

Inhoud

'Het land van drie kwartieren...' 7

Gelderland nader bekeken 9

Typisch Gelders 14

Gelderse streekgerechten en lekkernijen 21

- Appelepap 22
- Appelpannenkoeken 23
- Arnhemse meisjes 24
- Balkenbrij 26
- Bruine bonen met appeltjes 28
- Cassia 29
- Dikke-jennen-soep 31
- Fietsebonensoep 32
- Foeksandijvie met karnemelksaus 33
- Gortepap 34
- Gortsoep 35
- Hete bliksem met klapstuk 36
- Hoofdkaas 37
- Kersenpap 38
- Knorhanen 39
- Kraamvrouwenkost 40
- Melkmoes 42
- Pannegies 44
- Peren op vleesketel 45
- Poddik-in-de-tromme 46
- Poffertjes 47
- Riftkoekjes 48
- Rijstebrij 49
- Stimpstamp 50
- Stip-in-het-kuiltje 51
- Stokvis 52
- Veldsla met aardappelen en gekookte eieren 53
- Wentelteefjes 54

**Traditionele feestdagen en hun specifieke
spijzen en dranken 55**

Geboorte

- Beschuit-met-muisjes 56
- Kandeel 57

Pasen

- Paasbrood 58

Sinterklaas

- Bisschopswijn 60
- Borstplaat 61
- Speculaasbrokken 62

Kerstmis

- Kerstkrans 63

Jaarwisseling

- Appelbeignets 64
- Oliebollen 65

Vijftigste verjaardag

- Sara en Abraham 66

Likeurtjes van vroeger 67

Typisch Achterhoekse spreuken 70

Gelders volkslied 78