VOOR KINDEREN!

het lekkerste magazine over de ambachtelijke brood- en banketbakkerij

BAKWERK

DECEMBER-SPECIAL 2019

CHOCOLADE-LETTER ALFABET

Je hoeft je niet te vervelen!

SNULLEN

KERSTKOEKJES BAKKEN

DECEMBER

Ik heb je wel gezien. Met je neus tegen de ramen van onze winkels. Watertandend voor de vitrine. Intens gelukkig met een stukje speculaas om te proeven. Ik heb je wel gezien. En je maakt me blij! Voor kinderen zoals jij doe ik het allemaal. Elke dag vroeg uit de veren, de oven weer opstoken, degen draaien, beslag maken. Om dan, als andere mensen langzaam maar zeker naar hun werk gaan en jij weer naar school, de winkel te kunnen openen met de lekkerste producten in de schappen en vitrines. Brood, banket en chocolade in overvloed. En wat ruikt het lekker! Bakkers hebben het mooiste vak van de wereld.

Dat vinden wij het hele jaar door. Maar in december kunnen we helemaal ons geluk niet op. Heel veel typische decembertraktaties komen immers bij ons vandaan? Denk maar eens aan chocoladeletters, marsepein, kruidnoten, speculaasbrokken, roomboter amandelstaven, gevuld speculaas, kerststollen, oliebollen, appelflappen... allemaal uit onze bakkerijen! Al vroeg in het najaar beginnen we weer te oefenen om je in december de mooiste producten te kunnen laten zien. En de lekkerste natuurlijk, want bij je ambachtelijke bakker draait alles om smaak en kwaliteit.

Kom je gauw weer eens proeven? Ik wacht op je!

VROLIJKE GROETEN,
JE AMBACHTELIJKE BAKKER

Dit magazine wordt je aangeboden namens je ambachtelijke bakker. Wij delen in deze verhalen met plezier onze kennis met je. Passie, vakmanschap en bewuste keuzes voor werkwijzen en ingrediënten: daar draait het bij ons om. Heel graag vertellen wij wat wij doen en waarom. En voor wie? Dat moge duidelijk zijn: elke dag weer voor jou natuurlijk!

COLOFON

Bakwerk is een uitgave van uw ambachtelijke (banket)bakker in samenwerking met de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Bakwerk verschijnt viermaal per jaar. Artikelen worden zowel in print als online gedeeld met de deelnemers.

De Stichting Ambachtelijke Bakkerij ondersteunt de ambachtelijke (banket)bakkerij via promotie, het delen van kennis en informatie tussen vakgenoten onderling en met de consument. Het platform is er voor alle ambachtelijke (banket)bakkers, die hieraan vrijwillig meebetalen.

STICHTING AMBACHTELIJKE BAKKERIJ

Gerbrandyweg 8
2805 BZ Gouda (secretariaat)
Tel. 088 - 666 9 333
Fax 0182 - 69 30 69
info@ambachtelijkebakkerij.nu
www.ambachtelijkebakkerij.nu
www.twitter.com/Bakkerijambacht
www.facebook.com/Bakkerijambacht

Redactiecommissie
Helma Elemans
Jules Peeters
Sandra Pluim
Martijn Verkerk

Teksten en eindredactie
Linda van 't Land

Fotografie (met dank aan)
Brood.net
Rutgerbakt.nl

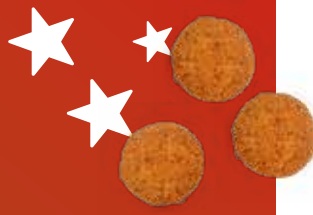
Grafische vormgeving en druk
VRHL Content en Creatie, Alphen aan den Rijn

© 2019 Stichting Ambachtelijke Bakkerij

ISSN: 2352 - 3557

Overname van informatie en artikelen is, zowel in print als digitaal, uitsluitend toegestaan voor deelnemende bedrijven aan de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Niets uit deze uitgave mag naar eigen inzicht gewijzigd worden.

VAN A TOT Z



OVER HET WERK EN DE PRODUCTEN VAN DE AMBACHTELIJKE BAKKER RAKEN WE EIGENLIJK NOOIT UITGEPRAAT. ER IS ZOVEEL TE VERTELLEN, ZOVEEL TE ZIEN, ZOVEEL TE RUIKEN EN ZOVEEL TE PROEVEN! OMDAT HET IN DECEMBER OM (CHOCOLADE) LETTERS DRAAIT, PRESENTEREN WE IN DIT MAGAZINE EEN ALFABET: DE BAKKERIJ VAN A TOT Z.

DE **A** IS VAN
APPELBEIGNET

Helemaal aan het einde van de maand december staan er oliebollen en appelbeignets op het menu van de bakker: gefrituurde 'gebakjes', kenmerkend voor Nederland.

DE B IS VAN BANKETLETTER

Je ambachtelijke bakker maakt ze van zuivere, eerlijke grondstoffen: roomboter bladerdeeg en amandelspijs.

DE C IS VAN
CHOCOLADE

Een Sinterklaasfeest is niet compleet zonder chocolade-letters. Je (banket)bakker maakt de allermooiste van gespoten chocolade met soms versieringen van marsepein of andere kleuren chocolade.

De D is van December

Misschien wel de leukste én de lekkerste maand in de bakkerij!

DE E IS VAN EIEREN

Eieren zijn belangrijke en onmisbare ingrediënten in de bakkerij. Ze worden verwerkt in producten van beslag en in soezen of schuim. Bovendien spelen ze in veel andere bakkerijproducten een rol als hulpgrondstof.

De F is van Fondant

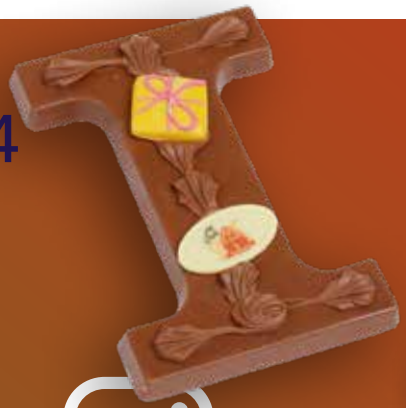
Fondant is een lekkere zoete suikerpasta. Het lijkt op marsepein, alleen zijn daarin ook nog amandelen verwerkt. Fondant wordt vaak gebruikt voor het bekleden van taarten of het maken van decoraties. Je kunt er alle kleuren van de regenboog aan geven.

DE G IS VAN GEVULD SPECULAAS

Wil jij weten hoe je ambachtelijke bakker gevuld speculaas maakt? Bekijk dan dit filmpje!

DE H IS VAN HUWELIJKS-MAKELAAR

Sinterklaas is een kindervriend, maar staat ook bekend als huwelijksmakelaar. De vorm van speculaasjes, gemaakt op koekplanken, heeft hiermee te maken. Hoe? Dat lees je verderop in dit magazine.



De I is van Instagram

Natuurlijk gaat je bakker met de tijd mee. Foto's van zijn mooiste taartjes, zijn lekkerste bonbons en dik belegde boterhammen post hij graag op social media. Volg jij hem al?

DE J IS VAN JAAR-WISSELING

Het moment waarop de drukste maand van het jaar er bijna op zit in de bakkerij. Maar eerst bakt je bakker nog duizenden verse oliebollen en appelbeignets voor lekkerbekken zoals jij.

DE K IS VAN KERSTSTOL

Een goede kerststol is te herkennen aan een lekker frisse smaak van boter, citroenrasp en kruiden. De bakker voegt daarnaast allerlei specerijen en lekkernijen toe om zijn kerstbrood een unieke, onderscheidende smaak te geven.

De L is van Lange dagen

In december is het topdrukte in de bakkerij. Je ambachtelijke bakker is wel gewend om 's nachts te werken, maar begint nu nog iets eerder en werkt langer door. Hij doet er alles aan om al die lekkere decembertraktaties voor jou te maken.

De M is van Marsepein

Marsepein wordt gemaakt van amandelen en suiker. Het is heel geschikt voor het maken van decoraties of figuurtjes.

De N is van Noten

Je ambachtelijke bakker is dol op noten. Hij verwerkt ze in verschillende broodsoorten en in gebak. Noten zijn rijk aan eiwitten en olie. Ze bevatten veel onverzadigd vet. Dit zijn goede vetzuren, die je lichaam nodig heeft.

DE O IS VAN OLIEBOLLEN

Oliebollen worden gemaakt van bloem, water en gist. Soms worden daar appels en/of rozijnen aan toegevoegd. Wanneer alles in een kom door elkaar is gemengd, wordt het beslag in een rijskast gezet. Hier moet het volume van het beslag ongeveer verdubbelen. Door het beslag te laten rijzen, ontstaat een luchtiger eindproduct.

DE P IS VAN PEPERNOOT

Een pepernoot is familie van taaitaai en smaakt naar honing en anijs. Het nootje is zacht, veel zachter dan de harde kruidnootjes waarmee we graag strooien.

DE Q IS VAN QUICHE

Wist je dat je bakker deze vaak ook zelf maakt? Bijvoorbeeld met kaas en olijven of met broccoli en tomaat. Lekker (makkelijk) voor de lunch of het avondeten.

DE R IS VAN ROZIJNEN

De meeste rozijnen die in de Nederlandse (banket)bakkerij worden gebruikt, zijn afkomstig uit Turkije. Ze worden gemaakt van druiven. Voor hun groei zijn zon, warmte en water essentieel. Je bakker verwerkt ze samen met krenten in bijvoorbeeld krentenbrood, oliebollen en luxere broodsoorten zoals kerst- en paasstollen.

De S is van Suikergoed

Muizen, kikkers, harten of borstplaat: het is allemaal gemaakt van suikergoed. Lekker zoet!

DE T IS VAN
TAAITAAI

Taaitaai wordt gemaakt van bloem, speculaaskruiden, honing, anijs, kruidnagel, bakpoeder en stroop. Hiermee lijkt de koek op speculaas, maar het is zachter en taai.

DE **U** IS VAN
UITEINDE

Ook tijdens zijn laatste klus van het jaar moet de bakker flink doorwerken. Oliebollenbeslag rijst tijdens het scheppen namelijk gewoon verder. Als het beslag te lang blijft staan, zuigt het veel vet in de oliebol. Dat geeft natuurlijk geen lekker resultaat.

DE W IS VAN WORSTENBROODJE

Weet jij wie het állerliefst een echt Brabants worstenbroodje eet met kerst? Het antwoord vind je in deze editie van Bakwerk!

DE V IS VAN VRUCHTENBROOD

Om een goed vruchtenbrood te maken, selecteert je bakker de allerbeste zuidvruchten en behandelt deze op de juiste wijze. Hij verwerkt ze bij de juiste temperatuur, geeft het brood voldoende tijd en stopt er heel veel liefde in.

De X is van X-mas

Kaarsjes aan, de tafel mooi gedekt, iedereen in feestelijke stemming. Daarbij horen producten van de ambachtelijke bakker: lekkere chocolaatjes, weelderige taarten en robuuste broodsoorten. Eet smakelijk! En Merry X-mas.

DE IJ IS VAN IJSTAART

Veel bakkers maken niet alleen taartjes en gebak voor bij de koffie, maar kunnen ook de mooiste ijstaarten verzorgen. Zeker wanneer zij zelf een ijsvitrine hebben met huisgemaakt, ambachtelijk ijs. Informeer naar zijn ijstaarten! En zorg dat jij het dessert voor het kerstdiner mag regelen.

De Z is van Zoet

Want wie zoet is, krijgt lekkers. Iets heerlijks van de ambachtelijke (banket)bakker bijvoorbeeld. Kom je ook iets uitzoeken en proeven? Je bent van harte welkom!

Hofleverancier van de Sint maakt lange dagen

DAG EN NACHT IN DE BAKKERIJ

WANNEER JIJ OP ZOEK BENT NAAR JE MOOISTE KLEREN VOOR DE KERST EN MISSCHIEN NOG WAT CADEAUTJES KOOPT VOOR FAMILIELEDEN, WERKT JE BAKKER HARDER DAN OOIT. IN ZIJN BAKKERIJ WORDT IN DEZE PERIODE LETTERLIJK DAG EN NACHT GEBAKKEN OM ALLE BESTELLINGEN OP TIJD AF TE HEBBEN EN JOU AL DIE BIJZONDERE DECEMBERTRAKTATIES TE KUNNEN PRESENTEREN.

Je kunt je vast wel voorstellen dat iemand die een soort hofleverancier van de Sint is heel drukke tijden beleeft in de aanloop naar december. Niet alleen moeten er duizenden kruidnootjes worden gebakken, er moeten ook prachtige chocoladeletters worden gespoten. Om nog maar niet te spreken over de gevulde speculaas, al het marsepein, de borstplaat, taaitaai en speculaasbrokken die de vitrines gaan vullen.

Ook voor de kerstdagen heeft je ambachtelijke bakker zijn specialiteiten in huis. De boterletter wordt nu als kerstkrans vormgegeven en daarnaast worden er volop kerststollen verkocht. Het assortiment taarten en gebak krijgt speciale kerstdecoraties en diverse bakkers presenteren desserts in glas of bereiden pudding, chipolata en bavarois. Als klap op de vuurpijl moeten er in de laatste dagen van het jaar nog heel veel oliebollen en appelbeignets worden gebakken. Je ambachtelijke bakker maakt overuren in december. Maar dat vindt hij helemaal niet erg!

Oefenen

Al vroeg in het najaar begint je bakker kerststollen te bakken. Het brood komt namelijk het lekkerst op smaak als de ingrediënten enkele weken goed op elkaar

Wil jij weten hoe je ambachtelijke bakker roomboter amandelstaven maakt? Bekijk dan dit filmpje!

RA RA...?

“Weet jij waarom de bakker in het ziekenhuis ligt?”

Antwoord: “Hij is aangevallen door een tijgerbrood je.”

kunnen inwerken. Het beste wordt het kerstbrood tijdens dit rijpingsproces bewaard op een iets gekoelde plek in een theedoek. Een goede kerststol is te herkennen aan een lekker frisse smaak van boter, citroenrasp en kruiden. De bakker voegt allerlei specerijen en lekkernijen toe om het kerstbrood zijn unieke smaak te geven. Denk aan (gesuikerde) oranje-snippers, sukade, amandelen, stemgember, gekonfijte kersen, kardemom, kaneel of kruidnagelpoeder.

Misschien heb jij in oktober of november ook al weleens een klein schaaltje met oliebollen op de toonbank van de bakker zien staan. Heeft je bakker zich vergist en was hij veel te vroeg begonnen met bakken? Nee, hoor! Het betekent dat je bakker druk in de weer is met het optimaliseren van zijn receptuur. Perfecte oliebollen bakken is namelijk niet eenvoudig. Daarom begint je bakker bijtijds met oefenen. Hij bakt ze immers eigenlijk maar één keer per jaar. Dan is het ieder najaar toch weer een kwestie van even trainen om rondom Oud & Nieuw de allerlekkerste bollen uit het vet te laten komen.

Alle hens aan dek

In december is het alle hens aan dek in ambachtelijke bakkerijen door heel Nederland. Er wordt aan alle kanten beknibbeld op de nachtrust en alle verloven zijn ingetrokken. Vaak werken oud-medewerkers of gepensioneerde bakkers deze dagen nog weer even mee om de bakker te helpen om zowel in de winkels als in de bakkerij aan alle vraag te voldoen. Het is aanpoten geblazen! Toch zullen veel bakkers en winkeldames zeggen dat zij december de leukste tijd van het jaar vinden in de bakkerij. Al die unieke specialiteiten zorgen er immers voor dat de bakker zijn vakmanschap kan tonen en de winkelmedewerkers hun allermooiste vitrines en etalages kunnen presenteren.
Trots overheerst en vermoeidheid kennen ze niet. Maar respect verdienen ze wel!

Wil jij weten hoe je ambachtelijke bakker chocoladeletters maakt? Bekijk dan dit filmpje!

Wil jij weten hoe je ambachtelijke bakker borstplaat maakt? Bekijk dan dit filmpje!

waar OF NIET WAAR?

Brood, banket en chocolade zijn prachtige producten, waarover iedereen wel iets weet te vertellen. Maar: wie heeft er gelijk? De een vertelt een fabeltje, de ander heeft het bij het rechte eind. In deze rubriek leggen wij veel voorkomende feiten en fabels voor. Natuurlijk hebben ze deze keer allemaal te maken met lekkere decemberproducten. Twijfel je aan je brood- en banketkennis?

STEL JE VRAGEN AAN JE BAKKER!

DE M IS DE MEEST VERKOCHTE CHOCOLADELETTER

WAAR!

De M is de meest verkochte chocoladeletter, want het is de M van Moeder en Mama. Veel mensen kiezen ook voor een M, omdat het de allergrootste letter lijkt die er bestaat. Zo heb je extra veel chocolade! Helaas, dat klopt toch niet helemaal. Je ambachtelijke bakker maakt alle letters namelijk even zwaar. Een minder grote letter is dus gewoon wat dikker.

NIET WAAR!

Een pepernoot is hetzelfde als een kruidnoot

Een pepernoot is zeker geen kruidnoot. Eigenlijk zijn deze twee slechts verre familie van elkaar. Een pepernoot is vooral familie van taaitaai en een kruidnoot is familie van speculaas. Vandaar dat pepernoten een beetje taai zijn en kruidnoten lekker knapperig. Pepernoten en kruidnoten kunnen daarom ook niet bij elkaar worden bewaard. Samen in een trommel worden de pepernoten hard en kruidnootjes taai, waardoor ze allebei hun lekkere eigenschappen verliezen.

WAAR!

Roomboter amandelstaven hebben vaak de vorm van een letter

Rondom 5 december hebben boterletters vaak de vorm van een letter S, O of M (of op de kop gezien een W). Is het product recht en langwerpig, dan spreken we van een boterstaaf. De keuze voor de letters heeft vooral een baktechnische achtergrond. Alleen letters die bestaan uit één vloeiende lijn blijven namelijk gegarandeerd heel tijdens het bakken. Letters met tussenstreepjes, zoals de H, vallen hierdoor meestal af. Het tussenstreepje blijft niet vast zitten. Sommige letters, zoals de L, bestaan weliswaar uit één lijn maar worden toch niet vaak gemaakt. Dit komt omdat ze een doos niet goed opvullen. Het risico dat de boterletter dan onderweg breekt, is te groot.

WAAR! We eten meer dan drie miljard kruidnootjes per jaar

Alle Nederlanders samen eten meer dan drie miljard kruidnootjes per jaar. Als we die allemaal naast elkaar zouden leggen, zouden we een lint van kruidnoten kunnen maken dat minstens tweemaal rondom de wereld gaat!

Taaitaai is bros, zoals speculaas

NIET WAAR!

Taaitaai is niet bros zoals speculaas. Het is eigenlijk hartstikke taai! Het vraagt trekkracht om een hap te kunnen nemen. Daarom heet het ook taaitaai. Taaitaai wordt gemaakt van bloem, speculaaskruiden, honing, anijs, kruidnagel, bakpoeder en stroop. Daardoor lijkt de koek wel op speculaas, maar hij is zachter en – zoals de naam dus al aangeeft – taai. Taaitaai wordt meestal in de vorm van figuren gebakken. Vaak stelt het figuurtje Sinterklaas zelf voor of één van zijn pieten.

Speculaas wordt gemaakt met kristalsuiker

NIET WAAR!

Speculaas wordt gemaakt door boter te mengen met basterdsuiker, bloem, bakpoeder en natuurlijk die lekker geurende speculaaskruiden. Deze bestaan uit een mengsel van kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, kardemom en witte peper. Soms wordt ook anijs, korianderzaad of foelie toegevoegd. Bij het maken van speculaasdeeg is het belangrijk om de temperatuur niet te snel te laten stijgen. Een bakker zet zijn deeg het liefst een nacht in een koude omgeving, zodat de verschillende smaken vanuit de speculaaskruiden goed in het deeg kunnen doordringen. Hierna bakt de bakker zijn speculaas in speciale vormen.

De meeste chocolade-letters zijn gemaakt van witte chocolade

NIET WAAR!

Het overgrote deel van verkochte chocoladeletters in Nederland wordt gemaakt van melkchocolade. Dit moet in Nederland minstens 34% cacaopoeder bevatten. Voor pure chocolade geldt een percentage van 54% en voor extra bitter een percentage van 65%. In witte chocolade wordt geen cacao verwerkt, maar uitsluitend cacaoboter. Omdat de structuur en de smaak op die van chocolade lijken, noemt je bakker het toch chocolade.

WAAR! Borstplaat kan alle kleuren krijgen

Borstplaat wordt gemaakt van room, kristalsuiker en poedersuiker. Soms wordt hieraan een smaakje toegevoegd, zoals hazelnoot (voor lichtbruine borstplaat), vanille (voor witte borstplaat) of cacao (voor de donkere borstplaat). Ook allerlei andere smaken, zoals mokka, pistache, advocaat of vruchtensmaken, kunnen tijdens de bereiding worden toegevoegd. Hierdoor kan borstplaat dus allerlei verschillende kleuren krijgen. Sommige smaakextracten worden meegekookt, andere worden door het mengsel geroerd zodra het van het vuur is.

TIPS VOOR EEN HEERLIJKE KERSTVAKANTIE

JE HOEFT JE NIET TE VERVELEN!

SCHAATSEN BIJ EEN OPENLUCHTMUSEUM, WANDELEN DOOR BESNEEUWDE PRETPARKEN, NAAR SPROOKJES LUISTEREN BIJ KASTELEN OF IN HET DONKER EEN DIERENTUIN BEZOEKEN. IN DE KERSTVAKANTIE IS ER IN NEDERLAND VAN ALLES TE BELEVEN. OÓK OP HET GEBIED VAN BROOD EN BANKET! JE HOEFT JE DUS GEEN MOMENT TE VERVELEN.

TIP

DEZE VARIANT IS VEGETARISCH, MAAR JE KUNT ER NATUURLIJK ALTIJD HAM, SALAMI OF BIJVOORBEELD WAT TONIJN AAN TOEVOEGEN.

KERSTBOOM-PIZZA'S MAKEN

INGREDIËNTEN

- 12 (oude) boterhammen
- 200 ml gezeefde tomaten
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel oregano
- peper
- 1/4 courgette
- 1 rode paprika
- 1/2 ui
- 8 champignons
- 250 g geraspte kaas

BEREIDINGSWIJZE

Zet de oven op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de boterhammen in de vorm van een kerstboom en bestrijk ze met de gezeefde tomaten. Strooi er wat knoflookpoeder, oregano en peper over. Snijd de courgette, paprika, ui en champignons in dunne plakjes en reepjes en versier hiermee de boterhammen zoals je een kerstboom zou versieren. Van paprika kun je bijvoorbeeld mooie slingers maken. Leg de boterhammen op de bakplaat, strooi de kaas erover en zet ze in de oven. Na een paar minuten begint de kaas te bubbelen, dan zijn de kerstboompizza's klaar.

Bakkerijmuseum Het Warme Land

In Hattem vind je bakkerijmuseum Het Warme Land. Hier staat de kerstvakantie bol van activiteiten. Het historische museumtheater vormt bijvoorbeeld het decor van drie kwartier bakplezier tijdens de speciale familievoorstellingen. Ook worden er allerhande workshops georganiseerd voor jong en oud. Kom bijvoorbeeld een speculaaspop bakken onder begeleiding van een echte bakker!

Kijk op www.bakkerijmuseum.nl voor het volledige aanbod.

BAKKEN MET ROBÈRT

Je kent vast Robèrt van Beckhoven wel? Die Brabantse Meester Patissier en Meester Boulanger van televisie? In zijn bakkerij in Oisterwijk worden regelmatig leuke themacursussen georganiseerd, óók speciaal voor kinderen en de hele familie. Tijdens de Familiebakdag kunnen kinderen vanaf 10 jaar met hun vader, moeder, opa's, oma's, ooms, tantes en wie er maar mee wil een dag lang komen bakken bij het team van Robèrt. Je leert onder andere witte bolletjes en worstenbroodjes maken: de favoriet van Robèrt. Ook ga je aan de slag met koekjes en een slagroomtaart. En weet je wat het allerleukste is? Aan het einde van de dag mag je alles wat je hebt gemaakt meenemen naar huis! Inclusief de recepten, voor als je het thuis nog eens wilt proberen.

Kijk op www.bijrobert.nl/cursussen-agenda/ voor het aanbod.

Warme chocolademelk met Apfelstrudel

Na een winterse dag buiten, misschien wel in de sneeuw of op de ijsbaan, drink je binnen een lekkere kop warme chocolademelk. Versier 'm met een grote klodder slagroom en marshmallows. Of neem er een winterse traktatie van je bakker bij. Apfelstrudel bijvoorbeeld, want dat past écht bij de winter. Apfelstrudel is oorspronkelijk afkomstig uit Oostenrijk. Je kunt deze appeltaart warm, koud of lauw eten. Vaak wordt de Apfelstrudel geserveerd met warme vanillesaus of, wanneer het een dessert is, met een bolletje (kaneel)ijs. De rozijnen in een Apfelstrudel worden dikwijls vooraf geweld in rum. De appels horen in grove stukken te zijn gehakt, zodat je echt de appel proeft. Naast appels zijn bloem, boter of olie, suiker, rozijnen en kaneel de belangrijkste ingrediënten.

KERSTKOEKJES BAKKEN

Als het buiten koud en nat is, is er geen fijnere plek dan je eigen keuken. Lichtjes aan, oven aan en lekker samen kerstkoekjes bakken! Het leuke daarvan is dat je eerst samen het deeg kunt maken, daarna die heerlijke geuren uit de oven krijgt en vervolgens samen de koekjes kunt decoreren. Bijvoorbeeld met glazuur in alle kleuren van de regenboog, met chocolade of allerhande strooisels.

Hoe klein of groot je ook bent: mooie kerstkoekjes maken, kan iedereen!

PANNENKOEKJES MET KERSTVERSIERING

KERST ONTBIJT BIJ KAARSLICHT

KERST DRAAIT VAAK OM HET DINER. ALS HET 'S AVONDS DONKER IS, WORDEN ALLE KAARSJES AANGESTOKEN EN DE FLESSEN WIJN ONTKURKT. MAAR MISSCHIEN VIND JIJ DAT WEL EEN HEEL SAAI MOMENT. OF GEWOON VEEL TE LANG DUREN! KERST BEGINT IMMERS AL ZODRA JE WAKKER WORDT? KIES DAAROM OOK EENS VOOR EEN UITGEBREID KERSTONTBIJT.

Het leuke van een uitgebreid kerstdiner is dat het buiten al lekker donker is. Alle kerstlichtjes komen dan goed tot hun recht. Maar als je vroeg genoeg ontbijt, is het in december buiten óók nog donker! Dus trommel je familie bijtijds uit bed, dan kun je alsnog genieten van gezellig kaarslicht en de kerstboom.

TAFEL DEKKEN

Bij een feestelijk ontbijt hoort natuurlijk ook een feestelijk gedekte tafel. Zet kaarsjes op tafel, vul kleine vaasjes met kerstgroen, strooi wat kerstballen over de tafel en bedenk welke schaaltjes en bordjes je er nog tussen moet kunnen zetten.
Ook leuk: een takje groen in een kurk drukken. Zo krijg je mini-kerstboompjes, die je overal kunt neerzetten. Of vul mooie koffiekopjes met mos en bijvoorbeeld wat bessen, waarin je een kaars drukt.

Heb je al lekkere broodjes bij de ambachtelijke bakker uitgezocht? Of zo'n lekkere kerststol met amandelspijs in het midden? Of kaneelbroodjes, die je misschien nog even warm kunt maken? Sowieso is een warm gerecht bij een uitgebreid ontbijt een succesnummer. Iets met eieren bijvoorbeeld. Of pannenkoekjes met kerstversiering (zie afbeelding). Of wat dacht je van wentelteefjes met speculaas?
We delen hier een lekker recept.

Wist jij dat...

… een goed ontbijt elke dag heel erg belangrijk is? Zeker als je nog naar school gaat! Kinderen die niet (goed) ontbijten, kunnen zich slechter concentreren en komen sneller in de verleiding om later op de dag (ongezonde) tussendoortjes te eten. Kinderen die niet ontbijten, hebben vaak een hoger lichaamsgewicht dan kinderen die de dag beginnen met een paar volkoren boterhammen. Bovendien zijn de tussendoortjes vaak slecht voor je gebit.

KERSTKOFFIE

Koffie en thee aan het kerstontbijt kun je extra speciaal maken. Er zijn speciale koffie- en theesmaken voor kerst op de markt. Maar je kunt ook zelf een feestelijke kerstkoffie maken, bijvoorbeeld met een smaakje siroop en slagroom, eventueel afgetopt met marshmallows. Misschien drink jij liever (warme) chocolademelk. Of voel je iets voor een speciale kerstsmoothie? Bekijk het recept van de stoofperensmoothie met speculaaskruiden op deze pagina.

TOETJE

Wie zegt dat je alleen 's avonds een toetje na het eten kunt nemen? Ook na een feestelijk ontbijt is een dessert een mooie aanvulling. Denk bijvoorbeeld aan een lekkere taart van je ambachtelijke bakker, die je op een mooi taartplateau serveert. Je ouders willen daar vast wel een lekker kopje koffie bij. Trouwens, het is sowieso heel feestelijk om het kerstontbijt in meerdere gangen te serveren. Ook dat hoeft echt niet perse bij een diner te horen.

Speculaas wentelteefjes

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 8 sneetjes (oud) wit brood
- 12 speculaasjes
- 3 eieren
- 150 ml melk
- 1 tl kaneel
- 2 el bruine suiker of rietsuiker
- 1 klontje boter of plantaardige bakboter

BEREIDINGSWIJZE

Neem een diep bord en klop daarin de eieren los. Roer vervolgens met een garde of vork de melk en suiker door het eimengsel heen, totdat de suiker volledig is opgelost. Verkruimel de speculaas en voeg dit toe aan het mengsel. Haal de sneetjes brood door het eimengsel heen. Zorg dat het brood goed is doordrenkt. Strooi er nog wat verkruimelde speculaas over. Verhit de boter in een koekenpan. Leg, afhankelijk van het formaat van de pan, één of twee sneetjes brood in de hete koekenpan. Bak ze stevig en goudbruin aan beide zijden.

TIP

Bedenk je eigen familie-kerst-traditie! Iets wat alleen jouw familie uitsluitend met kerst doet. Bijvoorbeeld allemaal in een foute kersttrui aan de ontbijttafel verschijnen. Een klein cadeautje voor elkaar op je bord leggen. Of een gerechtje maken, dat jullie ieder jaar opnieuw alleen bij het kerstontbijt zullen eten.

Stoofperen-smoothie met speculaas

INGREDIËNTEN (VOOR 2 PERSONEN)

- 3 stoofperen
- 250 ml suikervrij diksap
- 100 ml kraanwater
- 75 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 kaneelstokje
- snuf zout
- Griekse yoghurt
- speculaaskruiden
- wat losse speculaasjes van je bakker

BEREIDINGSWIJZE

Schil de stoofpeertjes, snijd ze in parten, verwijder het klokhuis en leg ze in een pan. Voeg het diksap, het water, de suiker, het zout en kaneelstokje toe en breng aan de kook. Laat dit negentig minuten garen. Haal de peren van het vuur en laat uitlekken in een zeef. Wacht tot ze zijn afgekoeld. Pureer de peren nu in de blender. Voeg hieraan drie eetlepels Griekse yoghurt, twee flinke scheppen speculaaskruiden en eventueel een verkruimeld speculaasje toe. Schenk de smoothie in een glas en maak af door er een speculaasje in te zetten.

Wist jij dit?

HISTORISCHE FEITJES

WAAROM ETEN WE EIGENLIJK CHOCOLADE IN DE VORM VAN LETTERS RONDOM SINTERKLAAS? WAAR KOMT HET BLADERDEEG VAN ONZE KERSTKRANSEN OORSPRONKELIJK VANDAAN? EN SINDS WANNEER ETEN WE OLIEBOLLEN RONDOM OUD & NIEUW? WEET JIJ HET?

Sinds wanneer eten we chocoladeletters?

Chocoladeletters bestaan sinds halverwege de negentiende eeuw. Voor die tijd waren cacaobonen erg kostbaar en er was nog geen goede manier ontdekt om ze te verwerken. Pas in de negentiende eeuw werden er technieken en methodes ontwikkeld om vormen van chocolade te maken. Niet alleen chocoladeletters, maar ook gewone repen of tabletten zijn pas sindsdien in omloop.

Waarom eten we letters in december?

Lang voor de chocoladeletter bestonden er in Nederland al banketletters en koekletters. De traditie van eetbare letters stamt uit de Middeleeuwen. Kinderen in kloosters kregen het alfabet aangeleerd met behulp van letters, die waren gemaakt van deeg. Als ze goed hadden gewerkt, mochten de kinderen als beloning deze letters opeten. In de negentiende eeuw werden cadeaus van Sinterklaas voor kinderen vaak bedekt met een laken met daarop de van brooddeeg gemaakte beginletter van de voornaam van het kind.

Hoe zijn pepernoten in Nederland terecht gekomen?

Pepernoten worden al eeuwenlang gebakken, maar waren oorspronkelijk een vrij exclusieve traktatie. De specerijen die hiervoor werden gebruikt, zoals peper en honing, waren namelijk heel duur. Dankzij de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) werden vanaf de zeventiende eeuw specerijen als peper, nootmuskaat, kaneel, gember en kruidnagels steeds normaler in Nederland. In die periode ontstonden ook de speculaaskruiden en dus ook de kruidnootjes. Sinds de negentiende eeuw staan er recepten voor kruidnoten in receptenboeken.

WAAROM STROOIEN WE MET KRUIDNOTEN?

Het strooien van kruidnoten is een symbool van vruchtbaarheid. Het verwijst naar de boer die zijn akker met zaad bestrooit. Het is te vergelijken met het strooien van rijst of confetti op een bruiloft. Sommige mensen zeggen dat kruidnoten speciaal hiervoor zo hard zijn. Dan kun je er tenminste goed mee rondstrooien!

WAAR KOMT DE VORM VAN SPECULAASJES VANDAAN?

Eeuwenlang zijn speculaasjes gemaakt met behulp van koekplanken. De vormen hadden een bijzondere betekenis. In vroeger tijden stond Sint Nicolaas bekend als beschermheilige van het huwelijk. Rondom zijn naamdag, middenin de winter, werden Sinterklaasmarkten georganiseerd waarop jongens en meisjes die graag wilden trouwen elkaar opzochten. Op deze markten konden zij speculaaspoppen versieren met glazuur, snoepjes of amandelen. Als een jongen een bepaald meisje erg leuk vond, gaf hij haar zijn opgetuigde speculaaspop cadeau. Hier komt de term 'iemand versieren' vandaan. Daarna werd het pas echt spannend. De jongen moest hierna namelijk bij het meisje en haar ouders thuis op de koffie komen. Kreeg hij bij zijn kopje koffie het hoofd van zijn speculaaspop terug, dan zat de jongen gebakken en lag een relatie met het meisje van zijn keuze in het verschiet. Kreeg hij echter de benen van de pop, dan moest hij letterlijk en figuurlijk de benen nemen. Het meisje en/of haar familie moesten klaarblijkelijk niets van hem hebben.

Waar komt de oliebol vandaan?

Waarschijnlijk werden de eerste oliebollen in de achttiende eeuw gebakken. Daarvoor aten mensen eeuwenlang platte oliekoeken. In de achttiende eeuw raadden kookboeken als *De volmaakte Hollandsche keukenmeid* meer olie aan om in te bakken, waardoor de koeken de ruimte kregen om boller te worden. De platte oliekoek en de ronde oliebol bestonden nog lang naast elkaar, maar in de loop van negentiende eeuw kreeg de bol steeds meer aanhang.

Waar komt het bladerdeeg voor roomboter amandelstaven vandaan?

Bladerdeeg is een zogenaamd korstdeeg. Volgens de overlevering is het ooit bij toeval ontstaan. De Franse pasteibakker Claude Lorraine vergat op een dag boter in zijn deeg te verwerken en besloot, om toch tot een goed product te komen, op het allerlaatst de boter zodanig door het deeg heen te vouwen dat de boter niet meer te zien was. Tot zijn verbazing ontstond er op deze manier een veel brosser en luchtiger product dan hij gewend was. Lorraine wordt tot op de dag van vandaag beschouwd als de uitvinder van bladerdeeg.

RA RA...?

"Wat is het verschil tussen een bakker en een vloerkleed?"

Antwoord: "De bakker moet vroeg op. Het vloerkleed kan lekker blijven liggen."

Wie heeft de kerststol bedacht?

Een kerststol is van origine een Duits luxe brood, ook wel Weihnachtsstollen of Christstollen genoemd. Het is een krentenbrood dat rijk is gevuld met gedroogd fruit, noten en amandelspijs. Het brood kent een lange, Duitse geschiedenis. De voorloper van de stol is het Klobebrot, een rijk gevuld offerbrood voor het zonnewendefeest van de Germanen, waarmee de goden gunstig moesten worden gestemd. In de veertiende eeuw ontstond het kerstbrood, gebakken voor edelen en kerkelijke hoogheden. Uit archieven van Dresden, de geboortestad van de stol, blijkt dat in de vijftiende eeuw deze broden ook werden verkocht op kerstmarkten voor een groter publiek.

TOET TOET!

KERSTVAKANTIE! DAN HEB JE VAST TIJD OM BIJZONDERE DESSERTS TE MAKEN, WAARMEE JE JE FAMILIE KUNT VERRASSEN. OOR NA HET KERSTDINER OF VOOR GEWOON-ZOMAAR-EEN-DAG. OMDAT HET KAN. EN SUPERLEKKER IS. SCHORT VOOR, HAREN VAST, HANDEN GEWASSEN? DAN KUN JE AAN DE SLAG!

Een heerlijke cake bakken is nog helemaal niet zo makkelijk. De verhoudingen tussen de verschillende ingrediënten moeten precies kloppen. Bovendien moet je de boter en suiker zó opkloppen, dat er een luchtig en romig beslag ontstaat. Precies op het goede moment moet je een voor een de eieren toevoegen en de bloem erdoor spatelen. Ook tijdens het bakproces kan er nog van alles misgaan. Neem voor deze desserts daarom liever het zekere voor het onzekere en haal zo'n lekkere cake bij je ambachtelijke bakker! Dan kun je er met deze recepten vervolgens zelf je eigen draai én smaak aan geven. Piece of cake! ;-)

CASSATA

INGREDIËNTEN (VOOR 6-8 PERSONEN)

- 300 gram pure chocolade
- 500 gram ricotta
- 100 gram suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 50 gram gedroogde vijgen, in stukjes
- 50 gram dadels zonder pit, in stukjes
- 50 gram gedroogde abrikozen, in stukjes
- 50 gram pistachenootjes, grof gehakt
- 1 eetlepel geraspte sinaasappelschil
- 1 cake van 400 gram
- 75 ml marsala of dessertwijn
- 75 ml sterke koffie
- 60 gram koude boter

BEREIDINGSWIJZE

Hak 100 gram chocolade in kleine stukjes. Meng de ricotta in een kom met de suiker, vanillesuiker, het gedroogde fruit, de pistachenootjes, de gehakte chocolade en de geraspte sinaasappelschil. Snijd de cake in plakken. Bekleed een cakevorm met plastic folie. Bedek de bodem hiervan met plakken cake en sprenkel er royaal marsala over. Strijk een derde van de ricotta erover. Verdeel hierover weer een laag cake, een laag ricotta, een laag cake, een laag ricotta en dek af met de laatste plakken cake. Besprenkel elke laag cake met wat marsala. Zet de vorm twee uur in de koelkast. Breek de rest van de chocolade in stukjes en doe ze met de koffie in een steelpan. Laat de chocolade op zacht vuur smelten tot een gladde saus ontstaat. Neem de pan van het vuur en roer de boter in klontjes door de saus.

IN SICILIË, WAAR DE CASSATA OORSPRONKELIJK VANDAAN KOMT, IS CASSATA GEEN IJSTAART DIE BESTAAT UIT VERSCHILLENDE LAAGJES IJS, MAAR EEN GOED GEVULDE CAKE MET FRUITIGE RICOTTA. PROBEER MAAR EENS! JE KUNT DEZE CASSATA ALS DESSERT SERVEREN, MAAR OOK BIJ EEN KOPJE KOFFIE.

Blijf roeren tot een glanzend glazuur ontstaat. Laat de glazuur afkoelen tot hij smeerbaar is. Keer de cassata op een langwerpige platte schaal, verwijder het folie en bestrijk de bovenkant en zijkanten royaal met de chocoladeglazuur.
Zet de cassata nog minstens vier uur in de koelkast. Snijd de cassata in plakken.

EIGENLIJK IS DIT KNALROZE DESSERT NOGAL EEN ZOMERS TOETJE. MAAR DEZE MAAND MAAK JE HET GEWOON MET FRUIT UIT DE DIEPVRIES ÉN DIE CAKE VAN JE AMBACHTELIJKE BAKKER.

ROODFRUIT PUDDING

INGREDIËNTEN (4-6 PERSONEN)

- 2 pakken diepvries bosvruchten à 300 gram
- 100 gram witte basterdsuiker
- 200 gram cake
- 250 ml slagroom

BEREIDINGSWIJZE

Laat het fruit in een schaal ontdooien en schep de suiker erdoor. Snijd de cake in dunne plakken. Bekleed de bodem van een rechte ronde vorm met plakjes cake, vul de gaten op met stukjes cake. Snijd de rest van de plakken cake in lange repen en zet ze rechtop en dicht tegen elkaar aan tegen de rand van de vorm. Schep de helft van het fruit in het midden van de vorm. Leg er repen cake op en vul het midden van de vorm op met de rest van het fruit. Schenk ook het vocht van het fruit erbij. Dek het fruit af met de rest van de repen cake. Zet hierop een bordje en een conservenblik als gewicht. Zet de pudding zo een dag – enkele dagen is ook geen probleem – in de koelkast. Na een tijdje wordt de pudding mooi roze door het vocht uit het fruit. Keer de pudding op een platte schaal en serveer met halfstijf geklopte room.

HOUD JE VAN KOEKJES? EN VAN CHOCOPASTA? DAN IS DIT RECEPT OP JOUW LIJF GESCHREVEN!

OPGEROLDE KOEKJES MET CHOCOLADE-PASTA

INGREDIËNTEN

- 300 gram vers bladerdeeg
- 175 gram hazelnootpasta
- 1 ei, losgeklopt
- 50 gram (blanke) hazelnoten, grof gehakt

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 170 °C. Haal het bladerdeeg uit de verpakking en rol het uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd er een zo groot mogelijke ronde vorm uit. Bestrijk deze cirkel met de hazelnootpasta, zodat het deeg overal met een dun laagje is bedekt. Snijd de deegcirkel in 16 gelijkwaardige punten. Dit gaat het makkelijkste door het deeg eerst in vier te delen, die vier delen allemaal door de helft te snijden en dan alle stukjes nogmaals door de helft te snijden. Rol ieder deegpuntje losjes op, als een klein croissantje. Leg ze op de met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met het losgeklopte ei en bestrooi de koekjes met de gehakte hazelnoten. Bak de koekjes in 30 tot 40 minuten goudbruin en gaar. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

DIT RECEPT HÓÓRT BIJ DE KERSTVAKANTIE! JE MOET ALLEEN ZORGEN DAT JE VOORAF NIET TEVEEL EET, ZODAT JE HIERVOOR NOG EEN PLAATSJE OVERHOUDT.

WARME APPEL-CRUMBLE

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 2 sneetjes oud witbrood zonder korst
- 8 gemberkoekjes
- 6 stevige appels
- 100 ml appelsap
- 100 gram rozijnen
- 2-3 eetlepels vloeibare margarine

BEREIDINGSWIJZE

Schil de appels, snijd ze in stukjes en breng ze in een pan aan de kook met het appelsap en de rozijnen. Kook de appels in 10-15 minuten zachtjes gaar. Roer het geheel tot een grove compote. Verkruimel de sneetjes brood in de keukenmachine en maal daarna de gemberkoekjes in de keukenmachine tot een grof kruimelig mengsel. Meng het broodkruim en de margarine erdoor. Schep de compote in vier ovenvaste eenpersoons schaaltjes en strooi de kruimels erover. Schuif de schaaltjes 15 cm onder een hete ovengrill en laat het kruimellaagje in 2-3 minuten knapperig en goudbruin worden. Lekker met vanillevla of ijs.

Opblijven op Oudejaarsavond

EÉN AVOND PER JAAR MAG JE WAARSCHIJNLIJK HEEL LANG OPBLIJVEN. TOT NA TWAALF UUR, WANNEER DE VOLGENDE DAG ALWEER BEGONNEN IS! OUDEJAARSAVOND VIEREN WE IMMERS MET ELKAAR. EN NATUURLIJK OOK MET OLIEBOLLEN EN APPELBEIGNETS VAN JE AMBACHTELIJKE BAKKER. OF MAAK JIJ ZELF EEN LEKKER HAPJE VOOR DEZE AVOND?

Oliebollen zijn een traditioneel gefrituurd gistdeeg-gerecht uit de lage landen. Op kermissen in Nederland en België worden ze het hele jaar door vanuit oliebollenkramen verkocht. Je ambachtelijke bakker bakt ze uitsluitend rond de jaarwisseling. Wel begint hij vroeg met oefenen: soms kun je al vanaf oktober zijn probeersels in de winkels proeven.

Een goede oliebol bakken is namelijk nog niet zo eenvoudig als het lijkt. Het is belangrijk dat de vulling, bijvoorbeeld van rozijnen, krenten of appel, dezelfde temperatuur heeft als het beslag. Tijdens het bakken mag het beslag niet afkoelen en ook de kwaliteit van de olie waarin de bollen worden gebakken is van groot belang.

In Vlaanderen zijn oliebollen meestal niet gevuld. In Nederland houden we van een vulling van krenten, rozijnen en appel. Ook voegen onze bakkers soms sukade of sinaasappelsnippers toe. De meeste mensen bestrooien hun oliebol voor consumptie met poedersuiker: dit smaakt lekker, maar helpt bovendien tegen vette vingers.

Wil jij zelf iets lekkers maken voor oudejaarsavond? Probeer dan een van deze recepten. De kaasbolletjes en kaasvlinders haal je natuurlijk bij je ambachtelijke bakker. Misschien heeft hij nog wel meer tips voor lekkere hapjes? Vraag het hem gerust!

APPELBEIGNETS

Ook een appelbeignet van de bakker mag met de jaarwisseling niet op tafel ontbreken. Net als de oliebol is een appelbeignet een gefrituurd gerecht, dat kenmerkend is voor Nederland en past bij Oudejaarsavond. Om ze te bakken worden schijven appel in beignetbeslag gedoopt en vervolgens gefrituurd. De schijf appel kan gevuld zijn met amandelspijs. Vaak zit er in het midden van de appelbeignet een gat.

Wil jij weten hoe je ambachtelijke bakker oliebollen maakt? Bekijk dan dit filmpje!

Kaasquiche met broccoli en tomaat

INGREDIËNTEN (VOOR 10-12 PUNTEN)

- 300 gram broccoli
- 200 gram kaasbolletjes (hartige kaaskoekjes)
- 2-3 eetlepels olijfolie
- 3 eieren
- 100 ml kookroom
- 150 gram geraspte belegen kaas
- zout, versgemalen zwarte peper
- 125 gram kerstomaatjes
- quichevorm van 24 cm

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd kleine broccoliroosjes van de stronk. Kook de broccoliroosjes in ruim water met zout in 3-4 minuten beetgaar. Spoel de broccoli in een vergiet af onder koud stromend water en laat de groente goed uitlekken. Maal de kaasbolletjes fijn in de keukenmachine of doe ze in een plastic zak en maak ze fijn met een deegroller. Meng het kruim met de olijfolie tot een kruimelig deeg en druk dit uit op de bodem en tegen de wand van de ingevette quichevorm. Klop de eieren los met de kookroom, geraspte kaas en zout en peper naar smaak. Verdeel het eimengsel over de taartbodem en leg de broccoli en tomaatjes erin. Bak de taart in het midden van de oven in 25 minuten goudbruin en gaar.

Hartige minimuffins

INGREDIËNTEN (VOOR 12-18 STUKS)

- 100 gram kaasvlinders (kaas-bladerdeegkoekjes)
- 100 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 gram geraspte belegen kaas
- 50 gram ham, fijngehakt
- 1 bosuitje, in dunne ringetjes
- 1 eetlepels verse Italiaanse kruiden, fijngehakt
- 1 ei
- 100 ml melk
- muffinvorm met holtes van 3-4 cm

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Maal de kaasvlinders fijn in de keukenmachine of doe ze in een plastic zak en maak ze fijn met een deegroller. Meng in een kom de fijngemaakte koekjes met het zelfrijzend bakmeel, de geraspte kaas, ham, bosui en Italiaanse kruiden. Breek het ei erboven en roer de melk erdoor. Blijf roeren tot het een stevig beslag wordt. Vet de holtes van de muffinvorm in en schep het beslag erin. Bak de muffins in het midden van de oven in 25 minuten goudbruin en gaar.

JE AMBACHTELIJKE BAKKER
WENST JE EEN HEERLIJKE DECEMBERMAAND
EN EEN PRACHTIG 2020!