UIT IN EIGEN LAND

Limburg, vakantieprovincie bij uitstek. Licht glooiend landschap, (brons)groene (eiken)bossen, witte dorpjes met boerenhoeven, kastelen en kuuroorden, een zangerige tongval met zachte g's en niet te vergeten Maastricht. Kortom, een beetje buitenland in eigen land. Culinair valt er veel te genieten in het Limburgse land.

LIMBURG

Onlosmakelijk met deze provincie verbonden zijn de Limburgse vlaaien, asperges, paddenstoelen, wijn, bier, fruit en Limburgse kaas. Ouderwetse vleesspecialiteiten als preskop en zuur vlees worden hier nog regelmatig gegeten. Net als zoervleis, een ouderwets stoofvleesgerecht met een lichtzure smaak door de toevoeging van azijn. De karakteristieke smaak komt door de kruiden, peperkoek en appelstroop.

STREEKPRODUCTEN

Limburgse vlaaien

Zoals we na afgelopen Koninginnedag allemaal weten, komen volgens de bakkers uit Weert de lekkerste vlaaien uit deze plaats. Dit komt omdat er van oudsher erg veel bakkers zijn in Weert, waardoor de concurrentie hevig is. Maar overal in Limburg bakken bakkers dagelijks verse vlaaien, al of niet met fruit van het seizoen. Zo'n knapperige deegbodem met een frisse fruit- of juist romige rijstebrijvulling is het proeven van verschillende vlaaien waard, om zo zelf te bepalen waar de lekkerste vlaaien gebakken worden.

Limburgse asperges zijn beroemd, ze worden zelfs in de Verenigde Staten gegeten. Maar ook het Limburgs bier en de wijnen uit deze zuidelijke provincie genieten internationale bekendheid. Tot halverwege de 20e eeuw werd in bijna elk Limburgs dorp nog zelf appel- en perenstroop gestookt, nu komt het grootste deel van deze stropen uit de (Limburgse) fabriek. Limburgse kaas, rommedoe, is een verhaal apart. De geur is dusdanig sterk dat niet iedereen direct gecharmeerd is van deze kaas. Het beste kunt u deze kaas eten met rogge- of volkorenbrood met stroop en een glas (bok)bier.