOD

- 125 **Fryske pipernuten**
- 129 **Flylanner kissebillen**
- 130 **Bearenburchbonbons**
- 133 **Karamelkoeke**
- 134 **Sûkeladeboarstplaat**
- 136 **Boarstplaat fan Bertus**
- 137 **Sinesappelboltsjes**
- 141 **Bakkerts**

NEIGESSETSJES

- 145 **Sinesappelbavarois**
- 149 **Dokkumer kofje**
- 150 **Stoofparren**
- 153 **Hânsfodsjes fan sûkerbôle**
- 154 **Pankoek foar de frijer**
- 157 **Sûkelademousse**
- 158 **Chipolatapudding**
- 162 **Grysmoalpudding fan heppe Nynke**
- 163 **Sûpenpudding**
- 166 **Sûpenmoallenbrij**
- 169 **Heamiel**
- 170 **Potstro**

- 173 Bibliografy
- 175 Tankwurd
- 176 Fotoferantwurdig

De Friezen houden veel van zoetheit en zoo vindt men in Leeuwarden een menigte bakkerijen die van allerlei Friesche koekjes en gebak verkoopen, zoals dúmkjes (anijskoekjes), krakelingen, taai en vermaarde kruidkoek en het z.g. klontsjebolle. De naam geeft het aan, zoet is dit gebak, maar lekker ook, vooral als het pas uit den oven komt. Op zaterdagmiddag staan de broodwinkels vol met lange planken, waarop brooden druipende van suiker en stroop. Een voorproefje van luilekkerland!

Marie van Zadelhoff Minnaert, 'Het volk der Friezen' yn *De Vlaamsche Gids; algemeen tweemaandelijksch tijdschrift*, jrg. 7, 1911, s. 114.



Wurd foarôf

Goed hûndert jier lyn fertelde Marie van Zadelhoff Minnaert yn *De Vlaamsche Gids* oer Fryslân en skreau oer de grutte mannichte bakkerijen dy't alderlei swietichheden ferkochten. Wilens ken elkenien fansels wol oranjekoeke, sûkerbôle en dûmkes. Mar Fryslân hat noch folle mear swiete baksels. Wy bakke beide graach en koene nergens in goed sammelwurk fine mei ús favorite Fryske, swiete resepten. Dêrom ha wy der sels ien makke. Wy wurken eartiids beide by in Fryske bakker, en mei harren (banketbakkerij Thijsseling & bôle- en banketbakkerij Wynia) en mei bakker Klaes Hoekstra ha wy de resepten dy't wy fûnen byskaafd.

It boek befettet 60 tradisjonele Fryske swiete resepten. Neist de resepten fan de bekende Fryske produkten lykas oranjekoeke en dûmkes fûnen wy dat der yn dit boek ek plak wêze moast foar de skiednis fan de Fryske bakkers, foar ús eigen jeugdsentimint en foar oare lekkere dingen. Wy binne foar ús gefoel krekt op 'e tiid om de baktradysje fêst te lizzen. Om 1930 hinne wiene der yn Fryslân sawat 1300 bakkers. No, njoggentich jier letter, binne der noch mar in lytse hûndert oer. In soad bakkers binne opholden, ek de bakkers dêr't wy by wurken. Dit Fryske bakboek is in monumint foar it Fryske ymmateriële erfgoed: de Fryske bakkerstradysje.

Wy pretindearje net dat wy topbakkers binne. Wy binne wol samlers fan bysûndere resepten, moaie ferhalen en moetingen. Wat kaam der in soad los by de al as net pensjonearre bakkers mei wa't wy yn petear rekken. Wy ha nei dy petearen noch mear respekt krigen as dat wy al hiene foar de bakkers dy't doe en no noch altyd ús deistich brea bakke. Bakker wêze wie en is mear as in baan, it is in ropping en in ambacht, datst net samar even belykje kinst yn dyn eigen keuken. Ast thús begjinst te bakken, hast yn elk gefal de trije T's fan de bakkers nedich: tiid, temperatuer en tawijing. Fluch even wat yninoar draaie wurdt neat. Moatst op syk nei deselde tawijing dy't wy seagen by al dy fakmannen en -froulju yn de bakkerij. Ek hast tiid nedich om de goeie yngrediïnten te finen. De resepten binne net paleoproof, passe ek net yn in glutefrij dieet en der sit spitigernôch gjin hjouwermolke of kokosbûter yn. Dat soart nuvere fratsen kenne de Fryske bakkers net. Se brûke wol de bêste boerebûter, fine sûker en de goeie blom. Wy hearden yn ús jeugd altyd frij nochteren 'wat je ha kinne en wêr't je mei ta kinne'. Unthâld dat as aanst dy sûkerbôle út de oven komt.

Marie van Zadelhoff Minnaert (1911) skriuwt prachtich oer it Fryske lânskip en oer de nochterens fan de Friezen:

Eerlikheid en openhartigheid zijn de hoofddeugden van de Friezen, ze komen recht voor hun meening uit en zullen zich niet storen aan de z.g. etiquette. 'Rjucht en sljucht' (rechttoe rechtaan, zonder opsmuk) zeggen ze waar het op staat, al mag dat soms wat ruw klinken. Mei dat yn de efterholle ha wy dit boek gearstald. Fryske topbakkers ha ús holpen om de resepten dúdlik, nochteren en sûnder *kâlde* drokte te meitsjen, echt Frysk dus. Mei help fan it Fryske bakboek toverest sels in stikje Fryslân út dyn keuken.

In soad bakwille!

Henny en Betty Feenstra

Oer Henny en Betty

Henny en Betty Feenstra groeiden op op De Lemmer en wurken yn harren jeugd beide tsien jier by in bakker. Tsjintwurdich is Henny dosint en Betty direkteur, en bakke se as hobby yn harren keukens yn Achlum en Amsterdam. Yn de earste lockdown yn de maitiid fan 2020 woe Henny fanyljestaafkes keapje, mar dy koe se mar min fine. Doe die bliken dat op solder by harren mem noch in spesjaal fanyljestaafkesblik stie, dat Betty meikrigen hie doe't bakker Wynia ophold. Nei de fanyljestaafkes begûn Henny mei

it meitsjen fan oranjekoeke en Betty mei dúmkes en bellen se inoar hieltyd faker om resepten út te wikseljen. Sa ûntstie it idee foar it Frysk Bakboek.

Mei de Fryske bakkers namen se de tradisjonele resepten troch en besochten se ta grut plezier fan harren bern alle resepten krekt sa faak út oant it perfekte baksel út 'e oven kaam en op de foto koe. Se pretindearje net dat se topbakkers binne, ek net dat sy no yn de keuken it nivo berikke kinne, of datsto dat kinst,

fan in profesjonele Fryske bakker mei jierren oplieding en ûnderfining. Guon saken kinst trouwens better by de bakker keapje, lykas beskút en brea omdat dy freeslik lestich te meitsjen binne. Se fertsjinje wol, mei de oranjekoeke, de dúmkes en de fanyljestaafkes, in plak yn dit boek, om't der dan in kompleet byld fan de Fryske baktradysje ûntstiet. Henny en Betty hoopje mei dit boek harren leafde foar it bakken fan swiet en foar Fryslân troch te jaan oan de folgjende generaasje.

YN DE
FRYSKE
BAKKERIJ





3



4



5



8



9



12



16



15

De Fryske bakkerij, doe & no

Om 1930 hinne wiene der yn Fryslân sawat 1300 bakkerijen. Elk doarp hie minstens ien, mar faak meardere bakkers, spesjale banketbakkers, bôlebakkers, koekebakkers en yn de stêden ek confiseurs en glaciers (banketbakkers en iisbakkers). Dokkum hie bygelyks foar 1940 mar leafst 24 bôle- en 3 banketbakkers. De bakkers wiene goed organisearre. Se wiene faak oansletten by in gilde en der waarden bakkerstent oanstellingen, bakkerswedstriden en bakkersfakdagen holden. Der wiene safolle bakkers om't alles noch mei de hân ferwurke waard. As it dy slagge om in sek blom fan 50 kilo mei de hân ta bôle, koeke en banket te ferwurkjen, hiest krekt genôch foar in strjitte. Ovens waarden stookt op turf of hout (de saneamde takkebosken); dat wie in hiel karwei. Bakkers hiene soms in tún fol hout om de oven op temperatuer hâlde te kinnen. By in turf- of houtoven hat de ferbrâning plak yn de bakoven, sadat der noch wol ris wat oanbaarnde, en it wie in toer om de oven op de goede temperatuer te hâlden. Yn de jierren tweintich fan de foarige iuw waard de hytwetteroven populêr. Dy waard ek op hout of turf en letter op stienkoal stookt. By in hytwetteroven komt de hjitte yndirekt. De oven wurdt waarm troch de lieding en útstrieling fan stielen buizen dy't fold binne mei wetter. Yn de jierren fyftich gie men oer fan koalen op ierdgas en op elektryske hiteluchtovens. De bakkers dêr't wy yn Fryslân mei praten, giene pas yn de jierren santich oer op gasovens.

Oan 'e ein fan de njoggentjinde iuw rekken yn de bakkerij masines yn opkomst. Om 1920 hinne kamen de earste elektryske daaimasines en koe der folle mear ferwurke en bakt wurde. Yn de oarloch ûntstie troch it brânstoftekoart noch mear gearwurking tusken bakkers. Se waarden ferplichte sintralisearre, mochten soms mar ien oven per doarp stoke en moasten dêrom achterinoar oan wurkje.

De bakkerij brocht wurkgelegenheid mei him mei, lykas yn de njoggentjinde iuw de houtferkeapers, de besoargers mei hûnekarren dêr't de bôle mei útsutele waard, of de besoargers fan bôle oer it wetter mei skouwen en winters mei in slide. Dat ferfier oer wetter hold op om de jierren fyftich hinne doe't de measte buorkerijen ek goed oer de dyk berikber wiene (boarne Doarpsargyf Grou).

Foto's op foarige siden

1. Alde bakoven fan bakker A. Dijkstra, Snakkerbuorren, 1925-1935
2. Froulju dy't bôle ferkeapje, Fryslân. Foar 1920
3. Ulbe Buwalda, Sieberen Dol en Jan Wierenga, Dokkum, 1964
4. Foto fan Bertus en Jan Thijsseling, De Lemmer
5. De bakkerij fan L.H. Dam oan de Sint Jacobsstrjitte nr. 13 Ljouwert, 1920-1939
6. By de iepening fan de nijbou fan it Provinsjehûs wurdt troch bakkerij 'In de Soete Suikerbol' in grutte oranjekoeke oanbean, Ljouwert, 1985
7. De bruorren Douwe en Age van der Mei. Mei harren feinten, Drachten
8. Jan van Dijk en syn heit Tjerk van Dijk, bakkerij Achlum
9. Bakker bakte grutte sûkerbôle foar de keninginne, Ljouwert, 1966
10. Bakkerij yn de Dûbeldstrjitte, Balk, om 1920 hinne
11. Foto fan in bakkerij, nei alle gedachten yn Huzum, 1900-1950
12. Douwe van der Mei mei Bakkerskarre
13. Johannes Dijkstra mei bakkerskarre, Snakkerbuorren, 1956
14. Groep famkes dy't wurken by it 'âlde Kondinsfabryk' oan de Snitserkade, Ljouwert, 1914
15. Fiif bôlebakkers by bakkerij Groen oan It Fliet yn Ljouwert, 1929
16. De lêste koekjes (dúmkes) op de bakplaat fan K. Bootsma yn syn bakkerij yn Wurdum, 1981

Grutte buorkerijen en notabelen wiene goeie klanten fan de Fryske bakkers. Se wiene steld op tradisjonele swiete lekkernijen. Foaral op feestdagen, by merken en bygelyks by jierdeis of in berte pakten se flink út en mannich koeke en gebak hie in eigen tradysje. Krintebôle naamst mei as der in jonge berne wie, sûkerbôle by in famke. Op jierdeis waard oranjekoeke iten, mei krêm of slachrjemme en by begraffenis waarden kreakelingen en 'krúskeboltsjes' optsjinne. Boeren setten op snein harren besite in hearesoes mei in bitterkoekje foar, as oantinken oan de swietens en bitterens fan it libben. By de resepten gean wy yn op de ferskillende tradysjes, mar de grutste gemiene dieler is dochs dat de swietichheden foaral by de hichtepunten fan it libben optsjinne waarden, fan berte oant begraffenis.

It bakkersfak is in ropping: swier wurk, betiid begjinne, 12 oere nachts op tongersdeis en freed en dan troch oant let yn de middei. De bakkers dêr't wy mei praten neamden almeast de al neamde trije T's: temperatuer (de oven op temperatuer hâlde wie in fak apart), tiid (omdat bakken in soad tiid nimt en it bakkersfak tiidslinend is) en tawijing foar it fak. Sa diene bakkers mei oan wedstriden, en makken sûkerkeunstwurken en de moaiste sûkeladewurken. It meitsjen fan brea bygelyks yn in houtoven is in yngewikkeld proses dat tawijing ferget.

Fan de hûndert bakkers dy't der no noch yn Fryslân oer binne, wurkje guon foaral masinaal, oaren noch foar in part mei de hân. Ast yn Fryslân bist en fluch wat lekkers ite wolst, fynst sekuer noch genôch bakkers mei de hearlikste produkten.

Tips út de Fryske bakkerij

Fryske swiete resepten begjinne almeast mei bûter, sûker en blom: produkten dy't goed beskikber wiene. Eartiids brûkten se foaral roggenblom; letter waard dit ferfongen troch weetmoal. Frysk koekedaai hat noch altyd in part roggenblom yn; oranjekoeko bygelyks fine wy mei in part roggenblom lekkerder. Wat krûden oanbelanget binne anys en oranjensnipels hiel belangrike smaakmakers, mar se binne net de iennige, want yn in Fryske krûdkoeko sitte ek oare krûden, ynmakke sukade en gimber. Wj hawwe dit bakboek sa opset datst de resepten meastal sûnder al tefolle drokte thús meitsje kinst. Hjirûnder folget in oersjoch fan de meast brûkte yngrediïnten, wurkwizen en nedichheden mei in taljochting. Ta beslút in koart alfabetysk oersjoch fan alle nedichheden dy'tst nei alle gedachten wol yn de keuken hast. Spesjaal keukenark wurdt apart by de oanbelangjende resepten neamd ûnder it kopke 'Ekstra'. Lês altyd earst it hiele resept goed troch, sadatst alle yngrediïnten en nedichheden klearsette kinst.

Aaien

Hiel lang lyn hiene guon bakkers in aparte kelder foar de aaien. Dêr leine de aaien dy't al yn febrewaris kocht wiene (as de prizen leech wiene), opslein yn kalk op in kâld en donker plak. Sa koest aaien lang bewarje. Aaien waarden brûkt om resepten swier te meitsjen. Yn guon resepten foar bygelyks pudding giene dan wol 18(!) aaien. Dat wie streksum en paste by it swiere lichamlike wurk. Der skynt sels in typysk Frysk berop west te hawwen, dat fan djerremakker, dy't it aaiwyt en de aaidjerre splitste. Aaiwyt waard brûkt yn brea en koeken, aaidjerre yn ûnder mear beskuten, rjemme en pudding.

Alkohol

Net allinnich it iten is swiet yn Fryslân, ek de alkohol. Brandewyn mei anys bygelyks wie foar de kreamfrou, en tagelyk ek om de poppe stil te hâlden. Ja, sá hiene wy ek gjin gûlpoppen hân. De lekkerste rum om mei te bakken is dy fan Van Wees út Amsterdam.

Anys

Anyssied komt fan de anysplant. It meallen fan de siedden leveret meald anyssied op. Yn de Fryske resepten wurdt gewoane anys brûkt, net de folle djoerdere stjeranys. Medisinaal waard anys brûkt as middel om de fertarring te befoarderjen. Yn de santjinde iuw tochten se dat anys de limoer (baarmoeder) nei de berte fluch werombringe koe ta de oarspronklike grutte en boaze geasten beswarre koe. Dat is ek de ferklearring fan de tradysje fan beskút mei (anys)mûskes.



ANYSSIED



BESKÛTBLIK

Bakblikken en bakplaten

De sûkerbôle waarden bakt yn in bôleblik. Ast thús sûkerbôle makkest, kinst ek in cakeblik brûke. Hâld der wol rekken mei dat de sûker karamelisearret en dyn cakeblik flink oankoeket.

Koeken bakst op de bakplaat. Thús kinst twa cakeblikken op 'e kop op in bakplaat sette en dêrtusken in koeke bakke. Bakkers brûke dêr koekelatten foar, houtsjes, ynsward mei oalje, dy't oan de sydkanten de koeken op har plak hâlde op de plaat.

Beskuten wurde op de ambachtlike wize bakt yn beskútlikken en dêrnei trochsnijd. It bakken fan beskút is in hiel karwei. Wy ha in resept opnommen, mar dat kin ek sûnder beskútlik.

Bakpapier

Wy brûke in soad bakpapier. Bakpapier soarget derfoar dat dyn baksel net oanbakt en goed loskomt. Bakkers brûke it bakpapier hieltyd opnij. Dat kinst thús ek dwaan, as it bakpapier net al te smoarch wurden is.

Bigarro's

Bigarro's binne konfijte kersen mei kleurstof. Se smeitsje hearlik en stean hie gesellich yn in krûdkoeke, pudding of as garnearing op in taart of pudding.

Blom

Yn de bakkerij wurde ferskate soarten blom brûkt. Siuwske blom is fynmeald en brûkst foar koekjes en taarten. Hast gjin Siuwske? Dan kinst ek patintblom brûke; dat is in finere weetmoal. Foar bôle brûkst weetmoal. De Fryske koeken en ek de oranjekoeke krije harren struktuer en swierte troch in part roggenblom.

Bûter

Boerebûter is de hoekstien fan ús Fryske swiete resepten. Bûter tsjernje wie yn Fryslân in frouljusberop, mar moast der wol spierballen foar ha. It wie ommers swier wurk. Stevige froulju (brede rêch en skouders) wiene dêrom goede houlikskandidaten. Bûter wie in eksportprodukt. De Friezen hawwe it oait weage om de Ingelsken foar it lapke te hâlden by bûtertransporten troch in grintlaach ûnder de bûter te lizzen, sadat it like as lei der in soad bûter yn it skip.

Fanylje

Fanylje sit yn in soad fan ús resepten, as hiel stokje, as fanylje-aroma of -essence. It ferskil tusken aroma en essence is dat de aroma keunstmjittich is en essence echt it ekstrakt is fan it fanyljestokje. Wy wurkje mei essence. Ast allinnich aroma hast, brûk dan in bytsje mear, sa'n 30%.



Gimber

Yn Fryske resepten komt in soad gimber foar. Net de woartels, mar konfijte stemgimber. Bygelyks yn Fryske jonkjes, gimberkoeke, gimber taaiguod en krûdkoeke. De gimber dy't yn de koeken en koekjes brûkt wurdt is dus de konfijte soarte (ek wol bakgimber neamd), ynmakke mei sûker. Dêrneist is der gimbersiroop, dy't wy graach brûke foar sûkerbôle.

Kaniel

Kanielpoeier is de mealde binnenbast fan de nije jonge stâlen fan de kanielbeam. Kaniel waard brûkt as genêsmiddel. Kaniel soe in hieljende wurking ha en de mem sterker meitsje foar it memwêzen. Dêrom waard kaniel brûkt yn sûkerbôle, poffen en krintecake – alle trije kreamkado's. Yn in hiel soad Fryske swiete resepten sit kaniel.

Mikser

Foar de measte resepten hast in (hân)mikser nedich mei kloppers om te klopjen. Foar guon resepten brûkst de daaiheakken. It wurket fansels ek ast in stânmikser mei kom hast (soms wurdt dat in keukenmasine neamd). As wy it oer in keukenmasine ha, bedoele wy in hakmole om bygelyks mangels of hazzenuten te meallen.

Nútmuskaat

Nútmuskaat is de mealde nût fan de muskaatbeam en wurdt al sûnt de fyftjinde iuw yn Europa yn de keuken brûkt.

Oranjesnipels

Oranjesnipels binne de sûkere skilen fan de sinesappel. Op s. 27 fynst in resept om sels oranjesnipels te meitsjen. De snipels wurde ek meald brûkt. De oranjekoeke hyt wierskynlik sa fanwegen de (mealde) oranjesnipels dy't deryn brûkt wurde. Oranjesnipels sitte ek yn krintecake, krûdkoeke en reepkoeke.

Oven

Guon resepten dogge it goed yn in hiteluchtoven, hielendal as in resept rize moat. Wy brûke foar de resepten sawol in hiteluchtoven as in elektryske oven. By elk resept is neamd oft it yn in hitelucht- of elektryske oven bakt wurdt. Hast allinnich in hiteluchtoven? Lûk dan 10% fan de temperatuer ôf fan dy fan in elektryske oven. As it resept op in hiteluchtoven basearre is, mar hast allinnich in elektryske oven, dan telst der 10% by op.

De oventemperatuer ferskilt per oven. Ast faker bakst, learst dyn oven better kennen. Bliuw yn elk gefal yn de buert ûnder it bakken. It is handich om in losse oventermometer yn 'e hûs te hawwen dy'tst ûnderyn sette kinst en dy't altyd de eksakte temperatuer oanjout.



KANIELSTOKJES



ORANJESNIPELS, MEALD (LINKS)
EN HIEL (RJOCHTS)

Potjiske

Yn in soad âlde bakkersresepten komt it yngrediïnt 'potjiske' foar, letterlik: jiske út in pot.

Bakkers omskreaune it as in raar prutsje datst minge moast mei wat wetter en dat as riismiddel foaral oan koeken tafoege waard. H. Sijens (sjoch Bibliografy) makket der op side 38 fan syn boek ek melding fan. It wie min ofte mear suver kalsiumkarbonaat (potassium). Tsjintwurdich brûke wy bakpoeier.

Rezinen en krinten

Yn in oantal resepten sitte krinten of rezinen. Dat der in soad resepten binne mei krinten komt om't rezinen eartiids te djoer wiene. Doe waarden de relatyf goedkeape krinten brûkt. Tsjintwurdich is it foaral ek in kwestje fan smaak. Rezinen bliuwe ek nei it bakken wat sêfter, krinten wat hurder. In miks fan beide is ek lekker. En fansels noch lekkerder ast se bygelyks foar it brûken wellest. Brûkst welle rezinen of krinten yn bôleresepten, soargje der dan wol foar datst se goed drûchdipst.

Rum fan sliterij en branderij Van Wees, Amsterdam

Bakker Bertus Thijsseling út De Lemmer hie it fleske rum noch dêr't er tritich jier lyn it leafst mei bakte. It wie hielendal leech, mar rûkte noch hearlik. Gelokkich bestiet de distillearderij noch altyd. Se ferkeapje net allinnich Rum Esprit, mar ek Marasquin Esprit, dat ûnder mear yn de chipolatapudding brûkt wurdt. Esprits binne distillaten dy't de smaak fan taarten en puddingen fersterkje. Kinst se net drinke. De lekkerste Esprits hellest by:

A. van Wees Distilleerderij De Ooievaar
Driehoekstraat 10, 1015 GL Amsterdam
www.de-ooievaar.nl

Silje

By de resepten krijst gauris de opdracht om de yngrediïnten te siljen. Silje is gewoan it Fryske wurd foar 'zeven' en dat dochst troch in seef.

Sukade

Sukade is in citrusfrucht en de frucht fan de sukadebeam, ek wol bekend as sederappel of sedersitroen. De frucht bestiet foar it grutste part út skyl en liket op in sitroen of sinesappel. Sukade yn resepten is de sûkere, konfijte skyl fan de frucht.

Sûkelade út Achlum

Achlum hat in eigen sûkeladefabryk mei in sûkelade-automaat dêr'tst 24/7 sûkelade keapje kinst:

Klafa Chocolate
Monnikenweg 20, 8806 KXAchlum



SUKADE