Sinterklaas Gerechten

Created: 10/8/2010

# Tasks:

☐ **Sinterklaas**

☐ **Het is niet handig als de Sinterklaas stinkt van de drank**

*Werk daar aan mee en bied hem geen bier of andere alcoholhoudende drank aan.*

☐ **Een sapje kan natuurlijk wel**

*(Met een rietje)*

☐ **Zorg dat er een blaadje klaar ligt met gegevens over alle kinderen en hun namen.**

☐ **Geef dat direct bij binnenkomst aan de Sint zodat hij dat in zijn grote boek kan doen.**

☐ **Zorg er wel voor dat de kinderen dat niet zien!**

☐ **Houd zelf ook de tijd een beetje in de gaten**

*Het is niet leuk als de Sint opeens moet vertrekken omdat de tijd om is en nog niet iedereen aan de beurt is geweest die wel zou moeten.*

☐ **En het is je eigen huis waar de Sint en de Pieten langskomen**

*Je bent zelf de baas dus als de Pieten een beetje te gek gaan doen kun je daar met een lachende maar dwingende blik best wat van zeggen.*

☐ **Hulp Sinterklaas:**

☐ **De echte en de hulp Sinterklaas bied zich op verschillende manieren aan voor huisbezoeken.**

☐ **In de plaatselijke krant (het suffertje) vind je tegen Sinterklaastijd steeds meer advertenties van hulpsinterklazen die zich aanbieden voor het thuis bezoeken van de kinderen.**

☐ **Maar zoals je ziet kun je ook op internet heel veel adressen vinden.**

☐ **Zelf pepernoten bakken! Wat heb je nodig?**

☐ **125 gram bloem**

☐ **100 gram boter**

☐ **125 gram zelfrijzend bakmeel**

☐ **80 gram bruine basterdsuiker**

☐ **2 eetlepels water**

☐ **1 mespuntje zout**

☐ **1 eierdooier**

☐ **1 theelepel speculaaskruiden**

☐ **Hoe maak je het?**

☐ **Kneed alle ingrediënten door elkaar tot een soepele bal deeg.**

☐ **Leg deze bal een uur in de koelkast.**

☐ **Smeer de bakplaat in met boter.**

☐ **Draai van de helft van je bol deeg allemaal kleine balletjes, ter grootte van een knikker.**

☐ **Leg de kleine balletjes op gelijke afstand op de bakplaat.**

☐ **Je kunt van de helft van de bol ongeveer één bakplaat vol pepernoten maken.**

☐ **Druk elk balletje een beetje plat met je duim.**

☐ **Bak de pepernoten in 20 minuten gaar en goudbruin op 160 º.**

☐ **Laat ze daarna afkoelen**

*J*

☐ **Je kunt onder het bakken alvast de volgende portie maken.**

☐ **Verwarm de oven voor op 175 °C.**

☐ **Kneed alle ingrediënten, behalve de amandelen, voor het deeg onder toevoeging van water tot een soepele bal.**

☐ **Zet de amandelen op met koud water,**

☐ **Breng ze aan de kook en giet ze af.**

☐ **Pel ze en hak ze fijn**

*Kneed de amandelen door het deeg.*

☐ **Druk op een met boter ingesmeerd bakblik het deeg tot een lap.**

☐ **Plaats de speculaas in het midden van de oven en bak deze bruin en gaar,**

☐ **In ongeveer 25 minuten.**

☐ **Speculaas maken! wat heb je nodig?**

☐ **250 gram bloem**

☐ **150 gram bruine basterdsuiker**

☐ **100 gram boter**

☐ **20 gram speculaaskruiden**

☐ **1/2 deciliter water**

☐ **25 gram amandelen**

☐ **Zelf marsepein maken, wat heb je nodig?**

☐ **300 gram poedersuiker**

☐ **4 eetlepels bloem**

☐ **100 gram boter**

☐ **4 druppels amandelextract**

☐ **Verschillende kleuren bakkleurstof**

☐ **Hoe maakt je marsepein**

☐ **Kneed alles goed door elkaar tot een bal.**

☐ **De marsepein kun je kleuren door er wat druppels bakkleurstof aan toe te voegen.**

☐ **Wanneer je geen kleurstof kan vinden of het niet mag eten dan kan je ook bietensap gebruiken voor rode marsepein,**

☐ **Of reine-claudesiroop voor groene marsepein**

☐ **Of wortelsap voor oranje marsepein.**

☐ **Zelf borstplaat maken, wat heb je nodig:**

☐ **12 lepels suiker**

☐ **4 eetlepels water, melk of room**

☐ **Smaakmaker: vanille-, citroen-, cacao-, of frambozenessence cacao of oploskoffie**

☐ **Hoe maak je borstplaat:**

☐ **Meng de suiker met het water, de melk of de room en heel langzaam aan de kook brengen.**

☐ **Zo'n 5 minuten laten koken.**

☐ **Als een druppel van het mengsel hard wordt in koud water is het goed.**

☐ **Wie cacao of oploskoffie wil gebruiken kan die gelijk met de suiker aan de kook brengen.**

☐ **Andere smaakstoffen pas toevoegen als de pan van het vuur af is.**

☐ **Figuren voor suikerbeesten van tevoren invetten.**

☐ **Giet daar het suikermengsel op en laat het hard worden.**

☐ **Snijd kleine borstplaatjes uit het bijna uitgeharde mengsel.**

☐ **Neem de borstplaat met een schuivende beweging van de bakplaat af**