



***Ves brooëd, pirduuge en keis***

**De lidverenigingen van Variaties over eten en drinken**

**onder redactie van Evelien Van Renterghem**

Het tweede deel van dit boek bevat tien bijdragen over 'eten en drinken', alle geschreven door een lidvereniging van Variaties vzw. Het is een collage van uiteenlopende teksten in en over de verschillende dialecten van de lidverenigingen. De artikelen worden telkens voorafgegaan door een korte presentatie van de dialectvereniging die de bijdrage verzorgde, en waar nodig werden de dialectteksten vertaald naar de standaardtaal. Een aantal verenigingen kon geen bijdrage inleveren, maar wil toch graag aan u voorgesteld worden:

## VELDEKE GÈNK

voorzitter: Pierre Claesen  
contact: [claesenp@yucom.be](mailto:claesenp@yucom.be)

Veldeke Genk profileert zich als 'vereniging vier het behaad en het gebreik van het Gènk'. Op 17 november 2000 werd in het stadhuis van Genk een vergadering belegd met als spreker prof. dr. Jan Goossens. De boeiende voordracht gaf de vonk tot het oprichten van Veldeke Gènk. Ondertussen telt de vereniging meer dan 300 leden en organiseert ze vijf avondbijeenkomsten (*Gènk Oovende*) per jaar. Elk lid ontvangt zes maal per jaar het tijdschrift "Vèè kalle Gènk".

## KOMMETÉÉT VA PIKKE STIJKÈS

voorzitter: Gilbert Declercq  
contact: [jovdstap@skynet.be](mailto:jovdstap@skynet.be)

*Sosjetéét ver 't poussijre va Tiene en et goaislage van et Tins*

Het *Kommetéét van Pikke Stijkès* werd in 1996 opgericht en heeft als doel Tienen en het Tiense dialect te bevorderen. De vereniging dankt haar naam aan het fictieve volksfiguurtje *Pikke Stijkès* uit een in het Tiense dialect geschreven roman van Leon Rubbens. Het eerste werk van het comité was dan ook het verzorgen van een integrale heruitgave van deze in Tienen en omstreken erg populaire volksroman. Het *Kommetéét* stelde daarnaast ook het Tiens woordenboek 'Wèlle klappe Tins' samen en geeft vier maal per jaar het ledenblad 'De Mèttekou' uit, met daarin teksten over het Tiens en de Tiense folklore. Het *Kommetéét* zorgde er ook voor dat er opnieuw 'Tinse mostàd' geproduceerd werd. Jaarlijks worden door het Kommetéét verdienstelijke Tienenaars, inwoners en verenigingen opgenomen in respectievelijk 'De Orde va Pikke Stijkès', 'De Orde van de Dréépikkel' en de 'Sosjetéét van 't Joër'.

## VERENIGING VOOR LIMBURGSE DIALECT- EN NAAMKUNDE (VLDN)

voorzitter: Pierre Bakkes  
contact: [secretariaat-vldn@skynet.be](mailto:secretariaat-vldn@skynet.be)  
website: [www.vldn.be](http://www.vldn.be)

De *Vereniging voor Limburgse Dialect- en Naamkunde* werd al in 1975 opgericht en zet zich in voor de studie van het dialectologisch en naamkundig erfgoed van Belgisch- en Nederlands-Limburg. Ze tracht dat doel te bereiken via wetenschappelijke bijeenkomsten, publicaties en dienstverlening. Zo organiseert de VLDN jaarlijks een congres, dat afwisselend in de Nederlandse en Belgische provincie plaatsvindt en gewijd is aan de dialecten en namen van de congresplaats of -streek. Daarnaast zijn er geregeld colloquia over andere specifieke onderwerpen zoals de spelling van het dialect, het vervaardigen van een dialectwoordenboek of een naamkundige monografie. Elk jaar verschijnt ook het 'Jaarboek' van de VLDN met daarin o.a. de lezingen van het laatste congres.



# WERKGROEP NINOOFS DIALECT

## Koeken in de keken van een Nienofske koekès

Voorzitter: Eddy De Cleer  
Contact: [eddy.decleer@telenet.be](mailto:eddy.decleer@telenet.be)

De *Werkgroep Ninoofs Dialect* is een groep vrijwilligers die sinds 1996 Ninoofse dialectwoorden en uitdrukkingen verzamelt om het uitstervende Ninoofse dialect zoveel mogelijk te redden. Het eerste woordenboek 'Algemieën Bekoest Nienofs' werd in 2000 uitgegeven. Het is een verklarend, vertalend en waar mogelijk ook etymologisch woordenboek, waarin ook legenden, liedjes, rijmpjes en een aantal Ninoofse recepten aan bod komen. Momenteel werkt de groep aan een tweede boek, waarin woorden en uitdrukkingen in verband met beroepen en ambachten centraal zullen staan.

### Desseir van zwette moerbaubezen

Ge kapt ne kilo moerbaubezen in een komme en overgijt ze mè woëter tot as ze hieëlegauns onder stoën. Loëten zojjen en tein deer e verzauip gieten. Sooëker baudoen noëgelang da ge een zielep zetj of nie en bènnen mè een temperken (majezena gebroeken in een betje woëter). Op zauin gemak loëten afkoelen. Ge pakt drau auren en doet ieëst 't gieël bau au moerbaubezen en tein 't stauifgeklopt auwit. Fris opdienen mè een dreug koeksken.

#### ***Dessert van moerbeibessen***

*Vul een kom met een kilogram moerbeibessen en overgiet met water tot ze onderstaan.*

*Breng aan de kook en giet het geheel daarna door een zeef.*

*Voeg suiker toe naar smaak en bind met een temper (maïzena met water).*

*Als het geheel afgekoeld is, voeg dan drie eierdooiers toe.*

*Klop het eiwit stijf en voeg het ook toe.*

*Dien het dessert fris op met een droog koekje.*



(Recepten uit 'Algemieën Bekoest Nienofs' geselecteerd door Eddy De Cleer)

## Hoestsaroep va griene selder

Ge pakt au ne greuten oker gesnejen selder, drau lieter woëter, een handvol tauim en een betje salieblodjes. Bringt da allemoë in zoj en lotj het twee ierkes zochtekes deerzojjen. Lotj de koekpot tot 's anderendoogs resten. Tein de selder mè au hannen ooëjtjneipen en 't sap zeffen. Per drau lieter sap doe je doë twee kallisjestokken en drau kilo kandausooëker bau. Lotj dat een ierken zojjen mè een deksel op en tein nog een kotierken zonder deksel. Loëten afkoelen en nen halve lieter Rom van 40 à 50 groëden baukappen. Flessen villen en tot 's anderendoogs loëten stoën zonder 't stopsel op.

### **Hoestsiroop van groene selder**

*Neem een grote emmer gesneden selder, voeg drie liter water toe, een handvol tijm en enkele salieblaadjes. Breng aan de kook en laat twee uur doorkoken. Laat de pot een dag rusten.*

*Knijp de selder uit en zeef het sap. Voeg per drie liter sap twee stokken kalissehout toe en drie kilogram kandijnsuiker.*

*Laat een uur koken met het deksel op en daarna een kwartier zonder deksel. Laat afkoelen en giet er een halve liter rum van 40 à 50 graden bij.*

*Vul in flessen en doe er pas 's anderendaags de dop op.*

## Fliersaroep (van de witte blommekes)

Ge plikt au azeu 'n twinjteg greute skermen mè blommekes van de flierenbeum. Goe mè woëter afspieren tegen de bisjtjes. Ge legt ze in drau liter gezojjen woëter, drau kilo fauine sooëker, drau gepeldje citroenen in skefkes gesnejen en 60 grammen citroenzier van bau 'n apoteker (tegen 't skimmen en om de skeun koleer niet te verliezen). Ge lotj da soepken zes dogen trekken, mor ge moetj wel twee kieë per dag omrieren. Noë zes dogen gijt e alles deer e vergiet veer de greute brokken en deer nen handdoek mè fauine steek veer de klein dingskes. Ge etj nau nen dikke saroep. Da moe je nog oënlingen me een derde woëter en een derde Zjin. Goe koud zetten en g'etj in de zoemer ne vrieë goejen aperitief tegen den dest. Aske de Zjin azeu lotj, es 't ne lekkere en gezonde frisdrank veer de kinjeren.



### **Siroop van vlierbloemetjes**

*Pluk twintig grote trossen met bloemen van de vlierbessenstruik en spoel ze goed af.*

*Leg de trossen in drie liter gekookt water, samen met drie kilogram fijne suiker, drie gepelde citroenen in schijfjes gesneden en 60 gram citroenzuur van bij de apotheker.*

*Laat het sap zes dagen trekken, roer twee keer per dag om.*

*Na zes dagen giet je het sap eerst door een zeef en daarna door een zeefdoek.*

*Leng de siroop aan met een derde water en een derde gin.*

*Zet de siroop goed koud en je hebt in de zomer een dorstlessende aperitief.*

*Zonder gin is het een lekkere en gezonde frisdrank voor de kinderen.*



## Fliersaroep (van de bessen)

Ge plikt de zwette bezekes van de flier as ze zjust rauip zauin; `t er megen niet te veel grienekes ne mieë tiskens zitten, mor ge meegt euk niet te lank wachten want tein gonj de voegelen d`r mee goën vliegen.

Mè ne frinkèt risjt ge de bezekes van elen trosselken. Hieël goe wassen tot as alle bisjtes d`r ooëjt zauin. Ge pakt au nen handdoek mè fauine steek en ge prest gelek as zot. `t Sap es nauig donkerblaut en mukt vooël plekken op au klieëren; doe dus mor ne veskeut oën. Tein lotje gau da sap in zoj kommen; letj op da ge gieën komme in ammelie mi-oem bezigt, want ge kraugt ze va za lieëven ne mieë proeper. leëne lieter sap mè nen halve kilo fauine sooëker azeu twinjteg minieten goe loëten deerzoujen terwauil da ge af en toe mè nen hauten leper deerriert. `t Sap moe gelek as ne saroep van aue lepel drippen en tein eev`t lank genoeg gezoujen. De saroep loëten koud weiren en tein oevergieten in ne jeiren pot of in een geloëzen fles. Fliersaroep es in de winjter nauig goed tegen de bèstvallink

### **Snoepjes van vlierbessen**

*Breng 200 milliliter zelfgemaakte vlierbessensiroop, een halve kilogram bruine suiker en 50 gram boter aan de kook totdat de siroop stijf wordt.*

*Giet een lange streep siroop op een boterpapier of een koude steen die goed ingevet is.*

*Wanneer de siroop stijf geworden is, kan je er met een mes snoepjes van snijden.*

*Je kan ook aan de slierten draaien voor ze opgesteven zijn. Zo bekom je lange gedraaide snoepen.*

### **Vlierbessensiroop**

*Pluk de zwarte bessen als ze juist rijp zijn.*

*Rits de bessen met een vork van de steel en was ze goed.*

*Neem een zeefdoek en duw de bessen plat tot je donkerblauw sap bekomt.*

*Breng het sap aan de kook.*

*Voeg per liter sap een halve kilo fijne suiker toe en laat 20 minuten doorkoken.*

*Roer af en toe.*

*Als het sap als siroop van je lepel driipt, is het klaar.*

*Laat de siroop afkoelen en giet ze in een pot of glazen fles.*

*Vlierbessensiroop is in de winter goed tegen verkoudheid.*

## Van saroep tot karamelle

Ge pakt 200 milliliter zelfgemokte saroep, nen halve kilo brooëne sooëker en 50 grammen boeter. Da lotje weer zoujen tot as de saroep bekaunst stauif komt te stoën. Ge gitj een lange streep oever op een boeterpapier of op ne kauë stieën, da goed ingevatj es. De saroep werd stillekesoen koud en stauif; nau kendje mè een stevig mes karamellen snaun. Ofwel pakte de slierten vast veer da ze opgesteven zauin en geef ze nen droë of vauif: tein e`je lange gedroëdje babbelutten met fliersmook.

## Jogerskoetel

Ge pakt 300 grammen gekapt en prepareert da mè peper en zaut, muskoëtnoet, een aur, een skelle breud of een bes-kooëjtj en ne kleine sjalot. Ge mokt euk ne kilo puree van patatten gerieëdj.

Ge boetert ne viervaste skoetel goed in. Ge legt ieëst een poërt gekapt in, tein een poërt patattepuree, tein weer gekapt, en van boeven altauidj, as leste loog, puree.

Den boevenkant skeun gelauik strauiken mè een mes en tein mè ne frinkèt een tieëkeningsken in moken. Ge legt ier en doë e wa boeter en lotj da tein een half ierken bakken in ne goeje weirmen oeven.

### **Jagersschotel**

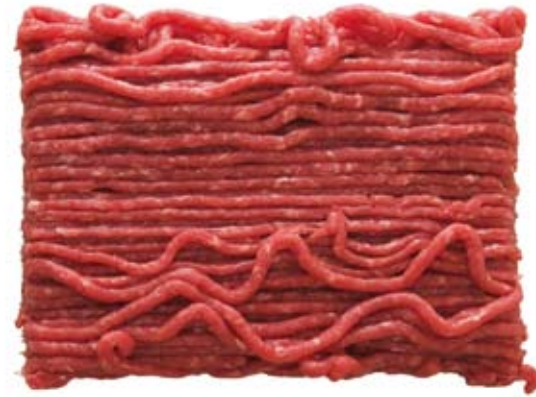
*Bereid 300 gram gehakt met peper en zout, nootmuskaat, een ei, een snede brood of beschuit en een kleine sjalot.*

*Maak puree klaar van één kilogram aardappelen.*

*Beboter een vuurvaste schotel en maak laagjes van gehakt en puree. Zorg dat de laatste laag puree is.*

*Strijk de bovenkant glad met een mes en maak er met een vork een tekening in.*

*Leg hier een daar een klontje boter en bak een half uur in een hete oven.*



## Tatjespap

Ge begintj mè 2 kilo patatten te skellen. Zetj ze volledeg onder woëter en lotj zojjen tot as ze hieëlegauns deerzozjen zauin. Gitj au patatten af en stek ze deer. Zetj au komme weer op 't vier en doet doër ne lieter boetermelk bau. Blijven rieren tot as 't begintj te zojjen. Ondertisken lotje nog 100 grammen boeter brooënen. Kapt die boeter, tesomen mè peper en zout bau au patatten en ... au tatjespap es gerieëd. Ge kentj dat eten mè koud vlieës, bauveerbildj.

### **Vlaamse aardappelpuree**

*Schil twee kilogram aardappelen en kook ze gaar.*

*Giet de aardappelen af en doe ze door de passe-vite.*

*Zet de kom weer op het vuur en doe er een liter karnemelk bij.*

*Blijf roeren tot het kookt en smelt ondertussen 100 gram boter.*

*Doe de boter bij de aardappelen en breng op smaak met peper en zout.*

## Knetelen

leëst lotje 25 grammen rozauinen gedierende 24 ieren trekken in de Rom. Ge gitj e koët kilo patisserieblom in een komme. In 1,5 desiliter lau melk brekte 15 grammen gist. Ge makt e pitteken in au blom en ge gitj doë stillekesoën die melk in. Tein mè nen houten leper goed deerieën sloën tot as alle klonterkes weg zauin. Nau meegde doë au rozauinen, 25 grammen kristalieseesoöeker en een aur baudoen. Mè ne proepere, zooëveren handdoek afdekken. Lotj dienen dieëg nau een half ierken rauizjen. Ondertinken lotje een greute komme woëter nauig goed in zoj kommen mè een goei sneuf zaut. Skept ne soepleper dieëg ooëjtj en lotj em in da koekend woëter rauizjen (stekt auve leper ieëst ne kieë onder in e wa maisoele, tein rauisjt den dieëg rapper van auve leper af). Skept moë lepers tot as auven dieëg op es of tot as au komme woëter vol es, moër zergt dat au woëter blijf zojjen. Stekt af en toe ne kieë mè auve frinkèt in de knetelen; as ter gieënen dieëg oën auve frinkèt blijf plekken, zenj au knetelen genoeg opgekomen en meegde ze mè e spoën ooëjtjskeppen; loëten ooëjtjlekken in een verzaup. Weirm opdienen mè brooëne sooëker of boetersaus.

## Noedels

*Laat 25 gram rozijnen gedurende 24 uur trekken in rum.*

*Breek 15 gram gist in anderhalve deciliter lauwe melk.*

*Giet 250 gram patisseriebloem in een kom en maak er een putje in.*

*Giet de melk stilletjesaan in het putje.*

*Roer stevig met een houten lepel tot de klonters opgelost zijn.*

*Doe er de rozijnen bij, samen met 25 gram kristalsuiker en een ei.*

*Dek af met een nette handdoek en laat een half uurtje rijzen.*

*Ondertussen breng je een grote kom water aan de kook met een snuifje zout.*

*Schep met een soeplepel wat deeg in het kokende water. Als je de soeplepel eerst in wat maisolie doopt, dan glijdt het deeg gemakkelijker van de lepel.*

*Schep bij tot het deeg op is of tot de kom met water vol is. Zorg dat het water blijft koken.*

*Prik met een vork in de noedels om te zien of ze klaar zijn. Dat is het geval wanneer er geen deeg meer aan blijft kleven.*

*Schep de noedels uit de kom en laat ze uitlekken in een vergiet.*

*Dien warm op met bruine suiker of botersaus.*



## Wettelreumsoep mè knolselder

Ge mingelt 50 grammen boeter en 50 grammen blom deer malkander; tein oënlingen mè drau lieter laue boeljong. Doëbau doe je twee wettelen en ne knolselder in klein stikskes gesneijen. Al rierend lotje da goed deerzoijen. In de soeptriene kapte 't gieël van een aur, ge riert da fauin, klopt doë een halve zjat reum onder en gitj tein doë au soep oever. Derekt opdienen.

### **Roomsoep met worteltjes en knolselderie**

*Meng 50 gram boter en 50 gram bloem en leng dit aan met drie liter lauwe bouillon. Voeg twee wortelen en een knolselder toe, in stukjes gesneden. Laat koken. Klop in een soepterrine een eigeel los en meng er een halve kop room onder. Giet de soep erover en dien onmiddellijk op.*

## Witkapsoep

Nienof es onder anderen gekoest veer zauin brauverau van Slagmoljer. Slagmoljer ee nie allieën Slag-pilskes, moër 't es veeral de Witkap, die goed noër binnenlupt. We woëren oën den brauver goë vrogen veer 't resèt van de Witkap, moër w' emmen niks los gekregen (w' emmen wel megen prieveën). Dus wauilen noë ne restorang woë da ze Witkapsoep serveren. Veer Witkapsoep mokte ieëst een goei wettelsoep, want Ninovieters zenj nie veer niks Wettelkrabbers. Ge bezegt boeter, ajooën, wettelen, nen blonten boeljong, tauim, een abbelierblad, peper en zout. Op 't enje, as au soep goed deerzoijen es, doe je nog e wa reum bau en tein per twee lieter soep een flesselken Witkap. Smokelauik en santé, tegelauikertaidj.

### **Witkapsoep**

*Maak eerst een goede wortelsoep. Gebruik daarvoor boter, ui, wortelen, een blonde bouillon, thijm, laurier, een abbelierblad, peper en zout. Op het einde doe je er nog wat room bij en per twee liter soep een flesje Witkap. Smakelijk en santé!*



Witkap Pater wordt sinds 1979 gebrouwen door de Ninoofse brouwerij Slaghmuylder. Het is een levend bier van hoge gisting. Eerst is er de hoofdgisting, die aanvangt bij 23°C. Nadien wordt het bier drie weken gelagerd op 0° C. Dit geeft het zijn specifieke aroma en zijn natuurlijke bewaareigenschappen voor meerdere jaren. De gist zet zich vast op de bodem en klaart het bier op natuurlijke wijze. Het is belangrijk om bij het uitschenken de fles niet te schudden. Door het glas in één zachte beweging vol te schenken, blijft het bezinksel op de bodem van de fles kleven.

Het bier bestaat in drie variëteiten: Witkap Pater Stimulo (6%), Witkap Pater Dubbel (7%) en Witkap Pater Tripel (7,6%).

(© Brouwerij Slaghmuylder).

## Rierauren mè rabalber

Ge trekt au drau skeun reu stelen rabalber af en spiltj ze goed af onder de kroën. Af-dreugen en in vierkante blokskes snaun, zonder ze van te veren te skellen. Lotj die blokskes zochtekes stoeven in een kommeken en gitj er tein 't vocht af. Gitj doë 3 gekloesjte auren en 50 grammen sooëker oever. Zetj au komme weer op 't vier en blijf rieren tot as 't goe weirm es en au auren gebonnen zauin.

### **Roereieren met rabarber**

*Neem drie grote stelen rabarber, spoel ze af en snij ze in blokjes.*

*Stoof de blokjes rabarber en giet het vocht af.*

*Giet er drie geklutste eieren en 50 gram suiker over.*

*Zet de kom terug op het vuur en blijf roeren tot de eieren gebonden zijn.*

## Boddink

Snedj 400 grammen aubakken breud in stikskes. Lotj nen halven lieter melk mè 150 grammen kandausooëker en een sneufken zaut zojjen. As de melk gezojjen es, lotj dorerin die stikskes breud en drau skellen peperkoek wieëken; tein 75 grammen rozauinen, 't gieël van 3 auren, een betje Rom en 3 soeplepers blom baudoen. Ondertisken klopte dat auwit goed op en mingt ge da onder auen deeg. Alles in een beboeterde komme oevergieten en mè sjapluur bestooëven. Loëten bakken in nen hieëten oeven totdat er niks ne mieë oën auven frinkèt blijft plekken (aske ne frinkèt in aue boddink stekt, natierlauik).

### **Broodpudding**

*Snij 400 gram oud brood in stukjes.*

*Breng een halve liter melk met 150 gram kandijnsuiker en een snuifje zout aan de kook.*

*Als de melk kookt, laat er dan het brood en drie sneetjes peperkoek in weken.*

*Voeg daarna 75 gram rozijnen, drie eigelen, een beetje rum en drie soeplepels bloem toe.*

*Klop ondertussen het eiwit goed op en meng het onder de rest van het deeg.*

*Giet alles in een beboterde ovenschotel, bestrooi met paneermeel en bak het geheel in een hete oven.*

*De broodpudding is klaar wanneer je er met een vork in kan prikken zonder dat er iets aan blijft kleven.*



## Ajooënsaus

Snedj 2 dikke ajooënen (of zes sjalotten) in klein stikskes en lotj tein de boeter brooënen. Gitj doebau een zjat boeljong en doet er peper en zaut bau. Mingelt nen kaffeeleper majezena (een temperken) mè ne soepleper azauin. Kap da, al goe te rieren, bau de saus. Lotj nog e poër minieten goe deerzozjen.

## Maspei

Tees resèt kom van onder `n oerlog, as d'amandelen nauig dier stonden. G'etj van doen: 200 grammen geraspte patatten, 200 grammen blomsooëker, 't wit van een aur en ieënege druppels `oranjebloesemwoëter'. Ge mingelt da allemoë goed deer mekanderen en lotj da dreugen in `n oeven op appopree 160 groëden. Aske doë patattekes wiltj va moken, rolt doër bollekes van en rolt ze ne kieë in de kakao.

## Beskooëtjepap

Lotj 2 lieter melk zozjen mè 100 grammen sooëker en e sneufken zaut. Rier 't gieël van een aur deer de melk, as ze gezozjen es. Legt `n beskooëtj in au talleur en oevergitj ze me de hieëte melk.

## Ajuinsaus

*Snij twee dikke uien of zes sjalotten in stukjes en fruit ze in wat boter.*

*Voeg een kop bouillon toe en breng op smaak met peper en zout.*

*Maak een temper met een koffielepel maizena en een soeplepel azijn.*

*Giet de temper bij de saus en laat een paar minuten doorkoken.*

## Marsepein van aardappelen

*Dit recept stamt uit de oorlogstijd, toen amandelen zeer duur waren.*

*Meng 200 gram geraspte aardappelen, 200 gram bloedsuiker, een eiwit en een paar druppels oranjebloesemwater.*

*Laat het deeg drogen in de oven op 160° C.*

*Om er marsepeinen aardappeltjes van te maken, rol je er bolletjes van en wentel je die in cacao.*

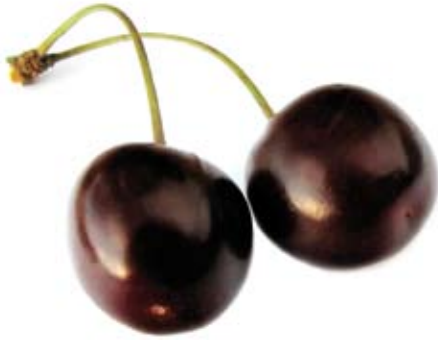
## Beschuitenpap

*Breng twee liter melk aan de kook met 100 gram suiker en een snuifje zout.*

*Roer een eigeel onder de kokende melk.*

*Leg een beschuit in een bord en overgiet met de hete melk.*





## Sjokkelattesaus

Veel meensjken eten geiren ne goejen damblausj moër ze keupen elen sjokkelattesaus in potten; awel, ge kentj da vrieëd gemakkelauik zelf moken. Ge lotj nen halve lieter melk zojjen somen mè 100 grammen sooëker. Tein doe je 30 grammen majezena en 2 soeplepers kakao in een zjat mè een betje kou melk en da rierde goe deer mekanderen. Gitj die zjat bau die koekende melk en lotj een poër minieten deerzojjen. G'etj de beste sjokkelattesaus van de gansken Belzjik.

### Warme chocoladesaus

*Laat een halve liter melk koken met 100 gram suiker. Meng 30 gram maïzena met twee soeplepels cacao in een kopje en voeg wat melk toe. Roer. Giet de inhoud van het kopje bij de kokende melk en laat 10 minuten doorkoken.*

## Noerderkrieken in auigen sap

Ge begintj mè de pitten en de steltjes van au krieken af te doen. Ge vemingelt au krieken met n' helft van elen gewicht oën sooëker en ge gitj oever in proeper flessen. Veske, ooëtgezojjen stopsels bezigen om af te slooëten. De stopsels mè een keure krooësgewauis vastbënnen. (In de plosj van flessen, gebrooëke ze euk steriliseerbokallen.) Zetj de flessen in ne greute ketel, mè onder en tiskel de flessen streu tegen 't kapotbreken bau 't zojjen. Ge viltj de ketel mè woëter tot oën de nek van de flessen en weirmt op tot 80 groëden. Lotj azeu 20 minieten deergoën. Zetj tein de ketel van 't vier en lotj afkoelen. As ze koud zenj, stekt tein de flessen mè elen nek in gesmolten lak. Bewoëren op een frisse, dreuge plosj.

### Noorderkrieken in eigen sap

*Verwijder de pitten en de steeltjes van de krieken.*

*Meng de krieken met de helft van hun gewicht aan suiker en giet ze in flessen of bokalen en sluit ze af.*

*Zet de flessen in een grote ketel en leg er stro tussen en onder tegen het kapot breken. Vul de ketel met water tot aan de flessenhals en verwarm tot 80° C. Neem na 20 minuten de ketel van het vuur en laat afkoelen.*

*Als de flessen koud zijn, stop ze dan met hun hals in gesmolten lak.*

*Bewaar op een frisse, droge plaats.*

