



De Brandaris, Terschelling

UIT DE PROVINCIE

Friesland

Als je Friesland bezoekt, lijkt het wel alsof je in het buitenland bent. De inwoners spreken het voor veel mensen onverstaanbare Fries en ook de plaatsnamen zijn in het Fries geschreven. Met de Friezen genieten veel toeristen van Nederlands waterrijkste provincie waar je naar hartenlust kunt surfen, zeilen en schaatsen.

Frysk

Friezen zijn erg trots op hun eigen taal die voor 350.000 mensen ook de moedertaal is. In de meeste steden en dorpen wappert dagelijks de Friese vlag. Te herkennen aan de blauwe strepen met rode harten. Friezen staan in de rest van Nederland bekend als eerlijke, hardwerkende en nuchtere personen. Friesland bestond vroeger uit terpen: stukken land in zee die werden bewoond door vissers en boeren.



Friese toren van Pisa

In Leeuwarden, de hoofdstad van de provincie Friesland, staat de scheve kerktoeren Oldehove. De fundering van de toren is gebouwd op Friese klei. Niet echt een betrouwbare ondergrond. Het was de bedoeling van de Friezen om de Groningers jaloers te maken met de bouw van een hogere toren dan de Martinitoren. Leeuwarden is nu één van de Elfsteden, waar de Elfsteden schaatstocht begint en eindigt.



Waddeneilanden

Het zijn kleine, maar onmisbare delen van Friesland geworden: de Waddeneilanden Vlieland, Terschelling, Ameland en Schiermonnikoog. Sommige mensen lopen er 'wadlopend' naartoe, maar je kunt ook met de boot vanuit Harlingen, Holwerd en Lauwersoog gaan. Voor Duitsland en Denemarken liggen ook Waddeneilanden, maar de grootste van allemaal is het Noord-Hollandse Waddeneiland Texel. Meer informatie over wadlopen naar de Waddeneilanden vind je bij het Wadloopcentrum Fryslân. Website www.wadlopen.net

Klokkenluiden

Eén van de mooiste Friese stadjes is Dokkum. Een levendig stadsbeeld met verrassende gevels, prachtige monumenten omgeven door gave bolwerken. In het centrum vind je de Waag. Nu kun je er een hapje eten, maar vroeger werd hier handelswaar gewogen. De bolwerken worden gesierd door twee molens. In een van de vele straatjes staat het smalste huis van Nederland. Het is nauwelijks een meter breed. Vroeger werden de Dokkumers elke dag om 10 uur 's avonds gewaarschuwd voor de sluiting van de stadspoorten. Om deze traditie in ere te houden gebeurt dit nog steeds elke dag.



Weg door de zee

Om Noord-Holland met Friesland te verbinden, begonnen de Friezen in 1927 met de bouw van de Afsluitdijk. Het was een lastige klus om deze 30 kilometer lange snelweg door de zee aan te leggen. Het was de bedoeling dat de bouwers uit Noord-Holland en de Friezen elkaar in het midden zouden ontmoeten. Maar, de ijverige Friezen hebben het langste stuk gebouwd. In 1932 was de weg klaar. Op de dijk staan 2 standbeelden, waarvan 1 ter ere van ingenieur en maker Cornelis Lely is.



Reedriden en skûtsjesilen

Schaatsen, op zijn Fries 'reedriden' is iets waar bijna alle Friezen fan van zijn. Hoogtepunt is de bijna 200 kilometer lange schaatstocht over natuurijs langs elf Friese steden, de Elfstedentocht. De laatste Elfstedentocht werd op 4 januari 1997 gehouden, drie dagen nadat de officiële naam van de provincie werd veranderd van 'Friesland' in 'Fryslân'. Helaas ging de Elfstedentocht dit jaar net niet door. Maar deze zomer kunnen de Friezen weer genieten van de zeilwedstrijden met de speciale skûtsjes-zeilboten. Of een prachtige wandeling door de wadden van het Waddengebied.



Friese lekkernij

Suikerbrood, in het Fries Sûkerbôle genoemd, doet inmiddels heel Nederland smullen. Vroeger werd het cadeau gegeven om moeders te feliciteren met de geboorte van een meisje. Iets zoeter is de Oranjekoek, vaak roze van kleur en gevuld met banketbakkerspijs. Vroeger werd deze koek alleen op Friese bruiloften gegeten. Een bekende drank is Beerenburg, een kruidige drank met 30 procent alcohol.



Friesland In het noordelijkste puntje van Nederland, bij de Noordzee en de Waddenzee, ligt Friesland. Daar wordt Fries gesproken, een taal die voor veel Nederlanders buiten Friesland niet te verstaan is. De hoofdstad is Leeuwarden: op zijn Fries: Ljouwert. Of het nu winter of zomer is; er is altijd wel wat te doen in Friesland. Er wonen ongeveer 645.000 mensen, vergeleken met andere provincies is dat niet veel. Ook de Waddeneilanden Ameland, Schiermonnikoog, Vlieland en Terschelling horen bij Friesland. Een Fries die heel bekend is geworden is het 24-jarige model Doutzen Kroes. 5 jaar geleden woonde ze nog op het Friese platteland en nu wordt ze bewonderd op de grootste internationale modeshows. Ook de Friese band Twarres scoorde in heel Nederland een hit met het liedje 'Wêr Bisto' (waar ben je?).



Hoe vond Hieke het in Friesland?

"Mijn moeder is Fries. Hoewel ik vaak mijn pake en beppe (opa en oma) in Friesland op bezoek ga, was ik er tot voor kort nog nooit als toerist geweest. Jammer, want er is zo veel moois te zien en te doen! Favoriet: een ritje over de afsluitdijk bij ondergaande zon."



Beeld en tekst: Hieke Voorberg, met dank aan Fryslân Marketing.



Recept Carne alle Pizzaiola Rundvlees met tomaat, knoflook en oregano

Benodigheden

- 4 dungesneden lappen rundvlees (ongeveer 700 gram)
- 500 gram gepelde tomaten vers of uit blik. Als de tomaten vers zijn, moeten ze heel rijp zijn
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie van de 1e persing
- gedroogde oregano
- zeezout



Bereidingswijze

Verhit de grillpan zonder olie of boter. Bak de runderslappen in enkele minuten op hoog vuur aan alle zijden goudbruin. Haal het vlees uit de pan en zet het apart. Pel de teentjes knoflook en snijd ze in stukjes. Verhit enkele eetlepels olijfolie in een brede koekenpan. Voeg de knoflook toe en de tomaten. Laat de saus enkele minuten op hoog vuur koken zodat de tomaten snel droger worden. Voeg aan de tomatensaus een snufje zout en het vlees toe. Besprenkel het gerecht royaal met oregano. Voeg ook een scheutje olijfolie toe. Laat het gerecht nog een minuutje op hoog vuur staan. **Let op:** dit gerecht mag nooit langer dan 10 minuten koken. Bestrooi het gerecht met versgemalen zwarte peper en dien het meteen op. Serveer er versgebakken brood bij.

Buon Appetito!



Over de Wereld

Over de Wereld - Reisblad in duidelijke taal

Neem snel een proefabonnement: 3 x Over de wereld voor € 12,50
Goed idee! Een jaarabonnement: 6 x Over de wereld voor € 20,00

Vul de bon in op pagina 27 of ga naar www.bladenbox.nl, bellen kan ook met Abonnementenland: 0900 - 226 52 63 (€ 0,10 per minuut)

SMAAK VAN DE ZON

'Carne alla Pizzaiola' is rundvlees uit de pan. Het gerecht wordt op smaak gebracht met gepelde tomaten, knoflook en oregano. Het is een typisch Italiaans gerecht waar jong en oud van geniet. Maar vooral Italiaanse kinderen likken hun vingers erbij af.

Bruisend Napels

'Carne alla Pizzaiola' komt oorspronkelijk uit de omgeving van Napels. Dit is de grootste stad van de Mezzogiorno. Mezzogiorno is de naam voor heel Zuid-Italië. De Franse schrijver Stendhal beschreef het stokoude, bruisende Napels als onbetwist de mooiste stad van het heelal. In en om Napels is heel wat te zien: het kasteel Castel Nuovo uit 1280 bijvoorbeeld, de kerk van Francesco di Paolo en het San Carlo-theater uit 1737. Of de beroemde baai van Napels met de actieve vulkaan Vesuvius en de Napoletanen zelf natuurlijk.

Lokale specialiteit

Uit Napels en de regio Campanië komen overheerlijke producten die wereldwijd bekend zijn. Pizza bijvoorbeeld. En mozzarella van buffelmelk. De oerpizza is de pizza Margherita met tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum. De pizza dankt zijn naam aan koningin Margaretha van Savoye. Zij was de

vrouw van Umberto I. Koningin Margaretha kwam in 1889 in Napels terecht en wilde een lokale specialiteit proeven. En dus bereidde de beste pizzabakker van Napels, Raffaele Esposito, voor haar een pizza in de kleuren van de Italiaanse vlag.

Uitvinders van roomijs

De Napoletanen beweren ook de uitvinders van het roomijs te zijn. Nu is die uitspraak omstreden want meer Italiaanse regio's claimen dit. Feit is wel dat er verrukkelijk roomijs uit Napels komt. Verder staat de stad bekend om zijn uitmuntende koffie die wij in Nederland kennen als espresso. In sommige bars wordt deze koffie in een gloeiendheet, transparant glaasje geserveerd. Ook 'Carne alla Pizzaiola' of kortweg 'pizzaiola' beperkt zich allang niet meer tot huishoudens in de regio Campanië.



Tekst & foto's: Loes Janssen-Miraglia