



Moi eem! Welkom in het Hoge Noorden. Groningen is eigenzinnig, weids en verrassend veelzijdig. Een provincie waar je de rust van de natuur vindt, maar ook de dynamiek van een trotse stad. Hier kun je zeehonden spotten voor de kust en fietsen door eeuwenoud bos. Of je nu houdt van geschiedenis, natuur, cultuur of lekker eten: Groningen heeft het allemaal.

In dit boekje lees je over een aantal van de mooiste plekken die Groningen te bieden heeft. Van het vogelrijke Nationaal Park Lauwersmeer en het groene Kardingse aan de rand van de stad tot de bosrijke Appelbergen en het zeehondencentrum in Lauwersoog.

Je maakt kennis met de rijke historie van Groningen als Hanzestad, het Gronings Ontzet en natuurlijk met de Martinitoren, het trotse symbool van 'Stad'. Ook de Groningse vlag en het volkslied komen aan bod. Door het hele boek heen kom je citaten in het Grunnegs tegen en typisch Groningse recepten, van poffert tot aaiërbal.

Kortom: een rondje Groningen tussen twee kaften. Voor iedereen die deze bijzondere provincie wil ontdekken of nader verkennen.

Ingrediënten

100 gram krenten
500 gram zelfrijzend
bakmeel
500 ml melk
3 eieren
2 eetlepels suiker
zout
stroop, roomboter,
basterdsuiker



Poffert

Poffert is een soort broodcake. Voor deze authentieke bereidingswijze* au bain-marie heb je een speciale poffertpan van 1,2 liter nodig.

Bereiding

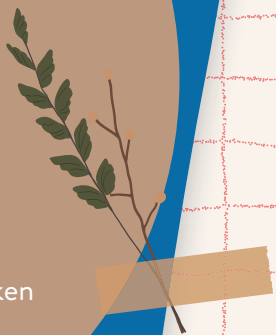
Wel de krenten kort in water. Vet de poffertpan goed in met boter. Vergeet ook de onderkant van het deksel niet. Meng in een kom het bakmeel, de melk, de eieren, de suiker en een mespunt zout. Meng alles goed door elkaar. Schep de uitgelekte krenten erdoor. Schep het beslag in de poffertvorm en sluit goed af met het deksel. Zet de poffertpan in een grote pan en vul de laatste met water; de poffertpan moet tot minimaal $\frac{1}{3}$ onderstaan. Laat het water zachtjes koken en bak de poffert in circa 2 uur gaar. Controleer nu en dan of er (warm!) water bij moet. Maak de deksel los, stort de poffert en laat eventueel afkoelen. Lekker met stroop of gesmolten boter en bruine basterdsuiker.

*Je kunt poffert ook in de oven bereiden, bijvoorbeeld in een tulbandvorm, 45-60 min. op 160 °C.

**MEN MOUT GAIN
PANKOUK BEDAARVEN
OM N AAI.**

*Men moet geen pannenkoek bederven
om een ei.**

*(*Men moet het geheel niet laten mislukken
om een kleinigheid.)*





Martinitoren

Op de hoek van de Grote Markt in de stad Groningen staat de 96,8 meter hoge Martinitoren. Deze toren hoort bij de Martinikerk. In de stad Groningen staat hij beter bekend onder de bijnaam *d' Olle Grieze*, Gronings voor *de oude grijs*.

De huidige Martinitoren kent twee voorgangers. De eerste werd in de 13e eeuw gebouwd en was ongeveer 30 meter hoog. Door een blikseminslag in 1408 werd deze toren vernietigd. Vanaf 1452 werd een tweede toren gebouwd van ongeveer 45 meter hoog. Na een brand in 1465 stortte deze vermoedelijk als gevolg daarvan in 1468 in.

In 1469 werd begonnen met de bouw van de huidige toren. Er werd voorgesteld om een kopie te maken van de Domtoren en zo de macht van het Bisdom Utrecht te benadrukken, maar Groningen had zich toen al grotendeels losgemaakt van het bisdom. Toch zijn er gelijkenissen te zien met deze toren.

