

Op vrijdag 14 maart

Bezoek met rondleiding aan tentoonstelling 'Grand Dessert' in Kunstmuseum

Pudding, ijs en cake zijn al eeuwenlang de favoriete zoete afsluiters van een etentje. Het woord dessert is afgeleid van het Franse werkwoord *desservir*, dat 'tafel afruimen' betekent. Het dessert werd dus geserveerd nadat de tafel was afgeruimd.



Het Kunstmuseum Den Haag heeft er de tentoonstelling 'Grand dessert, de geschiedenis van het toetje' aan gewijd. Janny van der Heijden, auteur en tv-persoonlijkheid, is gastconservator van de tentoonstelling, die op vrijdag 14 maart in het kader van de Wintertocht wordt bezocht. De deelnemers krijgen er een rondleiding. Na afloop is er een lunch in het restaurant van het naastgelegen Fotomuseum.

'Grand dessert, de geschiedenis van het toetje' is een tentoonstelling om van de watertanden. Het genieten van desserts staat centraal en wordt belicht met kookboeken, ovenschalen, servies, een eenvoudige pudding of een koninklijk dessertbuffet.

Vooral het plezier van het toetje in Europa van 1600 tot nu wordt benadrukt. Daarbij komen verschillende thema's aan bod, waaronder ijs, pudding, taart, vruchten, toetjes nu en Franse en Britse toetjes.

Verhalen

Ook de koloniale herkomst van ingrediënten als suiker, vanille en cacao, de variëteit aan smaken en de verhalen achter beroemde toetjes komen aan bod. Janny van der Heijden vertelt in korte video's de vele verhalen die hiermee samenhangen.

Op de tentoonstelling zijn honderden objecten te zien zijn, zowel uit de eigen collectie van het Kunstmuseum als in bruikleen gegeven door verschillende Nederlandse musea, kastelen, buitenplaatsen en particulieren. Het varieert onder andere van bakvormen tot kookboeken, van serviezen tot bestek en van ijsmallen tot menukaarten.

De tentoonstelling past binnen een serie exposities van het Kunstmuseum Den Haag over de eetcultuur. 'Grand Dessert' is een vervolg op 'Nederland Dineert – vier eeuwen eetcultuur', die in 2015 en 2016 werd gehouden. Toen ging het vooral om het opdienen van gerechten.



Verrassend

Nu staan de toetjes, maar ook hoe ze worden gemaakt en gepresenteerd, centraal. De verhalen die daarbij horen zijn soms verrassend en onbekend. Zo wordt uitgelegd dat suikerwerk een voorloper van porselein is.

De deelnemers worden om 10.00 uur met koffie en gebak ontvangen in restaurant Gember van het in het naast het Kunstmuseum gelegen Fotomuseum. Daarna wordt naar het Kunstmuseum gewandeld.

Om 11.00 beginnen twee groepen van maximaal 15 personen aan de rondleiding. De derde rondleiding begint om 12.00 uur. De tijd na de eerste twee rondleidingen en voor de derde rondleiding kan worden overbrugd door vrij in het Kunstmuseum rond te lopen. Er is van alles te zien, zoals de beroemde Victory Boogiewoogie van Piet Mondriaan.



Na de rondleidingen wordt weer terug naar het Fotomuseum gelopen, waar om 13.30 uur de lunch begint.

Aanmelden

Deelname aan het bezoek aan 'Grand Dessert, de geschiedenis van het toetje' met koffie vooraf, een rondleiding en een lunch kost € 50,00, voor een introduc  € 60,00. Houders van een Museumjaarkaart betalen € 30,00, een introduc  met een Museumjaarkaart € 40,00. Wie een VIP-kaart van de VriendenLoterij heeft, betaalt € 25,00, een introduc  met een VIP-kaart € 35,00.



De Museumjaarkaart en de VIP-kaart moeten in het Kunstmuseum kunnen worden getoond.

Het betreffende bedrag moet worden overgemaakt op NL74INGB 0007 4130 77 ten name van Bestuur VSAG te Den Haag met vermelding van dessert.