



Gent: meer dan waterzooi alleen

Een stad leer je pas echt kennen als je weet wat ze culinair te bieden heeft. Deze maand ging Genieten watertanden in Gent.

1. Al sinds de middeleeuwen een klassieker in de stad: **Gentse Waterzooi**. Voor de originele versie met vis moet je in **Bij den Wijzen en den Zot** zijn, de latere variant met kip proef je in het **Groot Vleeshuis**. **2. Gentse Strop**, een **blond Belgisch speciaalbier** van hoge gisting met hergisting op fles, herdenkt de Gentenaars (of 'Stroppendragers') die in het midden van de 16de eeuw in opstand kwamen tegen Keizer Karel. **3. Brasserie Pakhuis** is niet alleen een architecturaal snoepje, ook de **Frans-Italiaanse keuken** scoort. Hier kom je voor de verser-dan-verse zeevruchtenschotels. **4.** Gentse **paardenlookworst** (ook: de 'cervela van de arme man') was vooral populair in de lokale arbeiderswijken van de 19de tot de tweede helft van de 20ste eeuw. Vandaag vind je dit erkende streekproduct nog in heel wat **slagerijen** en **frituren** in Gent. **5.** Onmisbaar bij zo'n stukje paardenlookworst? **Gentse mosterd** van **Ferdinand Tierenteyn**, al sinds 1818 een smaakvol icoon in de stad. **6. Zoet-zoeter-zoetst**. Voor huisgemaakte cupcakes, scones, taartjes, brownies of ontbijt moet je bij **Julie's House** zijn. **7.** De Gentse confiserie **Larmuseau** maakt al jarenlang faam met zijn **sneeuwballen**. De snoepjes, die bestaan uit luchtig geklopte margarine omhuld met chocolade en een laagje bloedsuiker, zijn seizoensgebonden. Je koopt ze tussen half november en half april. **8.** Meer oude en nieuwe zoetigheden vind je bij **snoepwinkel Francis Temmerman** op de Kraanlei. Hier shop je de allerbeste 'neuzekes'. **9. Coeur d'Artichaut** maakt al 20 jaar het mooie weer in Gent. Speciaal voor het jubileumjaar kreeg het restaurant een **make-over**. Meer info over Belgische streekproducten vind je op www.streekproduct.be.

