

# Aan tafel !

## “Vreemde gerechten”



**Kinderboekenweek  
2009**




**groep 7 en 8**

Dit is een uitgave van **Eduboek** ter ere van  
de Kinderboekenweek 2009.

Bezoek nu:  
[www.eduboek.nl](http://www.eduboek.nl)

En download twee gratis e-boeken voor de  
kinderboekenweek voor de groepen 3-4 en  
de groepen 5-6





## inhoud

1. Inleiding	4
2. Gefrituurde spin als snack	5
3. Ober, er zit spuug in de soep	6
4. Koffie met een smaakje	7
5. Een zielig ei	8
6. Een bloederig gerecht	9
7. Rotten kaas met maden	10
8. Een stekelige stank	11
9. Mais met builenbrand	12
10. Kogelvis, op leven of dood	13
Colofon	15
Bronnen en foto's	16

Dit e-boek mag gekopieerd en verspreid worden.

## 1. Inleiding

Kinderboekenweek 2009

Aan tafel! - Eten en snoepen in kinderboeken.

Ben je een “moeilijke” of een “gemakkelijke” eter? Roep je vaak: “Dat lust ik niet”? Of eet je altijd alles braaf op wat je voorgeschoteld krijgt?

Dit e-boek, “Aan tafel! Vreemde gerechten”, gaat over bijzonder eten uit andere delen van de wereld.

Tijdens het lezen van dit boek zul je merken dat smaken verschillen over het eten van spinnen, eendeneieren, uitgepoepte koffiebonen, zwaluwenspuug, bloedsoep, bedorven kaas, stinkende vruchten, rottende maïs en giftige vis.

Dus: “Niet zeuren! Gewoon je bordje leeg eten”. Lees smakelijk!



## 2. Gefrituurde spin als snack

In Cambodja geldt de Thaise zebraspin als een lekkernij. De spin wordt in dit Aziatische land gefrituurd en daarna als een tussendoortje opgepeuzeld.

Waarschijnlijk zijn de spinnen op het menu gekomen in een tijd van oorlog tussen 1975 en 1979. Doordat er een tekort aan rijst, vlees en groenten was, gingen delen van de bevolking op zoek naar andere soorten voedsel die nog voldoende aanwezig waren.



Na de oorlog is de spin op het menu blijven staan.

De smaak zit tussen kabeljauw en kip in. Een knapperige buitenkant, maar zacht aan de binnenkant.

Cambodjanen zien de lekkernij niet alleen als voedsel, maar ook als een goed medicijn tegen rug- en longklachten.

### 3. Ober, er zit spuug in de soep!

In de Chinese keuken wordt een speciaal soort soep bereid. In de soep zit als belangrijkste ingrediënt het nest van de Aziatische zeezwaluw, de Salangaan.

Deze zwaluw maakt een nest van zijn eigen spuug tegen de rotswand in moeilijk bereikbare grotten aan zee. De spuug wordt hard en krijgt de vorm van een klein half bakje.

Speciale nestjesplukkers halen soms met gevaar voor eigen leven de nestjes weg uit de steile grotten.



De nestjes lossen op in warm water en zo ontstaat de basis van de vogelnestsoep.

Ook deze soep is niet alleen voedsel, maar ook een medicijn. Zo verbetert vogelnestsoep volgens Chinezen de stem, de spijsvertering, het gezichtsvermogen en de weerstand tegen ziekten.

#### 4. Koffie met een smaakje

Kopi Luwak is een koffiesoort die afkomstig is uit Indonesië. Kopi is het Indonesische woord voor koffie en Luwak (Loewak) is de naam van de Aziatische civetkat.

Deze civetkat doet zich te goed aan de rode vruchten van de koffieplant. Niet fijn voor de koffieboeren zul je denken?



Nee hoor, de koffieboeren hebben de Luwak met plezier op hun plantages, want zij zorgen voor een speciaal aroma aan de koffie. Hoe?

In de maag van de civetkat verteert het vruchtvlees wel, maar de koffiebonen niet. Die worden later uitgepoept. De koffieboer verzamelt de poep, maakt de bonen schoon en brandt ze daarna.

Zo ontstaat de Kopi Luwak, de duurste koffiesoort ter wereld.

## 5. Een zielig ei

In het Aziatische land, de Filipijnen, geldt balut (baloet) als een lekkernij.

Een balut is een bevrucht eendenei. Dat betekent dat in dit ei zich een embryo ontwikkelt.

De eieren worden in emmers warm zand ongeveer 19 dagen op de goede broedtemperatuur gehouden. Dan is het ei klaar om gegeten te worden.



De embryo's hebben nog geen veren, ontwikkelde botten of andere harde delen.

De eieren worden gekookt en vooral op de plaatselijke markten als snack verkocht. De eieren worden met zout en soms met azijn en chili gegeten.



## 6. Een bloederig gerecht

Bloed wordt in sommige landen gebruikt in gerechten. Een voorbeeld van zo'n gerecht is svartsoppa in het zuiden van Zweden. Svartsoppa betekent letterlijk zwarte soep. De soep wordt de avond voor het Sint-Maartenfeest als voorgerecht gegeten. Het belangrijkste ingrediënt is ganzenbloed.



Ook wordt het bloed van van varkens en koeien gebruikt voor het maken van bloedworst.

Het bloed wordt vermengd met vlees, vet, brood, graan en zoete aardappel en kruiden. De recepten kunnen per streek erg verschillen.

Bloedworst wordt gegeten in landen als Duitsland, Frankrijk en Italië.

Bloedworst is overigens ook wel verkrijgbaar in Nederlandse slagerijen.

## 7. Rotte, bewegende kaas

Op het Italiaanse eiland Sardinië wordt een speciale kaassoort gegeten. Het is de Casu Marzu. Letterlijk vertaald betekent dat "rotte kaas". Het recept is eenvoudig.

Bewaar de kaas zo lang mogelijk, zodat de kaasvlieg haar eitjes er in gaat leggen. De maden die uit de eitjes kruipen, doen zich te goed aan de kaas. De maden maken de kaas zacht en stroperig en papperig.



De kaas is rijp als de maden volgegeten zijn. Dan wordt de kaas met maden en al verkocht en het ligt aan de liefhebber of hij de kaas al of niet met maden opeet.

Men zegt wel voor de grap dat als je de kaas met maden eet, je je ogen goed dicht moet houden, omdat de maden tijdens het eten wel 15 centimeter hoog kunnen springen.

## 8. Een stekelige stank

De doerian is een stekelige vrucht uit Zuidoost-Azië met als bijnaam “de koning der vruchten”.

De vrucht valt het meest op door de geur. Die geur is sterk en is ooit door een schrijver van kookboeken als volgt omschreven:

“Varkenspoep met terpentine en rotte uien met de geur van gedragen gymsokken”.



Over de geur en de smaak verschillen de meningen sterk, maar één ding is wel zeker: heb je eenmaal een doerian geroken dan vergeet je de geur nooit meer. Zelfs van goed verpakte vruchten kun je de sterk doordringende geur nog ruiken. In de stadstaat Singapore zijn doerians in het openbaar vervoer daarom verboden. Ook verbieden sommige luchtvaartmaatschappijen en hotels doerians.

## 9. Maïs met builenbrand

In Mexico is men dol op maïs. Het gaat zelfs zo ver dat men zieke en bedorven maïs op het menu heeft staan.

Nog gekker is dat de prijs van deze zieke maïsplanten hoger is dan die van gezonde. De zieke planten lijden aan builenbrand. Builenbrand is een schimmel die de maïsplant aantast.



In de vrucht ontstaat een soort tumor die nog het meest lijkt op een paddenstoel. De maïskolf krijgt langzaam een olijfbruine tot blauwzwarte kleur. Het lijkt of de kolf verbrand is.

De zieke kolven worden na de oogst gekookt. Door de schimmel krijgt de maïs een vanillesmaak, waardoor het een populaire lekkernij geworden is.

## 10. Kogelvis, op leven of dood

De kogelvis geldt in Japan als een dure lekkernij en heet daar fugu (foegoe).

De kogelvis is een giftige vis die zichzelf in nood vol laat lopen met water en zo helemaal bol wordt. Op die manier is de vis moeilijk op te slokken. Als tweede wapen gebruikt de fugu zijn gif, dat hem voor andere vissen tot een onsmakelijke hap maakt.



Het gif zit vooral in de huid en in de lever van de vis en is voor mensen dodelijk als de fugu zo gegeten zou worden.

Speciaal opgeleide koks verwijderen de giftige delen van de vis. De kunst van de kok is om toch een piepklein beetje gif in de vis te laten zitten. Dat is niet dodelijk meer, maar bezorgt de eter van de vis een licht verdoofd gevoel in tong en lippen.

# Meer boeken voor groep 7 en 8 bij **Eduboek**

## Intelligentie Hoe ben jij slim?



**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

## Groene energie



**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

## Boeken van kleitablet tot e-boek



**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

## Namen



**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

## Mummies



**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

## Aardbevingen



**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

## Vulkanen



**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

## Belangrijke uitvindingen



**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

## Mode




**Eduboek**  
Informatieve jugboeken

Dit is een uitgave van **Eduboek** ter ere van  
de Kinderboekenweek 2009.

Bezoek nu:  
[www.eduboek.nl](http://www.eduboek.nl)

En **download twee gratis e-boeken** voor de  
**kinderboekenweek** voor de groepen 3-4 en  
de groepen 5-6





## Bronnen en foto's

[http://en.wikipedia.org/wiki/Fried\\_spider](http://en.wikipedia.org/wiki/Fried_spider)

[http://en.wikipedia.org/wiki/Birds\\_nest\\_soup](http://en.wikipedia.org/wiki/Birds_nest_soup)

[http://en.wikipedia.org/wiki/Kopi\\_luwak](http://en.wikipedia.org/wiki/Kopi_luwak)

[http://nl.wikipedia.org/wiki/Balut\\_\(ei\)](http://nl.wikipedia.org/wiki/Balut_(ei))

[http://en.wikipedia.org/wiki/Blood\\_sausage#Europe](http://en.wikipedia.org/wiki/Blood_sausage#Europe)

<http://en.wikipedia.org/wiki/Svartsoppa>

[http://nl.wikipedia.org/wiki/Casu\\_marzu](http://nl.wikipedia.org/wiki/Casu_marzu)

<http://en.wikipedia.org/wiki/Durian>

[http://en.wikipedia.org/wiki/Corn\\_smut#Uses](http://en.wikipedia.org/wiki/Corn_smut#Uses)

<http://en.wikipedia.org/wiki/Fugu>

Dit e-boek mag gekopieerd en verspreid worden.