



## Schep

In sommige restaurants van de Rupelstreek vind je nog 'Schep' op het menu. Schep mag met recht een rede een echt 'werkmansgerecht' worden genoemd waarvan het recept van moeder op dochter overging.

Het is op zich geen moeilijk of speciaal gerecht, het is immers een stoofpotje op basis van paardenvlees, maar schep hangt wel nauw samen met de geschiedenis van de baksteenproductie. Paarden waren destijds immers veelvuldig ingezet in de baksteenbedrijven als trek- en lastdier.

De oude knollen werden verkocht aan de paardenslachter en verdwenen in de pot. Deze dieren waren meestal zo versleten en hen vlees zo taai dat men het alleen nog kon laten koken om het enigszins eetbaar te maken. De arbeiders maakten dus van de nood een deugd en verwerkten het zo in een lekker stoofgerecht. Ook vandaag, bijna 100 jaar later is Schep hier nog steeds een echte specialiteit die wordt geserveerd met mosterd en brood of met frietjes, en het liefst nog met een frisse pint bier.

Verkrijgbaar bij plaatselijke beenhouwers en restaurants.

Heb je graag een volledig uitgewerkt recept? Dan hebben wij voor jou het receptenboekje "**Rupel en Zuidrand op je bord**" klaarliggen. Toerisme Rupelstreek en Streekvereniging Zuidrand trakteren jou op een receptenboekje boordenvol lekkere recepten mét streekproducten die beide regio's rijk zijn! In de Rupelstreek gingen lokale chefs aan de slag met smaakvolle streekbieren en ambachtelijke producten zoals kaas, ijs en honing om de heerlijkste receptjes te ontwikkelen. Komt het water je al in de mond? Haal dan je gratis exemplaar af in het infokantoor Rupelstreek.

Laat je verrassen door onze heerlijke streekproducten.

Zin in een biertje, een jenevertje of eerder iets zoets, twijfel niet en zet je neer op één van de vele terrasjes die de Rupelstreek rijk is! Heb je na al dat lekkers zin gekregen om wat langer in de Rupelstreek te blijven? Dan verwelkomen onze *logiesuitbaters* je graag met een warm onthaal!