

FEELFOOD

GIETHOORN

GIETHOORN



DWARSGRACHT



BLOKZIJL



VOLLENHOVE



START

Giethoorn, Zuiderpad 58
(Restaurant Smit)

RUST

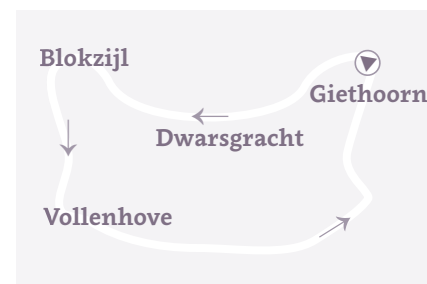
De Otterskooi | Dwarsgracht
Terras • Water • Steiger

Sluiszicht | Blokzijl
Kade • Bootjes • Panini

De Moespot | Vollenhove
Nostalgie • Eenvoud • Bijzonder

De Fanfare | Giethoorn
Bitterballen • Snoekbaars • Bier

KAART





WATERLEVEN

GIETHOORN

Lunch aan het water? Terras met uitzicht op de Beulakerwilde? Of liever een broodje op de steiger met je benen bungelend boven het water? Waar je in dit waterrijke gebied ook eet, het smaakt lekkerder dan thuis! Of dat door de omgeving komt of door de vruchtbare grond maakt eigenlijk niet uit. Vandaag proef je volop van het leven rondom het water. Van onkruid dat verrast in een stam potje tot traditioneel huis gerookte paling.

SNOEKBAARS

De snoekbaars is een jager die in het brakke water van bijvoorbeeld het IJsselmeer geboren wordt. Later zwemt hij uit en kiest dan graag voor het lekkere water hier in de Weerribben. Met de aantallen valt het wel mee, maar de snoekbaarzen die er zitten zijn wel groot. Dicht bij de bodem ligt hij vaak te loeren op zijn prooi. Hoe warmer het is hoe meer ze naar de oppervlakte komen. Bij kou duiken ze de diepere kuilen in waar het dan het minst koud is. Een van de vele manieren om de snoekbaars te verschalken, heet tjoeken. Een nauwkeurig werkje, waarbij het aas vlak boven de bodem verticaal heen en weer beweegt.



OP DE HUID

Op de huid gebakken snoekbaars betekent eigenlijk dat het vlees van binnen heel zacht is en het huidje krokant. De huid is eetbaar maar je kunt ook alleen het zachte vlees eten. Bij een gebakken filet krijgt het vlees zelf een korstje.

WATERKERS

Door boeren ook wel peperkruid genoemd. Het is een dankbare pittige groente om soep of saus van te maken. Het groeit het best in stromend water. De waterkers wordt na de bloei nog pittiger. Het is belangrijk om te weten dat waterkers, waar je het ook in gebruikt, alleen vers verwerkt mag worden. In de natuur is de waterkers beschikbaar van april tot en met oktober. Wel goed wasen! Als je de waterkers zelf kweekt, kun je dit het hele jaar door oogsten. Lekker gemakkelijk en super vers!





ONDERWEG

1. **Café de Fanfare** | Giethoorn
GIETERSE VIS & CHIPS • OUD-HOLLANDS
2. **'t Vonder** | Giethoorn
SNOEKBAARSFILET
3. **Otterskooi** | Dwarsgracht
EENDENKOOI • VANGPIJP • KOOIKERHOND
4. **Kaatje bij de Sluis** | Blokzijl
STERREN • KAAJTJE • LUNCH
5. **Monnikenmolen** | St. Jansklooster
AMBACHT • WIND
6. **Bezoekerscentrum** | De Wieden
LANDSCHAP • BELEVING • APPELTAART
7. **De Moespot** | Vollenhove
1850 • RIETTELT • KOOKPOT
8. **Palingrokerij Konter** | Vollenhove
EIKENSNIIPPERS • SPETEN • WINKEL
9. **Brandnetel** | Lekker als
SOEP • TEMPURA • THEE
10. **Vlier** | Lekker als
LIMONADE • SIROOP • SAP
11. **Veldzuring**
STAMPPOT • SOEP • UIT JE EIGEN TUIN
12. **Waterkers**
PITTIG • VERS • UIT JE EIGEN TUIN
13. **Duul**
NATUURGROENTE • LISDODDE • WORTELS
14. **Snoekbaars**
TJOKEN • STEVIGE VIS • OP DE HUID
15. **Seidel** | Vollenhove
TERRAS • ZUIDERZEE • VISSERS
16. **De Loods** | Wanneperveen
ZICHT OP DE HAVEN • BITTERGARNITUUR

