

voor
Fijnproevers



Een expert op culinair gebied, Rie Steenberg, heeft deze recepten voor ons samengesteld; zij geven steeds een goed resultaat. Probeer U het eens en U zult tevreden zijn over de resultaten en bemerken hoe eenvoudig de bereiding er van is.

N.V. KONINKLIJKE PELLERIJ „MERCURIUS”

v/h GEBROEDERS LAAN

INHOUD

1. Grutterswaren	3
2. De stiefmoeder van de rijst	5
3. Gortrecepten	7
4. Parelgort	19
5. Parelgortrecepten	20
6. Havermout	24
7. Havermoutrecepten	27
8. Gortmout-BQ	32
9. Gortmoutrecepten	33
10. Havermoutmeel	36
11. Havermoutmeelrecepten	38
12. Gerstegriesmeel	39
13. Gerstegriesmeelrecepten	40
14. Gerstebloem Meliorine	43
15. Meliorinerecepten	44
16. Een gruwelijke geschiedenis	45
17. Diverse Recepten	46

GRUTTERSWAREN



Alleen al in de naam schuilt een begrip, dat de huisvrouw van deze tijd kippenvel bezorgt. Onze grootmoeders bereidden grutterswaren als oer-degelijke Hollandse kost, besteld in de grutterij bij zo'n ouderwetsen grutter, die allang door het stof der vergetelheid bedekt is en alleen door „t meisje met het blauwe hoedje" (anderhalf ons onderonsjes...) tijdelijk tot nieuw leven gewekt werd.... als caricatuur.

In de oorlogsjaren zagen wij de oude grutterswaren op onze tafel terug, doch de schaarste of zelfs het geheel ontbreken der allernoodzakelijkste hulpmiddelen als brandstof, melk, boter en suiker, maakten die hernieuwde kennismaking ten hoogste tot een nuttige, doch niet tot de aangename, die het had kunnen zijn.

Want de tijden veranderen en met hen de mensen en hun kookwijzen.

De ouderwetse grutter is reeds lang vervangen door den modernen, vlotten zakenman, die zijn levensmiddelenbedrijf toerustte met electrische koel-, snij- en maalmachines.

En de graanpellerijen?

U moet eens een kijkje gaan nemen in de ultra-moderne wolkenkrabber van de Laan's fabrieken

om het verschil tussen het oud-Hollandse gruttersmolentje en een efficient bedrijf te beseffen.

Maar de grootste omwenteling voltrok zich toch wel in de keuken.

Ons volk is een traditioneel volk, en er is geen gebied, dat zo star aan zijn tradities vasthoudt als dat der kookkunst.

Niet alleen wij, doch ook andere volken verleren eer hun moedertaal dan hun kookwijze. De nakomelingen van de Italiaanse kolonisten in Amerika koken nog steeds hun nationale gerechten, ook al maakte het zoet vloeiend Italiaans al generaties lang geleden plaats voor het „american slang“. Iedere Hollandse stad van enige omvang kent zijn Indische- en Chinese restaurants, waar ieder „zijn meug“ kan vinden, terwijl de Joodse koekbakkers in Amsterdam tot voor de oorlog een traditie handhaafden, die hun een zekere reputatie in het zoete der aarde verschaft.

Het moest dan ook een orkaan van de kracht van deze wereldoorlog zijn, die de Hollandse huisvrouw deed besluiten, voor iets anders dan voor het traditionele menu: soep, aardappelen, groente en een toetje, belangstelling te hebben.

Dat het begrip griesmeel niet onvermijdelijk vastzit aan bessensap of rozijntjes, dat havermout niet noodzakelijk een smeulige melkpap behoeft te zijn, dat alles en nog vele andere revolutionaire ideeën poogt dit boekje U in te blazen.



Zo zweren wij bijvoorbeeld ook voorgoed de aangezette pap-pannetjes af en de ontbijtgerechten, die ons met roeren en klutsen een half

uur van onze kostbare nachtrust roven.

U merkt het: wij zetten de revolutie in het rijk van pot en pan met fanatieke ijver voort.

DE STIEFZUSTER VAN DE RIJST

Het klinkt als een oud boosaardig sprookje.

Er waren eens twee zusters, de een heette rijst en werd steeds verwend, de andere gort, en zij kon geen goed doen bij haar boze stiefmoeder: publiek. Hoe dat kwam?

Wel, de rijst kwam van ver, en wat men van ver haalt, heeft altijd de naam gehad goed te zijn, en de arme gort groeide zo vlak voor onze ogen op, dat zij te gewoon was om er veel notitie van te nemen.



Toen echter kwam de boze tovenaars Oorlog, die toverde rijst van het toneel, en alles werd anders voor assepoes gort.

Want nu was haar mededingster verdwenen en werd er voor de eerste keer in haar leven eens alle aandacht aan haar besteed en toen vond men, dat zij in prijs zelfs nog voordeliger, en in voedingswaarde de gelijke was van de rijst, en dat door het huidige fabricage-

proces van de gort haar aanvankelijke bezwaar, haar lange week- en kooktijd, tot het uiterste werd beperkt.



Een grote verbetering dus van de methode van vervlogen tijden, toen de huisvrouw tenminste een dag tevoren beslissen moest, of zij de gort op het menu van de volgende dag zou zetten.

Laan's Alkmaarse (geslepen) gort geeft een mooie blanke, welgevormde korrel, die het ook wat uiterlijk betreft tegen de rijstkorrel kan opnemen.

Een voordeel boven de rijst biedt de stevige, nooit stuk kokende gerstkorrel in de soep.

Hier voldoet zij naar veler smaak beter dan de wekere rijstkorrel.

Wanneer men gort inplaats van rijst in groente- of tomatensoep meekookt, blijft er altijd iets substantieels, of om het populair te zeggen, iets te kauwen over.

En dan de heerlijke Indische schotels: denken wij bijvoorbeeld aan gort goreng, gort met kerrie, met cantarellen, met tomaten, met kaas, met ham enz. Dan eerst komt de stevige, blanke welgevormde gortkorrel tot haar volle recht, is zij niet alleen een gelijkwaardige tegenvoetster van de rijst, doch wordt door velen zelfs boven haar verkozen.

Laan's Alkmaarse (geslepen) gort heeft die blanke kleur, dat langwerpige cylindervormig uiterlijk, dat U in de rijst zo bekoort.

De korrel blijft gaaf, kookt niet stuk, wordt niet pappig.

„Een gortkorrel, die niet pappig wordt“, zullen sommigen zich verwonderd afvragen, „dat is toch niet mogelijk?! Dat is het juist wat mij tegen de gort inneemt, dat glibberige, breiige laagje, waarmee de gekookte gortkorrel omgeven is.“

Werkelijk?

Dan is dat bezwaar wel uit de weg te ruimen. Blanchéert U de gort dan even, alvorens er Uw schotels mee op te maken.

Blancheren is in dit geval een fraai woord voor afspoelen met warm of koud water. U spoelt het glibberig laagje dan geheel van de korrel af en houdt de stevige, pittige gortkorrel over.

Het spoelwater is een prachtige grondstof voor soep, zodat Uw moderne opvattingen over doelmatig koken niet in de verdrukking behoeven te geraken, wat ongetwijfeld het geval zou zijn, wanneer het spoelwater geen andere bestemming dan het gootsteengat wachtte.

GORTRECEPTEN

GORTAPPELTJES

400 gr. gekookte Laan's gort, 1 ei of 1 lepel eipoeder, 3 lepels suiker, 3 lepels jam, 2 lepels boter, 1 pakje vanillesuiker, 1 stukje sucade, 1 lepel rozijnen, paneermeel, vet.

Kluts het ei of meng het eipoeder aan met twee lepels water tot een glad papje. Vermeng hiermee de boter, de suiker, de vanillesuiker en de gekookte

Laan's gort en vorm van dit mengsel balletjes in de vorm van appeltjes. Paneer ze, druk in de onderkant een rozijn als kroontje, en in de bovenkant een reepje sucade als steeltje.

Bak de appeltjes in heet vet bruin en croquant. Verdun de jam met wat water, verwarm dit sausje en overgiet er de appeltjes mee.

CITROENGORT

300 gr. gekookte, geblancheerde Laan's gort, het sap van 2 citroenen, het raspsel van 1 citroenschil, suiker naar smaak.

Roer door de gekookte, geblancheerde Laan's gort het sap der citroenen en het raspsel van de citroenschil. Voeg er naar smaak suiker aan toe.

Doe de massa over in een puddingvorm en presenteer haar desgewenst met een vanillesaus.

GORTKOEKJES

400 gr. gekookte Laan's gort, 25 gr. suiker, 75 gr. bloem, 1 ei of 1 eetlepel eipoeder, 1 theelepel kaneel, boter of vet.

Meng het eipoeder met twee lepels water aan tot een glad papje of kluts het ei. Vermeng dit met de kaneel en de suiker. Roer hierdoor de bloem en voeg er tenslotte de gekookte Laan's gort aan toe. Vorm van dit deeg koekjes en bak die aan beide kanten bruin en croquant.

Bestrooi de gortkoekjes voor het opdoen met poedersuiker of blanke basterdsuiker.