


*Projet Erasmus+ Namur - Marsala*  
**" Tradi Ali Culture "**  
*Traditions et folklore liés à l'alimentation*



De éducation et culture  
ont un rôle important pour l'éducation et  
le bien-être au long de la vie

# « *Târtte al Djote* » *van Nijvel*



*Coline Detraux*

*Nederlandse vertaling uitgevoerd door Coline Detraux*

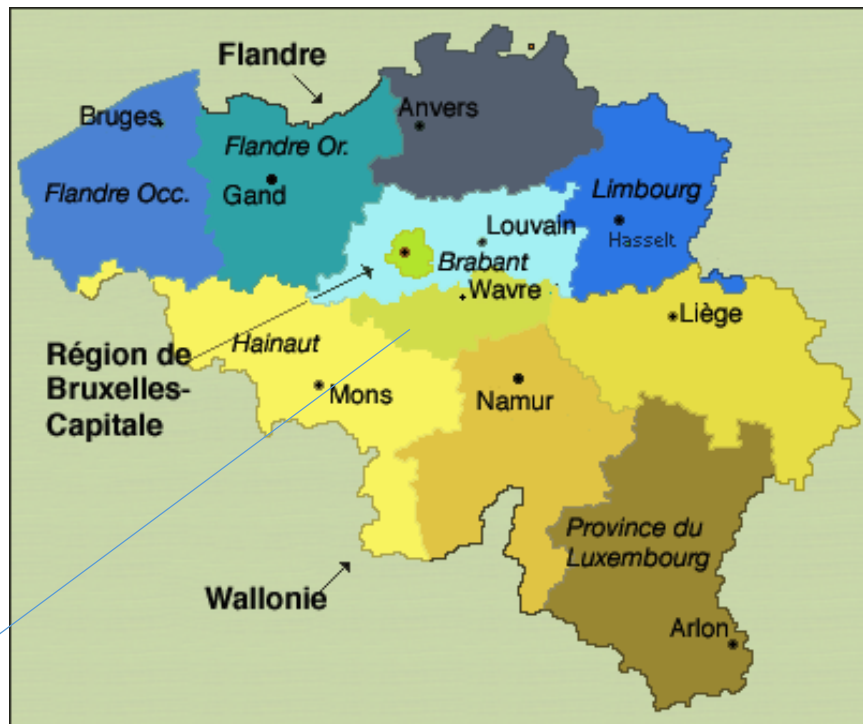


Institut Ilon – Saint-Jacques

## « Tarte al Djote », waar heb je vandaan ?

De geschiedenis van al djote taart is niet erg duidelijk ... Er is geen echte verhaal over de geschiedenis van de taart, moeten we ons tevreden stellen met een paar aanwijzingen die bewijzen dat Aclots (de inwoners van Nijvel) gisteren wist wat goede smaak betekent.

### België card



### Waals-Brabant



### De stad Nijvel

## « Târté al Djote », wat is je afkomst ?

Vergeet niet dat de al djote taart is in de eerste perfecte harmonie van verschillende ingrediënten, waaronder twee in ieder geval zijn specifiek: de bètchêye gefermenteerde koe kaas en snijbiet, groene groente waarvan de oude naam terug te vinden in "jottes" Vendée gaf zijn naam aan de voorbereiding: "djote".

Vanaf de dertiende eeuw was de handel in kaas Nijvel als we zijn om de rekeningen van de abdij van Nijvel en ziekenhuizen, die de juiste opgegeven als het zacht waren ("mol fromaige") of harde geloven. In het laatste geval waren we te maken met een import kaas, zoals Gruyère, Parmezaanse kaas of Holland, waarvan de handel werd geoefend met ons in de Middeleeuwen.

De "zachte" waarschijnlijk een verse kaas (van maquée type) of gefermenteerde kaas, geproduceerd en geconsumeerd in het land onmiddellijk vanwege de korte houdbaarheid. "Het" Nivelles gehaktballen "van vergist kaas moesten behoren tot de tweede categorie. Ze worden voornamelijk lokaal geconsumeerd



Noemt verschijnen hier en daar, met inbegrip van een verslag van de spion (schuur hoofdstuk granen) gedateerd 1425. In vergelijkbare kazen werden aangeboden aan de magistraat van de stad en de leden van het kapittel en hospices, met name tijdens het festival de "katamayi" ter herdenking van de wijding van het college in 1046. We weten ook dat ze op de tafel van de koningin van Frankrijk werden gepresenteerd tijdens een reis naar onze regio's in 1544..

Vooraf omdat het gebruik van de bieten was wijdverspreid onder ons in de Middeleeuwen onder andere voor het maken van de "snijbiet", een hartige soep. Als de middeleeuwen als snijbiet rustieke eenvoudige aard van de campagne gezien, herkende hij nog steeds van haar dieet en therapeutische waarden. Het is de Renaissance, die was om hen te bevrijden om de eer, samen met andere snijbiet, hopscheuten of "groenen" van verbeterde rassen van Italiaanse tuinen, vandaar de generieke naam van Beta Romana

### Kunnen we vergelijken de taart een benaming van oorsprong van wijn?

Als de tekst vermeldt niet 1218 snijbiet rente toch bewijst significant. Als er geen sprake is van djote in de zin dat we het vandaag begrijpen, "pie" was het onderwerp van een codificatie geregeld. (Dus de eieren moeten worden gebroken in het deeg door een persoon "om de onbetwiste reputatie van" dat er een soort van benaming van oorsprong of de kwaliteit label op de brief definieert!)

Onze voorouders niet badinaient met kwaliteit eten. Huidige labels van Confrérie bestendigen deze zorg door het stimuleren en adviseren van fabrikanten om een djote gepatenteerde recept te trekken. In die zin kan de 1218 tekst dan ook verschijnen als het beginpunt van een mooie traditie.

### The Feast Restaurant en herbergiers van alle soorten

Mets rustiek, het is waarschijnlijk in de loop van de negentiende eeuw dat de djote nam tot bekendheid in Nijvel en omgeving.

De Franse invloed en de opkomst van de bourgeoisie het voordeel van de vermenigvuldiging van restaurants en herbergen. Net als de "Green taart" naar Monstreux, veel instellingen beginnen om taarten en dubbele bieden, tot vroege concurreren superlatieven, elk beweren dat de enige legitieme erfgenaam van een echt oude traditie zijn. Zo is op de hoogte van de negentiende eeuw dat de djote nam tot bekendheid in Nijvel en omgeving. Iedereen kan genieten van de religieus al djote taart, warme, rijp, druipend boter.

Herinneren, in voorkomende gevallen, in Nijvel, "we hebben Jame Strone Avé Bure".  
(We hebben nooit gewurgd met boter)

## Zodat de traditie wordt voortgezet ...

### « La Confrérie dèl Târtè al Djote »



In het voorjaar van het jaar van de genade 1980, een handvol Nivellois verschillende achtergronden, politieke, sociale of filosofische, verenigen om een broederschap te vormen, met de overkoepelende doelstelling van de bescherming van cultureel erfgoed, folk en gastronomische hun oude stad.

Deze creatie is de vrucht van de verbeelding van het jumelagecomité Nivelles-Saintes willen vieren briljant twintig jaar van het brengen van de twee steden. Door de gemeentelijke secretaris van het moment, de voorzitter Roger Louis HAVAUX JEUNIAUX aanpak, geïnitieerd in de annalen van Franse wijn broederschappen. Het accepteert onder de voorwaarde van het geven van deze nieuwe broederschap zal een nauwe Jurades van grote faam.



Een commissie werd al snel. Rond de Grote Bailly, verzamelt hij de provosts, de notaris, de grote financier, de grote rentmeester, de grote kamerheer, de eldwachter, de kanselier, de steward en heraut.

Deze commissie neemt de naam "Noble Raad" en houdt zijn eerste conferentie 16 mei 1980, te bespioneren, om de eerste plechtige hoofdstuk "twinning" voor te bereiden. Het voldoet aan in het klooster van de collegiale kerk zondag 21 september 1980. De "Grote Raad" bestaat uit zowel boven als 19 andere Knights vermeld vertegenwoordigers.

Het hoofdstuk wordt gehouden in het klooster van de Collegiale zondag 21 september, 1980. Die zondag, de zon is aan het spel. Honderden Nivellois gekomen om de investituur van de gouverneur van de provincie Brabant en aan die van ere-burgemeester en de burgemeester van Nijvel, Jean de Nivelles en Franse ambtenaren, met inbegrip van de loco-burgemeester van Saintes te wonen. In een brief van 25 september 1980 heeft de stad Nijvel feliciteert de Confrérie.

Overwegende dat het Kapittel was een enorm succes en was het hoogtepunt van het geweest "Het koppelen van de feestdagen".

Om het doel te bereiken van "de bescherming van de culturele gewoonten, folklore en gastronomische Nivelles," de Grote Raad creëert onmiddellijk een 'Commanderie de Taste-djote ', waarvan de missie is om een blinde proeverij van al djote taarten verkocht in Nijvel doen voor de toekenning van een kwaliteitslabel. Het zet ook een "Commanderie des gebruiken of gewoonten" het waarborgen van onderzoek documenten geschreven op Nivelles tradities, buurt beurzen en games kunnen de eigen items om te feesten en de hoofdstukken te illustreren en te doen herleven de oude festival doen de "Katamayî".

In herdenking van de wijding van de abdij van Saint Gertrude 4 mei 1046, de abdis en de kanonnen waren op bezoek in het Hotel Dieu aan behoeftige snoep en kaas taarten te bieden. Deze traditie gewon het feest van "Katamayî" vervorming van 4 mei, 4 tot en met mei kat bij Mai.



Op 3 mei 1981 heeft de Confrérie herstelt deze traditie en ging naar het ziekenhuis viert haar eerste "Katamayî".

Op 25 april 1981 heeft de broederschappen PIE al djote van Waver Stofé Faro en Brussel maken de 'edele Raad van Brabant "werd" nobele Raad van Waals-Brabant en Brussel-Hoofdstad. Het heeft nu bijna twintig broederschappen.

1990 ziet het maken van een banner die trots vitrines Confrérie. Al snel na, het is een vriendelijke mascotte was geboren.



*Djan Djote dans trois de ses costumes*

Vandaag de dag, garderobe Djan djote bijna 50 kostuums.

De belangstelling voor het creëren van gelijke is het feit dat de levering van een pak een origineel evenement rond John van Nijvel en djote zal zijn. Bovendien dient de Confrérie, zoals andere groepen, zelfs vreemd pure gastronomie voldoen. Al snel lijkt het ondenkbaar om de Nivelles Jacquemart dragen boven zijn schoot. We kunnen een gemakkelijke karakter stel te kleden. Dus ga voor een "mascotte" originele...

Zoals we zien, de verdediging van al djote taart is in goede handen en traditie heeft nog steeds een mooie toekomst.

# Recept van de « Târté al Djote »









(voor 12 djote taarten met een diameter van 19cm)

## Ingrediënten

Deeg :

					
950 g tarwebloem + 50g « droge » pulp	gezouten boter 250 g	verse gist 40 g een snuifje suiker	4 hele eieren + 2 eidooiers	keukenzout 30 g ( 1 eetlepel goed )	melk 20 cl

Trim of « Makayance »:

			
Bêcheye (magere kaas Nivelles) 2,4 kg	150 g van de suikerbieten bladeren (zonder snijbiet)	peterselie 75 g (zonder stengels)	4 ui van de grootte van een walnoot ( ±150 g )
			
9 heelei	Gesmolten gezouten boerenboter 450 g	witte peper 8 g ( 2 theelepels )	zout 4 g ( 1 theelepel )

## Votre matériel...

Il vous faut :

 <p>Tamis inox - ISO 3310-1</p>	Un tamis pour la farine
	Une russe
	Une calotte
	Un rouleau
	Un demi-chef
	Des platines
	Un four

## *Vorbereidiing*

### Voor het deeg :

- Los de gist op in warme melk en een snufje suiker, laat het ontkiemen
- Zeef de bloem om het lichter te maken
- Meng het zout met bloem
- Vorm een fontein, giet de 4 hele eieren en twee eierdooiers
- Meng boter (consistentie "zalf")
- In de bloem, giet gist
- Werk het meel voorzichtig om alle te nemen
- Kneed tot een glad deeg
- Verdeel het deeg in banen 180 g van de platen van 21 cm diameter 150 g voor draaitafels 19 cm diam
- Laat het deeg rijzen (op een droge doek, uit de buurt van tocht en in de buurt van een warmtebron)

### « Makayance »

- Scheid de peterselie blaadjes van hun stengels
- Was de snijbiet en peterselie en squeeze
- Meng de verkruimelde kaas met 9 hele eieren en hete gesmolten boter (donker hazelnoot)
- In de laatste minuut, hak de groente (snijbiet, peterselie, uien) Hand
- Meng de kaas met groenten, zout en peper.

### Pas kruiden indien nodig draaitafels

- Roll, rol het deeg aan de buitendiameter van de platen
- Concurreren zacht deeg in een goed beboterde platen
- Prik de bodem van de taart met een vork
- Verspreid makayance een dikte van +/- 8 mm
- Cook +/- 10 minuten voorverwarmde oven (200 °) tot de korst is goud
- Vermijd bruinen de kaas door overkoken
- Na het bakken onmiddellijk verwijderen van de taarten draaitafels en plaats op rekken
- Serveer de hete taarten, gegarneerd met gezouten boerenboter.





## Différentes variantes de la « Târté al Djote »

La « Târté al Djote » peut se décliner sous différentes manières :

La « Târté al Djote » "verte" dans laquelle le fromage est mélangé aux légumes qui lui donnent sa coloration verte. C'est la plus connue, la plus appréciée donc la plus vendue. Elle est servie dégoulinante de beurre et accompagnée d'un verre de vin ou d'une chopine de bière. C'est la recette présentée dans ce dossier.



la "jaune" qui est fabriquée uniquement au fromage sans verdure. Elle n'est plus guère fabriquée car elle n'a pas beaucoup de succès !



la "mitoyenne" qui présente les deux aspects 1/2 côté blanc, 1/2 côté vert. Assez courante dans le commerce Nivellois.

Une autre appelée "le Colau" qui est une tartine de pain de mie recouverte du mélange « al Djote » et passée au four. Cette dernière recette plus récente est très à la mode dans les bistrotts de Nivelles parce que moins couteuse et plus facile à mettre en œuvre. C'est un amuse-bouche sympathique.



## Pour voir ce dossier en vidéo :

<http://www.comenius-marsala-namur.com/TRADIALICULTURE/Dossier%20recette%20belges/P-VideoB-tartealjdjote.html>

## Remerciements

Tous mes remerciements au Syndicat d'Initiative de la Ville de Nivelles qui m'a fourni de nombreux documents et permis de contacter le Président de la « Confrérie dèl Târté al Djote » ([www.djote.be](http://www.djote.be)).

Un grand merci aussi au Chef du restaurant « l'Union » qui a accepté de me parler de sa recette.



Les liens suivants vous permettent de visionner de courts films sur la « Târté al Djote » :  
Remise des labels de la « Târté al Djote » : [https://www.youtube.com/watch?v=asHZ\\_tdj10](https://www.youtube.com/watch?v=asHZ_tdj10)  
La recette et ses traditions : <https://www.youtube.com/watch?v=kD6GLWZ4jvc>  
Comment faire une bonne tarte ? : [https://www.youtube.com/watch?v=8adO\\_XenQHo](https://www.youtube.com/watch?v=8adO_XenQHo)