

Koken met Paulus Historicus

Aflevering 5: Oud-Hollandsche pepernoten

De nieuwe, welervarene Utrechtsche keukenmeid uit 1771 spreekt over pepernoten met sukade en Afrikaanse staartpeper. De echte peper verdween in de 18e eeuw uit de ingrediëntenlijst voor het snoepgoed, zoals in dit Oud-Hollandse recept van pepernoten te zien is:

Ingrediënten

- 125 gram tarwebloem
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 175 gram honing
- 75 gram stroop
- 1 ei
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 1 theelepel gemalen anijszaad
- snufje zout

Bereiding van de pepernoten:

Meng de honing, stroop, ei, anijs, speculaaskruiden en het zout in een kom. Zeef het meel boven de kom en kneed er een stevig deeg van. Zet het deeg daarna 1 tot 2 uur afgedekt in de koelkast zodat het kan opstijven. Rol het deeg uit en snij er blokjes van. Warm de oven eerst voor op 200° C en leg de pepernoten daarna op een ingevette bakplaat en bak ze in 10-15 minuten lichtbruin en gaar. Als u taaitaai wilt maken, maakt u grotere stukken of poppetjes van het deeg.

De gewoonte om een schoen te zetten bestaat al sinds de vijftiende eeuw: toen plaatsten arme kinderen een schoen in de kerk, zodat de rijken hem konden vullen. De inhoud werd verdeeld onder de armen op 6 december, de sterfdag van Sint Nicolaas – de bisschop op wie Sinterklaas is gebaseerd. Vanaf de zestiende eeuw zetten kinderen ook thuis een schoen, die dan door hun ouders werd gevuld met snoepgoed.

Echte pepernoten

Sinterklaas is altijd een feest geweest met snoepgoed. Pepernoten werden al in de zestiende eeuw met Sinterklaas gegeven als snoepgoed. De kinderen kregen het samen met andere cadeaus. Je ziet het al op de schilderijen van Jan Steen. Dit zijn de echte pepernoten. Ze zien eruit als vierkantige brokjes en ze smaken naar ontbijtkoek.

Kruidnoten

De ronde nootjes zoals we die nu kennen zijn eigenlijk kruidnoten. Ze zijn van speculaas gemaakt. Speculaaskruiden komen uit het Verre Oosten. Ruim 300 jaar geleden namen de zeelui voor het eerst specerijen mee zoals peper, nootmuskaat, kaneel, gember en kruidnagelen. Hiervan maakten ze de speculaaskruiden. Het recept voor kruidnoten staat sinds de 19e eeuw in kookboeken. Deze ronde nootjes zijn hard zodat ze rondgestrooid kunnen worden.

Strooien

In de zestiende en zeventiende eeuw werden de pepernoten niet rondgestrooid, dat gebeurde pas in de negentiende eeuw. Dat komt omdat Sinterklaas toen pas bij mensen op bezoek kwam. Daarvoor zorgde de Sint op geheimzinnige wijze voor cadeautjes. De kinderen vonden deze cadeautjes op sinterklaasochtend (6 december) na het opstaan.

Wist je dat?

Wist je dat verliefde mensen vroeger rond de Sinterklaastijd speculaaspoppen maakten voor hun geliefde? Als de ander de speculaaspop aannam dan wist je dat de liefde wederzijds was

Vrijgevige chocolademunten

Er doet een verhaal de ronde dat bisschop Sint Nicolaas ooit munten wierp naar drie jonge meisjes. Zo konden ze hun bruidsschat betalen en uit de prostitutie blijven. Ook nu nog delen ouders en Sinten vaak chocolademunten uit, samen met ander zoet strooigoed.