

Robin: Hallo allemaal. Welkom bij deze aflevering van Een Beetje Nederlands, dé podcast voor mensen die Nederlands leren. Mijn naam is Robin en vandaag zit ik hier samen met Yvette. Yvette, leuk dat je er bent!

Yvette: Ja, dankjewel!

R: Deze keer gaan we het niet over iets typisch Nederlands hebben, maar gaan we het hebben over iets typisch Limburgs. En dat is: vlaai. Ik wil graag beginnen... Yvette, jij komt uit Limburg.

Y: Klopt

R: Zou je misschien 'vlaai' in het Limburgs kunnen uitspreken?

Y: Ja, eh... vlaai. Dat is het eigenlijk

R: Dat is wel bijna hetzelfde als in het Nederlands...

Y: Je zegt het alleen iets zangeriger. Dus niet vlaai maar *vlaai*.

R: Ohja

Y: Subtiel, klein verschil.

R: Ok, ehm, laten we beginnen met het begin. wat is vlaai? Zou je dat kunnen uitleggen?

Y: Ja, wat is vlaai... Vlaai is... in de basis is het een gebak, of een, ja, een soort lekkernij. Dat eet je als er iets feestelijks te doen is: een verjaardag of een jubileum of een bruiloft. Dan eet je vlaai. Het lijkt een beetje op een taart, het is gemaakt van deeg. En meestal iets van vruchtenjam-achtig iets. En het is heel typisch voor de regio Limburg.

R: Meestal is het dus met een vruchtensmaak, vaak in ieder geval. Dus bijvoorbeeld kersen of aardbeien. Maar er zijn ook nog andere smaken toch?

Y: Oh! Zo veel! Pruimen... heb je ook, pruimen(smaak). Die kan je het niet hele jaar door kopen, dat is altijd maar in een klein deel van het jaar. Je hebt ook rijstevlaai, dat is een soort rijstepap. Dat is mijn favoriet. Absoluut mijn favoriet. Je hebt ook nog iets met een soort van pudding en dan kruimels erop, een soort kruimeldeeg erop.

R: Met chocolade? Is het dan ook nog vlaai, of mag dat eigenlijk niet?

Y: Ja, met chocola... nou... Ja ik persoonlijk vind het dan geen vlaai meer. Het is nee, een beetje.. Wat misschien wél kan is chocoladevlokken ofzo op de rijstevlaai. Maar niet echt (chocola), dan wordt het taart. Dan is het geen vlaai meer. En rijst en pudding is dan eigenlijk de uitzondering hierop, maar meestal is het vruchten. Of gemengde vruchten, dat je echt verschillende soorten hebt.

R: Bessen, kan natuurlijk ook

Y: Bessen, kruisbessen. Ja!

R: Je zei het al een beetje... het is dus geen taart?

Y: Nee! Het is absoluut geen taart. Dat mag je echt niet zeggen. Een vlaai is geen taart. Ik voel daar ook heel veel passie bij, dat is gewoon niet zo. Ja een taart vind ik wel echt iets met slagroom bijvoorbeeld. Of meer van dat soort cake-achtige vulling. Terwijl vlaai, dat is echt een soort dunne deeg. Die heeft een bodem met vruchten erop. En soms zit er een soort van vlechtwerk, of zeg maar reepjes van deeg er nog bovenop. En dat is het dan. Het is eigenlijk best wel heel simpel. En taart vind ik... nou daar zit echt chocola bij, en crème en.... En een vlaai maakt het ook anders omdat het uit die regio (Limburg) komt

R: Zou je dan ook zeggen dat een vlaai lekkerder smaakt wanneer je het in Limburg eet?

Y: Ja! Ja, dat klinkt natuurlijk best wel absurd natuurlijk, maar... Ja het is ook gewoon de hele beleving eromheen. Dus je eet het met familie of vrienden daar. Je koopt het bij die ene bakker om de hoek, die al vijftig jaar vlaai bakt. Die hele beleving hoort er ook wel bij. Ik kan hier in Amsterdam misschien wel een vlaai gaan kopen, maar dat is toch niet hetzelfde. Ja ik heb het geprobeerd maar ik heb nog niet een goede ontdekt (in Amsterdam).

R: En als er nou luisteraars zijn die enthousiast zijn geworden, waar kan je nou eigenlijk de allerbeste vlaai halen?

Y: De allerbeste? Nou sowieso natuurlijk in Maastricht, want we hebben het over Limburg maar je moet natuurlijk eigenlijk in Maastricht zijn. Zeg ik helemaal objectief. Ja je hebt zo'n hele bekende bakker, die heet Peter Lemmens, die heeft volgens mij meerdere bakkerijen. Die staat bekend als de allerlekkerste. Ik persoonlijk vind de beste gewoon bij mijn ouders om de hoek. Een kneuterig bakkertje met allemaal vlaaien.

R: En wat zou jouw tip zijn, welke vlaai zou je moeten proberen als je voor de eerste keer vlaai gaat eten?

Y: Ja! Nou ja sorry maar daar hoef ik ook niet lang over na te denken. Dat moet rijstenvlaai zijn. Dat is gewoon het aller-allerlekkerst. Ik vind persoonlijk, want hier is ook discussie over, maar ik vind persoonlijk dat je hem moet eten zonder slagroom. En abrikozen is ook wel echt een traditionele vlaai.

R: Dus: iets typisch Limburgs: vlaai!

Y: Jaaaaa! Hahaha