SMIKKEL SMAKKEL SMULTOER



* Brussels voor 'straf meisje' of 'stoere jongen'

STARTPLAATS: STATION BRUSSEL-CENTRAAL, HOOFDUITGANG
EINDPLAATS: GROTE MARKT
AFSTAND: 1, 5 KM
PARTNERS: STAPSTAD EN MUNTPUNT

WELKOM IN BRUSSEL

Iedereen moet eten. Niet alleen mensen, maar ook dieren. Een koe eet gras, een vos eet kippen en de mens vindt allerlei lekkere hapjes uit. Elk continent, elk land en elke stad heeft zijn eigen specialiteiten. Die zijn allemaal anders. Wat met koken te maken heeft, noemen we 'culinair'. Ga je mee op culinaire wandeling, op zoek naar de Brusselse eetcultuur?

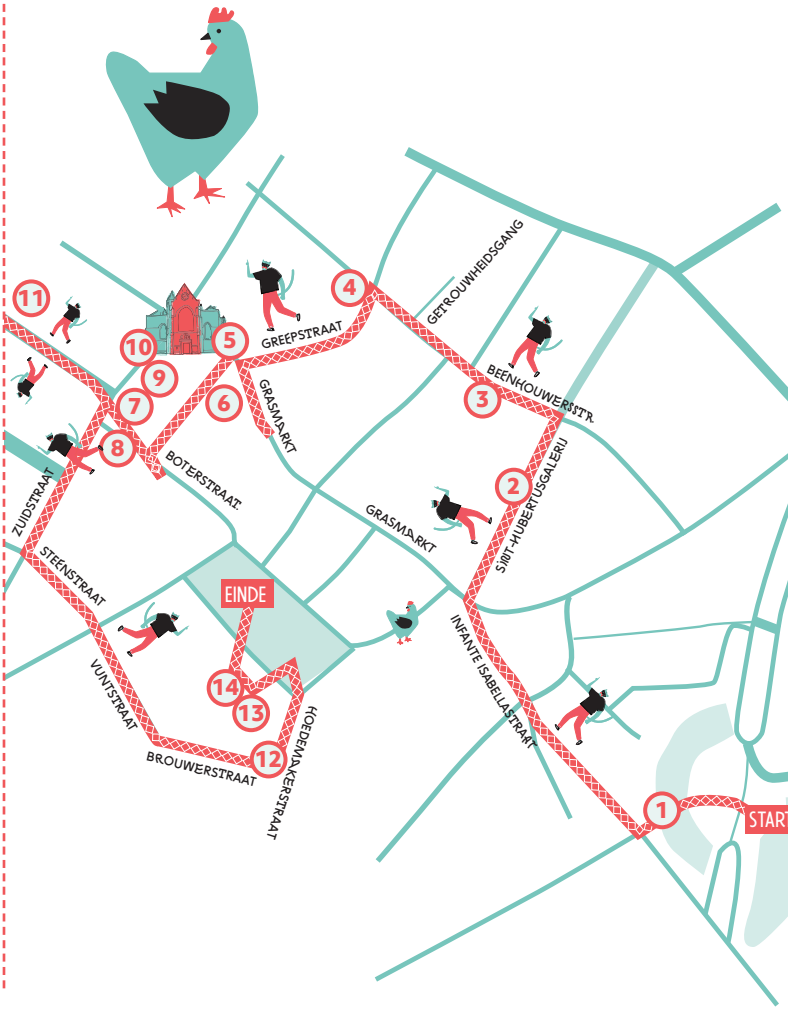
VOLG DE GIDS!

Stappen zonder stoppen? Niets van! Tijdens de tocht zijn er heel wat stoppunten waar iets leuks is te zien, te doen, te ruiken, te voelen... Alle stoppunten en de wandelweg ernaartoe vind je op dit stadsplan.

Tijdens de speurtocht krijg je van mij af en toe een opdracht. Daarmee bemachtig je telkens één letter. Op het einde van deze smultoer vorm je met alle letters een woord.

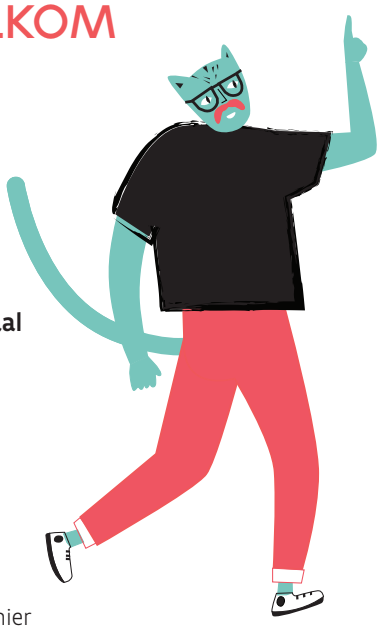
DEZE SYMBOOLTJES GEBRUIK IK ONDERWEG:

- Vind het juiste antwoord en noteer de letter die erbij hoort om het nieuwe woord te vinden!
- Een leuk weetje!
- Iets om samen te doen of te verzinnen.
- Hier kan je iets lekkers eten of drinken.
- Dit moet je zien of horen!
- Volg mij, jullie gids.



Verantwoordelijke uitgever: Roel Leemans, Munt 6, 1000 Brussel. Illustraties Karolien Vanderstappen

STOPPUNT 1: HET STRIPPLAFOND HEET JE WELKOM



Vertrek aan de hoofduitgang van het Station Brussel-Centraal en wandel naar de doorgang tegenover het station.

Kijk omhoog, hier zie je een stripplafond van de beroemdste Belgische stripfiguren. De smurfen verwelkomen de mensen uit het station die Brussel komen bezoeken. Ze laten je zien wat er hier allemaal te beleven valt. Het is een echte zoekprent.

Op het plafond staan enkele typische Brusselse hapjes en een drankje. Vind je ze alle 5? Wat staat er niet?

K	O	P
een hamburger	**escargots**	**frietjes**

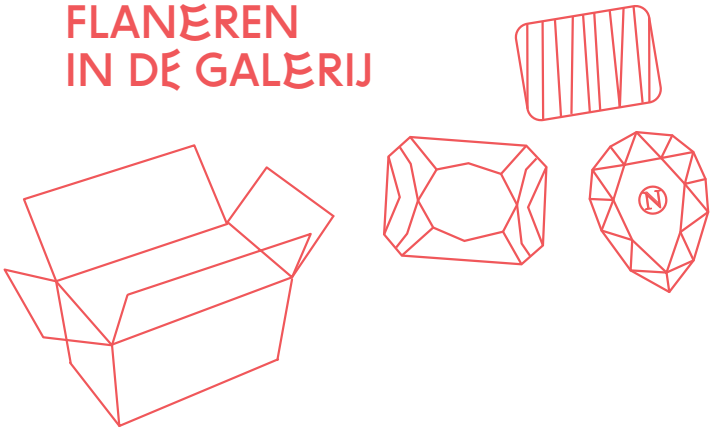
Van hieruit kan je de toren van het Stadhuis zien. Wandel rechts naar beneden, voorbij het pleintje vind je de Hubertusgalerij.

ZOEK HET WOORD!

Heb je alle opdrachten goed?
Heb je met de verzamelde letters het woord gevonden?

Schrijf het hier:

STOPPUNT 2: FLANEREN IN DE GALERIJ



Deze chique galerij bestaat sinds 1847. Toen was het een plek met dure winkels voor rijke mensen. In diezelfde periode veroorzaakte de 'patattenziekte' een hongersnood. Door de ziekte kwamen de aardappelen verschrompeld en zwart uit de grond. Ze waren dus oneetbaar en dit veroorzaakte een hongersnood in Brussel en Vlaanderen. Vooral onder de arme mensen want zij aten veel aardappelen.

Nog steeds kan je hier langs de etalages flaneren om te zien... en om gezien te worden. Enkele winkels zijn zelfs hofleverancier. Dit betekent dat leden van de koninklijke familie hier komen winkelen.

Neem een kijkje in de vitrine van Neuhaus op nummer 25. Deze winkel is de geboorteplaats van de praline. Pralines zijn een Brusselse creatie. Elke praline heeft een eigen, vaak romantische naam: Caprice, Tentation, Desdemona, Pagode,...

Bedenk zelf een mooie naam voor een praline. Teken ze hier en zet de naam erbij.

Vroeger kocht je pralines in een puntzakje. Maar in een doosje kan je ze mooi naast elkaar leggen en gemakkelijk bovenop elkaar plaatsen. Hoe heet zo'n doosje?

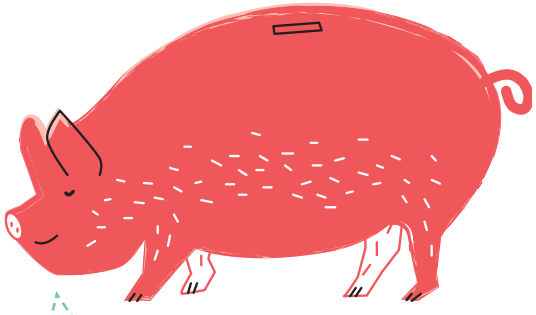
I	M	G
balotin	**valise**	**sac de poche**

Buiten aan het einde van de galerij vind je eetcafé Mort Subite. De boterham met plattekaas is er erg lekker! Adres: Warmoesberg 7

In het midden van de galerij ligt de Beenhouwersstraat. Wandel de straat links in.

STOPPUNT 3 : EEN VARKENTJE VOOR DE DORST

In deze straat werkten de beenhouwers. Varkensvlees was het bestverkochte vlees. Voor veel mensen was dit het enige vlees dat ze konden betalen. Mensen mestten zelf thuis vaak een varkentje vet. De slachting was een feest. Ze gebruikten alles van het varken. Het staartje was een lekkernij waar kinderen om vochten. Het varken veranderde ook in speelgoed: van de kootjes maakten ze bikkels, van de blaas een voetbal.



Zoek de straatnaam in het Frans. Het is een titel van een liedje van Johan Verminnen. Een echte meezinger! Wie kan het zingen?

Snap je nu waarom een spaarpot vaak de vorm van een varkentje heeft?

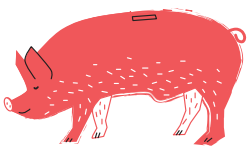


Hoe heet deze Brusselse plat?

N	E	J
oesters in de soep	**mosselen met friet**	**escargots à la Zenne**

Het straatje links is de Korte Beenhouwersstraat. In het midden daarvan vind je links een smalle gang, de Schuddeveldgang. Via dit straatje kan je naar Theater Toone. Het is een zeer oud café. De marionettenpoppen hangen aan het plafond en er zit een kanonskogel ingemetseld in de muur!

Wandel verder. Rechts in de Getrouwheidsgang staat Jeanneke Pis. Loop dan de Beenhouwersstraat verder uit tot de volgende hoek met de Greepstraat.



STOPPUNT 4: FIT MET FRIT



Heb je de frituur gevonden? Hier kan je frietjes met mayonaise eten: het Belgische gerecht bij uitstek. Ken jij de geschiedenis van deze nationale trots?

Het is een verhaal van olie, vet en mayonaise...
Vroeger was er altijd te weinig vet, want mensen gebruikten vet voor van alles. Om (olie)verf te maken, om koorden sterker te maken, om wielen te laten draaien, om molens te smeren. Vet was ook nodig om zeep en zalf te maken, om weefgaren te vetten, om kaarsen te gieten en om olielampen te laten branden.



Boter is vet, maar dat was duur en er was nooit genoeg boter. Olie is ook vet, dus haalden de mensen olie uit alles wat er maar te vinden was: nootjes, zaden, pitten, walvissen,...

Later was er juist ineens veel vet. Dit kwam door de ontdekking van aardolie op verschillende plekken in de wereld en de goedkope kokos- en palmolie uit de koloniën. Door de uitvinding van de elektriciteit was er ook geen vet meer nodig om lampen te laten branden.

Omdat er veel vet was, konden de mensen nu friet bakken en mayonaise maken. Voordien zouden friet en mayonaise veel te duur zijn geweest. Onze nationale trots is dus puur een gevolg van de wereldeconomie.

Ook de aardappelen komen van elders.
Waar komen ze vandaan?

R	K	I
Antarctica	**Amerika**	**Afrika**

Wandel links de Greepstraat in tot de Grasmarkt.

STOPPUNT 5: GROENTEN OF KNOLLEN



Een straatnaam vertelt vaak letterlijk wat er in de straat stond of gebeurde: op de Kiekenmarkt verkochten ze kiekens en op de Vismarkt verkochten ze vis.

Maar op de Grasmarkt kon je geen gras kopen, maar groenten. De groenten die boven de grond groeien, noemden ze vroeger gras. Wortelen of ajuinen zijn dus géén gras, want die groeien onder de grond.

Lust jij spruitjes? Brussel is bekend om zijn spruitjes, die noemen ze hier 'Choux de Bruxelles'. Een troetelnaam in Brussel is 'sjoeke'. Komt dit niet van ons Brussels spruitje? Of je spruitjes lust of niet, iedereén is graag het sjoeke.

Spruitjes bevatten veel vitaminen en mineralen, zelfs 2 tot 3 keer meer vitamine C dan sinaasappelen!

Maar spruitjes hebben een wat bittere smaak en dat vinden veel kinderen niet lekker. Hier zijn enkele tips om toch (een beetje) van spruitjes te smullen:

- Gebakken spruitjes zijn meestal lekkerder dan gekookte spruitjes. Zeker met wat spek, chili en suiker erbij!
- Combineer spruitjes met zoete ingrediënten: appel, pompoen, druiven ...
- Vaak geldt 'hoe kleiner de spruit, hoe lekkerder'. Zoek dus de kleinste spruitjes en proef die eerst!

Veel troetelnamen hebben met eten te maken. Suikerbolleke, scholleke, sprotje, konijntje, ne crème van ne vent. Ken jij er nog één?

Er is een klein smal straatje aan huisnummer 12. Hoe heet dit straatje?

T	E	L
Wolvengang	**Sint-Nikolaasgang**	**Sint-Pietersgang**

Wandel tot aan de koekjeswinkel Pâtisserie Méditerranéenne op nummer 19.

STOPPUNT 6: ETEN VAN OVER DE HELE WERELD

Hier kan je Marokkaanse koekjes kopen. Toch zijn het niet helemaal dezelfde koekjes als in Marokko. Ze smaken minder zoet omdat de mensen hier dat liever willen. In de koekjes zitten amandel- en pistachenoten. Hier gebruiken ze voor sommige koekjes ook chocolade, dat doen ze in Marokko niet. Zo voegen ze hier smaken en ideeën van verschillende culturen samen.



Als het over eten gaat, werkt heel de wereld samen. Pasta kwam van China naar Italië en daar maakten ze er spaghetti bolognese van. In België maken we dan weer een eigen versie van die spaghetti. Tomaten, aardappelen en paprika's komen uit Amerika. De typisch Belgische mosselen komen uit Nederland.

Vroeger kwam de peper via de zijderoute helemaal uit het Verre Oosten. Hij was dus zeer duur. Nu zeggen we nog 'peperduur' als iets heel duur is.

Waar komt de cacaoboon vandaan waarmee wij chocolade maken?

N	J	P
Zuid-Amerika	**Afrika**	**Oceanië**

Keer op je stappen terug en wandel de Korte Boterstaat in tot aan het fonteintje.



STOPPUNT 7: FONTEINTJES VOOR ELK



Heb je al dorst van al dat stappen? Het water van deze fontein kan je drinken! Op internet staat zelfs een kaart met alle fonteintjes met drinkbaar water in Brussel. Dat is een idee van de vzw Straatverplegers, een organisatie die medische zorgen biedt aan daklozen. De kaart moet vooral mensen helpen die dringend water nodig hebben, zoals daklozen. Maar ook toeristen en andere bezoekers vinden die kaart best handig.

Het beeldje op de fontein stelt drie mannetjes voor die zich vasthouden aan een stok. Het zijn drie blinden uit een schilderij van Bruegel. Als ze niet opletten vallen ze nog in het water. Kan je ze uitbeelden? Hoe ver kan jij wandelen met je ogen dicht?

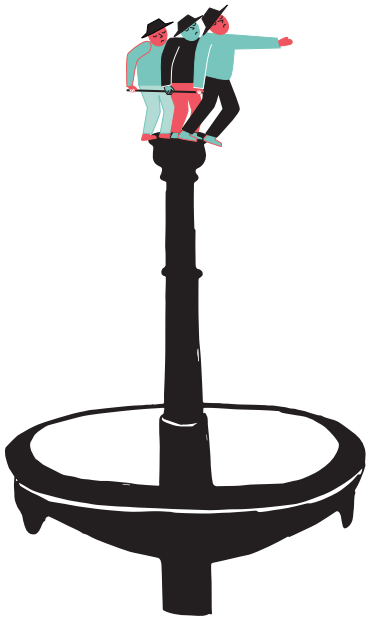
Aan de voet van de fontein is er nog een bak met water. Waarvoor dient die?

A **om je schoenen te wassen**

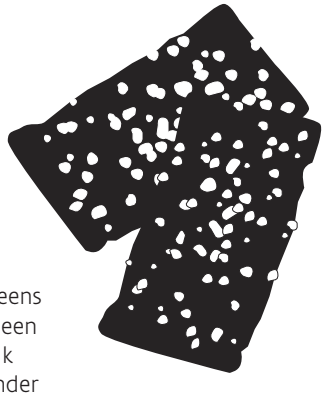
F **om kleinere dieren te laten drinken**

G **ter versiering**

Wandel tot aan de koekjeswinkel Dandoy, Boterstraat 31.



STOPPUNT 8: PAIN À LA GRECQUE



Deze winkel is beroemd om zijn speculoos en om zijn 'pain à la grècque', een echte Brusselse specialiteit. Dit koekje heeft niets met Griekenland te maken. Er bestaat een verhaal dat de naam wel verklaart:

Lang geleden maakten bakkers eens broden, koeken en taarten voor een groot feest. Er kwam per ongeluk suiker op de broden terecht, zonder dat iemand het zag. In de ovens smolt de suiker en het veranderde in een laagje karamel. De bakkers gooiden deze mislukte broden als afval in de gracht. Arme mensen die naar eten zochten, namen het brood mee. Ze vonden het heel lekker en noemde het 'bruut van de grecht'. In het Frans maakten ze daar al gauw 'pain à la grecque' van.

Vroeger gooide iedereen het afval gewoon in de gracht. Er bestonden toen nog geen vuilniswagens en vuilnismannen of -vrouwen die het huisvuil ophaalden.

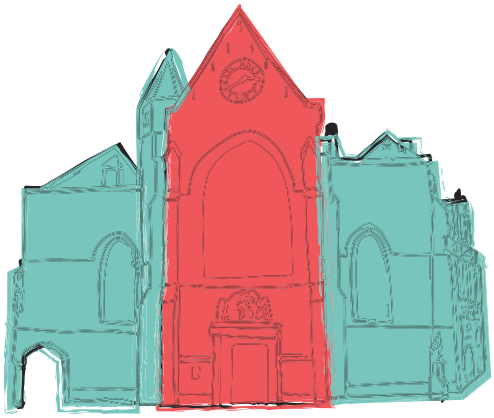
Wat staat afgebeeld op het beroemde speculooskoekje van Dandoy?

B **een stoel**

R **een windmolen**

G **een toren**

Wandel naar het standbeeld naast de kerk.



Vlaanderen vertrouwt werkt | brussel

Verantwoordelijke uitgever: Roel Leemans, Munt 6, 1000 Brussel

STOPPUNT 9
DE LEGENDE VAN HET MELKMEISJE.

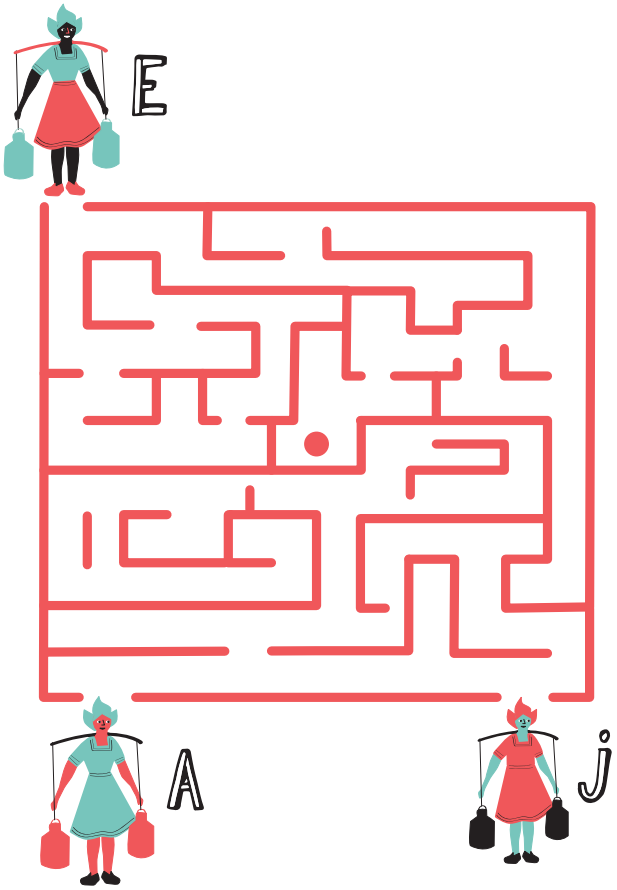


Dit is een beeld van het melkmeisje. Melkmeisjes trokken met kannen verse melk van de boerderij naar de stad. Ze droegen de kannen op hun schouders, aan een juk of op een hondenkar.

Niet alle melkmeisjes waren eerlijk. Ze deden soms water bij de melk. Zo konden ze meer melk verkopen en dus meer geld verdienen. Het verhaal gaat dat de ziel van een oneerlijk melkmeisje geen rust kan vinden en 's nachts ronddwaalt in de straten. 'Half water, half melk, ik heb te nauw gemeten, en ik heb mijn ziel vergeten!', roept ze.

Zou ook dit melkmeisje soms rondspoken?

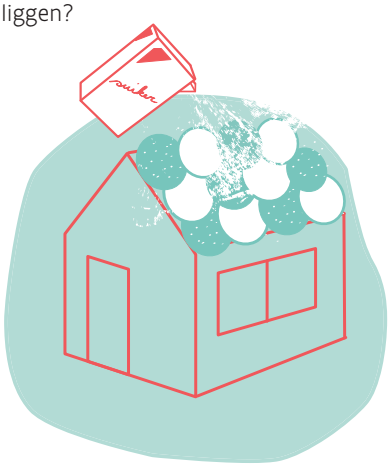
Welk melkmeisje kan rust vinden?



STOPPUNT 10
PANNENKOEKEN IN DE KERK

Ga eventjes de Sint-Niklaaskerk binnen.

In de kerk vind je een grote maquette. Het is eigenlijk een kerststal. Zoek de kribbe en de drie koningen. Verder staat de stal vol met Brusselse personages. Zie je ook de pannenkoeken op het dak liggen?



Het spreekwoord luidt: 'Daar zijn de daken met pannenkoeken bedekt.' Wat betekent dit?

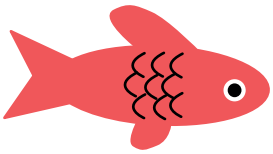
T **daar is men rijk**

H **daar is men arm**

M **daar liggen slechte pannen op het dak**

Wandel de Beursstraat in rechts van de het grote Beursgebouw. Wandel tot de archeologische site.

STOPPUNT 11
SMAKEN VERANDEREN DOOR DE EEUWEN HEEN



Door de ramen op straatniveau zie je het resultaat van opgravingen. Hier zijn de resten van een klooster opgegraven. Het was een klooster van arme mensen. De archeologen vonden dus geen goud en juwelen, maar wel veel oesterschelpen. Hoe komt dit? Oesters zijn toch duur? Inderdaad, nu wel, maar vroeger niet. De middeleeuwse mens had graag een volle, zware maag. De rijke mensen aten dus veel vlees en pasteien. Oesters waren toen arme mensenvoedsel, omdat ze niet duur en licht maar voedzaam waren. Eetgewoonten en smaken verschillen in de tijd.

Op nummer 18 is er een art-nouveau-café: de Cirio. Het heeft een prachtig interieur. Hier vierden de beursmakelaars vroeger hun beursresultaten. Deed de beurs het goed, dan vierden ze dit met champagne. In het andere geval bestelden ze een half-en-half, een Brussels drankje met witte wijn en schuimwijn. In Brussel vragen ze hem dan 'boezjedevol'.

Via de zeehaven hier vlakbij kwamen niet alleen oesters maar ook karakollen aan. Karakollen in een kruidig en zout soepje zijn een echte Brusselse specialiteit. Het recept is een goed bewaard en persoonlijk geheim van iedere karakollenmadam of -mijnheer. Het enige dat ze willen zeggen is dat er 'vuil zout en pilipili' in zit. Ze zijn zo pikant dat je na ééntje al bijna een beetje vuur kan spuwen.

Wil je eens karakollen proeven? Dat kan bij viswinkel De Noordzee, niet ver hiervandaan op het Sint Katelijneplein.

Wat betekent: De karakol is 'kaviaar voor de arme mens'?

T het is een superlekker en goedkoop hapje

U het is zwart van kleur

B het zijn visseneieren

Keer op je stappen terug, ga rechts de Zuidstraat in, dan de eerste links, de Steenstraat. Kies de Vruntstraat en loop dan verder de Brouwerstraat in tot de volgende hoek.

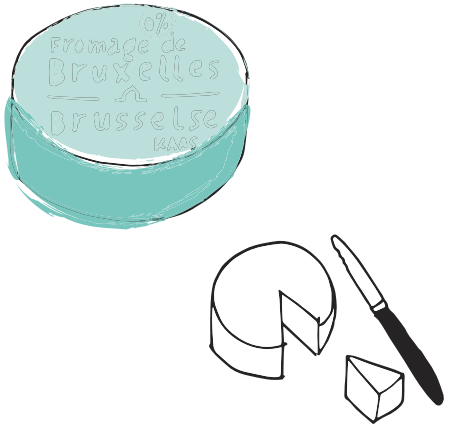
STOPPUNT 12
KAASMARKT OF PITTASTRAAT

Zoek het straatnaambordje. Vroeger bestonden er geen straatnaambordjes. De straatnaam vertelde wat er in de straat gebeurde of stond. Iedereen wist dus dadelijk waar de Kaasmarkt lag, daar kon je kaas kopen. Nu kennen veel mensen deze straat als de Pittastraat. Kan je zien en ruiken waarom?

Er is in Brussel een kaas die 'ettekeis' heet. Dat betekent 'harde kaas'. Het is een kaas van magere koemelk (0% vet!), die bekend staat om zijn stinkende geur en sterke, zoute smaak. Met een klein beetje kaas kan je dus een heel brood beleggen.

Ken je het verhaal van de vrouw die de dieven verjoeg met een stuk ettekeis? Toen ze 's nachts de dieven in haar huis hoorde, haalde ze haar ettekeis uit de keukenkast. Daarmee ging ze de dieven te lijf. De dieven schrokken zo van de geur van de stinkkaas dat ze het op een lopen zetten.

Wandel via de Hoedenmakersstraat naar de Grote Markt. Zoek het Brouwershuis op nummer 10.



STOPPUNT 13
WAAR DE BROUWER KOMT...



Tussen de eerste en de tweede verdieping zie je kinderen bier vervoeren in een ton en hop plukken om bier mee te brouwen. Ook in de ramen kan je taferelen terugvinden die met bier te maken hebben. Dit is het Brouwershuis.

De Ridders van de Roerstok vergaderen in de Ridderzaal van het Brouwershuis. Bierbrouwers gebruiken de roerstok om mout in het warme water te roeren. Sint-Arnoldus, de patroonheilige van de brouwers, heeft de roerstok in zijn hand. Toen de pest uitbrak, raadde hij de mensen aan géén water maar bier te drinken.

De naamdag van Sint-Arnoldus is op 18 augustus, dan zegenen ze in de kathedraal een lege bierton met wijwater. Daarna gaan dan de biertentjes op de Grote Markt open voor zo'n 70.000 bezoekers.

Vroeger zat er meer zout in het eten dan nu. Gezouten voedingswaren kon je namelijk langer bewaren. Dat was handig want er bestonden nog geen frigo's. Van veel zout krijg je ook veel dorst. In het drinkwater zaten vaak veel bacteriën, het was niet zuiver.

Tijdens het brouwproces kookten de bierbrouwers het water, daardoor gingen ook alle bacteriën dood. Zo kon iedereen weer meer drinken.
Er zat vroeger veel minder alcohol in het bier. Het was niet zo straf als nu. Het was 'fluitjesbier' of 'klein bier'.

Wat betekent het als je zegt: 'Dit is klein bier voor mij'?

R	L	E
het is veel te zwaar om te dragen	**het zit in een klein potje**	**het is pap-gemakkelijk**

Nog niet zo lang geleden dronken kinderen ook bier: het tafelbier. Dat is gezonder dan frisdranken zoals cola. Heb jij het al eens geproefd?

Tussen het Brouwershuis en het Stadhuis vind je de Karel Bulsstraat. Onder de gewelven hangt een standbeeld aan de muur.

STOPPUNT 14
HET VERHAAL VAN EVERART 'T SERCLAES



Zie je hoe de arm van dit beeld blinkt? Dat komt omdat de voorbijgangers erover wrijven om een wens te doen. De drie taferelen boven het beeld vertellen het verhaal van deze man. Eigenlijk is het een samenvatting van een heel lang verhaal.

Op het onderste tafereel zie je hoe de Brusselaars een kasteel belegeren. Het is er een drukte van belang. Al die soldaten moeten natuurlijk ook eten. Ze zeggen dat de Brusselaars zoveel kippen of 'kiekens' hadden meegebracht dat ze de bijnaam 'kiekenfretters' kregen. Rechtsonder op het tafereel zie je het mandje met de kippen.

Als je goed kijkt, zie je dat voorbijgangers niet alleen over de arm wrijven. Als je de hond aait, zou je beschermd zijn tegen ziektes zoals hondsdolheid. Zie je het kleine muisje helemaal onderaan? Wie hierover wrijft, wenst de liefde van zijn leven. Door over het kinderkopje te wrijven, zou je zelf veel kindjes krijgen.

Al dat wrijven en aaien is eigenlijk best wel vies. Dus aaien hoeft niet, maar je mag hier wel nog een wens doen. Let op: niet luidop zeggen hoor!

Welk instrument hebben de Brusselse belegeraars NIET bij?

J	R	K
fluit	**doedelzak**	**trom**

Voilà, de wandeling is gedaan. Hier nemen we afscheid. Je was een bijzonder fijn publiek en dus krijg je van mij hieronder nog een supertip. Tot een volgende keer... in Brussel!

Wandel de Karel Bulsstraat verder uit tot je in de Stoofstraat komt. Hier vind je op nr. 41 Choco Story Brussels. Het museum vertelt het verhaal van de chocolade.