

## Oogsten en koken in het Zuiderzeemuseum

**Op 10 en 11 september en 24 en 25 september organiseert het Zuiderzeemuseum in Enkhuizen Oogstweekeinden. Bezoekers leren op deze dagen wat er vroeger met de oogst gedaan werd. Een groenten- en fruitspeurtocht leidt hen langs bekende en vergeten gewassen. Iedereen is vervolgens welkom om de geogste ingrediënten te verwerken tot de meest heerlijke gerechten.**

### **Vergeeten groenten**

Boksbaard, Brave Hendrik, Rattenrug en Huttentut. Mooie namen, maar wat voor groenten zijn dit? Door de opkomst van supermarkten, verandering van eetpatronen en smaak weten veel mensen dit niet meer. Een speurtocht langs hofjes en tuintjes laat het publiek kennismaken met deze Oer-Hollandse groenten.

In de moestuinen ontdekken bezoekers wat er allemaal voor lekkere soorten fruit en groenten zijn. Maak je eigen jam van peren en proef grootmoeders stampot. Ook kun je appeltaartjes bakken met verse appels.

### **Over het Zuiderzeemuseum**

Het Zuiderzeemuseum richt zich op de cultuur van het voormalige Zuiderzeegebied en het huidige en toekomstige IJsselmeergebied. In het buitenmuseum staan authentieke panden uit dorpen rondom de voormalige Zuiderzee. Hier komt jong en oud in aanraking met de Zuiderzeecultuur. Zo kunnen bezoekers een touw slaan, op bezoek bij Urker inwoners of mee-eten in het huishouden van 1920. In het binnenmuseum maken bezoekers kennis met kunst, cultuur en erfgoed van voor en na de afsluiting van de Zuiderzee. Ook is er een schepenhal vol historische boten.

Kenmerkend voor het Zuidermuseum is dat het de cultuurhistorische collectie verrassend verbindt met hedendaagse kunst, vormgeving en mode. In 2011 riep de ANWB het museum uit tot *Het leukste uitje van Noord-Holland*. [www.zuiderzeemuseum.nl](http://www.zuiderzeemuseum.nl)

.....  
*Noot voor de redactie, niet voor publicatie:*

*Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Niels Lauwers, telefoon 0228-351125 van de afdeling Communicatie, [communicatie@zuiderzeemuseum.nl](mailto:communicatie@zuiderzeemuseum.nl)*

***Klik hier voor beeldmateriaal.***