



OU BROOD

BuUR(t)vrOUwen

kookboekje

kookboekje

oud brood

In onze buurt wordt het brood gebakken volgens verschillende tradities. Het 'snelle' stokbrood, wat binnen een dag droog genoeg is om paneermeel van te maken, het Hollandse brood - wat in keurige boterhammen gesneden wordt - de platte Turkse en Marokkaanse broden en de mooie bolle 'Pain du Pays'.

Maar vers brood is het lekkerste en het blijkt dat wij per gezin drie sneetjes brood weg gooien. Dat betekent dat in Nederland dagelijks 435.000 broden weggegooid worden. Hoe kunnen we dat oude brood beter gebruiken?

De buur(t)vrouwen verzamelden hun eigen oud brood recepten en bakten oud brood. Tijdens het bereiden van een aantal oud broodrecepten kwamen er verassend mooie herinneringen boven.

Kroketten, soep en taart. Oud brood bleek een fantastische inspiratiebron voor onze Buur(t)vrouwen ontmoeting in mei 2017.

Eet smakelijk

namens Joke, Joke, Kathleen, Luisa, Marijke, Kim en Madeleine.

Buur(t)vrouwen



Broodsalade

Na'ama's fattoush	5	<i>Hetty Gijzen</i>
Fatha	6	<i>Shewitt Yemane en Ehelsan</i>



Hartig

Broodkroketten	7	<i>moeder van Ern</i>
Pappa al Pomodoro	9	<i>Luisa Gorelli</i>
Kalkoen 'stuffing'	10	<i>Kathleen Ward</i>
Bruschetta	11	<i>Joke Komen</i>
Antilliaanse quiches	13	<i>Joke van Gemmert</i>
Tomatentaart	15	<i>Bonnie van Damme</i>
Falafel	17	<i>Iman Aoda</i>



Zoet

Knefe	18	<i>Iman Aoda</i>
Toregas	19	<i>Fatima Ezzohraa</i>
Pan Bojo	21	<i>Joceline</i>
Broodpudding van oma Bik	21	<i>Angelina Adam</i>
Koekjes van oud brood	22	<i>Sabrina Lindemann</i>
Antilliaanse broodtaart	23	<i>Madeleine Steigenga</i>



Hetty Gijzen is opgegroeid in een gezin van vijf kinderen. Er bleef nooit brood over, haar vader riep altijd "Ga je het niet eten, geef dan maar hier". Als er toch wat overbleef werden er op zondagochtend wentelteefjes van gemaakt, de boterhammen gedompeld in een met melk geklutst eitje, en na het aan twee kanten bakken, met suiker erop gegeten.

Ze heeft Na'ama's fattoush in Egypte voor het eerste gegeten en heeft zich toen pas gerealiseerd dat je met oud brood kunt koken. Ze heeft het recept nog niet zelf gemaakt maar gaat dat, naar aanleiding van het broodproject, zeker binnenkort doen. Ze vond een recept voor deze salade in het kookboek 'groenten' van de Arabische/Israëliëse kok Ottolenghi, die een beroemd restaurant in Londen heeft.

Na'ama's fattoush broodsalade

- 2 grote oude Turkse pitabroden
- 4 dl karnemelk
- 3 grote (bijna 400 gram) tomaten in blokjes
- 100 gram radijs in dunne plakjes
- 3 mini komkommers (250 gram) geschild en in blokjes
- 2 bosuien in dunne ringetjes
- 15 gram verse munt
- 1 eetlepel gedroogde munt
- 25 gram bladpeterselie, grof gesneden
- 2 tenen knoflook, fijngewreven
- 3 eetlepels citroensap
- 4 eetlepels olijfolie, en iets extra
- 2 eetlepels appelazijn of witte wijnazijn
- 3/4 theelepel grofgemalen zwarte peper
- 1,5 theelepel sumak, voor de garnering (toko/oosters, scherpe zure smaak)

- Alles wat in blokjes gesneden wordt: 1,5x1,5cm groot.
- Scheur het brood in eenhopsstukjes en doe in grote kom.
- Voeg de karnemelk toe, en daarna de andere ingrediënten.
- Schep door elkaar en laat 10 minuten staan.
- Schep op de borden en doe er wat olijfolie en de sumak overheen.



Shewit Yemane werd geboren in een gezin van 9 kinderen, op een boerderij in een klein dorpje in Eritrea. Ze is nu 9 jaar in Nederland. Shewit had geen recept omdat ze het oude brood altijd aan de kippen gaven!

Ehelsan woont nu 21 jaar in Nederland. Ze werd geboren in Ethiopië in een gezin van 8 kinderen.

Fatha broodsalade

Oud stokbrood of Pita brood (plat Turks brood)

Yoghurt

Knoflook

Ui fijngesneden

1 of 2 hete pepertjes

Bouillonblokjes

Zwarte peper

- Het brood in kleine blokjes snijden.
- De yoghurt, knoflook, ui, bouillon blokjes (of poeder), hete pepertjes en zwarte peper door elkaar mengen en over het brood doen.
- Goed laten intrekken.

Je kunt het zo eten. Een variant is om de broodblokjes met olijfolie te mengen en knapperig in de oven te bakken, om daarna in de yoghurtsaus te dippen.

Recept van de moeder van Ern, penningmeester buurtstation, op de lente-receptie van de bewonersorganisatie Buurtstation meldde hij direct : de broodkroketjes van mijn moeder!

Broodkroketten hartig

Halfje oud brood

Bouillonblokjes voor 0,5 liter water

Kruiden naar keus

Restje kip, vlees of vis als gewenst (wij kozen een blikje tonijn)

Ei

Paneermeel van oud brood gemaakt

Nodig: pannetje en frituurolie

- Bouillonblokjes oplossen in kokend water.
- Oud brood (met korstjes en in stukken) weken in de bouillon, even laten staan.
- Eitjes kloppen.
- Paneermeel (oud brood drogen in de oven bij 50 °C, fijnmalen in de blender).
- Kruiden fijnsnijden en naar smaak mengen, wij gebruiken peterselie en peper.
- Het brood uitknijpen en fijn kneden.
- Kruiden en vlees/vis/kipvulling door het brood mengen.
- Balletjes of kroketjes vormen, in paneermeel rollen, dan in het ei, dan weer paneermeel rondom.
- Frituren op ± 180 °C.





Luisa Gorelli werd in Somalië geboren. Zij heeft later 16 jaar in Italië gewoond met haar Italiaanse ouders.

Deze soep komt oorspronkelijk van het Toscaanse platteland en wordt daar voornamelijk door de boeren gegeten als een maaltijdsoep. De gebruikte ingrediënten heeft iedereen, zeer zeker mensen die op het platteland wonen, altijd in huis.

Als jong meisje keek Luisa naar een serie op televisie, 'Il Giornalino di Gian Burrasca'. Het ging over een ongeremde jongen die een liedje zong 'Viva la Pappa col Pomodoro' en 'Hoera voor pappa al Pomodoro' riep!

Pappa al Pomodoro hartig

(4 personen)

300 gram oud Pain de Campagne brood

800 gram Passata di Pomodoro

1 liter vegetarisch bouillon

2 tenen knoflook

1 bosje basilicum

Olijfolie extra vergine

1/4 Zoete ui

1/4 Bleekselderij

Peper en zout



- Het brood in een koekenpan bakken en daarna inwrijven met de knoflook.
- In een hoge pan de fijngesneden ui en bleekselderij fruiten in olijfolie.
- De overgebleven knoflook stukjes toevoegen.
- Het geroosterde brood toevoegen.
- De passata di pomodoro en de warme bouillon toevoegen.
- De met de vingers gescheurde basilicum en peper en zout toevoegen.
- Ongeveer 40 minuten laten koken op een laag vuur. Het is klaar pas als het "dik" wordt. Als het te dik wordt, een beetje warme bouillon toevoegen.
- Op te dienen in bakjes met een beetje olijfolie en gescheurde verse basilicum.

Kathleen Ward werd geboren 'halfway up a mountain' in Ierland en woont inmiddels meer dan 40 jaar in Nederland. Ze hielden thuis nooit brood over omdat ze arm waren. Haar herinnering aan brood is de heerlijke soda, treacle (suikersiroop) en rozijnenbrood die haar moeder bakte en de 'stuffing' van oud brood die haar zus maakte voor de kalkoen met Kerst. Het exacte recept van deze stuffing weet ze niet meer, wel de ingrediënten. Omdat haar zus jong is overleden kan ze het niet meer navragen.

Kalkoen 'stuffing' hartig

De stuffing wordt vaak apart gemaakt en bij de kalkoen geserveerd als bijgerecht.

Broodkruimels van oud brood

Kruidentmengsel van o.a. rozemarijn, salie, tijm, peterselie, peper en zout.

Ui, heel fijn gehakt

Bleekselderij heel fijngehakt

Boter

Kookvocht van de kalkoen

Gehakt (optioneel)



- Het brood in blokjes snijden.
- Verwarm de boter in de pan.
- Voeg de ui, bleekselderij en kruidenmengsel toe en laat even bakken.
- Als je gehakt gebruikt nu toevoegen.
- Meng dit mengsel door de broodstukken heen.
- Je kunt nu de kalkoen ermee 'stufpen' (vullen).
- Of als je het apart wilt hebben, dan kun je een aantal flinke lepels kookvocht van de kalkoen erdoor roeren. Daarna de massa de laatste 30 minuten, naast de kalkoen in de oven meebakken.

Joke Komen stelde haar woonkeuken beschikbaar voor ons oud-brood project, en ging 's avonds laat naar bakker Marakesh om het oude brood van die dag op te halen. Van de meegekregen stokbroden werden verschillende soorten Bruschetta's gemaakt. In de oven, maar ook gewoon met de broodrooster!

Bruschetta hartig

Oud stokbrood

Tomaten (snoeptomaten halveren/ pitjes eruit of gewone tomaten ontveld)

Bosje verse basilicum

Olijfolie

2 tenen knoflook

Zwarte peper



- Tomaten in kleine stukjes snijden en basilicum fijnsnijden.
- Kneus de tenen knoflook.
- Samenvoegen, met peper op smaak brengen, 2 uur koel zetten.
- Stokbrood snijden, aan beide kanten met olijfolie kwasten.
- Broodjes grillen, bakken of roosteren.
- Eventueel na het grillen brood extra inwrijven met gekneusde knoflook.
- Het tomatenmengsel over de broodjes verdelen.



Joke van Gemmert zag het een Antilliaanse dame doen, geen bladerdeeg maar de kleine quiches maken in een bakje gevormd met een mooie met de deegroller geplette boterham, wel de korstjes er eerst af snijden!

Antilliaanse quiches hartig

Met spinazie:

12 oude boterhammen
300 gram Diepvries bladspinazie, goed uitknijpen
3 eieren
3 eetlepels olijventapenade
50 gram parmesaanse kaas gemalen
100 ml slagroom

- De boterhammen ontkorsten en stevig plat stijken met een deegroller.
- Metalen muffin- of cupcakevormen invetten, bekleden met de boterhammen.
- Vulling: eieren, olijventapenade, kaas, slagroom, peper en zout samen kloppen.
- Op het laatst de spinazie toevoegen.
- Broodbakjes vullen en 15 minuten in de voorverwarmde oven bakken op 200 °C.

Met courgette/paprika:

12 oude boterhammen
2 eieren
150ml slagroom
2 gegrilde grote paprika's
Courgette
Oregano
Geraspte kaas.
Peper en zout

- De boterhammen ontkorsten en stevig plat stijken met een deegroller.
- Metalen muffin- of cupcakevormen invetten, bekleden met de boterhammen.
- Vulling: eieren, oregano, kaas, slagroom, peper en zout samen kloppen.
- Op het laatst de in kleine stukjes gesneden courgette en paprika toevoegen.
- Broodbakjes vullen en 15 minuten in de voorverwarmde oven bakken op 200 °C.





Bonnie van Damme is betrokken met het 'oud brood' project op een school in de buurt. Op het moment van het interview wist ze geen broodverhaal te bedenken, maar geïnspireerd door de buur(t)vrouwen-bijeenkomst, schreef ze later een verhaal op haar facebookpagina. '...maar terwijl ik terugfietste, dacht ik aan het Paasbrood dat mijn moeder altijd bakte. Een enorm groot brood op de bakplaat, vol met rozijntjes. Het hele huis geurde. Ik dacht aan ons gezin en aan een overdadig Paasontbijt. Een halve boterham met roomboter en een klein beetje suiker zorgde ervoor dat je genoeg had. Maar het was zo heerlijk, dat je de andere helft gewoon ook opat. Terwijl ik dit nu type, krijg ik een brok in mijn keel. Mijn moeder leeft al een aantal jaar niet meer, maar dit warme gevoel staat mij bij. En daar zou mijn moeder hartstikke trots op zijn geweest!'

Tomatentaart hartig

Oude boterhammen

Blokjes ham of halal cervelaat

Geraspte kaas

Tomaten in plakjes gesneden

- Oud brood op de bodem van een ovenschaal (2 laagjes boterhammen zonder korst).
- Daar overheen de vleeswaren.
- Daar overheen een zakje geraspte kaas.
- En tot slot de plakjes tomaat er dakpansgewijs opleggen.
- 20-30 minuutjes in de oven op 180 °C.



Iman Aoda mailde dit Falafel recept een paar dagen na ons kookfestijn door naar Kathleen, want dit Fallafel recept met oud brood moest er zeker bij in het oud-brood-boekje!

Fallafel hartig

(4 personen)

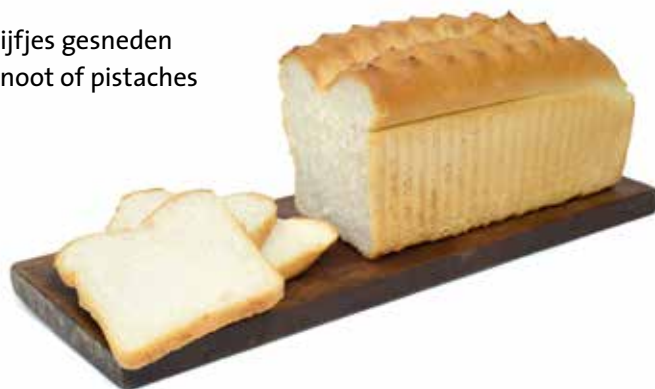
Vier sneedjes oud brood
1 kg gedroogde kikkererwten
2 uien, gesnipperd
5 teentjes knoflook
1 bosje peterselie, fijngehakt
1 bosje koriander, grof gehakt
1 groene peper, gesneden, zonder zaad
3 eetlepels kurkuma
3 eetlepels komijnpoeder
2 eetlepels korianderzaad
1,5 theelepel bakpoeder
Peper en zout
Frituurolie

- Week de kikkererwten in ruim water 2 dagen in de koelkast.
- Pureer de uitgelekte kikkererwten, het oude brood en de andere ingrediënten tot een pasta.
- Vorm met twee natte lepels bolletjes van de kikkererwtenpasta.
- Frituur in pan of wok tot 180 °C of tot een blokje brood goudbruin kleurt.
- Frituur ze met 4-5 tegelijk goudbruin en knapperig.

Iman Aoda werd in Bagdad geboren en woont nu 25 jaar in Nederland. Ze heeft dit recept gekozen omdat het simpel is en snel klaar. Het wordt in Iran als toetje gegeten of bij het ontbijt met een kopje koffie en vooral tijdens Ramadan. Het moet warm gegeten worden.

Knefe zoet

- 2,5 zak oud wit brood
- 2 eetlepels rozenwater
- 4 eetlepels boter
- 1 eetlepel honing
- 3 eetlepels maismeel
- 3 mozarellabollen in schijfjes gesneden
- Een beetje gemalen walnoot of pistaches
- 1/2 liter melk
- 500 gram suiker
- 5 druppels citroen



- Oven op 200°C voorverwarmen.
- Verkruimel het witbrood en meng het met de boter en het rozenwater.
- Verdeel de helft van het brooddeeg over de moderm van een ovenschaal.
- Verdeel de mozzarella schijfjes hierop.
- De melk met het maismeel en de honing koken, als het dikker wordt over de mozzarella schenken.
- Hierop de andere helft van het broodmengsel verdelen.
- ± 350°C in de oven.
- Ondertussen de suiker met water koken, de druppels citroen toevoegen en eroverheen gieten.
- Voor de decoratie een beetje gemalen walnoot of pistaches erover strooien.

Fatima Ezzohraa is in Marokko geboren en woont nu 14 jaar in Nederland. Dit recept komt uit Spanje. Ze heeft het geleerd van haar Opa toen ze een klein meisje van ongeveer 10 jaar was. Haar Opa was als kind geadopteerd door een gezin in Andalucia en heeft daar heel lang gewoond. Zij spraken samen in Berbers.

Toregas zoet

- Sneetjes oud brood
- Melk
- Eieren
- Kaneel
- Vanille suiker (optioneel)
- Olijfolie

- Eieren kloppen.
- Het brood in de melk dopen en dan in de eieren.
- Bakken in een klein laagje olijfolie.
- Op keuken papier laten uitleggen.
- Bestrooien met kaneel en eventueel vanille suiker, ook lekker net honing of jam.





Joceline werd op St. Eustatius geboren in een gezin van 10 kinderen. Ze woont nu 20 jaar in Nederland. Haar moeder had een eigen bakkerij en hield daardoor veel brood over. Een van de gerechten die ze vaak maakte was Pan Bojo. Joceline heeft het van haar moeder geleerd.

Pan Bojo zoet

Witte oude boterhammen of Surinaamse oude puntjes

Eieren

Rozijnen of krenten

Melk

Kaneel

Suiker

Boter (op kamertemperatuur)

- Alles goed door elkaar roeren tot een dik beslag.
- Schenk in een bakblik en ongeveer 45 minuten in de oven bakken totdat het een mooi bruin korstje heeft.

Angelina Adam kon er tot haar spijt niet bij zijn, maar mailde ons wel haar oud brood recept.

Broodpudding van oma Bik zoet

2 dikke sneetjes oud brood zonder korst

1/2 liter melk

4 eieren

Suiker

Zakje vanillesuiker (of eerst de melk koken met echte vanille)

Kaneel

- De sneden brood weken in de melk.
- De eieren klutsen met de suiker en de vanille.
- Brood, melk en het eimengsel mengen.
- In de oven en in 20 minuten bakken.

We vroegen **Sabrina Lindemann**, de uit Duitsland afkomstige 'urban catalyzer', de creatieve aanjager van veel bijzondere projecten in Den Haag - een kort verhaal over de verschillende manieren waarop we oud brood kunnen verwerken. Haar verhaal: 'Wij gooien dagelijks per gezin 3 sneedjes brood weg, dat is alleen al voor ons land 435.000 broden per dag'. Hoe kunnen we dat oude brood beter gebruiken? Ze gaf ons de voorbeelden: van overheerlijke Oud-brood-koekjes tot vergisten naar gas om op te koken. Maar gaf ook als voorbeeld dit super simpele koekjesrecept.

Koekje van oud brood zoet

- Oud brood raspen, verkruiden.
- Een koekjesrecept googlen, en de bloem vervangen door broodkruimels.
- En dat gewoon maken!



Madeleine Steigenga is opgegroeid in Rotterdam. Elke dag als ze tussen de middag uit school kwam voor de lunch haalde ze het brood op bij de bakker op de Lusthofstraat. Het was altijd casinobruin. Casinowit was voor de zondag. Het overgebleven brood werd verwerkt door wentelteefjes te maken (van het zondagse witbrood) of broodpap, brood met melk, eieren krenten, rozijnen en een goudrenet mengen, suiker en kaneel, een tijdje in de oven (1750) en dan warm eten met vanillevla erover heen. Voor de buurtvrouwen zocht ze zo'n broodpap recept. Via internet kwam ze toen op dit Antilliaanse recept. Ze maakte een eigen variant met de verse - ongebrande - amandelen die ze van Rabia uit Marocco kreeg.

Antilliaanse broodtaart zoet

20 sneetjes oud brood (liefst fijn bruin brood)
6 dl. melk
4 eieren
400 gram suiker
1/2 theelepel zout
125 gram boter
2 theelepels kaneelpoeder
1 theelepel vanille-essence
4 eetlepels amandeleessence
50 gram rozijnen
75 gram verse amandelen gehakt



- Week het brood in de melk. Daarna uitknippen (de uitgeknepen melk bewaren) en met een vork fijnprakken.
- Klop de eieren goed los en meng ze door het brood.
- Meng de melk met de suiker, zout, boter, kaneelpoeder, vanille- en amandel essence.
- Het melkmengsel door het broodmengsel mengen en met de rozijnen (eventueel klein gesneden) en de citroenschil.
- Schep dit mengsel in een beboterde bakvorm of ovenschaal.
- Bak de taart in voorverwarmde oven op 175 °C gedurende 1 uur gaar.

Buur(t)vrouwendag mei 2017

Wat we merkten bij de voorbereiding: iedereen wordt heel erg vrolijk van oud brood. De herinnering aan de simpele keuken – toen er niets werd weggegooid – is van alle landen en was de basis van een geanimeerde kokerij en een gezellige lunch in de woonkeuken van Joke Komen.

Als voorbereiding hadden we oud brood verzameld. Bij de buurtsupermarkt Fresh&Snacks koop je voor 50% van de prijs het brood van gisteren. Bakkerij Marrakesh en Uw Voordeelbakker – onze buurtbakkers – gooien onverkocht brood niet weg: het gaat naar een kinderboerderij of wordt laat in de avond uitgedeeld aan diegene die het echt nodig hebben. De avond voorafgaand aan onze kookdag haalden we bij Marrakesh zo'n echte papieren meelzak vol met broden.



Kathleen heeft de verschillende deelnemers geïnterviewd over de oud-brood-recepten die zij kennen en haalde de oud brood herinneringen boven. Tijdens deze gesprekken verwerkten we oud brood tot een voedzame lunch. We kookten en lunchten 'Pappa al pomodore', quiches in een broodbakje, bruschetta's en Surinaamse broodkroketjes. De kroketjes - in de vorm van balletjes - bleken een topper: lekker, simpel en snel te maken.



Tekst: Kathleen Ward
Redactie: Madeleine Steigenga
Vormgeving en fotografie: Kim Bosch
Foto muis: Warran Photographic



Buurtstation

Xtra

Buur(t)vrouwen is gerealiseerd met financiële steun van de gemeente Den Haag.



Den Haag 2017