

LAAT JE VERLEIDEN DOOR LEIDEN



Met zijn grachten en bruggetjes doet Leiden een beetje aan Amsterdam denken. De prachtige grachtenpanden zijn getuigen van de rijkdom in de 17de eeuw.

Maastricht en Amsterdam zijn intussen bijna vanzelfsprekende citytrips geworden voor Vlamingen. Wil je ook eens in een andere stad in Nederland gaan shoppen, wandelen, smullen, cultuur opsnuiven en zelfs bootje varen? Maak dan kennis met het supersympathieke Leiden!

Leiden heeft een bewogen geschiedenis van Spaanse overheersers, pestepidemieën en een grote scheepsramp. Maar daar is vandaag in de lieflijke binnenstad niets meer van te merken. Je voelt hoe graag de mensen hier wonen en je ziet hoe de toeristen niet weten of ze hun blik eerst moeten richten op de monumenten, oude steegjes, musea, grachten en singels of gewoon lekker gulzig naar alles tegelijk. Speciaal voor alle dagjesmensen geven wij enkele overzichtelijke tips!

Weetje

De beroemde Nederlandse schilder Rembrandt werd in Leiden geboren en niet in Amsterdam zoals velen denken. Hij kreeg er zijn opleiding en werkte er nog een hele tijd.

Monumentale stad

De rijke geschiedenis van Leiden is terug te vinden in de vele monumenten die bewaard zijn gebleven.

De stad is één groot openluchtmuseum en telt ruim 2.800 monumenten, van hofjes tot molens en van kerken tot stadspoorten.

- De **Leidse Waag** vind je in de binnenstad aan de Aalmarkt. Sinds de 15de eeuw werden de goederen van de handelaar er gewogen. Nu is het gebouw een gezellig café en restaurant met een 'gewaagde' moderne aanbouw.
- Leiden had ooit tien stadspoorten, waarvan er nu nog twee over zijn. De **Morspoort** heette vroeger de Galgpoort, omdat hij naar het Galgeveld voerde.
- Op de **Koornbrug** werd, zoals de naam al zegt, eeuwenlang het koren verhandeld. Om het waar droog te houden werd in 1834 een overkapping gebouwd. Onder het dak werd het koren opgeslagen, de gaten in het plafond zorgden voor ventilatie.
- Het **Academiegebouw** is het oudste gebouw van de universiteit. Het wordt tegenwoordig vooral gebruikt voor ceremoniële plechtigheden zoals afstuderen, oraties en promoties.



In de binnenstad vind je pittoreske steegjes met gezellige winkeltjes.

- Al sinds de twaalfde eeuw is de **Pieterskerk** een centraal monument in Leiden. Sint-Pieter is de patroonheilige van de stad, vandaar ook de sleutels in het wapenschild en de bijnaam 'sleutelstad'.
- Een **hofje** is een binnenplaats of binnentuin met daaromheen een aantal kleine woningen. Het is de Nederlands tegenhanger van de Vlaamse begijnhoven en godshuizen.
- Leiden telt **35 hofjes**, vrijwel allemaal in de binnenstad. Deze hofjes zijn idyllische plekjes, waar het stadsrumoer is buitengesloten en waar het lijkt alsof de tijd heeft stilgestaan.

Weetje

Heel uniek: De ongeveer 6,5 km lange buitenste grachtengordel van Leiden (het singelpatroon) is nog helemaal intact.

Studentenstad

Leiden kreeg in 1575 de eerste universiteit in de Noordelijke Nederlanden. Dit zou een beloning zijn van Willem van Oranje voor het heldhaftige verzet van Leiden tijdens het Beleg tegen de Spanjaarden. De Leidse universiteit ontwikkelde zich tot een van de belangrijkste universiteiten van Europa. Tegenwoordig komen er studenten van over heel de wereld. De universiteit heeft 7 faculteiten en biedt 48 bachelor- en 100 masteropleidingen aan. Er zijn dit academiejaar ruim 23.000 studenten ingeschreven. En dat voel je aan de dynamiek in de centrumstraten.

Weetje

Versillende leden van de Nederlandse koninklijke familie studeerden in Leiden maar ook onze prinses Astrid volgde er een jaar kunstgeschiedenis.

Museumstad

Geen andere stad in Nederland heeft zoveel fantastische musea op loopafstand van elkaar. Meesterwerken van Rembrandt, dinosaurusskeletten, een anatomisch theater, een Egyptische tempel, schatten uit Japan... De 13 Leidse musea bieden een verrassend aanbod van natuur, kunst en cultuur.

- In **Naturalis** reis je 66 miljoen jaar terug in de tijd en sta je oog in oog met het echte skelet van de T-rex 'Trix'.
- De **Hortus botanicus** is de oudste botanische tuin van Nederland. Hier kweekte Carolus Clusius de eerste grote tulpencollectie. De Hortus is een oase in het midden van het historische centrum.
- Bij **CORPUS** beleef je in 55 minuten een spectaculaire 'reis door de mens'.
- In het **Pilgrim Museum** maak je kennis met de Leidse Pilgrim Fathers. In 1620 vertrokken ze via Southampton naar Amerika waar ze uiteindelijk een nieuwe staat zouden stichten.

Weetje

Voormalig president Obama stamt rechtstreeks af van een Leidse pilgrimfamilie. Ook de presidenten Grant, Coolidge, Taylor, F.D. Roosevelt en de beide presidenten Bush hebben Leidse pilgrims als voorouder.

Lekkere stad

De Nederlandse keuken stond jarenlang niet zo hoog aangeschreven maar daar is de laatste jaren een grote ommezwaai in gekomen. Leiden is een van de steden die in de Nederlandse culinaire top staan. Een leuke kennismaking met culinair Leiden is een fietstocht door de stad met de **BizonBikeCompany**. Met een fietsgids ga je op zoek naar 'bizarre' plaatsjes in de stad.

Wie het water verkiest boven de fiets kan ook een rondvaart maken met **Bootjes en Broodjes**, waarbij je schipper tegelijk je gids is. Deze adresjes ontdekten we onderweg:

- Bij **Soetenso** vind je de heerlijkste pralines en ijs.
- In **etwinkel Nico** kun je niet alleen delicatessen kopen, je kunt er ook heerlijk lunchen.
- Klassiek met een twist, zo kun je de keuken van restaurant **The Bishop** het best omschrijven. Gehuisvest in een 110 jaar oud historisch pand leeft de kok zich uit in zijn passie voor de internationale keuken.
- Bij **Bakker van Maanen** werkt men alleen met natuurlijke producten en dat proef je. De keuze aan broden, taarten en gevulde koeken is enorm.
- De Fransman Ed Chavernac kwam door de liefde in Leiden terecht. In zijn winkel **De Fransoos** brengt hij kaaswaren en delicatessen met een zekere flair en savoir vivre aan de man. Hij laat je niet vertrekken zonder minstens één kaas geproefd te hebben.
- Elke woensdag en zaterdag staan er in het centrum van Leiden

marktkraampjes met allerlei waren zoals kaas, groenten, fruit, kleding, stroopwafels, noten, vis, bloemen, snoep en tassen maar ook goederen als fietsonderdelen en stofzuigerbenodigdheden. Hier kun je makkelijk een halve dag doorbrengen.

- Eind mei en eind augustus kun je genieten van **Rrollend Leiden**, een foodtruckfestival met heel veel leuke randanimatie.

Met dank aan **Leiden Marketing, Thalys, Hampshire Hotel Fitland Leiden**. www.leiden.nl, www.visit-leiden.nl, www.hampshirehotelfitlandleiden.com

NAAR LEIDEN MET LEDENKORTING!



Bootjes en Broodjes

Wil je net als onze redacteur met de boot op zoek naar de lekkerste plekjes van de stad, boek dan een informatieve rondvaart bij Bootjes en Broodjes. Met het arrangement Rondvaart Met Gebakjes krijg je er een goede kop koffie/cappuccino/espresso of thee met drie heerlijke gebakjes bovenop. Bij minder weer vaart de boot overdekt.

KVLV-leden krijgen deze rondrit Met Gebakjes voor € 15,72 p.p in plaats van € 18,50 p.p. Boeken kan tot en met 30 september 2017 voor minimum twee personen en is niet combineerbaar met andere acties. Bestel je tickets via info@bootjesenbroodjes.nl met vermelding van je lidnummer of ga ter plaatse en toon je lidkaart aan de infobalie.

Bootjes en Broodjes, Blauwpoortsbrug 1, Leiden. 0031/6-22610552. www.bootjesenbroodjes.nl

Tentoonstelling Casa Romana

In het Rijksmuseum van Oudheden kun je tot en met 17 september 2017 kennismaken met het leven van alledag in een chique Romeinse stadsvilla, van ochtendrituelen tot slaapkamergeheimen. Je ziet er zo'n 800 voorwerpen van tweeduizend jaar oud: luxueus servies, glaswerk, olielampjes en portretten in 'Romeins' gestylede decors.

Als KVLV-lid krijg je twee kaarten voor de prijs van één (normale prijs € 12,50). Geldig van 1 juni t/m 31 augustus 2017. Niet geldig in combinatie met andere kortingsacties. Korting op vertoon van je lidkaart aan de inkom van het museum.

Het Academiegebouw is het oudste gebouw van de Leidense universiteit. De Leidse hofjes creëren een oase van rust midden in de stad.



Typisch
Nederlands



Oma's Appeltaart

Bij Bakker Van Maanen kun je de heerlijke 'Olmehorst Appeltaart' proeven, echt Hollands ambachtelijk gebak. Het recept houden ze liever geheim maar deze variant van 'Oma's appeltaart' komt toch heel dicht in de buurt...

voor het deeg: 300 g bloem, 1 groot ei of 2 kleintjes, 120 g suiker, 150 g boter
voor de vulling: 4 eetlepels amandelpoeder, 4 à 5 appelen type Jonagold, 2 eierdooiers, 50 g aardappelzetmeel, 20 g boter, 60 g bruine suiker, sap van ½ citroen, eventueel een handvol rozijnen, een theelepeltje kaneelpoeder
Voor de afwerking: 4 eetlepels abrikozenconfituur

Breng de bloem op het werkvlak. Maak een kuiltje in het midden en strooi er de suiker in. Breek het ei op de suiker in het kuiltje. Snijd de boter in blokjes en schik deze rond het kuiltje op de bloem. Meng het ei stilaan met één hand onder de bloem en verkrumel de boter tussen je twee handen met de bloem.

Kneed het geheel met koele handen tot een stevig deeg. Niet langer kneden dan nodig is, anders wordt het deeg te mals. Maak een deegbal en wikkel deze in folie. Laat minstens 30 min. rusten alvorens het deeg te verwerken.

Rol het deeg uit op bakpapier iets groter dan de taartvorm van 24 cm Ø. Leg het in de taartvorm. Maak de randen gelijk (Houd de rest van het deeg bij).

Bak blind in een voorverwarmde oven door op het deeg bakpapier te leggen met bakbonen gedurende 25 min. op 180°C. Haal uit de vorm en

leg op een taartrooster. Strooi op de bodem van de taart het amandelpoeder. Smelt de boter. Klop de eierdooiers op met de suiker, zet er het aardappelzetmeel, het citroensap en de gesmolten boter onder.

Schil de appelen, haal er het klokhuis uit en snijd in blokjes. Meng de appelblokjes met het eierdooiermengsel. Meng verder met kaneel en eventueel rozijnen. Doe de vulling in de taart op het amandelpoeder tot aan de rand van de taart en strijk glad. Rol de rest van het deeg uit en maak er kleine reepjes van. Leg die diagonaal over de taart. Laat de taart verder bakken in de oven op de taartrooster gedurende 20 min. op 180°C.

Verwarm de abrikozenconfituur. Haal de taart uit de oven en besmeer de taart met behulp van een deegborstel met de abrikozenconfituur. Kan lauwwarm geserveerd worden met een bolletje vanille-ijs.

Ontdek bij KVLV de culinaire ziel van Nederland

Eddie Niesten vertelt over het culinaire leven bij boeren, burgers, kooplieden en zeevaarders in het noorden. Steeds meer Nederlandse chef-koks verzamelen sterren in de prestigieuze Michelin-gidsen. Bovendien kent Nederland een rijke regionale keuken. Deze gastronomie vertelt de agrarische, sociale, economische en culturele geschiedenis van het land. Het harde labuur, het gevecht tegen de natuur, de spreekwoordelijke menselijke handigheid en vindingrijkheid om de beschikbare basis te gebruiken, te ontwikkelen en steeds weer te vernieuwen.

Meer info over deze activiteit op kvlv.be



CITYTRIPS voor groepen - Spa



Wallonië
Ardennen
www.wallonie-toerisme.be

Uw programma



09.30 uur Bezoek aan de Miro-tentoonstelling • 11.00 uur Bezoek aan Pouhon Pierre le Grand en het beroemde Gouden Boek van de stad Spa, gevolgd door een degustatie van Rosée de Spa of van Fleur de Franchimont • 12.00 uur Menu "Le Bobelin" • 14.00 uur Begeleid bezoek aan Spa & rondrit naar de bronnen in een bus € 43,75 /pers. (lunch met drank (twee glazen wijn of frisdrank en een koffie) inbegrepen) De bus wordt niet voorzien, u moet uw eigen bus voorzien.

Begeleid bezoek aan Spa en rondleiding in de bronnen



Bij het vertrek in Pouhon Pierre le Grand dat de grootste bron huisvest, zal onze gids u meenemen in het spoor van de beroemde gasten die afgebeeld staan op het Gouden Boek van de stad Spa voor een boeiend bezoek midden in een authentiek thermencomplex. Daarna vertrekt u met de bus op ontdekkingsstocht naar de bronnen die hebben gezorgd voor de bekendheid van Spa.

Degustatie van Rosée de Spa of Fleur de Franchimont



Een toets van wilde bloemen, een basis van appels, bosbessen en het was in kannen en kruiken: de Rosée de Spa was geboren. De naam verradt de kleur, maar Rosée de Spa roept vooral die kleine blauwe parels op die op het onderhout zitten vanaf juli, bij het beeld van ochtenddauw. De Fleur de Franchimont haalt zijn formule uit een erg oud regionaal recept. Het buitengewoon aroma is afkomstig van contact van wilde bloemen met een fruitige wijn met eenvoudige en delicate aroma's.

Restaurants waar het menu « Le Bobelin » geserveerd wordt: • La Cour de la Reine • La Source de Barisart • La Source de la Géronstère • La Pension des Sources