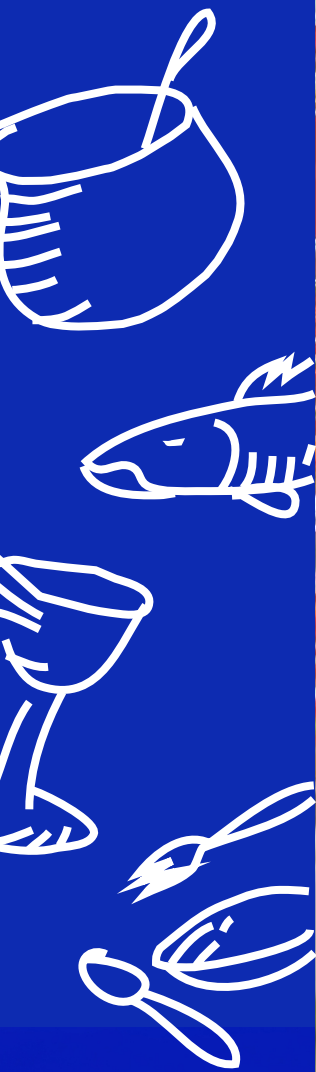




DE KEUKEN VAN HIL VER SUM





Opdrachtgever : Gemeente Hilversum
Productie en vormgeving : Avoircreatives / Fred Pangemanan
Tekst en foto's : Deelnemers en Avoircreatives



Zoveel smaken,
zoveel
keukens,

Welkom!

Het is 24 augustus 2024 en het Marktpllein vormt een bijzonder decor voor de Keuken van Hilversum.

Om de diversiteit van Hilversum te vieren organiseert burgemeester Gerhard van den Top samen met Stichting Present en OPEN035 een bijzondere lunch voor 600 Hilversummers. Bezoekers en keukens zijn afkomstig uit de vele wijken, culturen en gemeenschappen die Hilversum rijk is.

In dit boekje stellen de keukens zich aan je voor en zie je enkele gerechten die zij vandaag serveren. Doel van De Keuken van Hilversum is, samen genieten van hun gerechten, het opdoen van contacten en het aangaan van nieuwe verbindingen.

Deze keer is de lunch ter ere van 600 jaar Hilversum, maar de komende jaren een terugkerend vast culinair hoogtepunt in de zomermaanden.

Veel plezier en alvast eet smakelijk!
Burgemeester Van den Top, OPEN035 en
Stichting Present

zoveel
Hilversum!



Kofta
(Afghaanse gehaktballetjes)



‘*Onze passie is koken!*’

Chalaw
(Afghaanse witte rijst)



Korma Kachalu
(Aardappels met tomatenpuree)



**‘Mijn naam is
Maryam Nabizada.
Met mijn dochter
Sahar Azam kook ik voor de
Keuken van Hilversum’.**

Ik kom uit Kabul, de hoofdstad van Afghanistan. Sinds 1997 ben ik naar Nederland gevlucht. In Afghanistan heb ik de opleiding Journalistiek gevolgd. Dat vond ik heel leuk en interessant.

In Nederland heb ik een cursus gevolgd voor de Nederlandse taal. Inmiddels heb ik bij Versa Welzijn in Bussum gewerkt, bij Naarderheem in een verzorgingstehuis heb ik bij de horeca gewerkt, bij Old Course Loenen -de golfclub- heb ik ook gewerkt en in coronatijd heb ik een kapstersopleiding met plezier gevolgd en afgerond.

Samen met mijn dochter ben ik een cateringbedrijf gestart, omdat onze passie in het koken ligt. Daarnaast werk ik ook met plezier als woonassistent in een verzorgingstehuis van Hilversum.



Op **saharcatering.nl** vind je nog meer
lekkere dingen die wij voor je maken.

Eet smakelijk alvast!



Qabuli Palaw
(Afghaanse rijst met wortels en rozijnen)

Hoi!



Wij zijn Jan & Alie
Koopmans.
Als bestuursleden
van de friese
vereniging
"Frysk en Frij"
in Hilversum,
vertellen wij graag
iets over een aantal
traditionele
gerechten die de
unieke culinaire
cultuur van
Friesland
weerspiegelen.



Een van de bekendste lekkernijen is de **oranjekoek**. Een zoete koek die oorspronkelijk uit Friesland komt en vaak bij jubilea, verjaardagen en bij de koffie wordt gegeten. Voorheen werden ze vaak bij de geboorte van kinderen cadeau gegeven.

De oranjekoek is herkenbaar aan de roze glazuur en wordt vaak versierd met gekonfijte vruchten, en sinaasappelschil in de koek. Tegenwoordig zit er vaak amandelspijs in de koek, waardoor deze nog lekkerder wordt. De naam van de koek heeft te maken met de oranje sinaasappelschil.

Nog zo'n traditioneel product is het friese **roggebrood**. Dit donkere compacte brood wordt gemaakt van rogge, is stevig, voedzaam en wordt vaak geserveerd als bijgerecht met -bij voorkeur- (nagel)kaas of gerookt of gedroogd spek. Zachte schapenkaas is ook bijzonder lekker op roggebrood.





En dan het friese **suikerbrood!** Zoet brood met stukjes suiker en kaneel, dat als extra bij de maaltijd wordt gegeten en tegenwoordig ook in nagerechten wordt verwerkt.

Pareltjebrij, (watergruwel) wordt bij voorkeur door beppe (oma) zelf gemaakt. Een gewaardeerd nagerecht, gemaakt van gort, water, kaneelstokjes, rozijnen, krenten en bessensap.

Alle gerechten worden in Friesland ambachtelijk gemaakt. Smaken verschillen, en wij raden je aan ze bij verschillende makers te bestellen en uit te proberen.

Wil je het zelf maken? Kijk dan op internet.
Daar vind je diverse recepten.
Je mag ons ook bellen: 035 624 96 24.

We wensen je **veel**

culinair plezier!





Hallo lieve mensen!

Mijn naam is Monica Dewan en ik kom uit New Delhi, India.

In 2014 verhuisde ik naar Nederland en woon sindsdien in Hilversum. Ik ben enorm blij om deel uit te mogen maken van deze geweldige stad.

Wat heerlijk dat iedereen hier van de bakkunst van Cakes & Bakes kan genieten.

Zo kan ik jullie de zoete smaak van India laten beleven.



Samen met mijn medewerker Suhasini Narasimha maken wij er een culinair feestje van!

Wil je daar meer van weten?

Ga dan naar Cakes & Bakes op Meta (Facebook).



Cakes&bakes



Rasmalai (Indian Dessert)

Rasmalai Cake

Ingredients Rasmalai Cake

Plain flour, eggs, corn starch, sugar, butter, cottage cheese, cream cheese, milk, heavy cream, saffron, almonds, pistachio, rose petals, semolina, rose water, cardamom



Gulab Jamun (Indian Dessert)

Gulab Jamun Cake

Ingredients Gulab Jamun Cake

Gulab Jamun (pre-made dessert, plain flour, corn flour, sugar, butter, milk, cream cheese saffron, almonds, pistachio, semolina, rose water, cardamom



De Indische en Molukse keuken HEBBEN VEEL OVEREENKOMSTEN

Nadat de Tweede Wereldoorlog in 1945 officieel ten einde kwam, waren veel Indische en Molukse gezinnen genoodzaakt naar Nederland te vertrekken. Gelukkig voor de Nederlanders namen zij hun keukengeheimen mee! Vrijwel dagelijks zal er in Hilversum 'Indisch' gegeten worden: nasi goreng, loempia's, sateh en meer van die gerechten. Zelfgemaakt of afgehaald bij een van de toko's in Hilversum.

Wij serveren vandaag enkele simpele 'snacks': Risolles, pasteitjes en lempet. Uiteraard met een pittig sausje en wat kroepoek.

Voor simpele, gezonde Indische gerechten, kun je terecht op internet. Tal van sites vertegenwoordigen de Indisch-Molukse keuken. Met makkelijke en ook uitgebreidere recepten.



Uw gastheren bij De keuken van Hilversum, George Nahamury (li) en Fred Pangemanan (re), zijn beiden lid van het comité Herdenking Nederlands Indië voor Gooi en Vechtstreek. Het comité houdt het materiële en immateriële erfgoed levend.

Daar hoort -uiteraard- ook de eten bij!

Alvast selamat makan (eet smakelijk).



Zelf maken? Dit zijn de ingrediënten:



Lemper

ketan (kleefrijst), santen (blok), pandanblad kippendijen (groot poten), rode u, knoflook, dahoen salam (salamblad), dahoen djeroek (limoenblad), sereh stengel, laos wortel, koenjit (kurkuma), kemirnoten, ketembar (gemalen korianderzaad), naar smaak zwarte peper, zout en suiker.

Inpakken in vershoudfolie.

Pasteitje

gehakt, hard gekookte eieren, knoflook, bosje selderij, runderbouillonblokje, ketjap manis, ui, geraspte wortel, olie



Risolles

rundergehaakt, bloem paneermeel, melk, doperwtten, eieren, knoflook, sjalotten, runderbouillonblokjes, winterpeen, bleekselderij, prei, kristalsuiker, gemalen nootmuskaat, trassi, zonnebloemolie (of frituurvet)

Bereidingswijze vind je op internet



Festival

Wij zijn Miguel uit Jamaica
Als huiskoks begonnen en nu in het diepe
Koken is onze passie en het zien dat mensen
Je bent van harte welkom



Patties



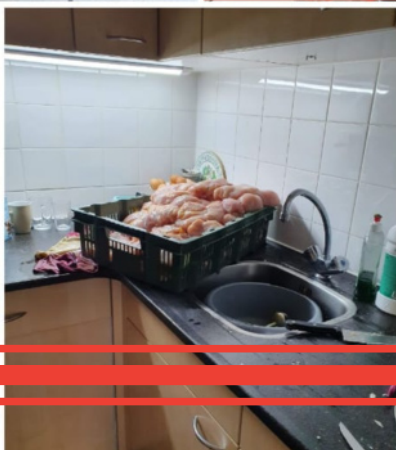
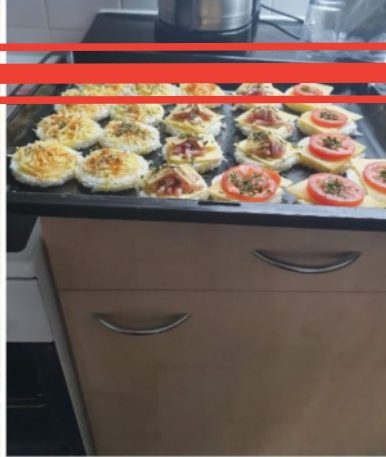
Bara



en Nancy uit Suriname
gesprongen met een eigen afhaalrestaurant!
van ons eten genieten geeft ons vreugde.
bij de Jamaica Suri Twist!



Mais





Mijn naam is Najat Khelil.

Koken is mijn hobby. Ik kook voor iedereen die dat nodig heeft. Authentieke Marokkaanse gerechten. Grote groepen, kleine groepen, het maakt mij niet uit, als mensen er maar blij van worden.

Koken kan ik met alle producten die er zijn. Als een kunstenaar bekijk ik wat ik heb en ga daar met hart en ziel mee aan de slag. Dat heb ik zo thuis bij mijn ouders geleerd. Kruiden zijn heel belangrijk, daar moet je ook verstand van hebben.

Wat voor mij ook heel belangrijk is, hoe de sfeer is. Als mensen blij zijn, kook ik met veel meer plezier, daar krijg ik energie van. Vantevoren uitleggen wat ik allemaal kook vind ik erg moeilijk. Mensen moeten komen proeven en zeggen wat zij ervan vinden. Dan kan ik ook uitleggen hoe ik het gemaakt heb en dat kunnen ze hier in het boekje opschrijven.

Als mijn
gasten
lekker
eten
en daar
blij van
worden,
dan
geniet ik!



Hola,
my name is
Gisel Smith

I am a mexican-american citizen living in Hilversum and presenting Mexican food which is well known for the use of corn, chiles, salsa, cream and cheese. Tortillas in different varieties such as soft, hard, and even fried.

Today we will be presenting a nacho bar. Hard corn tortillas served with chicken, beef or vegetable on top with a variety of toppings to add to the taste. Do not forget the spicy salsa. Deliciosa!



Our mission is to serve dishes that are healthy, fresh, fast and has high quality ingredients.

We serve Mexican burritos and Bowls, Pokébowls, sushi- and fusion burritos. (In Bio Based packages!)

We also serve Vegan and Gluten-free meals.

So, Mexican pokébowls or Hawaiian burritos?...

ritos
fresh mex & poké





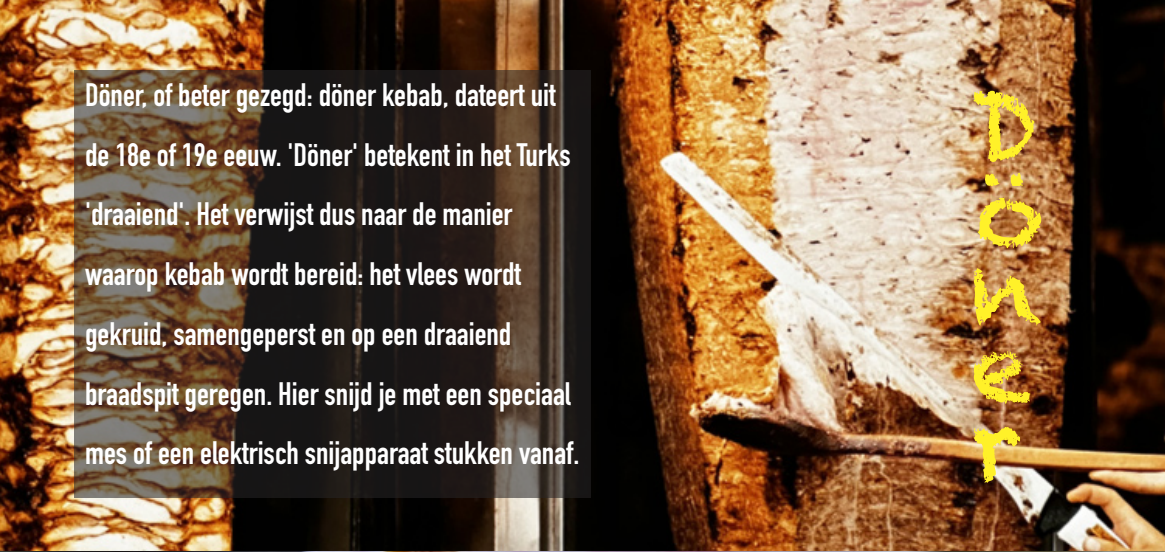
Stichting Sfera is vorig jaar door een groep mensen in het leven geroepen om samen een bijdrage te leveren aan de 'kunst van het samenleven'. Dit kan door de dialoog te bevorderen tussen verschillende groepen mensen in de samenleving en de onderlinge verbondenheid te vergroten.

Door deze manier van communiceren denken wij dat de verdeeldheid, vereenzaming en vervreemding binnen de samenleving wordt tegen gegaan.

Dit willen wij met de lokale burgers en partners doen, zodat wij samen de raakvlakken vinden om een bijdrage te leveren aan de oplossingen voor sociale en maatschappelijke vraagstukken.



Stichting Sfera



Döner, of beter gezegd: döner kebab, dateert uit de 18e of 19e eeuw. 'Döner' betekent in het Turks 'draaiend'. Het verwijst dus naar de manier waarop kebab wordt bereid: het vlees wordt gekruid, samengeperst en op een draaiend braadspit geregen. Hier snijd je met een speciaal mes of een elektrisch snijapparaat stukken vanaf.

D
ö
n
e
r



B
ö
r
e
k

Börek is een deeggerecht dat gemaakt wordt in veel landen in het Midden-Oosten en de Balkan. Vaak van blader- of filodeeg. Börek kan gevuld zijn met kaas, gehakt of groente (meestal spinazie). Er zijn veel variaties op dit gerecht.

In Turkije is een su böreği ('waterbörek') een lasagneachtig gerecht, meestal gevuld met beyaz penir, dat is een soort schapenkaas.



Tulumba is een populaire zoetigheid die je in veel keukens van het voormalige Ottomaanse Rijk (zoals bijvoorbeeld Turkije, Egypte, en de Balkan) kunt vinden.

Het bestaat uit kleine, gekartelde cilindertjes van ongerezen deeg. Deze worden gefrituurd en daarna bedekt met suikersiroop. Het lijkt een beetje op churros of jalebi.

T
u
l
u
m
b
a

Van die Vegans

laten je proeven hoe lekker plantaardig eten kan zijn! Nienke en Tobias eten zelf sinds 2016 veganistisch. Zij zijn in 2018 gestart met hun bedrijf Van die Vegans.

Na vele experimenten hebben zij nu hun plantaardige delicatessenwinkel op de Larenseweg 18. Hier vind je allerhande vlees- en kaasvervangers, taart, hartige snacks en dingen om thuis mee aan de slag te gaan.

Nienke kwam bijna 20 jaar geleden naar Hilversum om te werken voor tv en is nu niet alleen in de keuken te vinden, maar ook als dans-juf in de sportschool.

Tobias woont al zijn hele leven in Hilversum en is ook yoga-docent.



A close-up photograph of several rolled-up carrot zalm (carrot salmon) sandwiches. The rolls are made with white bread and filled with sliced carrots, green herbs, and a dark sauce. They are secured with wooden skewers and arranged on a light-colored wooden cutting board.

Wortelzalm

A photograph of several rolled-up muhamarra sandwiches. The rolls are made with white bread and filled with sliced red onions, green herbs, and a red sauce. They are arranged on a light-colored wooden cutting board, with yellow pansies used as garnishes.

Muhamarra

A photograph of several rectangular, golden-brown saucijzenbroodjes (sausage rolls) arranged on a metal cooling rack. The rolls have a flaky, layered crust and are filled with a dark, savory filling.

Saucijzenbroodje

A close-up photograph of a large, rectangular chocolate brownie. The brownie has a thick, dark chocolate layer on top and a lighter, fudgy layer underneath. It is served on a white plate.

Dadelbrownie

Wat gaan Van die Vegans serveren?



≡≡≡ KOOKCLUB ≡≡≡

NATUURLIJK

≡≡≡ SAMEN ≡≡≡



Wij zijn Kookclub 'Natuurlijk Samen' bestaande uit vrijwilligers. Wij koken op woensdagen (in even- weken) in De Akker, op het terrein van de Oudkatholieke Kerk aan het Melkpad. Maar vandaag, tijdens De Keuken Van Hilversum, bakken wij pannenkoeken voor de kinderen!

*Van links naar rechts:
Saskia, Michelle, Najat
en vele anderen niet op de foto.*

LIBANON



Dit is gebakken
Kubah .

Ingrediënten
vlees, ui , noten en
burgul.



AliJouz is 56 jaar
en chef-kok bij
Yasmin.

Hij was 30 jaar lang
chef-kok in Libanon
en heeft nu een
eigen restaurant in
Hilversum.

Zijn vrouw Maria
Danash en kinderen
helpen ook mee in
het restaurant.



