

# Een liedje, een verhaaltje en een recept

## We zijn aangekomen bij de letter O: "Op de grote stille heide"

*Op de grote stille heide  
Dwaalt een herder eenzaam rond  
Wijl zijn witgewolde kudde  
Trouw bewaakt wordt door zijn hond  
En al dwalend ginds en her  
Denkt de herder; "Och hoe ver  
Hoe ver is mijn heide  
Hoever is mijn heide, mijn heide"*

Tekst P. Louwerse Melodie J. Worp



Pieter Louwerse werd geboren in 1840; hij werd al vroeg wees, een gebeuren dat grote indruk maakte en talrijke sporen naliet in zijn latere werk. Deze geboren pedagoog en verteller, die als jongetje in de Souburgse dorpsmidse en elders aan iedereen die het maar horen wilde grote en kleurige verhalen ophing, moest uiteraard onderwijsman en schrijver worden. Na diverse omzwervingen als onderwijzer vestigde Louwerse zich in 1872 in 's-Gravenhage, waar hij als schoolhoofd in de wijk Kortembosch ging werken. Hij hechtte aan goede leermethoden, aanschouwelijk onderwijs, een hechte band tussen leerkracht en leerling. Tot zijn grote verdriet moest Louwerse al in 1888 wegens toenemende doofheid afscheid nemen van het onderwijs. Voorheen al een productief auteur, wierp hij

zich nu geheel en al op het schrijven. Ook was hij zeer actief als redacteur en produceerde hij monografieën over onder andere de zeventiende-eeuwse componist Jan Pietersz. Sweelinck en een beknopte geschiedenis van het Huis Oranje-Nassau, zeemans- en wild-west verhalen, rijmen en liedjes als 'Op de grote stille heide' en 'Waar de blanke top der duinen'.

*Overgenomen uit Zeeuwse Ankers  
door Jan Kuipers*

Probeer eens een receptje uit  
en proef Zeeland op z'n best.

### Oude Zeeuwse gerechten en visgerechten **Luctor's Zeeuwse kaaskoekjes**



*500 gram bloem (liefst Zeeuwse),  
500 gram oude Zeeuwse boeren geraspte kaas,  
500 gram Zeeuwse roomboter,  
1 theelepel zwarte peper,  
250 gram zeekraal (in kleine stukjes gehakt),  
2 theelepels zeezout,  
2 eetlepels olijfolie*

Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng het goed, maar niet te hard met je handen tot een grote wat droge bal deeg. Als het te klef is voeg je nog wat bloem toe, als het te droog is wat olijfolie. Laat een uurtje staan en vorm er kleine balletjes van ter grootte van een euromunt. Warm de oven voor op 180 graden en leg de balletjes op een bakplaat met bakpapier. Druk ze ietwat plat met je duim en zet de bakplaat in het midden van de oven. Het bakken duurt in een voorverwarmde oven ongeveer 25 minuten, maar hou het goed in de gaten. Te kort? Dan zijn ze te bleek en niet gaar genoeg. Te lang? Te bruin en te bitter. Kijk dus steeds goed, als ze mooi goudbruin zijn haal je de bakplaat eruit en laat ze een uur afkoelen.

Geniet ervan bij een Zeeuws speciaal biertje!

*Uit; I love Zeeland*