

# Welkom!

Zeeland is een provincie van water, wind en verhalen. Tussen zee en land ontstond een landschap dat niet alleen het uitzicht, maar ook het karakter van zijn bewoners heeft gevormd.

In dit spiraalboekje ontdek je de rijke geschiedenis van een regio die eeuwenlang vocht tegen het water en daar sterker uit tevoorschijn kwam. Je maakt kennis met typisch Zeeuwse recepten, van eenvoudige streekgerechten tot natuurlijk de beroemde mosselen.

We duiken in de wereld van klederdracht, die een belangrijke traditie vormt voor de Zeeuwen. Ook Zeeuwse gezegdes komen voorbij: nuchter, scherp en soms verrassend humoristisch. En natuurlijk verkennen we de bijzondere natuurgebieden waar zilte lucht en uitgestrekte vergezichten samenkomen. Dit spiraalboekje nodigt je uit om Zeeland te proeven, te begrijpen en vooral te beleven.



# Zeeland en zijn wereldberoemde mosselen

Zeeland staat bekend om zijn schaal- en schelpdieren, vooral mosselen. De Zeeuwse mossel groeit in de schone wateren van de Oosterschelde en de Waddenzee en wordt jaarlijks in grote hoeveelheden geëxporteerd.

Het dorp Yerseke is het kloppend hart van de mossel- en oesterhandel.

Hier worden mosselen geveild, verpakt en verhandeld. Elk jaar trekken mosseldagen duizenden bezoekers die willen proeven van deze zilte specialiteit.



Wat veel mensen niet weten: mosselen zijn niet alleen lekker, maar ook duurzaam. Ze filteren het water waarin ze groeien en hebben geen extra voeding nodig. Zo combineert Zeeland culinaire traditie met een relatief milieuvriendelijke vorm van voedselproductie. Een bord mosselen vertelt dus eigenlijk het verhaal van zee, vakmanschap en eeuwenoude handelsroutes.

**D'R GAE VEE 'AERIENGEN  
IN EEN TUNNE.**

*Er gaan veel haringen in een ton.*



# Neeltje Jans

## Van werkeiland tot attractie

Wat ooit een kaal werkeiland was voor de bouw van de Deltawerken, is nu een bijzondere bestemming. Neeltje Jans werd aangelegd speciaal voor de bouw van de Oosterscheldekering. Toen het project klaar was, kreeg het eiland een nieuwe functie. Tegenwoordig vind je er een informatiecentrum en attractiepark waar bezoekers alles leren over waterbeheer, stormvloed en de kracht van de zee. Je kunt er zelfs zeehonden van dichtbij zien.

Het eiland is vernoemd naar een zandplaat die al eeuwen in de Oosterschelde lag. Wat bijzonder is: zonder Neeltje Jans had de bouw van de Oosterscheldekering waarschijnlijk veel langer geduurd. Het eiland is daarmee een tastbaar symbool van menselijke vindingrijkheid in een provincie die altijd met water heeft moeten leven.



# Janhagel

## Bereiding

Zeef de bloem boven een kom. Voeg de klein gesneden boter, de basterdsuiker, de vanillesuiker, de kaneel en de honing toe en kneed alles met koele hand tot een samenhangende bal. Laat het deeg een uur op een koel plekje rusten.

Beboter een bakplaat en rol het deeg uit tot een koek van  $\frac{1}{2}$  cm dik. Klop het ei los en bestrijk hier de koek mee. Strooi vervolgens de geschaafde amandelen en het kandijgruis erop en bak de koek in een voorverwarmde matig warme oven (175 °C) in 20 minuten bruin.

Haal de bakplaat uit de oven en snijd de koek in reepjes van 3 x 6 cm. Laat de janhagel op de bakplaat afkoelen.

## Ingrediënten

200 gram bloem  
150 gram boter  
80 gram basterdsuiker  
1 mespunt vanillesuiker  
1 theelepel kaneel  
1 eetlepel honing  
1 ei  
80 gram geschaafde  
amandelen  
50 gram kandijgruis

