

## Het symbool van Friesland dreigt te verdwijnen

# De Friese Oranjekoeke

**De Oranjekoeke is een typische Friese lekkernij. Het is een ambachtelijk bakkersproduct, een heerlijke lekkernij tussen koek en taart. De Oranjekoeke ontleent zijn naam aan de geraspte sinaasappelschillen die door het deeg worden gemengd.**

JANINE OTTO

Met het deeg wordt een vierkante plaatkoek gemaakt die wordt gevuld met amandelspijs. De bovenkant wordt bedekt met roze glazuur en traditionele crème waarna ze als kunstwerkjes worden afgewerkt met gekarameliseerde vruchtjes, chocolaatjes of soms een Fries vlaggetje.

De Oranjekoeke is het symbool van Friesland dat dreigt te verdwijnen. Het aantal warme bakkers in Friesland neemt af en met hen de receptuur die vaak geheim is en van vader op zoon wordt doorgegeven. Elke streek heeft dan ook zijn eigen Oranjekoeke, met of zonder anijs bijvoorbeeld.



Ook wordt de koek gegeten op verjaardagen, begrafenissen en mogelijk op de volgende Huber vergadering.

Fotografe Tryntsje Nauta en collega Marijke van Ruiten hebben het plan opgevat om als kunstproject alle Oranjekoeke in Friesland te fotograferen, voor ze zijn verdwenen.

Daarvoor bezoeken ze de 106 overgebleven warme bakkers in Friesland. Over een jaar [oktober 2013 red.] moet het fotoboek klaar zijn.

Het recept is te vinden op [www.lekkerfrysk.nl/oranjekoek](http://www.lekkerfrysk.nl/oranjekoek) en informatie over het fotoboek op [www.tryntsje.nl/oranjekoek](http://www.tryntsje.nl/oranjekoek).

*Bron: NRC Handelsblad, column Karin de Mik oktober 2012*