

KOFFER 'KOKEN & BAKKEN'

We hebben onze keukenschorten aangedaan, en dat vonden de dames wel praktisch. Het ene schort wat meer dan de andere, want op blokjesstof zag je de vlekken niet zo snel.

Het plastic tafelkleed, het petroleumstel, de oude pan en koekenpan, er werd vooral door de dames geanimeerd gereageerd op de voorwerpen. We vroegen hoe dat vroeger ging in de keuken, zonder elektriciteit en zonder gas, zonder koelkast. De kelder werd gebruikt als koelruimte en een olielamp werd gebruikt als verlichting. Koken duurde lang op een petroleumstel.

Een van de aanwezige heren heb ik aan het werk gezet met alle voorwerpen waarmee gehakt, geroerd en gesneden werd. Dat wilde hij wel demonsteren.

't Was gezellig druk, zoals wel vaker als familieleden en begeleiders zich ook weer allerlei dingen herinneren en daarover gaan meepraten.

Kookboeken waren niet echt gangbaar, recepten gingen over van moeder op dochter en van al die buitenlandse nieuwigheden moesten ze eerst niet veel hebben. De Hollandse pot was favoriet en volgens een van de dames was het lekkerste toetje rijstepap met een klontje boter en bruine suiker erover.

Het eten op zondag was voor sommigen speciaal, met soep vooraf en een toetje na. Vooral groentesoep en kippensoep, want tomaten lagen vroeger nog niet in de winkel en werden ook niet standaard zelf gekweekt in de moestuin.

Iemand anders zei dat er tussen de kerkgangen door nauwelijks tijd was om te eten en daarom aten ze op zondag altijd soep met brood.

We lieten een aantal voorwerpen op tafel liggen en die werden regelmatig nog even opgepakt en bekeken. Een leuke middag, met veel respons!

Met deze koffer kun je vele kanten op. Laat het gesprek vooral gaan, ook als het een hele andere richting op gaat. Zo kan het onderwerp 'fruit' leiden tot het werken in een kersenboomgaard... Het doel is niet om alle voorwerpen te bekijken, maar om verhalen op te roepen!

Begin met de tafel te 'dekken' met een zeiltje. Dat roept meteen al opmerkingen op. Zet het petroleumstel op tafel, met het pannetje, Je kunt er (nep) aardappels in doen of verse groenten, een pollepel... Doe zelf alvast een schort om! Dit roept meteen al reacties op ("Gaan we frietjes bakken?")

Breng wat verse groenten mee: snijbonen (als die er zijn) een ui en verse kruiden. Neem dan ook een plankje en een mes mee, die zitten niet altijd in de koffer.

Tips om op herinneringen op te roepen:

- echt dingen doen: aardappels schillen, appels raspen, snijbonen door snijden, dit zijn soms 'oude vaardigheden' die moeiteloos worden opgepakt.
- proeven (vragen of de afdeling pudding wil maken en hier kleine porties van ronddelen) (Jan Louwerse maakt thuis puddingen in puddingvormen!)
- ruiken: nootmuskaat (raspen), kruidnagel, maggiblokjes
- wafeltjes versieren: breng wafeltjes mee, slagroom, gekleurde muisjes of ander strooisel en laat de mensen de wafels versieren, zoals je dat met kleine kinderen doet: succes gegarandeerd (huiskamer!)
- zet het petroleumstel NIET in elkaar: laat de deelnemers maar proberen of ze het nog kunnen. Zo niet, dan kun je een handje helpen!

Mogelijke onderwerpen:

- groente en fruit: hadden de mensen een moestuin? Boomgaard? Hoe werden de vruchten bewaard?
- Soep!
- Hoe bewaarde je groenten (inmaken > weckfles, Keulse pot voor de zuurkool)
- Hoe kwam je aan vlees? Hadden de mensen een varken? Koeien? Kippen? (tot 1975 werd op iedere boerderij een varken geslacht. Daar leefde men een heel jaar van. Op Walcheren werden burens en familie uitgenodigd voor het 'vossensoppen', een feestelijke maaltijd die meteen na het slachten werd gehouden en waar men het 'afval' opat dat niet goed bewaard kon worden)
- Werd er vis gegeten?

- Oude recepten? Werd er gebruik gemaakt van een kookboek? Werden er recepten doorgegeven en opgeschreven?
- Werd er thuis brood gebakken? Wat werd er verder gebakken? Voor bijzondere gelegenheden?
- Hadden ze 'toetjes', vla of pap?
- Trakteren: eenvoudige zandkoekjes? Thee/ koffievisite?
- Broodmaaltijd op het land: brood mee in de broodzak (kantuit), water, thee of koffie in de drinkpul
- Bijzondere gelegenheden:
 - Sinterklaas: pepernoten, taaitaai, speculaas, marsepein
 - Kerst: oliebollen of vetbollen
 - bij het binnenhalen van de oogst: suukerkomme, oestkoeken (of vetkoeken = oliebollen)
 - na het ploegen van de laatste akkers: tumelaers (wafels)
 - Openbare verkoping: ielijkmaekers
 - Smouters (niet aan een bepaalde gelegenheid gelieerd)
 - Opblazers of laoikoeken (gemaakt van restjes brooddeeg)
 - Slacht: vosse-soppen
 - Winter: snert

Weetjes

- Keulse potten waarin ingemaakte groenten hebben gezeten, ruiken snel fris als je er een paar blaadjes selderij in legt. Giet er kokend water op, laat afkoelen en spoel uit.
- Elke week moet al het ijzer geschuurd worden: messen, vorken, lepels, tangen, poken, potten, pannen, emmers... Dat doe je met zand uit het keukenrekje, maar het helpt als je er wat as uit de kachel bij doet.
- Kookwater van witte bonen is prima om zilver te poetsen. Zorg wel dat er geen zout in het water zit, anders werkt het niet.
- Koper blijft langer mooi als je het schoonmaakt met karnemelk met een beetje zout.

Spreekwoorden en gezegdes:

Eten

een zak zout met iemand gegeten hebben

iemand al lang kennen

ergens peper aan eten

duur betalen

eten uit de korf zonder zorg

geen zorgen meer hebben over zijn levensonderhoud

eten wat de kok/pot schaft

eten wat er is (goed of slecht)

het smelt als boter in de mond

(van eten) het is erg mals

iemand de oren van het hoofd eten

bij iemand erg veel eten

Koken

iemand in zijn eigen sop gaar laten koken

iemand niet helpen, maar zelf diens situatie laten ondervinden

in zijn eigen sop gaar laten koken

aan zijn lot overlaten (iemand die iets misdaan heeft)

Bakken

het al te bruin bakken

te erg maken

lieverkoekjes worden hier niet

zin of geen zin, je moet het doen

gebakken

met de gebakken peren blijven zitten

voor de moeilijkheden opdraaien

zoete broodjes bakken

dingen zeggen om een goede indruk achter te laten bij mensen met invloed

een kool stoven

een poets bakken

Soep

de soep wordt nooit zo heet gegeten, als

er worden meestal minder zware maatregelen toegepast dan

*zij wordt opgediend
hij maakt er een potje/soepie van
in de soep lopen
Tussen de soep en de aardappels
De aardappelen afgieten*

Kaas

*Zich de kaas van het brood laten eten
Er geen kaas van hebben gegeten
Het is in kannen en kruiken
Een koekje van eigen deeg
gepresenteerd krijgen
Zuivel op zuivel, dan haalt je de duivel
Iets in de melk te brokkelen hebben*

Mosterd

*Hij weet waar Abraham de mosterd
haalt
Dat komt als mosterd na de maaltijd*

Koek

*Het is niet koek en ei
Dat is andere koek
De koek is op
Op is de koek en weg zijn de dubbeltjes
Kletskoek. Larienkoek. Lulkoek*

Krenten

*De krenten uit de pap halen
Een krent
Op zijn krent zitten*

Melk

*De melk optrekken
Van de melk zijn*

Brood

*Daar lusten de honden geen brood van
Dat eet geen brood
Hij heeft brood op de plank*

Diversen

*Van een mooi bord kun je niet eten
Nu zijn de rapen gaar
Een veeg uit de pan krijgen
weten hoe men dat in het vat zal gieten
zand schuurt de maag*

*Een harde noot kraken
Het is olie op het vuur*

*willen weten welk vlees men in de kuip
heeft*

Koks

*Het zijn niet allen koks, die lange
messen dragen
Veel koks verzouten de brij*

*Honger is de beste kok
Men moet eten wat de kok schaft
Als de kok met de keukenmeid kijft,
hoort men waar de boter blijft
Magerman is daar kok
Schraalhans is daar keukenmeester
Ergens koksgast van blijven*

*was aangekondigd
hij gaat niet ordelijk te werk
volledig mislukken (van een plan)
Terloops
Een plasje doen door heren*

*Zich laten ontnemen waarop men recht heeft
Er geen verstand van hebben
Het is allemaal voor elkaar
Het slachtoffer worden van een eigen streek*

*Je moet geen boter en kaas tegelijk op je boterham doen
Medezeggenschap hebben*

Hij is een slimme jongen

Dat komt op een moment dat het geen nut meer heeft

*Er ontbreekt iets aan de situatie
Dat is wezenlijk beter. (Ook gebruikt als reclame-uiting)
Ik kan niet meer
Het maximaal haalbare is bereikt, meer zit er niet in
Onzin*

*De meest aantrekkelijke taken voor zichzelf houden
Een gierig persoon
Niets uitvoeren*

*Je woord terugnemen, je belofte niet helemaal vervullen
Van slag zijn, aangedaan zijn*

*Dat is al te erg
Dat kost weinig onderhoud
Hij heft voldoende inkomen*

*Alleen aan een mooi uiterlijk heb je niets
Nu is het genoeg. Er moet direct iets aan gedaan worden
Op je kop krijgen
de oplossing weten
een beetje zand eten is niet erg. (Meer algemeen: Stel je niet
aan!)*

*Een lastig probleem oplossen of dito onderwerp bespreken
Een reeds zeer gespannen situatie wordt door één extra
gebeurtenis of opmerking tot een uitbarsting gebracht
eerst willen weten hoe iemand is*

men kan nooit op het uiterlijk van iemand afgaan

*als zich te veel mensen met één zaak bemoeien, dan loopt het
verkeerd af
als men honger heeft, eet men alles
men moet alles eten wat men krijgt voorgezet
als twee medeplichtigen met elkaar ruzie maken, hoort men
hoe hun misdaden in elkaar zitten
men krijgt daar weinig te eten
ze zijn daar zo arm, dat er nauwelijks iets te eten is
niets krijgen*

*er is nog nooit een kok gevonden die
koken kan voor alle monden*

je kunt het niet iedereen naar de zin maken

Gedichten/ verhalen

Hollandse kost

Ze aten best wel vies in de jaren vijftig. En koken was een hele heisa, want er was pas gas vanaf de jaren zestig, dus je kookte op kolen en petroleum. Veel verder dan sperziebonen, karbonades en aardappels met jus ging het niet; er was bij de groenteboer en de slager echt niet veel anders te krijgen dan Hollandse kost. Ze hadden nog nooit van pijnboompitten gehoord, of van tiramisu, of van avocado's of crème fraîche of buffelmozzarella; Ottolenghi zouden ze in een gekkenhuis opsluiten. Een paprika was een exotisch ding waarmee je de blits maakte als je voor de collega's van je man kookte. In een restaurant eten, dat deden alleen de rijken. Bij een enquête uit 1960 bleek dat van elke 20 ondervraagden er 17 nog nooit buitenshuis hadden gegeten. En als gewone mensen dat al deden, later in de jaren vijftig, gingen ze naar de Chinees: de culinaire hemel!

Liedjes

Ik zag twee beren broodjes smeren

Oh, het was een wonder
Het was een wonder, boven wonder
Dat die beren smeren konden
Hi hi hi, ha ha ha
'k Stond er bij en ik keek er naar

Ik zag twee slangen de was op hangen
Oh, het was een wonder
Het was een wonder, boven wonder
Dat die slangen, hangen konden
Hi hi hi, ha ha ha
'k Stond er bij en ik keek er naar

Ik zag twee mussen, de juffrouw kussen
O, dat was een wonder.
't Was een wonder, boven wonder,
Dat die mussen kussen konden.
Hi hi hi, ha ha ha!
'k Stond erbij en ik keek er naar.

Zag twee bijen autorijden
O het was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
Dat die bijen rijden konden
Hi hi hi, ha ha ha
'k Stond erbij en ik keek er naar

Ik zag twee kippen, plankje wippen
O, dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
Dat die kippen wippen konden
Hi hi hi, ha ha ha
'k Stond erbij en ik keek er naar

'k Zag twee koeien bootje roeien
o, dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
dat die koeien, roeien konden
Hi, hi, hi! Ha, ha, ha
'k Stond erbij en ik keek ernaar

'k Zag twee vliegen een kindje wiegen
O, dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
Dat die vliegen, wiegen konden
Hi, hi, hi! Ha, ha, ha
'k Stond erbij en ik keek ernaar

'k Zag twee apen, wortelen schrapen
O, dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
Dat die apen, schrapen konden
Hi, hi, hi! Ha, ha, ha
'k Stond erbij en ik keek ernaar

'k Zag twee vlooiën, mutsen plooiën
o, dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
dat die vlooiën, plooiën konden
Hi, hi, hi! Ha, ha, ha
'k Stond erbij en ik keek ernaar

'k Zag twee poezen, samen douchen,
O, dat was een wonder.
't Was een wonder, boven wonder,
Dat die poezen, douchen konden.
Hi, hi, hi! Ha, ha, ha!
'k Stond erbij en ik keek ernaar.

'k Zag twee vlooiën, water gooien
O, dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
Dat die vlooiën, gooien konden
Hi, hi, hi! Ha, ha, ha
'k Stond erbij en ik keek ernaar

Ik zag twee slakken een fietsband plakken
O, dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
dat die slakken plakken konden
Hi hi hi, ha ha ha
'k Stond erbij en ik keek er naar

Ik zag twee bijen kousen breien
O, dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
Dat die bijen breien konden
Hi hi hi, ha ha ha
'k Stond erbij en ik keek er naar

Ik zag twee leeuwen
Heel hard schreeuwen
Oh dat was een wonder
't Was een wonder, boven wonder
Dat die leeuwen schreeuwen konden
Hi hi hi, ha ha ha
'k Stond erbij en ik keek er naar

Ik zag twee apen
Nootjes rapen
Oh, het was een wonder
Het was een wonder, boven wonder
Dat die apen, rapen konden
Hi hi hi, ha ha ha
Ik stond er bij en ik keek er naar

De historie van het schortje

Ik geloof niet dat onze kinderen nog weten wat een schortje is.

Het voornaamste gebruik van Oma's schortje was om haar jurk te beschermen, omdat ze er maar een paar had.

Maar ook, omdat het makkelijker was om een schortje te wassen in plaats van een jurk.

Ze gebruikte het schortje ook als pannelappen om de pannen van de kachel of uit de oven te halen.

Het diende ook om de tranen en vuile neus van de kinderen af te vegen.

En als ze de eieren uit het kippenhok ging halen, was het schortje ook heel handig om de eieren te dragen.

Als er visite kwam, konden haar verlegen kinderen onder haar schortje schuilen.

En als het koud was kon ze haar armen er indraaien en opwarmen.

Het was ook heel geschikt om de menige zweetdruppeltjes af te vegen als ze bij het koken gebukt stond over de kachel.

Hout voor de kachel werd ook in het schortje binnen gebracht.

Uit de tuin droeg ze allerhande soorten groente naar binnen en als de erwten gedopt waren, gingen de schillen in het schortje.

In de herfst werd het schortje gebruikt om de appels op te rapen die onder de bomen lagen. En als oma onverwachts visite aan zag komen: je stond er van te kijken hoeveel meubeltjes dat ouwe schortje nog kon stoffen in een paar seconden.

Als het eten klaar was, ging ze naar buiten en zwaaide met haar schortje: dan wist iedereen dat het tijd was om binnen te komen.

Het zal nog lang duren voordat iemand iets uitgevonden heeft wat, net zoals het schortje, voor zoveel doelen kan gebruikt worden!

Vergeet niet.....!!

In deze tijd zouden wij er gek van worden, te weten hoeveel bacteriën er in dat schortje zaten.

Toch heb ik er nooit wat aan overgehouden, of toch wel???....

Ja, héél veel liefde!!!

Toen...

De keuken uit mijnkindertijd was altijd vol met mensen

Er stond een warme kachel in: wat had je meer te wensen?

De was hing er te drogen en de worst aan een spijker

De koffie stond te pruttelen: waar was het leven rijker?

We zaten in ons keukentje met negen man te eten

Met soep vooraf en pudding toe, ik zal het nooit vergeten.

De was was nog het ergste niet: dan stonden we te zingen

Een grote zinken teil, dat was ons bad: er waren ergere dingen.

De keukenmat werd opgerold, want vader kwam van de markt:

Ik zie hem nog zweten!!!

De armen vol met groenten, we hadden weer te eten.

Brood was er altijd op de plank en een varken in de kelder

Was het vuil, dan ging de dweil erdoor en alles was weer helder.

En nu...

De keuken van onze kinderen staat vol met apparaten

Het nieuwste van het nieuwste, maar je kunt er niet mee praten.

De was zit in de droger; in de vriezer zit het eten

Het is ongekende luxe, als ik niet beter had geweten.

Ze eten in het keukentje, ja, met wie dat toch verzon?

Een twee-minutenmaaltijd zo uit de magnetron.

De afwas, die gaat in 't machine: daar zitten ze niet mee

En zingen, dat hoeft ook al niet meer: ze draaien een cd.
Geen teil meer, maar een bubbelbad, een auto voor de deur
Wie nou niet tevreden is, dat is een ouwe zeur.
Wij hadden al die dingen niet, maar toch wel ietsje meer.
Een kostbaarheid in het leven: gezelligheid en sfeer.

Zeeuwse recepten

Zoute bonen met worst

500 gram zoute bonen (in zout ingelegde snijbonen)

1 kilo aardappelen

75 gram boter of margarine

400 gram worst

Kook de bonen gaar in ruim water en laat ze uitlekken op een vergiet.

Doe de aardappelen onder in de pan en leg de worst en de zoute bonen erbovenop.

Laat koken tot de aardappelen gaar zijn.

Neem de worst uit de pan en houd hem warm.

Stamp de massa fijn en meng alles goed door elkaar.

Doe de boter of margarine met het kooknat door de stampot.

Dien de stampot direct op met de worst erbij.

Dit is een typisch gerecht voor op nieuwjaarsdag.

Maak genoeg, zo kan het bezoek mee-eten!

Kaantjes en stropievet

Rundvet, reuzel, spekvet

Maal het vet door de vleesmolen (of koop het gemalen).

Doe het in de braadpan.

Steek het vuur aan.

Zet dat na ongeveer 6 minuten op de laagste stand en draai uit zodra de stukjes in het vloeibaar geworden vet bruin van kleur zijn.

Neem deze 'kaantjes' met een zeef uit het vet en giet af.

Bewaar het vet in een Keulse pot.

Eet de kaantjes met een beetje zout op de boterham.

Heerlijk!

Voor 'stropievet': wacht tot het vet is opgesteven en roer er dan keukenstroop doorheen.

Lekker voor op de boterham.

Arretjescake

200 gram mariakaakjes

2 eieren (niet uit de koelkast)

200 gram basterdsuiker

4 à 5 eetlepels cacao

1 pakje vanillesuiker

250 gram hard plantenvet of plantaardige margarine

Klop de eieren met de basterdsuiker tot een schuimige massa.

Leng de cacao aan met wat water, doe er de vanillesuiker bij en voeg dat bij het eiermengsel.

Smelt intussen het vet op een zeer laag vuur tot het vloeibaar is.

Laat vooral niet heet worden!

Neem de pan van het vuur en giet het gesmolten vet onder zeer goed kloppen bij het eiermengsel tot alles zich goed vermengd heeft.

Breek de biscuitjes in stukjes en roer die stevig aan met een lepel en laat door en door koud worden.

Om de cake makkelijk te kunnen snijden: mes even in warm water houden.

Havermoutkoekjes

Voor 40 koekjes:

100 gram vlugkokende havermout

50 gram boter

50 gram witte basterdsuiker

1/3 theelepel bakpoeder

zout

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed er een soepel deeg van.

Beboter een bakplaat.

Vorm ongeveer 40 gelijke ronde porties en leg de helft op de bakplaat.

Verwarm de oven over 6 minuten voor.

Doop een vork in bloem en druk daarmee het deeg plat.

Schuif de bakplaat op de middelste richel in de oven en bak de koekjes in ongeveer 25 minuten lichtbruin en gaar.

Neem de koekjes van de bakplaat en bak nu de rest van het deeg op dezelfde manier.

Jan-in-de-zak

500 gram bloem

200 gram rozijnen

een halve liter melk

25 à 30 gram gist

Alles goed kneden, het deeg in een gesloten zak doen en in een ruime pan met water ongeveer anderhalf uur laten koken.

Leg een bordje of schoteltje op de bodem van de pan, zodat de zak niet direct op de bodem rust.

Heerlijk met boter en suiker.

Sukerspekken

250 gram bruine of witte basterdsuiker

anderhalve lepel water

1 lepel azijn

een halve lepel boter en wat zout

Doe alles in een pan met dikke bodem en roer om.

Laat smelten en doorkoken tot een dikke stroop.

Doe een druppel van het mengsel op een schoteltje en laat koud worden.

Als je de druppel gemakkelijk kunt losmaken, is de stroop goed.

Anders nog even doorkoken.

Maak het aanrecht of een kookplaat vochtig en giet er de hete massa op.

Laat een beetje afkoelen en rol tot een bal.

Trek de massa door (telkens het ene uiteinde op het andere leggen en eraan trekken zodat je een streng krijgt) tot die mooi blond van kleur is (bruin als je basterdsuiker gebruikt hebt).

Maak er een rol van en knip of hak die in stukjes.

Verder laten afkoelen en in een blik doen.

Profetenbrood

400 gr. Bloem

95 gr. Basterdsuiker

200 gr. Boter

een snufje zout

6 gr. Kaneel

Kneed een deeg van alle ingrediënten en rol dit heel dun (0,5 cm) uit op een met bloem bestoven werkblad.

Leg het deegvel op een met boter ingevette bakplaat of op bakplaatpapier en bak het af op 180° tot het deeg mooi droog en lichtbruin is.

Snij diagonale koekjes terwijl het nog warm is en bestuif ze rijkelijk met poedersuiker.

Sukerwaefels

225 gram roomboter

400 gram lichtbruine basterdsuiker

500 gr. patentbloem

snufje zout

1 ei, losgeklopt

Doe in een pannetje een klein bodempje water en verwarm dit met de boter en de suiker

Zeef de bloem + zout in een beslagkom en roer de inhoud van het pannetje erdoor.

Voeg ook het ei hieraan toe en maak een glad beslag.

Laat dit een nacht rusten vóór gebruik.

Ielijkmaekers

Ielijkmaekers zijn een soort tai-tai koeken die in Zeeland op koopdagen, kermissen en bij openbare verkopingen werden uitgevent.

“Ielijkmakers”= huwelijkmakers.

400 gram honing

450 gram bruine basterdsuiker

50 gram vanillesuiker

1,5 deciliter water

625 gram roggebloem

20 gram speculaaskruiden

8 gram bakpoeder

10 gram anijszaad

50 gr boter en 1 ei

Breng de honing met de suiker en het water aan de kook tot het mengsel schuimt.

Zeef hierdoor al roerend de bloem, de kruiden, bakpoeder en anijszaad* en laat alles afkoelen.

Laat het geruime tijd rusten (dagen...).

Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkvlak dun uit. Snijd vierkantjes van 1 cm. en rol kleine knikkertjes.

Doe de knikkertjes in een bak met bloem om plakken tegen te gaan.

Zeef de knikkers uit de bloem en leg ze dicht op elkaar in een passende bakplaat.

Bak de ielijkmaekers op 180° af en snijd ze terwijl ze nog warm zijn in plakken.

Hoewel vroeger grote stukken werden gesneden, vind ik het formaat van “theebesluit” wat handzamer.

Stroopjenever (Uit: mosselsoep en kaneelpap, 1987, Jo van Lamoen)

25 gram pijpkaneeel

1 liter oude jenever

500 gram zwarte rietsuikerstroop

Breek de pijpkaneeel in stukjes en doe deze in een kleine pan.

Giet er zoveel jenever bij dat de kaneel net onder staat.

Zet de pan met gesloten deksel op laag vuur en laat alles 30 minuten trekken.

Haal de pan van het vuur.

Voeg de rest van de jenever toe en laat het geheel een nacht met gesloten deksel staan.

Verwarm de volgende dag de zwarte rietsuikerstroop au-bain-marie, totdat de stroop goed vloeibaar is.

Zeef de jenever en giet de drank bij de stroop.

Houd nu de massa boven stoom en roer net zolang totdat de stroop en de jenever zich goed hebben vermengd.

Laat de drank vervolgens afkoelen.

Neem 2 flessen en maak die met kokendheet sodawater goed schoon. Naspoeien met kokendheet water.

Giet ten slotte de afgekoelde stroopjenever in de flessen en laat op een koele donkere plaats minstens 4 weken rusten alvorens de likeur uit kleine borrelglaasjes te drinken.