



4.3.21 Te gast bij Tata Rada

De herberg van gastvrouw Rada in Roemenië was een pleisterplaats voor reizigers met een Russische, Hongaarse en Roemeense achtergrond. Bij het uitwisselen van verhalen en het



ruilen van levensmiddelen, kwam ze achter de diverse culinaire specialiteiten van haar gasten, die zij op creatieve wijze verder ontwikkelde. Bij kleindochter Stella zijn deze originele en soms verfijnde specialiteiten te proeven. Tata Rada, wat je uitspreekt als Tza-tza Rada, betekent in het Roemeens 'gastvrouw Rada' of 'te gast bij Rada'. De lunchsalon en het restaurant liggen op een mooie plek aan het Noordhollands kanaal.

Sinds 1989 geven de eigenaren Stella en Maarten Goslinga bekendheid aan Oost-Europa. In de zaak worden kunstwerken geëtaleerd, zoals schilderijen, keramiek, glaswerk en serviezen. De klassieke muziek met folkloristische klanken is bijzonder maar de aandacht voor de gastronomie blijft primair. Zo zijn er bekende en minder bekende dranken en gerechten te proeven uit die voorheen zo afgesloten landen, zoals o.a.

diverse drankjes met buitengewone namen als de warme kruidenhoningdrank 'Sbitenj' en 'Kaimak-koffie'. Typerend is ook de Russische theetafel. Thee-extract wordt aangelengd met heet water, dat wordt geschonken uit een samovar, een traditioneel beschilderde theekan. Erbij geserveerd worden tal van zoetigheden uit eigen patisserie, zoals 'Smaranda' en 'Charlotka' of de bekende Hongaarse 'Dobosh' waarbij de beschrijving je het water in de mond doet lopen: laagjes biscuit, chocolade, karamel, frambozen en peer. 's Middags zijn er pirog's, blini's en lunchbroodjes, waarvan het broodje 'Hermitage', makreelcrème op venkel en gepofte appel, officieel de titel 'Het Lekkerste Broodje van Nederland' kreeg. Ook de "Zakoeshi-menu's" en de proeverij-diners die in de avond opgediend worden verhalen daadwerkelijk over dat wat vervlogen lijkt maar hier nog volop aanwezig is, vervlochten in een eigentijdse ambiance.