

# Een liedje, een verhaaltje en een recept met de letter T

## Toen Hertog Jan kwam varen

*Toen Hertog Jan kwam varen, te peerd parmant,  
al triomfant.*

*Na zeventhonderd jaren, hoe zong men 't allen kant:  
Harba lorifa zong de Hertog, Harba lorifa.  
Na zeventhonderd jaren, in dit edel Brabants land.*

Voor de overige coupletten: [www.de-senior.nl](http://www.de-senior.nl)

## Hertog Jan

In 1252 werd Jan in Brussel geboren als de tweede zoon van hertog Hendrik III van Brabant en werd opgevoed als alle jonge edelen uit die tijd. Dat betekende dat hij zowel leerde lezen en schrijven, als paardrijden en vechten.



Toen Jan elf jaar oud was, stierf zijn vader. In 1267 werd Jan in aanwezigheid van vertegenwoordigers van de Brabantse adel en de steden uitgeroepen tot hertog van Brabant. Hij was toen slechts vijftien jaar oud. De gebeurtenis vond plaats in de Abdij van Kortenberg, halverwege Brussel en Leuven gelegen.

Op 3 juni van dat jaar werd het bekrachtigd door de Duitse keizer.

Jan was niet bang! Steeds streed hij om de hoogste eer in toernooien en tijdens veldtochten was hij, duidelijk herkenbaar, steeds in de voorste gelederen te vinden. Dapper trok hij eens het gebied van de aartsbisschop van Keulen binnen, die naast geestelijk leider ook wereldlijk heerser was over een groot gebied. Jan liet daar zijn paarden drinken in de Rijn en organiseerde een grote jachtpartij, waarvoor hij speciaal zijn jachthonden had meegenomen. De tegenstanders keken de ogen uit in het wildpark van de aartsbisschop.

Hertog Jan was een echte ridder. Tijdens een toernooi liet hij zijn verslagen vijanden in leven, iets wat anderen blijkbaar niet deden. Ook organiseerde hij zelf toernooien. Jan trok regelmatig naar de grote Brabantse abdijen en liet zich daar rijk onthalen. Jagers, minnestrelen, trompetters, herauten, ambtenaren en leden van de hofhouding vergezelden hem tijdens zijn uitstapjes. De tafels werden rijkelijk voor hen gevuld: kaas, vlees, vis, wijn en natuurlijk bier. Waarom trok hij naar die kloosters? Omdat hij daar zeker was van een goede maaltijd en het bier werd er in voldoende maten gebrouwen!

Jan was een groot liefhebber en vernieuwer van de Nederlandse taal. Dat was toen nog opmerkelijk want de meeste officiële teksten werden in de dertiende eeuw nog in het Latijn geschreven. Hertog Jan vaardigde zijn publicaties in het Nederlands uit. Talloze minnestrelen en

liedjeszangers zorgden ervoor dat zijn roem uitgedragen werd. Niet alleen zong men de liederen die de hertog zelf componeerde, men zong ook over hem. Mede daarom zijn ons nog deze heldendaden van de Slag van Woeringen bekend. Hij componeerde zelf ook liederen, zoals het "Harba lori fa". Klinkt het bekend in de oren? Veertig jaar geleden werd deze tekst ook gebruikt door Harrie Beeck en Floris van der Putt in het lied "Toen de Hertog Jan kwam varen". In de tekst zingen zij namelijk enkele keren: "Harba lori fa, zong de hertog".

Hertog Jan was nauwelijks vijftig jaar toen hij overleed. Zijn lichaam is begraven in de Minderbroederskerk te Brussel. De resten van zijn graf zijn nu nog te bezichtigen naast het beursgebouw.

## Stoof met Grand Prestige

Het is simpel om te maken en je moet er de tijd voor nemen zodat de smaken er goed in kunnen trekken. Wat een liefde zit in zo'n gerecht.

Grand Prestige

Als je een beetje zoekt op internet vind je aardig wat recepten voor stoof met bier. Vaak wordt hier een bokbier of een stout / porter voor gebruikt, maar het zoete van een bier als de Grand Prestige is ook heerlijk in een stoof. Misschien vind de brouwer dit heiligschennis, maar het smaakt heerlijk! Het is niet zo dat de stoof echt naar het bier smaakt, maar het zoete van de Grand Prestige maakt de stoof een stuk zoeter. Ook voor mensen die niet van bier houden is dit dus een lekkere maaltijd!

Ingrediënten

### Voor 3 personen

- 500 gram sukadelappen (liefst lers rund)
- 2 flesjes Hertog Jan Grand Prestige
- 2 uien
- 200 gram winterpeen
- 400 gram tomatenblokjes (blik)
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 400 gram Rosevalaardappelen
- Peper en zout

### Zo maak je het

1. Snijd de sukadelappen in stukjes van ongeveer 2 cm x 2cm en bak deze aan in een hete pan met roomboter.
2. Voeg daar de 2 uien aan toe, grof gesneden
3. Giet de twee flesjes Grand Prestige in de pan en doe daar ook de laurierblaadjes en kruidnagels bij plus het blik met tomatenblokjes.
4. Breng het aan de kook en laat dit ongeveer anderhalf uur pruttelen op laag vuur.
5. Afhankelijk van de grootte van de aardappelen, snijd deze hapklare stukken, de winterpeen in plakjes en voeg deze toe aan de stoof.
6. Laat het geheel nog een half uur op laag vuur koken.

Bron: Cuisine van Sabine