

Kerst 2023

Verhalen over kerst met peren op het menu, werd mij gevraagd. Waar komt toch die combinatie vandaan, Kerst en peren gepaard gaande met mythische verhalen? Na even zoeken in verschillende talen komen er vele verhalen. Een verklaring voor deze combinatie zit in het 'karakter' of structuur van onze peren. Tegenwoordig kennen we hoofdzakelijk de Conference als handpeer, vroeger had men het over smeerperen. Vanaf onheuglijke tijden, jazeker honderden jaren, waren de peren harde steenperen. Dit was in Nederland het enige verse voedsel in de winter. Later verschenen er koolsoorten, rode bieten en wortelen. Maar gekookte peren was en is iets feestelijks. Ik heb een hele collectie (oude en nieuwe) recepten met harde en minder harde peren.

Maar nu eerst een perenlegende!

Een klein dorpje met mooi in kerstsfeer versierde huizen woonde in een klein huis een oude vrouw, Maria geheten. Zij had een hart van goud en het was alom bekend dat zij heerlijk kon koken.

Op deze avond had Maria een pan groentesoep op het vuur staan. Een heerlijke geur van kruiden en groentes verspreidde zich door het huis. Terwijl ze in de keuken bezig was bedacht Maria dat niet genoeg peren had om een dessert te maken.

Zonder nadenken pakte ze haar jaar en ging naar de buurman, een boer Jasper geheten. Hij had wel mooie stoofperen voor Maria. Ze kreeg een mand vol peren waar de boer niks voor rekende. Maria dankte Jasper en maakte een perentaart. Toen deze in de oven stond en het ook heerlijk geurde naar perentaart, trok dit de aandacht van haar buurman Karel. Hij woonde alleen en Maria nodigde hem binnen uit om mee te eten.



Terwijl Maria en Karel genoten van het heerlijke perendessert kwam er magie om hun heen. De peren begonnen te stralen met een warme gloed. Plotseling kwamen er ook andere mensen uit het dorp binnen gelopen die de geur van het heerlijke eten hadden geroken. Gastvrij nodigde Maria ook deze mensen uit aan haar kerstdis en de dorpelingen sloten zich aan bij Karel.

Men realiseerde zich dat echte magie van Kerstmis is het delen met anderen van liefde, vriendelijkheid en heerlijk eten. En zo, jaar na jaar, werd het kerstdessert met peren een traditie in het dorp. De traditie diende als herinnering van de kracht van vriendelijkheid, liefde en samen delen tijdens de magische tijd rond Kerstmis.

Ik wens je een fijne kerst vol liefde, vreugde en lekker eten!

Tammo Katuin

Magische Perentaart voor Kerstmis

Ingrediënten

225 gram bloem

125 gram koude boter in blokjes gesneden

50 gram witte suiker en 75 gram witte suiker

1 ei

1 snufje zout

4 rijpe peren, geschild en in plakjes gesneden. Stooferen kunnen ook worden gebruikt, maar deze moeten vooraf in rode wijn zijn gekookt.

1 theelepel kaneelpoeder

1 eetlepel maïzena

1 eetlepel citroensap

2 eetlepels amandelschaafsel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180° C.

Voor de bodem meng de bloem, koude boter, 50 gram suiker, ei en zout. Kneed dit tot er een kruimelig deeg ontstaat. Bedek een ingevette taartvorm met het deeg en druk dit stevig aan. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bak de bodem 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Meng in een andere kom de plakjes peer, 75 gram suiker, kaneelpoeder, maïzena, en citroensap. Verspreid dit gelijkmatig over de taartbodem. Zet de taart in de oven en bak gedurende 30-35 minuten of tot de korst goudbruin is en de peren zacht en sappig. Strooi er nu het amandelschaafsel overheen. Laat de taart volledig afkoelen voordat deze wordt geserveerd.

