

Doel

Het klaarmaken en opeten van bloembollen zoals dit tijdens de Hongerwinter ook gedaan is.

Beschrijving

In de hongerwinter werden bloembollen en suikerbieten vaak gebruikt als aardappelvervangers in stampotten, maar ook werd er soep gemaakt van bloembollen. Ook om te kunnen koken moest met vaak op zoek naar iets brandbaars. Kolen waren nauwelijks beschikbaar, dus ook het meubilair of ander hout werd gebruikt om te stoken.

Hoewel de tulpenbollen rijk aan zetmeel zijn, zullen ze de soep niet binden zoals bloem dat doet. De bollenpulp blijft als vlokjes in de soep zichtbaar. Het 'kerriesurrogaat' was een noodmiddel, bestaand uit vulmiddel met kleurstof en vluchtige etherische oliën. In dit recept is een beetje gewone kerriepoeder gebruikt, want (gelukkig) is het surrogaatpoeder niet meer te krijgen. Dat betekent wel dat de soep beter smaakt dan de oorspronkelijke versie.

Waarschuwing

Als je tulpenbollen wilt bereiden, moet je bij je leverancier navragen of ze geschikt zijn voor consumptie. Dit vanwege bij de kweek eventueel gebruikte chemicaliën. Voor de tuin geen probleem, maar wel als je ze gaat eten. Je moet dus niet zomaar in het tuincentrum een zakje bollen kopen, zelfs niet als er 'biologisch' opstaat.

Recept

4 à 6 biologische tulpenbollen
1 ui
1 tl slaolie of andere neutrale olie
1 tl Maggi aroma
1 tl kerriepoeder
zout naar smaak

Vorbereiding

Pel en snipper de ui.
Pel de tulpenbollen. Snijd ze doormidden en verwijder de kiem. Rasp daarna de bollen op een fijne rasp. Doe dit zo kort mogelijk voordat ze in de pan gaan, en het liefst recht boven de pan. De pulp verkleurt snel.

Bereiding

Verhit de olie in een kleine pan. Fruit de ui en kerriepoeder tot de ui licht gekleurd is. Doe water en aroma erbij. Breng aan de kook, roer de tulpenrasp erdoor en verhit nog even. Maak af met zout naar smaak.

Activiteitengebied

Samenleving

Duur

30 min – 1 uur

Groepsgrootte

1-8, 8-15

Leeftijdsgroep

Scouts, Explorers

Locatie

Buiten

Vorbereidingstijd

30 min – 1 uur

Het recept komt van de site Coquinaria, op deze site kun je nog meer recepten vinden uit het verleden.

<https://coquinaria.nl/tulpenbollensoep/>

Benodigd Materiaal

- Ingrediënten
- Pan
- Snijplank
- Mes
- Rasp
- Pollepel
- (Stookhout)
- (Houtkachel)

Tips

De soep kook je natuurlijk op een houtvuur: gas en kolen waren immers niet beschikbaar. Ga dus eerst stookhout zoeken en zorg dat het vuurtje brandt voordat je begint met koken.