

‘De aardappelprak kon er qua smaak behoorlijk mee opgekrikt worden.’

een Pittige historie

WIE VOOR 'T EERST IN DOESBURG KOMT GELOOFT Z'N OGEN NIET. IN DEZE OUDE HANZESTAD AAN DE IJSSEL LIJKT DE TIJD TE HEBBEN STILGESTAAN. HET HISTORISCH CENTRUM MET MIDDELEEUWS STRATENPATROON TELT VELE PRACHTIG GERESTAUREERDE MONUMENTEN EN CULTURELE BEZIENSWAARDIGHEDEN, WAARONDER DE DOESBURGSCHE MOSTERD- EN AZIJNFABRIEK.

TIP Naast de mosterdfabriek heeft Doesburg nog zoveel meer bezienswaardigheden dat je er gerust een dag voor kunt uittrekken!

Dit fabriekje uit de Boekholtstraat stamt uit 1806 en maakt tot op de dag van vandaag nog de echte boerenmosterd op de originele manier. De oude mosterdmolens met bijbehorende apparatuur zijn in werking te bezichtigen, zodat je het hele proces van mosterd maken makkelijk kunt volgen. Zelfs het afvullen van de potjes wordt met de aloude afvulapparaten gedaan. Die potjes zijn er in allerlei uitvoeringen, waaronder de originele blauw-witte Keulse potjes met de initialen van de fabriek.

Smaak- en geneesmiddel

Mosterd, een pasta van fijngezeven mosterdzaad waaraan water, azijn en meestal enkele andere smaakstoffen zijn toegevoegd, wordt al eeuwenlang gebruikt als smaakmiddel. De oude Egyptenaren, Grieken en Romeinen beschreven hoe zij er hun vlees mee kruiden en conserveerden. Mosterd was erg populair, en niet alleen als smaakmiddel! De Romeinen geloofden dat mosterd geneeskrachtige eigenschappen bezat. Zo werden reumatische klachten te lijf gegaan met kompressen met hete mosterd, die op de aangedane lichaamsdelen gelegd werden, waarna de klachten vaak afnamen.

Huisvlijt

Tot in de 20e eeuw werd er in verschillende Nederlandse streken ook thuis mosterd gemaakt. Je had er een houten kom en een grote stalen kogel voor nodig. Het mosterdzaad werd in de kom gestrooid waaraan water, azijn en smaakstoffen werden toegevoegd. Door de kogel rond te bewegen werd het zaad gekneusd. Nadat het mengsel een week lang had gerijpt werd het overgeschept in een pot en afgedekt met een varkensblaas.



Over de prak

In Nederland was mosterd een belangrijk voedingsmiddel. De aardappelprak kon qua smaak behoorlijk opgekrikt worden met een saus van karnemelk, bloem, mosterd en zout. Deze prak werd vaak gegeten met uitgebakken spek en rode bieten. Wanneer er geen geld was voor groenten en/of vlees

waren de aardappels met deze saus toch smakelijk genoeg. Bovendien bevordert mosterd de spijsvertering waardoor zware kost minder zwaar op de maag lag. Alleen al in Nederland kennen we vele verschillende soorten mosterd. Elke streek heeft zo haar eigen mosterdgeheimen met specifieke ingrediënten en keurmerken. Maar of je nu van grove, sterke of milde mosterd houdt, het gezegde 'een mosterdzaadje moet men niet op zijn grootte maar op zijn smaak beoordelen' gaat altijd op!



De Doesburgsche Mosterd- en Azijnfabriek, Boekholtstraat 22-26, Doesburg.
Open van di. t/m vrij. van 10-17 uur en op za. van 11-16 uur. Laatste week dec. en eerste week jan. gesloten. De museumwinkel verkoopt o.a. diverse soorten mosterd, azijn en souvenirs, evenals het boek *Mosterd, het veldgewas met 1000 mysteriën*, vol informatie en tal van recepten. Ook te bestellen door €11,95 over te maken op giro 861636 t.n.v. De Doesburgsche Mosterdfabriek, onder vermelding van 'Mosterdboek'.

