

..... *Zalig*

ZOET

.....

VANESSA VAN KOPPEN



60

bakrecepten
rond feesten
en heiligen

INHOUD

Inleiding	8	Bronnen	172
Recepten	14	Illustratieverantwoording	173
Bakinstructies	169	Receptenregister	174
Gistbrood maken	170	Feesten	175
Bladerdeeg maken	171	Heiligen	175



14

Black bun
(Schotland)



16

Vasilopita
(Griekenland)



18

Driekoningentaart
(Frankrijk)



20

Bolo Rei
(Portugal)



22

Tortell de San Antoni
Abat (Spanje)



26

Agnesenplätzchen
(Duitsland)



28

St. Brigid oatcakes
(Ierland)



30

Blasiusbrood (Nederland,
Duitsland, Zwitserland)



32

Minne di Sant' Agata
(Sicilië – Italië)



36

Semla
(Zweden)



38

Tahinopita
(Griekenland)



40

Simnel Cake
(Engeland)



44

Hot Cross buns
(Engeland)



48

Broodhaantjes
(Nederland, Duitsland)



50

Koelitsj
(Rusland)



52

Lambropsomo
(Griekenland)



54

Rosca de Pascua
(Spanje, Zuid-Amerika)



58

Babka
(Polen)



60

Houska (*Tsjechië*) of
Chalka (Polen)



64

Corniottes de
l'ascension (Frankrijk)



66

Duivekater
(Nederland)



68

Pinksterbollen
(Nederland)



72

Pastel de San Jordi
(Spanje)



76

Thomasstriezen
(Duitsland)



78

Coca de San Joan
(Spanje)



80

Jordgubbstårta
(Zweden)



84

Volant de San
Cristòfol (Spanje)



86

Torta de Santiago
(Spanje)





88

Pastéis de Santa Clara
(Portugal)



90

Fanouropita
(Griekenland)



94

Bannock
(Ierland, Schotland,
Noord-Amerika en Canada)



96

Reformatiebroodjes
(Nederland)



98

Hubkes –
Hubertusbroodjes
(Nederland)



100

Cattern cake
(Engeland)



104

Barm brack
(Ierland)



106

Pumpkinpie
(Verenigde Staten)



108

Panellets
(Spanje)



110

Fave dei morti
(Italië)



112

Ossa dei morti
(Sicilië - Italië)



116

Voolaeren (België,
Noordwest-Frankrijk)



118

Weckmannetjes
(Duitsland)



120

Pepernoten
(Nederland)



122

Gevulde speculaas
(Nederland)



124

Banketletter
(Nederland)



88

Pastéis de Santa Clara
(Portugal)



90

Fanouropita
(Griekenland)



94

Bannock
(Ierland, Schotland,
Noord-Amerika en Canada)



96

Reformatiebroodjes
(Nederland)



98

Hubkes –
Hubertusbroodjes
(Nederland)



100

Cattern cake
(Engeland)



104

Barm brack
(Ierland)



106

Pumpkinpie
(Verenigde Staten)



108

Panellets
(Spanje)



110

Fave dei morti
(Italië)



112

Ossa dei morti
(Sicilië - Italië)



116

Voolaeren (België,
Noordwest-Frankrijk)



118

Weckmannetjes
(Duitsland)



120

Pepernoten
(Nederland)



122

Gevulde speculaas
(Nederland)



124

Banketletter
(Nederland)



126

Kruidnootjes
(Nederland)



128

Speculaas
(Nederland)



130

Mikulášske Perníčky
(Tsjechië)



134

Gingerbreadman
(Verenigde Staten)



136

Zimsterne
(Duitsland, Zwitserland)



138

Lebkuchen
(Duitsland, Oostenrijk)



140

Lussekatter
(Zweden)



142

Occhi de Santa Lucia
(Italië)



146

Pierniki
(Polen)



148

Mazurek
(Polen)



150

Pannetone
(Italië)



154

Kourabiedes
(Italië)



156

Makowiec
(Polen)



160

Fougasse of Pompe à l'huile
(Frankrijk)



162

Kerststol
(Nederland, Duitsland)

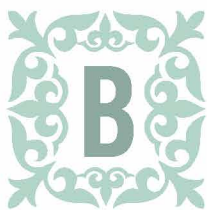


166

Bûche de Noel
(Frankrijk)

INLEIDING

EEN KLEINE GESCHIEDENIS VAN HET BROOD



rood en broodproducten nemen al duizenden jaren een bijzondere plaats in, zowel bij dagelijkse

maaltijden als tijdens feestdagen. Granen werden zo'n 10.000 jaar geleden al verbouwd en vóór die tijd werden ze in het wild geplukt. Aanvankelijk werden ze waarschijnlijk als een soort gekookte pap gegeten. Later ging men de granen malen en met water tot een soort platte koeken vormen, die in een oven of op het vuur werden gebakken. Nog weer later ging men desembrood bakken.

Het gerezen brood zoals wij dat kennen, werd waarschijnlijk ongeveer 1500 jaar voor Christus in Egypte uitgevonden. Daar ontdekte men toen desem. Desem is de spontane gisting van deeg dat uit meel en water bestaat. Dit ontstaat bij deeg dat een aantal dagen staat, terwijl er de juiste gistcellen in de buurt aanwezig zijn die dan weer in dat deeg terecht komen. Bijvoorbeeld omdat er overrijp fruit in de buurt is. Of er een (geschikte) desem ontstaat, is dus een gelukstreffer. Maar als je eenmaal over desem beschikt, kun je het goed bewaren, mits je het blijft 'voeden' met nieuw meel.

Graan was voor onze voorchristelijke voorouders heel praktisch maar ook iets magisch, goddelijks.

In tegenstelling tot andere voedingsbronnen, hoeft je graan niet meteen op te eten. Je kunt er dus voedselreserves mee opbouwen. Je hoeft het ook niet meteen te zaaien. Al bewaar je een ogenschijnlijke dode graankorrel een aantal jaren, zodra je hem in de grond stopt, komt hij tot leven en vermenigvuldigt hij zich aanzienlijk binnen een paar maanden. Geen wonder dus dat men in veel culturen een godin van het graan kende.

In de Joodse traditie was brood zó heilig dat voor elk brood dat gebakken werd een klein hoopje bloem werd achtergehouden en in het vuur werd geofferd. Ook mocht het brood niet worden gesneden, omdat het niet met een wapen mocht worden bewerkt. Vandaar het gebruik om het brood te breken.

OFFERBROOD

Aangezien men veel meer dan nu afhankelijk was van de invloeden van buitenaf (regen, wind, kou) en men in deze invloeden goddelijke inmenging ervoer, was het belangrijk om de goden gunstig te stemmen. Dit zie je terug bij zowel de Griekse en Romeinse goden, als bij de Germanen, Kelten, Noormannen en oude Egyptenaren. Ze brachten hun goden offers.

12 OUD EN NIEUW

Dat het nieuwe jaar op 1 januari begint, is niet vanzelfsprekend. In voorchristelijke tradities vierde men de jaarwisseling op 1 november (de Kelten) of in maart (Rome). Julius Caesar voerde een nieuwe kalender in en liet het jaar op 1 januari beginnen. Hij noemde deze maand naar de god Janus: die zowel naar achteren als naar voren kan kijken. Er werden ronde koeken, gedroogde vruchten en honing geofferd. Later ging men deze offergaven aan elkaar geven. In 567 verbood het Concilie van Tours deze viering op 1 januari. Lokaal verplaatste men het feest naar allerlei andere data: van Sint-Maarten tot de dag voor Pasen. Pas in 1582 bracht Paus Gregorius XIII het feest terug naar 1 januari.

Het feest ging oorspronkelijk gepaard met de gedachte dat de overleden zielen tijdelijk terug op aarde keerden, soms ook om de mensen te kwellen. Lawaai en vuurwerk werden ingezet om de boze geesten te verjagen.



SINT-BASILIUS

1 JANUARI

Volgens de overlevering verhoogde een keizer Julianus in de vierde eeuw de belastingen tijdens een hongersnood. Sint-Basilius, destijds bisschop van Caesarea, zorgde ervoor dat de keizer berouw kreeg en hem het geld teruggaf. Basilus vroeg God om raad. Hoe moest hij dit geld weer teruggeven aan het volk? Door een teken van God stopte hij al het geld in een enorm brood. Hij deelde dit brood uit. Zo kreeg iedereen wonder boven wonder zijn eigen deel terug. Om dit mirakel te herdenken, wordt in Griekenland ieder jaar op de sterfdag van Basilus (Vasilios in het Grieks) de Vasilopita gemaakt. Voordat de taart de oven ingaat, slaat de bakker een kruisje en stopt hij er een munt in.

VASILOPITA

GRIEKENLAND

Als de klok twaalf uur heeft geslagen met Oud en Nieuw eten de Grieken deze taart. Degene die de verstopte munt in zijn of haar stuk aantreft, zal een voorspoedig jaar tegemoet gaan. Vóór het aansnijden, kerft het gezinshoofd er een kruisteken in. De taart wordt verdeeld van oud naar jong. Ook niet-aanwezigen kunnen een stukje krijgen: zoals Sint-Basilius, Christus of de kallikantzaros: de aardmannetjes die tussen Kerst en Driekoningen boven de grond zouden verblijven.

MOEILIKHEIDSGRAAD

Eenvoudig

VOORBEREIDEN

20 minuten

BAKKEN

40 minuten

NODIG

- 400 g bloem
- 100 g amandelpoeder
- 1 zakje bakpoeder
- 200 g suiker
- 150 g boter
- 4 eieren
- 3 à 4 (biologische) sinaasappels
- 100 ml yoghurt
- 1 stokje vanille of vanille-essence
- 2 el Cointreau of Grand Marnier
- poedersuiker of amandelen voor de decoratie

Eventueel

- 1 el oranjebloesemwater
- een (schone) munt

BEREIDEN

- Zet de oven aan op 180 graden.
- Meng de bloem, amandelpoeder, het bakpoeder en de suiker in een mengkom.
- Vet een springvorm van 22 tot 25 cm in met een beetje boter. Knip een cirkel uit van bakpapier dat net op de bodem past en vet de cirkel ook in met wat boter.
- Smelt de rest van de boter en voeg die toe aan het mengsel.
- Was 2 van de sinaasappels en rasp de schil met een fijne rasp. Voeg dit toe aan het mengsel.
- Pers 3 dl sinaasappelsap uit en voeg dit toe, eventueel met wat oranjebloesemwater.
- Kluts de 4 eieren door elkaar en voeg ze ook toe.
- Voeg de yoghurt, vanille en sterke drank toe en schep het met een spatel goed door tot er een homogene massa ontstaat.
- Giet het mengsel in de springvorm. Druk er desgewenst nog een munt in. Wanneer je amandelen als decoratie gebruikt, leg je die er nu bovenop.
- Zet de taart in de oven. Check na een half uur of de taart al gaar is door er een satéprikker in te steken. Als daar geen deeg aan blijft kleven, is de taart gaar.
- Als je geen amandelen gebruikt, kun je er zodra de taart wat is afgekoeld, poedersuiker overheen strooien.

Chronia Polla! Oftewel: gelukkig nieuwjaar.





Deze broodjes worden in Engeland (en de voormalige Britse koloniën) al sinds eeuwen op Goede Vrijdag gegeten bij het ontbijt. Het brood symboliseert het ter communie gaan. Het kruis herinnert aan de kruisdood van Jezus. En de geurige olie die Maria Magdalena kocht om het lichaam van Jezus mee te balsemen, bevatte waarschijnlijk specerijen die in het broodje worden gebruikt. Een broodje vol symboliek dus, dat bovendien zeer smakelijk is.

HOT CROSS BUNS

ENGELAND

MOEILIKHEIDSGRAAD

Niet moeilijk,
maar wat bewerkelijk

VOORBEREIDEN

30 minuten

RIJZEN

1 à 1,5 uur

BAKKEN

20 minuten

NODIG VOOR 16 À 20 BROODJES

- 500 g (brood)meel – is iets grover dan bloem
- 1 zakje gist
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl kaneel
- 1 tl gemalen nootmuskaat
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 1 tl gemalen kardemom
- snufje zout
- 50 g boter
- 200 ml melk
- 2 eieren
- 2 el (witte) bloem
- 2 el poedersuiker

Eventueel

- 3 à 4 el suiker
- 150 g rozijnen of ander gedroogd fruit

BEREIDEN

- Doe de melk en de boter (in stukjes) in een pannetje en verwarm het handwarm, tot de boter is gesmolten.
- Meng in een mengkom de bloem, specerijen, gist, zout en eventueel de suiker en rozijnen/gedroogd fruit.
- Klop in het melkmengsel 1 ei en giet dat door het meel.
- Kneed nu in ongeveer 5 minuten het deeg tot een redelijke soepele bal. Misschien heb je nog een beetje extra melk nodig, misschien nog een beetje meel.
- Laat de deegbal 1,5 uur afgedekt op een warme plek rijzen.
- Verwarm na het rijzen de oven op 200 graden.
- Vorm 16 à 20 balletjes van gelijke grootte en leg die op een bakblik met bakpapier. Snijd er met een mesje een kruis in.
- Klop het andere ei los en kwast dat over de broodjes.
- Maak nu het deeg voor het kruis: meng de bloem en poedersuiker met wat water tot er een stevige pasta ontstaat.
- Doe de pasta in een spuitzak of een boterhamzakje waar je een klein puntje van afknijpt. Spuit het mengsel over het kruis heen.
- Zet de broodjes 20 à 25 minuten in de oven, controleer in elk geval na 20 minuten. Haal met een ovenwant een broodje uit de oven en klop er op met een pollepel (of je knokkels, maar pas op: het kan heet zijn). Klinkt het een beetje hol, dan zijn de broodjes gaar.

Ze zijn warm het lekkerst! Je kunt ze overigens goed invriezen en weer opwarmen.

GEVULDE SPECULAAS

NEDERLAND

MOEILIKHEIDSGRAAD

Redelijk eenvoudig

VOORBEREIDEN

45 minuten

BAKKEN

1 uur

NODIG VOOR EEN PLAK VAN CA. 20 BIJ 20 CM

Voor het speculaasdeeg

- 250 g bloem
- ½ zakje zelfrijzend bakmeel
- 150 g boter
- 100 g bruine basterdsuiker
- snufje zout
- 2 flinke eetlepels
- speculaaskruiden (zie pag. 126)

Voor het amandelspijs

- 100 g gemalen amandelen
- 100 g (riet)suiker
- 1 citroen (liefst biologisch)
- 1 eiwit

Eventueel

- 1 el oranjebloesemwater

Voor de afwerking

- 1 eidooier
- halve of geschaafde amandelen

BEREIDEN

• Snijd de boter in blokjes en doe alle ingrediënten voor het speculaasdeeg in een mengkom. Kneed het mengsel tot een bol. Mocht dat niet goed lukken, voeg dan ook nog wat water toe, maar niet te veel, want het deeg wordt soepeler naarmate je het langer door kneedt.

• Doe de gemalen amandelen en de suiker in een kom.

• Was de citroen en rasp het schilletje met een dunne rasp. Voeg dit toe aan het mengsel.

• Pers dan het sap uit de citroen. Gebruik de hele citroen als je geen oranjebloesemwater hebt, en anders een halve.

• Splits 1 ei en voeg het eiwit toe. Bewaar het eigeel voor straks.

• Kneed ook dit mengsel door tot een deegje. In het begin gaat dit lastig, maar je zult merken dat het uiteindelijk een zacht deegje wordt.

• Verwarm de oven voor op 160 graden.

• Rol het speculaasdeeg uit tot een langwerpige lap van ongeveer 20 bij 40 cm. Maak 2 vierkanten van ongeveer 20 bij 20 cm van het speculaasdeeg. Snijdt ze eventueel nog wat bij.

• Verdeel op een stuk deeg de amandelspijsvulling. Zorg dat de vulling egaal verdeeld wordt en spreidt die goed uit tot in de hoekjes.

• Leg het tweede vierkant erop, druk eventueel de amandelen in de bovenkant van het deeg en bestrijk de bovenkant met het eigeel.

• Zet de gevulde speculaas 45 tot 60 minuten in de oven. Check of alles gaar is door er een satéprikker in te steken. Voelt die droog aan, dan is de speculaas klaar.

• Laat de speculaas afkoelen tot handwarmte, snijd het geheel dan in vierkanten en geniet ervan!

Gevulde speculaas is waarschijnlijk ontstaan door de combinatie van spijs uit de banketletters en speculaas. Het is mij niet gelukt te achterhalen sinds wanneer gevulde speculaas bestaat, maar waarschijnlijk al vanaf het einde van de 19^e eeuw. Speculaas bestond al in de late middeleeuwen en banketletters met spijs werden in elk geval al halverwege de 18^e eeuw met Sinterklaas gebakken.





Paasbrood, pinksterbollen en pepernoten: elke feestdag heeft zijn eigen geschiedenis en elk land zijn eigen broodjes, koekjes en taarten. Daarom vind je in *Zalig Zoet* behalve onze kerststol, ook de Italiaanse panettone, een Poolse maanzaadcake en de Franse bûche de Noël. Behalve maakbare recepten, biedt dit bakboek achtergrondinformatie over de herkomst en symboliek van de feestdagen en het gebak of brood. Verder vind je er tal van verrassende recepten en interessante weetjes over heiligen die hun naam aan brood of taart hebben gegeven.

.....

Een origineel boek om uit te bakken, om in te lezen over tradities en heiligen, maar vooral een boek dat je het jaar door zal laten genieten van veel zalige zoetigheden.

.....



Vanessa van Koppen
schrijft onder meer
voor *Lekker Tafelen*,
Ad Rem en *Sacré*
cuisine.

ISBN 978-90-79956-25-8



9 789079 956258

www.simplifylife.nl