



Recept: Kazakken met haring (CGM_009)



Oorlogsaardappeltaart (CGM_031)

ZURKELPATATTEN

Bereidingswijze (voor 4 personen)
 * ongeveer 1 kg geschilde aardappelen
 * 1 eetlepel zout
 * 1 eetlepel olie
 * 1 eetlepel boter
 * 1 eetlepel suiker
 * 1 eetlepel melk
 * 1 eetlepel eiwit
 * 1 eetlepel suiker
 * 1 eetlepel eiwit
 * 1 eetlepel suiker
 * 1 eetlepel eiwit

BEREIDINGSWIJZE
 * Kook de aardappelen gaar in gezouten water en giet af. Omsluit met de
 hand of een doek en laat de aardappelen in de dampen staan tot ze
 wat droger zijn. Voeg zout, olie en boter toe. Stamp de
 aardappelen met de hand of een vork tot ze een
 gladde massa vormen. Voeg de suiker en eiwit toe en
 kneed het geheel tot een gladde massa. Vorm de
 massa tot een bal en laat deze in de koelkast
 staan tot de volgende dag.

Zurkelpatatten (CGM_041)



Aardappelen schillen in Lembeke (CS_013)



Aardappelen rooien, Bassevelde (PrAB_001)



zakken aardappelen op de kar zetten, Bassevelde (PrAB_006)



Aardappelplanter op het land (PrBM_001)



Aardappelen oogsten (PrCV_002)



Aardappelen rooien met de ploeg, 1941-1942 (PrES_018)



Aardappelen rooien met hulp van os (PrES_019)



Aardappeloogst (PrFN_027)



Aardappelen planten (PrGA_002)



Aardappelen bewaren, Lembeke, jaren 1960
(PrGC_004)



Aardappelen rapen door familie Wauters,
Kaprijke (?) (PrGrW_001)



aardappelen rapen op het veld, Kaprijke (?)
(PrGrW_006)



Poseren met de verse oogst (PrMaC_003)



Oogsten met de riek (PrMaC_004)



Geoogste aardappels in de mand leggen
(PrMaC_005)



Aardappelschilsters, Kaprijke, 1914-1918
(PrMD_011)



Aardappelen rapen (1), Waarschoot
(PrMVH_001)



Aardappelen rapen (2), Waarschoot
(PrMVH_002)



Aardappelen planten, Lembeke, 1930-40
(PrRAMI_001)



Aardappelen rooien, Lembeke
(Spanhove2013008)