Dertig dagen **Gronings bakken**



Hoe tof zou het zijn om op zoek te gaan naar traditionele Groninger gerechten die passen bij een bijzondere dag in het jaar, bedacht historica **Sanne Meijer** toen ze weer eens iets lekkers uit haar oven haalde. In haar *Gronings Bakboek* staan dertig Groningse recepten die zijn gekoppeld aan dertig bijzondere dagen van het jaar. ‘Die recepten heb ik gecombineerd met verhalen over de Groninger geschiedenis, taal en cultuur. Zo is het een boek geworden dat ook leuk is voor mensen die niet dol zijn op bakken.’

MARJAN BROUWERS

OTTO KALKHOVEN

Bakken is al heel lang een van Sanne Meijers favoriete hobby’s. Op zoek naar traditionele gerechten dook ze in oude bronnen en vond allerlei vergeten heerlijkheden. ‘Zoals doemkes, koekjes om met Sint-Maarten uit te delen, en fieterknuten, zoet witbrood met krenten in de vorm van een stoetkerel met Sinterklaas.’ Ze schreef er blogs over op haar website en kreeg zoveel positieve reacties dat ze begon te fantaseren over een boek, niet alleen voor mensen die graag bakken, maar voor iedereen met een hart voor Groningen.’ Dat boek werd het *Gronings Bakboek*, dat in oktober is verschenen bij Uitgeverij Passage.

Patriottische dominees en witte juffers

Meijer: ‘Ik heb traditionele recepten uitgekozen, maar heb ook zelf nieuwe recepten ontwikkeld, met een knipoog naar de Groningse geschiedenis.’ Zoals de Prinsen- en Patriottentaart op Koningsdag met het verhaal over de patriottische dominee Dekens die het in 1787 aan de stok kreeg met de Oranjegezinde dorpelingen van Zandeweer. Voor Halloween bedacht ze de Witte Juffertaart, met pompoen, en probeerde ze te achterhalen wanneer de pompoenenteelt in Groningen was begonnen. ‘Dat bleek al tweehonderd jaar geleden te zijn, alleen wist men toen nog niet dat je pompoenen ook kon eten.’

Haar favoriete recept heeft ze van haar oma gekregen. ‘Nog altijd gaan alle vrouwen uit mijn familie vlak voor Oud en Nieuw bij elkaar zitten om Nieuwjaarsrolletjes te bakken en bij te kletsen rond de grote tafel. Dat vind ik echt een heel fijne familietraditie.’

Bijzondere tradities

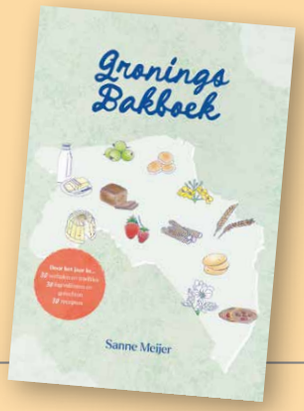
Voor de hoofdstukken over het Ramadanfeest, Bevrijdingsdag, Ketikoti, de bevrijding van Voormalig Nederlands-Indië en Onafhankelijkheidsdag van Indonesië nodigde ze vijf gastschrijvers uit om hun eigen recepten in te brengen in combinatie met de bijbehorende verhalen. ‘Zo heb ik van de Groningse dichteres Inge Zwerver het recept gekregen van de oorlogstaart van haar moeder en beschrijven Esin Narman en Ilknur Eraslan van de stichting Multiculturele Vrouwen Veendam hoe je gerolde baklava maakt.’

Goedgevuld het nieuwe jaar tegemoet

‘Ik dacht altijd dat iedereen in Groningen, net als vroeger bij ons in Ter Apel, op oudejaarsdag spekkendikken bakte in de garage. Niet dus. Spekkendikken horen bij de oudejaarstraditie van het Oldambt en Westerwolde, Drenthe en de streek net over de Duitse grens. Als je er een paar op hebt, ga je met een goedgevulde maag het nieuwe jaar in.’ Het recept deelt Meijer graag met de lezers van *Broerstraat 5*. ‘Traditioneel maken we spekkendikken met worst en spek, maar ze smaken ook heerlijk met stukjes vegetarisch spek en plakjes aangebraden vegetarische braadworst.’



Sanne Meijer (1993) behaalde aan de RUG haar BA geschiedenis in 2015 en haar MA internationale veiligheid in 2017. Als historica en ondernemer brengt zij onvermoeibaar Groninger geschiedenis, cultuur en erfgoed voor het voetlicht bij een breed publiek. Ze doet dat via sociale media, boeken, podcasts, lezingen, radio- en tv-optredens, lespakketten en blogs. www.sannemeijeronderweg.nl



Spekkendikken

Ingrediënten voor 45 spekkendikken

- 400 g roggemeel (of glütenvrij boekweitmeel)
- 200 g tarwebloem (of glütenvrije bloem)
- mespunt zout
- 1 el gemalen steranijs
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 250 g keukenstroop
- 125 g gesmolten boter + likje om in te vetten
- 5 eieren
- 600 ml melk
- Groninger droge worsten, in 90 dunne plakjes gesneden of plakjes aangebraden vegetarische braadworst
- 15 plakken katenspek of vegetarische speckjes, in 45 stukjes gesneden

Bereidingswijze

Maak het beslag de avond van tevoren. Meng het roggemeel, de tarwebloem, het zout, de gemalen steranijs en de suiker door elkaar. Voeg de keukenstroop, gesmolten boter, eieren en melk toe. Roer met een garde goed door, tot alle ingrediënten vermengd zijn en er geen klontjes meer in het beslag zitten. Bedek de kom met plasticfolie of een theedoek en zet weg op een koele plek, maar niet in de koelkast. Verwarm de volgende dag het kniepertjesijzer op stand 3 of 4 en vet in met een heel klein beetje boter. Tussen het bakken door moet je het af en toe weer invetten. Leg twee plakjes worst op het ijzer en lepel er wat beslag op (ongeveer 3/4 van een ijsboltang). Druk er gelijk een stukje spek in. Bak circa anderhalve minuut en haal de spekkendik met een spatel of paletmes uit het ijzer. Zorg dat de spekkendik lekker zacht blijft.

Gronings bakboek
Sanne Meijer
WWW.UITGEVERIJPASSAGE.NL € 27,50