



LEIDSCHER KOEK

Leiden is een superleuke en lekkere kadowinkel rijker. In de Blauwpoortshaven, naast de Beestenmarkt, runt de 19-jarige Olivier Verschelling een drijvende koekmakerij. Hier wordt de originele Leidsche Koek gebakken, in verschillende varianten.

‘Geluk zit in een KLEIN KOEKJE’

Origineel recept uit 1602

De drijvende winkel is grotendeels van glas, waardoor je live kunt zien hoe Olivier en zijn team de koeken staan te bakken. De heerlijke geur komt je al tegemoet. De zaak is ingericht in vrolijk oudroze, wat ook de kleur is van de speciaal ontworpen koektrommel, met daarop het trotse logo van de echte Leidsche Koek. Die koek wordt gemaakt naar een recept uit 1602, dat geperfectioneerd is door de culinaire grootmeesters van restaurant IDD aan de overzijde van het water. Olivier: ‘De receptuur is net zo lang getest, geproefd en verfijnd, tot we volledig tevreden waren over het resultaat. Dit is de allerlekkerste Leidsche Koek van de hele wereld’.

Nostalgische koektrommel

De koeken zijn per stuk te koop, om mee te nemen of ter plaatse van te genieten met een kopje koffie erbij. Je kunt ook een zakje van zes nemen, of een mooi wit kartonnen doosje laten vullen. Maar het allerleukste is natuurlijk de nostalgische, roze koektrommel. Daar kunnen 12 stuks in.



Een topper voor thuis, en een geweldig kado voor vrienden, familie en zakenrelaties. De trommels gaan grif van de hand. Olivier: ‘We krijgen hier klanten uit heel Europa.’

Bloemetje erbij

Onder Leidenaars was de drijvende winkel voorheen bekend als ‘de bloemenboot’ van Bert en Cora Onderwater. Hun zaak is nu als Stadstuin de Bloemenpoort gevestigd in de Zijlpoort. Toch zijn ze niet helemaal verdwenen van de Blauwpoortshaven, want Olivier verkoopt ook kleine bloemcreaties van hun hand. Een leuke attentie, die precies nog bij de koektrommel in het kenmerkende roze tasje past. Daar wordt iedereen blij van. Ook kunnen bestelde boeketten af worden gehaald.

DE LEIDSCHER KOEK

Omstreeks 1600 genoot de plaatselijke elite van de ‘Leidse Kanteling’ die later evolueerde tot de beroemde kletskep. Aan deze lekkernij wijdde Zacharias Heyns in 1602 de volgende ode:

*‘Dat syn van die platte, ronde dinghen.
Die ons de ‘schorftenhoofden’ noemt.
Se syn met botter, suijker en caneel bebloemt.
Noyt beter cost en hebt ghy gheten!’*