

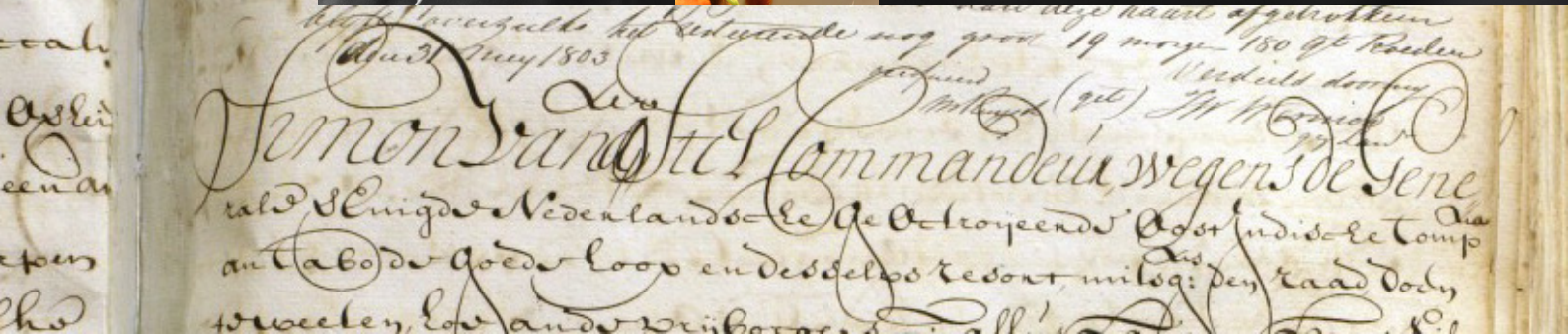
FYNDRAAI

FOOD OF ORIGIN



SOLMS
DELTA

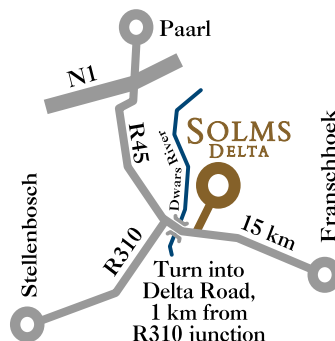
ERFENIS SPYSKAART



Fyndraai se standaard spyskaart is 'n vermenging van die drie kookkuns tradisies van die Kaap: die **Veldkos** van die inheemse Khoe-Khoen en San gemeenskappe (wat hierdie streek duisende jaar gelede bewoon het); **Kaaps-Maleise** kookkuns (disse geskep deur slawe van Indiese, Indonesiese en Oos Afrika oorsprong) en **Boerekos** (die kookkuns wat deur Europese koloniste die land ingebring en verder in die Kaap ontwikkel is).

Hierdie **Erfenis Spyskaart** vermeng of herskep nie hierdie tradisies nie – dit laat u eerder toe om dit te ervaar soos dit vanouds voorberei sou wees. In elk van die drie gange kry u 'n smakie van egte Boerekos, Kaaps-Maleise disse en Veldkos.

Die Erfenis Spyskaart moet vooraf bespreek word en is slegs beskikbaar vir groepe van ses of meer.





ERFENIS SPYSKAART

Verwelkoming met 'n !Karri sopie
Tradisionele Khoe-Khoen gegisde heuning drankie.

VOORGEREGETE

Waterblommetjie-sop bedien met Khoe-Khoen brode, gegeur met inheemse Khoe kruie

Die blomknoppe van Waterblomme, 'n inheemse plant wat in die Kaapse riviere en damme gevind word, was deur die Khoe-Khoen geoes vir baie van hulle geregte.

Snoeksambal bedien met moskonfyt en plaasbrood

Dit word beweer dat Kaapse Snoek die gunsteling vis van die slawe was. Dikwels gerook, was hierdie tradisionele dis bedien met 'n stroop gemaak van gegisde ryp druiwesap (mos) van die wynkelder.

Vars Kaapse vrugtekeltjie bedien met 'n skeutjie Solms-Delta Koloni

Vrugtebome is in die Franschhoekvallei geplant deur die Franse Hugenote wat hulle in hierdie area gevestig het in 1688. Vars vrugte was altyd voorgesit op die tafels in hierdie vallei.

HOOFGEREGTE

Vegetariese Khoe-Khoen veldgroente en bok kaas gebak, bedien met wilde mosterdsous en smaaklike uintjies

Die Khoe-Khoen was veeherders en het groot kuddes vetstert skape en langhoring beeste aangehou, asook bokke wat hoofsaaklik vir melk gebruik is. Vir groente was hulle ook aangewys op inheemse plante, soos raaptol.

Masala hoenderkerrie, bedien met amandel basmatirys en die tradisionele vrugte en groente sambal van die Kaaps-Maleise slawe

Baie slawe vroue van Indonesiese oorsprong het in Kaapse kombuise gewerk en geregte geskep wat gegeur was met speserye en aromas uit die Ooste. Kerriegeregte, met die sambal bykomstighede, was tiperend van die Indonesiese kookkuns.

Wildspastei, bedien met begrafnisrys, kweperjellie en gestoofde perskes

Begrafnisse was geredurende die 17e en 18e eeu in die aand gehou. Almal wat gewillig was om die stoet te volg (en te huil) was uitgenooi vir 'n ete daarna. Sulke etes het dikwels uit nie veel meer as begrafnisrys bestaan nie. Die Hugenote wat hulle in die laat 17e eeu in die Franschhoek vallei gevestig het, het vrugteboorde aangelê, wat daartoe gelei het dat vrugte saam met vleidisse bedien is.

NAGEREG

Boegoe-vorm bedien met wildebessie konfyt en stroop

Boegoe blare en noem-noem vrugte is bekende voedsel in die Khoe-Khoen kultuur.

Boeber bedien met dadel beskuitjies

Hierdie geurige melk nagereg was voorberei deur die Moslem slawe op die 15e dag van Ramadaan (die Islamitiese maand van vas).

Hollandse Pannekoekies bedien met Solms-Delta "Gemoedsrus" port sous en bessie vla

Hollandse Pannenkoeken was 'n gunsteling kontrei dis, en meeste 18e en 19e eeu se Kaapse kombuise het beskik oor 'n "poffertjiepan" – 'n pan uitsluitlik gebruik vir die bak van klein, soet pannekoekie oor die oop vlamme van die vuurherd.

R165.00 p/p