



GESCHIEDENIS VAN DE NEDERLANDSE KEUKEN

De Historische Kookcursus **Geschiedenis van de Nederlandse keuken** laat je aan de hand van artikelen, historische kunstwerken, archeologie, objecten en historische recepten genieten van ons rijke culinair verleden.

Introductie

Koken en eten in de prehistorie - Mesolithicum (artikel)

Koken en eten in de prehistorie - Neolithicum (artikel)

Hazelnootkoekjes (recept)

Aan tafel in de Romeinse tijd (artikel)

Romeins aspergemes (archeologie)

Romeinse ovenschotel van asperge en baars (recept)

Romeinse vruchtencake (recept)

De keuken van de vroege middeleeuwen (artikel)

Kip met schuim (recept)

De keuken van de middeleeuwen (artikel)

Het getijdenboek van Katharina van Kleef (kunst)

Appelbroodjes (recept)

Roompuddinkjes (recept & kunst)

Het boerenmaal (kunst)

Aan tafel in de Gouden Eeuw (artikel)

Blader door De verstandige kock

Pannenkoeken (recept & artikel)

Allerlei soorten gekookte salade (recept)

Gefrituurde mosselen (recept)

Kerveltaart (recept)

Eten als statussymbool: reepastei (kunst)

Einde v/d rijke Nederlandse eetcultuur (artikel)

Aardappelcakejes (recept)

Rissoles (recept & artikel)

Citroen-roomijs & melksorbet (recepten)