



ERFENIS SPYSKAART

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

VOORGEREGTE

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 vrugtekeltkie bedien met 'n skeutjie Solms-Delta Koloni
Vrugtebome is in die Franschoekvallei 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. Kerriegergte, 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 Franschoek 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.