Belgische lekkernijen

Vlaanderen staat bekend om haar lekkernijen. Dan denk je al snel aan de frieten, maar er is meer. Chocola (gemiddeld verbruik van 8,3 kg per jaar per Belg(se)), pralines en zeshonderd soorten bier zorgen voor het stevige imago van België in het buitenland. Sommige typische streekgerechten zoals vis en schaaldieren, Gentse waterzooi, Damse taart en worst, stoemp, Brusselse spruitjes en wildgerechten uit de Ardennen, zijn slechts een greep uit het Vlaamse culinaire aanbod. Maar ook de Belgen aan de andere kant van het land, de Walen, kunnen er wat van. Over lekker eten en drinken kun je met elke Belg praten.

De Belgische CHOCOLA is over de hele wereld bekend. Een van de meest verspreide Belgische specialiteiten zijn ongetwijfeld de PRALINES. Pralines zijn met CHOCOLA gevulde bonbons. Ze werden in 1912 uitgevonden door Jean Neuhaus, (inmiddels al lang geleden overleden maar tegenwoordig een bekende Belg, in binnen- en buitenland) en bestaan in tientallen varianten. Zo heb je: manons, pralines met slagroom, pralinés, pralines met marsepein, met likeur of truffels. Om de fijne smaak zo goed mogelijk te behouden is er een speciale verpakking ontwikkeld, de zogenaamde 'ballotin' of het pralinedoosje. De lekkere smaak blijft dan goed behouden. Voor de echte liefhebber is er chocoladetaart die voor 80% uit chocola bestaat. Lekker…

België is ook een bierland. Niet voor niets wordt BIER in één adem genoemd met andere beroemde Belgische lekkernijen zoals CHOCOLADE en Vlaamse frites. In geen enkel land wordt bier gebrouwen met zulke uiteenlopende smaken en alcoholgehaltes als in BELGIË. Bier wordt meestal aangegeven met de kleur blond, bruin, amber of wit. De smaak is altijd weer even anders. Wat de een lekker vindt, zal de ander aan de kant schuiven. Het zal niemand verbazen dat er ook chocoladebier bestaat.

Ook zeevruchten zijn populair in Vlaanderen: lekkernijen van de zeebodem. Zo kun je er ondermeer caracollen eten. Ze worden ook wel wulken genoemd, deze zeeslakjes met een kegelvormige en puntige schelp. De slakjes zijn klein en worden acht minuten gekookt en geserveerd met brood en boter. Deze zeeslakjes zul je niet snel bij de Hollandse visboer vinden. Nederlanders houden meestal niet van dat Belgische lekkers…