

PERSINFORMATIE

Kerstrecepten

December staat als altijd weer in het teken van warmte, gezelligheid en lekker eten. Wanneer het buiten nauwelijks meer licht wordt en de natuur zich hult in een grijze nevel, straalt binnen de warmte je tegemoet. Langzamerhand komt het huis in kerstsfeer met een krans als welkom aan de deur, een boom vol stralende lichtjes en de geur van zelfgebakken cake door het hele huis.

Met kerst draait het om samenzijn en gezelligheid en dat onderstreept je met lekker eten. Dit wordt tegenwoordig maar al te vaak omgekeerd. Vaak draait kerst om het eten en is het kerstdiner het culinaire hoogtepunt van het jaar, waarbij de ene topprestatie na de andere op tafel komt. Er wordt meer tijd in de keuken dan rond de kerstboom doorgebracht.

Wilt u dat dit jaar anders doen, focus uw aandacht dan eens op de andere momenten. Maak bijvoorbeeld eens een lange wandeling over het strand of in het bos – waar de bomen misschien wel heel sfeervol bedekt zijn met een poedersuikerlaagje sneeuw - en drink daarna gezellig met z'n allen thee of warme wijn rond de kerstboom. Of doe eens gezellig ouderwets spelletjes voor een knappend haardvuur. Ook hier hoort natuurlijk iets lekkers bij, liefst zelfgebakken om de sfeer te verhogen.

Wat dacht u van zo'n echte Engelse kerstcake met een dikke laag glazuur en gekonfijt citrusfruit of nog warme mince meat pies. Geen stress, want zowel de kerstcake als de vruchtenvulling – de minced meat - voor de pies maakt u net als de Engelsen al minstens een week van tevoren.

Minced meat bestaat uit fijngehakte appel, noten en rozijnen, die - door dit mengsel in de oven te verwarmen met suiker en kruiden - meer smaak krijgt en ook langer houdbaar wordt. Heerlijk in kleine taartjes van bladerdeeg.

De kerstcake zit ook boordevol zuidvruchten en wordt er alleen maar lekkerder van als hij wat langer van tevoren gebakken wordt. Dan kunnen de smaken goed op elkaar in werken. De cake moet natuurlijk wel goed verpakt worden in een trommel of in aluminiumfolie. Wilt u de kerstcake nog langer van tevoren bakken, dan vriest u hem na het afkoelen gewoon in. Ook daarvan wordt de cake lekkerder. Het glazuren doet u een dag van tevoren.

Met gekonfijt citrusfruit maakt u de cake helemaal af. Dit fruit kunt u kopen, maar ook zelf maken. Dat is niet moeilijk, maar kost wel even tijd, omdat het fruit doordrenkt moet raken met suiker en daarna moet drogen. Vroeger was dit de manier om fruit langer houdbaar te maken, nu is gekonfijt fruit vooral lekker als snoepje tussendoor en mooi als garnering. Eigenlijk heel leuk om mee bezig te zijn.

Ook leuk om zelf te maken zijn de dadelsnoepjes en de after dinner mints. De dadelsnoepjes doen denken aan ouderwetse vruchtenkoekjes. Ze bestaan uit dadelpuree die met geleisuiker wordt opgekookt tot een stevige massa en daarna wordt gedroogd in de oven. Met kristalsuiker geeft u de snoepjes een decoratief laagje. De after dinner mints of pepermint kussentjes bestaan uit puur poedersuiker met eiwit, op smaak gebracht met een druppeltje pepermintolie.

Suikerstichting Nederland

Suikerstichting Nederland is het kenniscentrum op het gebied van suiker in relatie tot voeding en gezondheid. Zij stelt onderzoek in naar de effecten van suiker en suikerhoudende producten op onze gezondheid. Hierbij wordt nauw samengewerkt met (inter)nationaal erkende onderzoeksinstellingen en universiteiten. Suikerstichting Nederland is tevens verantwoordelijk voor de generieke communicatie en voorlichting over suiker als product en als ingrediënt.

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

De bijgevoegde foto is vrij voor eenmalige publicatie bij deze persinformatie. De foto is gemaakt door Fotostudio Voorhuis te Doetinchem

Dit persbericht én foto's van alle recepten zijn te vinden op www.suikerinfo.nl.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Suikerstichting Nederland, Inge van Kampen, tel: 035 54 33 4 55, e-mail: ivankampen@suikerstichting.nl

Bijlage: Recept Gekonfijt citrusfruit
 Recept After dinner mints
 Recept Dadelsnoepjes
 Recept Kerstcake
 Recept Mince meat pies

September 2004