



ANTWERPEN À LA CARTE

Materiaal voor in de klas: CVO

CLUSTER 1: NAAR DE STAD

Hoe bereikte voedsel de Antwerpenaren? Het vervoer evolueerde in de loop van de eeuwen ingrijpend. Hierdoor veranderde het contact van de stedelingen met hun eten.

Opdracht: stadsboerderijen

Materiaal

<http://atv.be/programmas/stadsreportage-stadsboerderij-antwerpen-9883>

<http://deredactie.be/cm/vrtnieuws/videozone/nieuws/binnenland/1.2621003>

Thema

Ecologische projecten en stadsboerderijen

Niveau

B2

CLUSTER 2: OP DE MARKT

Al in de middeleeuwen stond Antwerpen bekend als 'vermaerde coopstadt'. Haar bloeiende marktlevens dankte de stad aan haar ligging. Veel namen van stadspleinen getuigen nog van de markten. In de 19de en 20ste eeuw kwamen kleine winkels en later supermarkten op.

Opdracht 1: Marktzangers

Materiaal

Liedjes

Kaartjes met neerslag van de teksten

Thema

Markten zijn publieke plaatsen, in tegenstelling tot winkels. Ook marktzangers verdienden er hun brood. Zij trokken van markt naar markt en zongen over moorden, rampen, politiek en bijzondere gebeurtenissen. Ze brachten ook humoristische en liefdesliedjes.

Het beroep verdween in de 20ste eeuw door de opkomst van radio en televisie. U hoort marktliedjes van rond 1900. De Antwerpse muzikant Axl Peleman herwerkte ze in 2011 en 2013.

Niveau

B1+

Van deze liedjes kan je zelf lesmateriaal maken, mondeling of schriftelijk:

Voorbeelden:

- Samen beluisteren (met of zonder tekst) : bespreken van dialect en speciale woorden
- Tekst in stukjes knippen zodat elk couplet op een strookje staat. Bij het horen van zijn/haar couplet steekt de cursist het strookje in de lucht
- Invultekst met ontbrekende woorden
- Etc...

1. Plak, 'k Ging naar de Markt

(over iemand die een koe koopt op de markt)

Plak, ik ging naar de markt

En ik kocht een koei maar 't was geen goei (x2)

Ik kocht een kalf, maar 't was een half

Ik kocht een paard maar 't was niks waard

Ik moet een pens voor een zieke mens

Plak, ik ging naar de markt

En ik kocht een koei maar 't was geen goei (x2)

Waar ga ik die centen halen Om die pensen te betalen

Ik zoek een pens voor een zieke mens (x2)

Kille, kille kille, ja, ik zou die pens wel willen

Want de charel die gaat dood

Kale, kale, kale, waar ga ik die pens dan halen

Want die mens die mag geen brood

Plak, ik ging naar de markt

En ik kocht een koei maar 't was geen goei (x2)

Doe ze dood en voor wat brood

En een klein stukske kramiek

Wordt onze charel terug wat dik

Wordt onze charel terug wat dik

Kille, kille kille, ja, ik zou die pens wel willen

Want de charel die gaat dood

Kale, kale, kale, waar ga ik die pens dan halen

Want die mens die mag geen brood

2. Mie Citroen

(een liefdeslied over een visverkoopster)

*Mie citroen kwam van de mijn Met een mand vol vis
Wie haar kent zegt 't is een fijn Die nooit verlegen is
Mie die weet voor alles raad Ze heeft dan ook een blad
Met haar karreke op de straat Is ze iedereen te plat*

*Op zekeren dag stond ze op Den Dries Zonder leurdersplaat
En d'r kwam d'r ne polies Met keskes en veel praat
Maar ons mie vertrok geen spier Ze sloeg op haren bil
En ge kon haar horen roepen Kuis je schup af Gardeville*

*Schol en paling Komaan voelt er maar eens aan
Zacht gelijk als boter Is mijnen abberdaan
Ik heb thuis nog een schoon pooske tong Wil je d'r wat van hebben
Vraag dan achter Mie citroen*

*Mie is later rijk getrouwd Met nen ouwe zot
z'Heeft haar eigen huis gebouwd Zij, vroeger kaal en krot
Op den dollar en den pond Speculeert ons mie
Lid is zij van 't kunstverbond En van de Zoologie*

Opdracht 2: Buurtwinkels

Foto's winkeliers (zie bijlage 1)

Luisterfragmenten en uitgeschreven portretten

Thema

Eigenaars van buurtwinkels in Antwerpen vertellen over hun (familie-)zaak:

- Kruidenierszaak Safari
- Kruidenierszaak Huysmans
- Slagerij El Attari & zonen
- Soepboeren Van Boom

Meer info: <http://www.mas.be/nl/pagina/het-virtuele-land>

Niveau

Luisterfragmenten en uitgeschreven portretten: B2

Foto's: alle niveaus

Kruidenierswinkel Safari

Vandaag staat Abdel Majid Yachou in de kruidenierszaak Safari.

De grootvader van Abdel had in Marokko een handel in bouwmaterialen. Hij was geldwisselaar tussen het Franse en Spaanse protectoraat.

Mohamed, de vader van Abdel, hielp in de zaak. Tijdens de moeilijke jaren in Marokko kwam Mohamed in 1977 naar België. Maar hier werk vinden was niet zo gemakkelijk. Daarom opende Mohamed in 1989 zelf een kleine kruidenier in de Oranjestraat. De zaken gingen goed en in 1997 verhuisde hij Safari naar een grotere winkel in de Lange Zavelstraat.

Na zijn middelbare school ,begint Abdel voor zijn vader te werken. Hij vindt het prettig om mee in de familiezaak te stappen. Maar het winkels in de Handelstraat en de Korte Zavelstraat zijn anders dan vroeger.

“Er waren toen meer Belgische winkels. Die hebben hun huizen allemaal verkocht aan ons. Dan is de wijk beginnen groeien en nu is het een multiculturele buurt.” – Abdel Majid Yachou
Er komen klanten van verschillende nationaliteiten hun inkopen doen: van Chinezen en Peruvianen tot Turken en Indiërs. In Safari vindt men zeer veel, maar natuurlijk ook Marokkaanse producten.

“Turkse producten verkoop ik niet. Er zijn hier namelijk al veel Turkse winkels”, zegt Abdel.

Kruidenier Huysmans

De grootouders van Agnes komen rond 1906 naar Zandvliet. Ze openen een winkel met kruidenierswaren, maar ook met stoffen en kinderkleding.

De winkel van Huysmans ligt op een goeie plek: aan het dorpsplein waar veel mensen voorbij komen. Na wereldoorlog II beslist de familie Huysmans om alleen kruidenierswaren te verkopen: droge voeding en drogisterij (zeep, poetsproducten...) .

Verse groenten of charcuterie kan je er niet kopen. Agnes: "Mijn ouders moesten alles nog verpakken, zelfs olie en groene zeep.

Klanten brachten hun flessen mee om de olie in te doen. En voor groene zeep brachten ze soms een vuile handdoek mee. Die moest toch gewassen worden en zo werd er geen zeep weggegooid. Je haalde de zeep met een schep uit een vat en woog het af met gewichten. " " Suiker was vroeger ook allemaal los. Dan is het allemaal verpakt geworden. Het laatste dat ik nog los verkocht heb, dat was zout. Hier werden toen veel varkens geslacht. En dan kwamen de mensen hier zakken zout kopen van vijf of tien kilo. Die moest je dan zelf scheppen. " Agnes houdt zelf winkel vanaf 1957. Haar klanten weten goed welke producten ze willen. Ze stellen nog geen eisen van merk. Ook over de prijs wordt niet gesproken.

Dan breidt het assortiment aan producten stilaan enorm uit. De producten worden ook steeds meer voorverpakt geleverd. Omdat Agnes geen magazijn heeft achter de winkel, komen de leveranciers eens in de veertien dagen om de rekken weer aan te vullen.

Agnes houdt haar winkel elke dag open van 9u00 's ochtends tot 20u00 's avonds. Soms ook nog wat later. Een sluitingsdag is er eerst nog niet. Die komt pas in 1960. Er zijn ook geen vakanties tot Agnes' pensioen in 1996. Omdat ze zelf geen kinderen heeft die de zaak kunnen overnemen, sluit ze dan haar kruidenier. De winkelruimte wordt omgebouwd tot woonkamer.

Halal bij El Attari & Zonen

Sinds 2010 vind je in de Handelstraat twee winkels terug van El Attari & Zonen. Ze worden gerund door Hamid El Attari en zijn drie broers. De oprichter ervan is echter hun vader. Die werkte eerst dertig jaar in het slachthuis aan de Lange Lobroekstraat. In 1996 opende hij de beenhouwerswinkel in de Handelstraat 13. Zijn oudste zoon Hamid volgde een opleiding slager en kwam dan in de winkel werken.

"Er zijn geen scholen alleen voor moslims. Ik heb tijdens de eerste jaren van mijn opleiding varkensvlees gekregen. Een varken is een goedkoop dier: als je iets verkeerd hebt gedaan, is dat geen probleem. Zo leer je uitbenen, pellen, versnijden. Dat is allemaal hetzelfde bij varken, lam, rund of kalf.", vertelt Hamid El Attari. "Je kunt niet zeggen dat het alleen Marokkaanse klanten zijn of Belgische klanten. Het is eigenlijk een mix. Alle nationaliteiten komen hier." Aan het begin van de jaren 1990 was er nog maar één halal slager in de Korte Zavelstraat. De beenhouwerij van El Attari was dus de tweede. Doorheen de jaren kwamen er veel slaggers bij en werd de concurrentie dus groter. Die laat zich vooral voelen bij de klanten die steeds minder tijd hebben om boodschappen te doen.

Hamid: "Er zijn mensen die niet kunnen wachten en die dan naar de overkant van de straat gaan. Hier is bij elke beenhouwer aan de overkant nog een beenhouwer. Een klant kan vanuit de ene winkel naar de beenhouwer aan de overkant kijken en zien of er veel volk staat of niet. "Nu heeft Hamid een 2^{de} winkel waar je vlees kan kopen maar ook droge voeding. Dan kunnen klanten al hun aankopen op één plek doen.

Soepboeren in Antwerpen Noord

Vroeger waren er in Antwerpen Noord veel soepboeren.

Eén van de oudste soepbedrijven is Soep van Boom, gesticht door Eulalia Van Huyck. Eulalia trouwt met Jozef Van Boom met wie ze negen kinderen krijgt. Ze werken samen hard in hun beenhouwerij in Kerkstraat in Antwerpen Noord. Na wereldoorlog I zoekt Eulalia naar bijkomende manieren om geld te verdienen voor het gezin. Een goede beenhouwer probeert een geslacht dier zoveel mogelijk te verwerken en verkopen. Zo komt ze op het idee om soep te maken met enkele restproducten. De bouillon kan ze 's nachts laten trekken in de ketels van de slagerij en 's ochtends aanvullen met verse groenten.

Het is een ideale maaltijd voor de vele arbeiders die in de buurt wonen of voor de dokwerkers die voorbij komen op weg naar de Antwerpse haven. Boven de winkels konden arbeiders blijven slapen in de week.

Heel haar gezin werkt mee in de winkel. Iedereen had zijn werk: de ene wortelen kuisen, de andere ajuin. Nog een ander moest boven de kamers gaan kuisen van de mensen.

De verkoop van soep kent een enorm succes. Vroeger werd de soep per fiets geleverd en verkocht bijvoorbeeld op en rond de Turnhoutsebaan. De fietsen worden ingeruild voor meer dan zestig soepwagens. De familie koopt de huizen van de burens en de winkel wordt groter en groter. In de hoogdagen wordt er tot 15.000 liter soep bereid. De klanten staan in lange rijen aan te schuiven in de Kerkstraat. "Dat was in feite één grote hal: daar stonden al die ketels. En mijn grootmoeder –ze was al 77- stond in haar soep te roeren, om 3u 's morgens, om die maar op tijd klaar te krijgen", vertelt kleindochter Ingrid Keymolen.

CLUSTER 3: AAN TAFEL

In Antwerpen komen massa's ingrediënten toe. Koks gaan ermee aan de slag, thuis en buitenshuis. Drink- en eetplekken bepalen sterk het uitzicht van de stad en haar groene rand. In deze havenstad ontvangen ze al eeuwen veel Antwerpenaren, maar ook veel reizigers.

Opdracht 1: Recepten

Materiaal

Kaart met recept (zie bijlage 2)

Thema

(Oud) recept om wafels te bakken

Niveau

B1

Opdracht 2: restaurants

Materiaal

Luisterfragmenten: restaurants Hoffy's en El Warda
Foto's (zie bijlage 3)

Thema

Op restaurant
Fastfood en slowfood
Halal en koosjer

Niveau

Luisterfragmenten: B2
Foto's: alle niveaus

CLUSTER 4: UIT DE STAD

Voedsel betekent ook: afval. Dat komt van verpakkingen, het klaarmaken, het eetgerei en wat nog allemaal nodig is. En er is het menselijke afval: urine en stoelgang. Voor een dichtbevolkte stad als Antwerpen is de afvalberg een uitdaging.

Geen opdrachten.

BIJLAGE 1

















BIJLAGE 2

nl
**CLEINE WAFELS
GESEIT
BASTONCELLI**



fr
**PETITES GAUFRES
APPELÉES
BASTONCELLI**



en
**SMALL WAFFLES
CALLED
BASTONCELLI**

NIEUW RECEPT

van Viki Geunes, chef 't Zilte

nl Wafels zijn nu vaak onderdeel van een gerecht en combineren we met andere ingrediënten zoals mascarponecrème en frambozen. Het rozenwater combineren we met de eetbare blaadjes en de rozenbottellikeur.

Nodig voor 4 personen:

100 g suiker
1 ei
120 g bloem
60 g boter
50 g gecondenseerde melk
1 eetl. rozenwater

1 dl rozenbottellikeur
250g mascarpone
3 eieren
80 g suiker
150 g frambozen
20 g verse rozenblaadjes

Bereiding:

Maak een deeg door alle ingrediënten te mengen en bak er dunne galetten van in een wafelijzer. Klop de dooiers en de helft van de suiker luchtig, meng met de mascarpone en de rozenbottellikeur, spatel er de eiwitten -opgeklopt met de rest van de suiker - onder.

Servere deze met de wafel, samen met wat frambozen en rozenblaadjes.

NOUVELLE RECETTE

de Viki Geunes, chef 't Zilte

fr Les gaufres font désormais souvent partie d'un plat associant d'autres ingrédients comme de la crème de mascarpone et des framboises. Nous combinons l'eau de rose avec des pétales de roses comestibles et de la liqueur de baies d'églantier.

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de sucre
1 œuf
120 g de farine
60 g de beurre
50 g de lait concentré
1 cuillerée à soupe d'eau de rose

1 dl de liqueur de baies d'églantier
250 g de mascarpone
3 œufs
80 g de sucre
150 g de framboises
20 g de pétales de roses frais

Préparation :

Préparez une pâte en mélangeant tous les ingrédients et cuisez de fines galettes dans un gaufrier. Battez les jaunes et la moitié du sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux, ajoutez le mascarpone et la liqueur de baies d'églantier. Ajoutez délicatement à la maryse les blancs d'œufs battus en neige avec le reste du sucre.

Servez la crème obtenue avec la gaufre, déposez quelques framboises et pétales de rose.

NEW RECIPE

of Viki Geunes, chef 't Zilte

en Waffles are often part of a dish and are combined with other ingredients such as mascarpone and raspberries. We combine the rose water with edible leaves and rose hip liqueur.

For 4 people:

100 g sugar
1 egg
120 g flower
60 g butter
50 g condensed milk
1 tbsp. rose water

1 dl rose hip liqueur
250g mascarpone
3 eggs
80 g sugar
150 g raspberries
20 g fresh rose petals

Preparation:

Make dough by mixing all ingredients and bake into thin galettes in a waffle iron. Whisk the egg yolks and half of the sugar until fluffy, mix with the mascarpone and the rose hip liqueur, add the egg whites beaten with the rest of the sugar.

Serve with the waffle, together with some raspberries and rose petals.



(c) Athos Buzoz

oud RECEPT

oud ni Mact deegh van fyne blomme, nemt werm water, roosewater, veel suickers ende anis ende een ey of twee, wat versche boter, rollet dan in veel cleyne rollkens, dunne, bacse in een cleen yser ghelic cleine wafelkens oft oblien.

ni Maak deeg van fijne bloem, neem warm water, rozenwater, veel suiker en anijs, een tweetal eieren en wat verse boter. Rol dat in veel kleine en dunne rolletjes, die je bakt in een klein ijzer, zoals kleine wafeltjes of oblieën.

VIEILLE RECETTE

fr Réalisez une pâte à base de farine fine en ajoutant de l'eau chaude, de l'eau de rose, beaucoup de sucre et d'anis, deux œufs et un peu de beurre frais. Façonnez plusieurs petits rouleaux épais que vous faites cuire dans un petit fer, afin d'obtenir de petites gaufres ou oublies.

OLD RECIPE

en Make dough from fine flower, take some hot water, rose water, lots of sugar and anise, two eggs and some fresh butter. Roll it into many small and thin rolls, baked in a small iron, much like small waffles.

BIJLAGE 3







