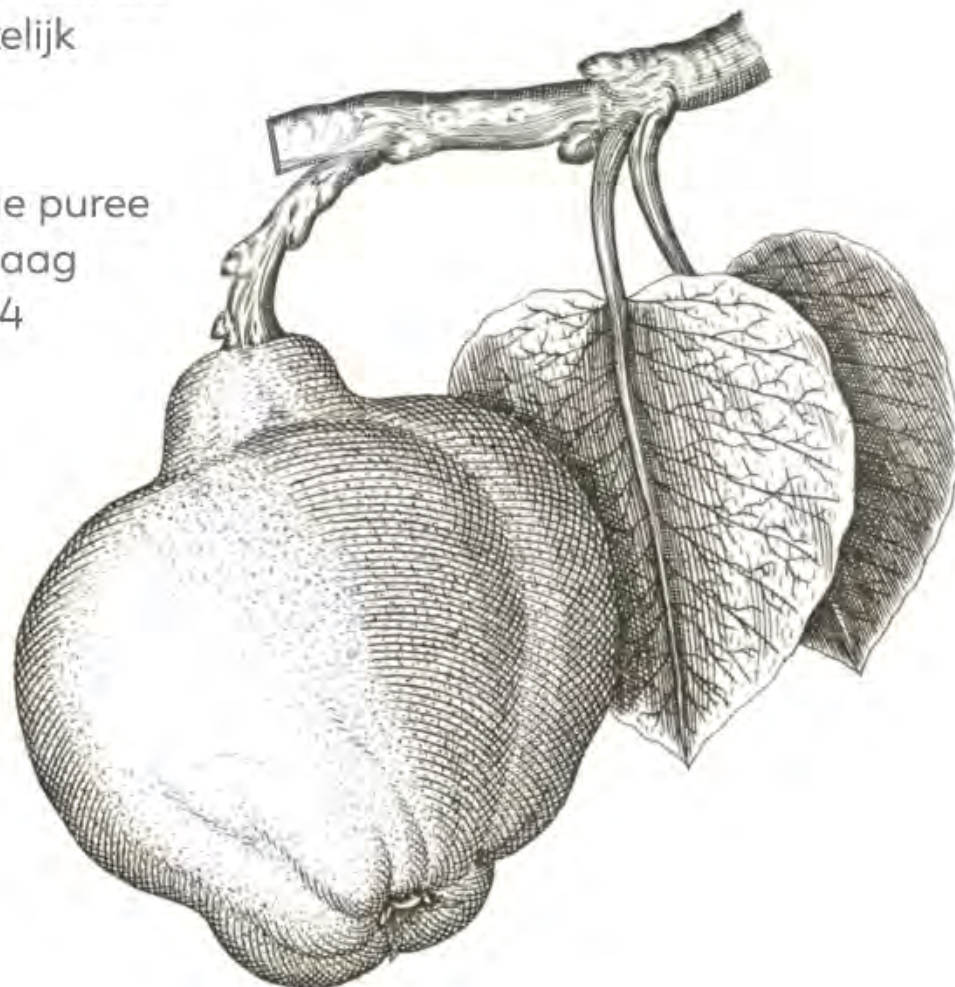


Van engeltjes die op je tong poepen

Verhaal en recept door **Ulrike Schmidt**

Recept voor engelenpoepjes

1. Was 2 kg kweeperen (check bij je vrienden met een moestuin, anders bij de Marokkaanse of Turkse groenteboer).
2. Wrijf het dons eraf en bak ze in de oven ongeveer 1 uur op 150 graden Celsius zacht.
3. Verwijder het klokhuis, steeltje en de bloemaanzet, maar niet de schil.
4. Draai de kweeperen door een rauwkostmolen of gebruik een pureerstaaf.
5. Weeg het vruchtvlees, doe het in een pan met dikke bodem en voeg een gelijke hoeveel witte (basterd)suiker toe. Meng suiker en het vruchtvlees goed.
6. Kook deze pasta op zacht vuur terwijl je blijft roeren met een schone houten lepel. De puree is klaar als hij donkerder kleurt, dikker wordt en makkelijk loslaat van de pan.
7. Leg bakpapier op een bakplaat en stort de puree op de plaat, verdeel tot een gelijkmatige laag van ongeveer 2 tot 3 cm dikte. Laat 3 tot 4 dagen nadrogen op kamertemperatuur.
8. Bestrooi het oppervlak dun met kristalsuiker en snijd alles in ruitjes.

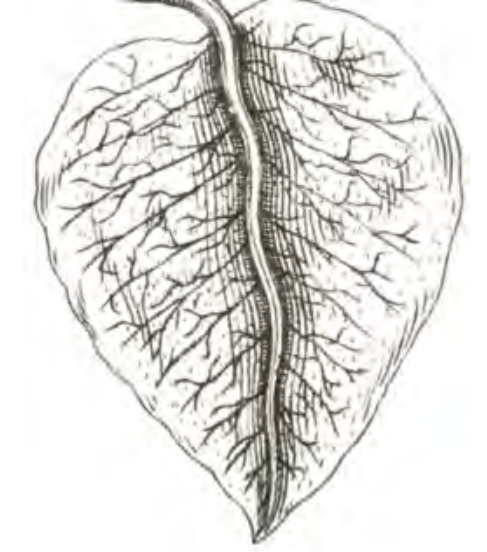


Het was een craquelé glazen schaal...

...met een zilveren voet, waarin mijn Duitse oma deze snoepjes serveerde. Het meest intrigerende was misschien nog wel de naam: "Engelskakke". Ik realiseerde het me toen niet, maar het zal de kleur wel geweest zijn. Vertaald betekent dit zoiets als 'poepjes van de engelen'. Als kind ga je ze alleen daarom al proeven. Ik vond ze lekker anders dan andere zoetigheid die we met kerst bakten. Zacht en met een heel kenmerkende smaak. Tientallen jaren had ik die smaak niet geproefd tot, op bezoek bij een bakgrage moeder van een vriendin, mijn smaakpapillen weer wakker gekust werden. Precies de smaak van mijn kindertijd.

Het fruit van Aphrodite

Gelijk maar het recept gevraagd natuurlijk. Tot mijn verbazing stond er 'Griekse kweepeerkoekjes' boven het briefje. Ondertussen weet ik hoe dat kan. De kweepeer, *cydonia oblonga*, waarvan de meeste soorten rauw oneetbaar zijn, dankt haar naam aan de Griekse stad Kydonia (nu Chania), waar hij al zeker sinds 600 voor Christus wordt aangeplant en gewijd is aan



de liefdesgodin Aphrodite. Kweeperen stonden in Griekenland en het Romeinse Rijk voor liefde, geluk en vruchtbaarheid (ja, mest, hé).

Waarom marmelade 'marmelade' heet

De geschiedenis van deze donzige vrucht gaat nog veel langer terug. 4000 jaar geleden kenden ze in de Kaukasus al gecultiveerde kweeperen. Van daaruit, Turkije en het Midden-Oosten maakte deze fruitsoort haar opmars in het zuidelijke Europa. Zwitserland, Oostenrijk, Frankrijk, Spanje Portugal en ook Zuid-Duitsland. In Portugal heet hij 'marmelo'. En in het verre Brazilië eten ze 'marmelada' gemaakt van: kweepeer. Zo kan het dat onze marmelade haar naam eigenlijk aan de kweepeer dankt.

Alsof er een engeltje op je tong...

En ook in Spanje hebben ze engeltjes, getuige hun 'dulce de membrillo'. Die wordt, net als bij mijn oma, vooral gegeten in de winter, vaak met een stukje heerlijke Manchego. En het smaakt alsof er een engeltje op je tong... euh... gekakt heeft.