

Persbericht

Nijmegen, 11 december 2009

Zesde (en laatste!) museumavond bij *De wereld van Katherina*

Vrijdag 18 december 2009, tot 21.00 uur

Thema: De keuken van Katherina



De Meester van Katherina van Kleef, detail randversiering uit Getijdenboek van Katherina van Kleef), ca. 1440, Collectie The Morgan Library & Museum, New York

Vlees van zwijnen en herten, meer dan 30 soorten vis, gevogelte, gekruid met exotische specerijen. Maar ook 'gekloven nonnen', een zoet eiergerecht. Wat Katherina van Kleef op de Valkhofburcht op tafel had staan, daarover is opvallend veel bekend. Met de informatie uit haar keukenboeken wordt het publiek letterlijk lekker gemaakt tijdens de zesde en laatste museumavond bij 'De wereld van Katherina'.

Er zijn twee lezingen over eten aan Katherina's hof (aanvang 18.30 uur en 19.45 uur) door drs. Els Peters, die ook de nevententoonstelling 'Aan tafel met Katherina' maakte.

Janneke Donders maakt recepten uit bekende kookboeken uit de middeleeuwen. Een heerlijke proeverij van gerechten die ook Katherina op haar bord heeft gehad.

Er is 'live' middeleeuwse muziek door het gezelschap Krebbel. Ook Katherina's *look a like* is weer aanwezig. In Het Museumcafé kan men middeleeuws dineren.

De museumavond vindt plaats op vrijdag 18 december en duurt tot 21.00 uur.

Lezingen

Van de hoeveelheden geslacht vee en geschonken wild, tot het verbruik van specerijen. En van de reparatie van schoeisel en de aankoop van huisraad, tot aan het kooitje voor een aap als huisdier toe. Alles werd op schrift vastgelegd in de keukenboeken van Katherina van Kleef. Deze unieke documenten verblijven in het Hertogelijk archief in Arnhem. Ze werden door drs. Els Peters, wetenschappelijk medewerker aan de Universiteitsbibliotheek van Nijmegen en gastconservator, intensief bestudeerd. Van haar vondsten kan men volop genieten tijdens haar twee lezingen (18.30-19.15 uur en 19.45-20.30 uur) én in de nevententoonstelling op de benedenverdieping: 'Met Katherina aan tafel'. In deze tentoonstelling vindt men o.a. het oudste in Nederland gedrukte kookboek: het *Notabel Boecxken van cokeryen* (uit 1510) met daarin het recept voor 'gekloven nonnen' (gevulde halve eieren), naast andere kookboeken uit die tijd. Maar ook staat men oog in oog met een grote middeleeuws gedekte tafel. Men ziet ook schotels, glas- en vaatwerk, bijzondere specerijen en kegels van suiker (ofwel suikerbroden), de vorm waarin suiker in de 15^{de} eeuw verhandeld werd.

Voor thuis is het boek 'Op reis en aan tafel met Katherina van Kleef' te koop in de museumwinkel. Een publicatie die vertelt hoe er gejaagd werd, wat men op de markt kocht, welke specerijen men uit verre landen wist te importeren, welke taken de leden van de hofhouding hadden.

Proeverij

Janneke Donders, specialist in historisch koken, verzorgt een proeverij van middeleeuwse gerechten (17.00-21.00 uur). Bezoekers kunnen bijvoorbeeld proeven van *Roffioelen*: vleespasteitjes. In de vastentijd waren deze gevuld met appels en noten. Of van *Hypocras* of *Clareit*: twee verschillende benamingen voor een in de middeleeuwen zeer geliefde warme, gekruide wijn. De recepten haalde Janneke uit *Een notabel Boecxken van cokeryen*.

Middeleeuwse muziek

Tussen 17.00 en 21.00 uur zorgt muziekgroep Krebbel voor vertier op instrumenten als de doedelzak, hakkebord, schalmeien, trom en fluit.

Middeleeuws dineren

In Het Museumcafé staan o.a. Ayunnesoppe (uiensoep), Carpuyn uit den hoven (haantjes uit de oven) en peertjes in rode wijn op het menu.

Attentie: voor groepen groter dan 6 personen is er beperkt plaats. Aanmelding voor groepen groter dan 6 personen is noodzakelijk via publiekszaken@museumhetvalkhof.nl. Zij krijgen een reserveringsbevestiging.

Tentoonstelling De wereld van Katherina

Er is volop tijd en ruimte om daarnaast van de hoofdtentoonstelling 'De wereld van Katherina' te genieten, met 100 miniatures uit haar wereldberoemde getijdenboek. Hier ziet de bezoeker weer tal van taferelen uit de eet- en drinkcultuur aan Katherina's hof in de randversieringen van de handschriften: krakelingen, brood, vis, mosselen en peulvruchten.

Er zijn geen tijdsblokken voor de hoofdtentoonstelling en de kassa-afhandeling is snel. Bovendien worden de objecten - middeleeuwse kostuums, voorwerpen en miniatures - zeer ruimtelijk gepresenteerd.

Museum Het Valkhof, Kelfkensbos 59, Nijmegen, T: 024-360 88 05. www.museumhetvalkhof.nl De tentoonstelling loopt tot en met 3 januari 2010. Dinsdag t/m vrijdag: 10-17 uur. Zaterdag, zondag en feestdagen: 11-17 uur.

Extra openingsdagen: maandag 21 en 28 december van 10-17 uur. Gesloten op overige maandagen, op 25 december en 1 januari. Kijk voor het speciale kerstprogramma op de website. Reserveren voor de lezing van 18 december niet nodig, maar let op: vol is vol!

Noot voor de redactie:

Persfoto's: downloaden via www.museumhetvalkhof.nl/pers/persfoto's

Informatie / afspraken voor interviews: Afd. Marketing & Communicatie, Jannemarie van den Brand,

E: j.vandenbrand@museumhetvalkhof.nl T: 024 360 88 05 of Anne-Marie Gunnink,

E: a.gunnink@museumhetvalkhof.nl, T: 024 360 88 05