

RECEPT VAN DE MAAND

Op 2 februari zijn we halverwege de winter beland; precies tussen Midwinter en de Lente Equinox in. En dat vieren we overal ter wereld. De Amerikanen vieren Groundhog Day en wij in Europa steken kaarsjes aan en eten pannenkoeken op Maria Lichtmis. Het lijken totaal verschillende vieringen, maar er zijn veel parallellen te vinden tussen deze twee feesten.

Komst van het licht

En zoals Christenen wachten het goede, zo wachten boeren en buitenlui op de terugkeer van de zon, van het licht. Deze dag opent een serie aan vruchtbaarheidsfeesten en is de voorbode voor een nieuw landbouwseizoen. De dagen gaan lengen en de lente komt eraan.

Einde winterslaap?

Ook ontwakten de dieren rond deze tijd langzaam uit hun winterslaap. En zo komen we op Ground Hog day. Zodra de groundhog ontwaakt, kruipt hij uit zijn hol. Als hij schrikt van zijn schaduw, ziet men dit als een teken dat de winter nog lang gaat duren. De groundhog hobbelt terug zijn hol in en valt weer in winterslaap. Maar als hij geen schaduw ziet en buiten blijft scharrelen, zou dit het voorteken zijn van de naderende lente. Bij de Duitsers speelde de egel de hoofdrol in dit verhaal, de Fransen hadden een beer. De Europese kolonisten die naar Amerika trokken hebben er -bij gebrek aan deze dieren- een groundhog van gemaakt.



Hoe je twee februari ook viert, het licht staat centraal. Daarom eten we deze dag pannenkoeken. De ronde vorm symboliseert de zon, onze voornaamste bron van licht. Hierbij een recept van een pannenkoek die je –sorry voor alle feestvierders – toch nog even in de winterstemming houdt:

Crêpes de sarasin au reblochon et lard Boekwijtpannenkoeken met reblochon en spek

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 125 g boekweitmeel
- 125 g bloem (tarwebloem)
- 12 g gist
- zout
- 5 dl melk (halfvol)

- 4 eieren
- 12 sneetjes spek (gezouten)
- Reblochon
- Evt. peper en zout

Bereidingswijze:

1. Los de gist op in wat lauwe melk.
2. Meng in een grote kom het boekweitmeel met de tarwebloem.
3. Maak een kuiltje en roer de eieren met de gistoplossing voorzichtig door het bloemmengsel.
4. Voeg een snufje zout en eventueel wat peper toe. Voeg dan de melk toe tot je een min of meer vloeibaar deeg hebt.
5. Laat het beslag minstens een half uur rusten.
6. Snij intussen het spek en de reblochon. En bak het spek krokant.
7. Bak de pannenkoeken in wat boter en leg er plakjes reblochon en gebakken spek op.

Serveersuggestie: serveer hier huisgekonfijte uien bij, eventueel een mosterdsausje en wat eikenbladsla erbovenop. Heerlijk met een glaasje cider erbij.