



Boterletter maken

SINTERKLAAS ZAT IN ZIJN WERKKAMER EN KEEK IN HET DIKKE GOUDEN BOEK. Er waren dit jaar weer heel wat kinderen bij gekomen. Het zou opnieuw een moeilijke klus worden om iedereen op tijd een bezoekje te brengen. Gelukkig had hij vorig jaar dat nieuwe helpertje in dienst genomen: Papperdidas.

De Sint glimlachte bij de gedachte aan zijn kleinste helper. Iedereen die Papperdidas kende, moest wel van hem houden. De kleine deugniet – want dat was hij – stal ieders hart.

Het leek wel alsof de Sint pas gisteren naar de mensen was gegaan op zoek naar een nieuwe helper.

Hij had Papperdidas gevonden in een grote doos onder een brug. Daar woonde hij. De doos was zijn huis geweest.

Hij was toen het knechtje geweest van mensen met vlugge vingers. Mensen die er 's nachts opuit trokken om in te breken huizen en te stelen wat ze niet toekwam. Papperdidas had ondertussen het stelen afgeleerd. En de tien Zwarte Pietenregels goed uit zijn hoofd geleerd. Hij was een behendig mannetje dat heel snel schoorsteen in, schoorsteen uit kon klimmen.

De negenennegentig andere Zwarte Pieten hadden het kleine, vuile jongetje eerst argwanend bekeken. Maar het ijs was vlug gesmolten.

En Petro? Die goeie oude Petro was helemaal verkikkerd geraakt op het nieuwe Pieterbaasje.

Sinterklaas stond op en opende met zijn gouden sleuteltje de grote kast. Hij wilde alvast de boterletter klaarleggen voor Papperdidas. Straks zou het ventje ongetwijfeld binnen komen hollen voor zijn dagelijkse stukje van de lekkere R. Hij kon al veel woorden met de r uitspreken, maar nog niet allemaal. Papperdidas was gek op de boterletter.



‘Mmmm, Sinterklaas, het is zo lekker’, zou hij zeggen. ‘Ik ben gek op koek gevuld met majsepein.’

Sinterklaas keek naar de vele koeken en lekkere letters. De R was bijna op. Er was nog maar een klein brokje over.

Ik moet eerst een nieuwe boterletter gaan maken, dacht de Sint. Niemand kende het geheime recept voor deze speciale boterletter.

Sinterklaas ging naar de hemelkeuken, het was er nog stil. De Pieterbazen zouden nu allemaal opstaan, zich wassen en op een holletje naar de eetzaal gaan. Hij moest zich haasten.

De Sint zette zijn mijter af en een witte koksmuts op. Ook bond hij een grote schort voor zijn witte kleed. Bij dit werkje moest hij voorzichtig te werk gaan. Hij dacht even na. Soms was hij weleens vergeetachtig. Koek zonder suiker of zonder een snufje zout is niet lekker.

Hij nam een grote kom en zei hardop: ‘Eerst de eieren, dan een scheutje melk, een handvol kandisuiker, enkele scheppen witte gezeefde bloem en een goede schep echte boerenboter.’

Daarna moesten de kruiden erin en dit was het moeilijkste. Een lepeltje kaneel, een snufje zout en de speciale kruiden die Sinterklaas verborgen hield in zijn kastje. De samenstelling hiervan was geheim; geen enkele Zwarte Piet mocht deze speciale boterletter bakken.

Het was een heel apart mengsel. Als je te veel kruiden gebruikte en je at ervan, zat je de hele verdere dag op het toilet; als je er te weinig van gebruikte, was de koek echt niet te vreten.

Sinterklaas strooide de kruiden voorzichtig over het deeg. Daarna stak hij zijn handen uit de mouwen en kneedde het deeg zonder ophouden.



Na een kwartiertje hard werken maakte hij met het deeg een sierlijk gevormde R. Hij had nog wat deeg over, dus boetseerde hij nog enkele letters die hij aan kinderen kon geven die ook de r niet konden uitspreken. In zijn boek stonden vier kinderen die om deze koek hadden gevraagd: Rik, Aurore en Rudolf en Rietje.

Zo, nu een half uurtje de oven in en daarna, wanneer de boterletters afgekoeld waren, moest hij ze nog versieren met kleine zilveren suikerpareltjes. Niet dat dit nodig was, maar het stond wel mooi.

Op het allerlaatst moesten de boterletters gevuld worden met marsepein.

Terwijl de boterletters zachtjesaan goudgeel bakten en de lucht zich vulde met zoete en hemelse geuren, dacht Sinterklaas na.

Er was nog zoveel te doen.