

MOREEN, ARETHA & MARTHA WAAL

THE BEST OF
SURIMAM
OP ZOEK NAAR DE SOUL VAN DE SURINAAMSE KEUKEN
COOKING



inhoud

Voorwoord – <i>Joris Bijdendijk</i>	7	1980	
Mama	8	DAGJE OP STAP	55
Suriname	9	Herheri met bakkeljauw	56
De Surinaamse voorraadkast	11	Bojo	59
De Surinaamse ingrediënten	12	Schuimpjes	60
		Kipsaté	63
		Gemarineerde kippenvleugeltjes	64
		Markoesasiroop	67
1960		Saoto	68
TANG BOENG, SWITI SRANAN	15	Okro bravoe	71
Bruine bonen met rijst en kip	17	Gemberbier	72
Hindoestaanse bara's	18	Frita's	75
Gele pesie met karbonade en rijst	21	Groentesoep	76
Gele pesiesoep	22	Anitri beri	79
Omelet met kippenlevertjes	25	Slavernij en kostgrondjes	79
Boulangier met rijst	26	Pindasoep met tomtom	80
Roti met kip	30	Gevulde eieren	83
Roti met dhal	31	Antroewa met zoutvlees en rijst	84
Erwtensoepp	32		
150 jaar afschaffing slavernij – Kas money	32		
Tjauw min	35		
Nasi met kip	36		
Surinaamse pom	39		
1970			
AVONDJE AVRO	41		
Petjel met pindasaus	42		
Kwie kwie masala met oker	45		
Pastei met kip	46		
Telo met bakkeljauw	49		
Maizenakoekjes	50		
Kokoskoekjes	51		
Limoenwater	53		

inhoud

1990

WAN BOEN NIEUW JARI!

Rode bietensalade	
Bruine cake met rum en sherry	
Eksi koekoe met rum	
Broodtaart	
Orgeade	
Fiadoe	
Ananascake	
Kasaba soepoe	
Bitawiri	
Gevulde sopropo met gehakt	
Oliebollen	

2000

WE'RE GOING TO ROCK THIS KITCHEN

Broodje kipkerrie	
Broodje kousenband met garnalen	
Broodje bakkeljauw	
Broodje pom	
Broodje tempé	
Broodje sardines	
Broodje kippenlever	
Zalmsalade	
Tamarindesiroop	

2010

87 FEESTELIJKE HAPJES

89 Maïspap	123
90 Fruitpunch met rum	124
93 Goelong goelong	125
94 Schaafijs	127
95 Paksoi met gember en knoflook	128
96 Sjoeroesiroop	131
99 Kaaskoekjes	132
100 Zuurzakijis	135
103 Klaroen met rijst	136
104 Sambal	139
107	140

2017

LOSIE FOEROE

	143
Gebakken banaan	145
Bananenchips	146
Rotirol met kip masala, aardappelen en kousenband	149
Dawet	150
Moksi alesi met bakkeljauw	153
Gevulde loempia's	154
Surinaams zuurgoed	157
Andijvie met cornedbeef	159
Bara's	159
Panpoeng	160
Losie foeroe	163
Peprewatra met kwie kwie	165
Warme vanillavla met abrikoos	166
Zuurkool	169
Papajasmoothie	170

Register	172
----------	-----



suriname heeft een multi-culinaire samenleving. Er zijn weinig landen in de wereld die zo'n gemengde variatie aan eetculturen bevatten. De oorspronkelijke bevolkingsgroep van Suriname zijn de indianen. De huidige bevolkingsgroepen worden gevormd door indianen, creolen, Hindoestanen, Javanen en Chinezen. Verder wonen in Suriname nog Marrons, Joden, Libanezen en Boeroes (afstammelingen van Nederlandse boeren).

De diverse bevolkingssamenstelling heeft duidelijk een voetafdruk achtergelaten in de bijzondere Surinaamse keukens. Wij eten creoolse pom, Javaanse nasi, Hindoestaanse roti en Chinese tjauw min.

Vroeger was het onderscheid tussen de diverse bevolkingsgroepen en gerechten duidelijk aanwezig. Tegenwoordig

zijn de verschillen steeds minder groot met als gevolg dat er steeds meer verbintenissen tussen de gerechten worden aangegaan. Deze verbintenissen komen ook steeds meer voor tussen de diverse bevolkingsgroepen.

Iedere bevolkingsgroep heeft zijn eigen inbreng in deze diverse keukens. Door de eeuwen heen heeft er veel kennisoverdracht plaatsgevonden op culinair gebied als je bijvoorbeeld kijkt naar het gebruik van kruiden, met name de inheemse kruiden. Dit proef je in de smaken goed terug.

Ook de Nederlandse invloed speelt een grote rol. Door de verhuizing van Surinamers naar Nederland, zoals onze moeder, zie je in dit boek diverse Surinaamse gerechten met een vleugje Hollandse pot. Zuurkool met rijst en zoutvlees vinden wij bijvoorbeeld zalig.



de surinaamse voorraadkast

IN DE VOORRAADKAST VAN ONZE MOEDER STOND ALTIJD:

Ananas in blik
azijn

Bakkeljauw
bakpoeder
bloem
bouillonpoeder of vlees-,
kip- en groentebouillonblokjes

Citroenzuur

Essences (vanille, amandel)

Gecondenseerde melk
gedroogde garnalen
gedroogde spliterwten
gember
gist

Kaneel
ketjap
knoflook
korianderpoeder
kokos (geraspt)
kokosmelk in blik
komijn
kruidnagel

Laos
laurierblad

Masala (Surinaamse kerrie)
mie

Nootmuskaat

Oestersaus

Paneermeel
piccalilly
pimentkorrels (lontai)
pindakaas (Surinaamse)

Rijst (wit, droogkokend, met
lange korrel)
roomboter

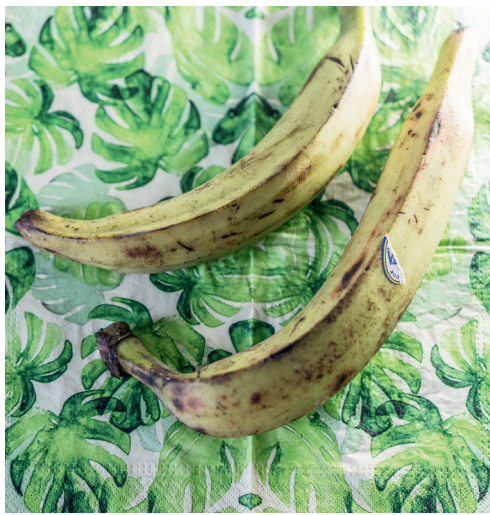
Sambal
sinaasappelschil en citroenschil,
gedroogd
sojasaus
suiker

Tarwebloem
tomatenpuree

Verse kruiden

Zelfrijzend bakmeel
zonnebloemolie
zout
zoutvlees
zwarte peper





DE SURINAAMSE ingrediënten

ANTROEWA een witte of lichtgroene tomaatachtige vrucht met een bittere smaak. Komt uit Oost-Afrika. Wordt met schil en al bereid. Wel snel bereiden want hij verkleurt snel. Antroewa wordt ook wel de Surinaamse bittere aubergine genoemd.

AZIJN gebruiken we om kip mee te wassen, en bij de bereiding van zuurgoed wordt er tafelazijn gebruikt.

BAKKELJAUW (batjauw) gezouten en gedroogde kabeljauw die ook als smaakmaker wordt gebruikt. Wordt ook wel klipvis, stokvis of labberdaan genoemd. Bakkeljauw is een magere vissoort.

BIRAMBI langwerpige, ovaalachtige boomvrucht van 10 centimeter. Wordt vaak in zuurgoed verwerkt. De lichtgroene vruchten zijn schaars en erg duur.

BITAWIRI ook wel bitterblad genoemd. Is afkomstig van een tropische plant uit Zuid-Amerika. Heeft een licht bittere smaak.

CASSAVE bruine tropische wortelpeen, ook wel maniok genoemd. Er bestaat zoete en bittere. Kan niet rauw worden gegeten, maar wel gestoofd of in stukjes gesneden en vervolgens gefrituurd.

CHINESE TAJER kleine knol met een donkerbruine schil en wit vruchtvlees. Wordt vaak net als aardappel in soepen of stoofpotten verwerkt.

GEMBER oorspronkelijk uit China en vervolgens via West-Afrika en Azië naar Suriname gekomen. Gember is goed tegen vele kwaaltjes. Afrikaanse gember is wat donkerder van kleur, maar veel pittiger.

KOUSENBAND familie van de sperzieboon, maar smaakt pittiger en steviger. De Surinaamse kousenband heeft een lengte van ongeveer 1 meter. De kousenband in Nederland heeft een kortere lengte. Voor de bereiding wordt de kousenband in kleine stukjes gesneden van 3 centimeter. Rijk aan vitaminen en mineralen.

KWIE KWIE deze zoetwatervis is familie van de meerval. In Nederland kun je hem ingevroren kopen bij de toko.



MARKOESA een gele passievrucht, iets groter dan de paarse passievrucht. Niet-rijpe markoesa's hebben een groengele schil. Te koop bij de toko.

OKER langwerpige vruchtgroente met een zachte smaak. Tijdens het koken worden de zaadjes roze. De jonge vruchten zijn het lekkerst. Wordt verwerkt in soepen en groentegerechten.

PAKSOI een veel voorkomende koolsoort in de Chinese en Surinaamse keuken. De dikke stelen van de paksoi zijn spierwit, zowel stelen als bladeren worden gebruikt. Paksoi heeft een zoetige smaak.

PEPERS madame-jeanette en adjuma zijn de bekendste Surinaamse pepers.

PICCALILLY wordt veel gebruikt als tafelzuur.

PIMENTKORRELS ook wel lontai genoemd en afkomstig uit Midden-Amerika. Ruikt naar kruidnagel, kaneel en nootmuskaat.

POMTAJER deze wortelknol wordt gebruikt voor de pom. Schillen en raspen kost veel tijd, en je kunt hem diepgevroren en kant-en-klaar vinden in de Surinaamse toko's.

SJOEROE (hibiscus) wordt wel 2 meter hoog met roze of gele kelkbloemen van 4 centimeter. Afkomstig uit Afrika, komt ook veel als sierplant voor. Thee van hibiscus is een goede dorstlesser.

SOPROPO vruchtgroente met een geribbelde schil en een bittere smaak. Wordt ook wel bitterkomkommer of bittermeloen genoemd. Om de bittere smaak tegen te gaan kun je de sopropo bestrooien met wat zout, laat dit 30 minuten intrekken en spoel het zout eraf.

TAMARINDE een langwerpige zure vrucht van de tamarindeboom. Het vruchtvlees is zacht. Vaak gebruikt om gerechten een zure smaak te geven. Kant-en-klaar te koop in de toko.

ZOUTVLEES gekruid en gepekeld rundvlees. Een groot aantal gerechten wordt met zoutvlees bereid. Daarom zie je ook niet veel zout als ingrediënt in de Surinaamse keuken. Omdat het zoutvlees erg veel zout bevat, moet het eerst altijd eerst uitgekookt worden voordat je het kunt bereiden. Het ontzouten van het vlees gaat als volgt. Eerst spoel je het zoutvlees met koud water goed af. In een pan met een liter water breng je het zoutvlees aan de kook. Als je het wilt bakken of braden, ontzout je het vlees gedeeltelijk, in dat geval kook je het 15 tot 20 minuten. Voor soepen moet je het vlees geheel ontzouten en dan kook je het langer door. Na 15 minuten koken spoel je het water weg en voeg je schoon water toe. Breng opnieuw aan de kook tot het zoutvlees gaar is. Hoe langer je het kookt, hoe meer je het ontzout.

ZUURGOED bij elke maaltijd komt zuurgoed op tafel als bijgerecht. Het wordt gemaakt van groenten zoals komkommer, bloemkool, wortel, ui en birambi. Deze worden ingemaakt in potten met pimentkorrels, laurier, azijn, suiker en water.

ZUURZAK peervormige vrucht, ook wel graviola genoemd.



