

KERST



Panettone - Kerstlekkernij

Zonder Panettone is het in Italië geen Kerst. Het is een heerlijke luchtige cake taart met vruchtjes. In diverse streken wordt de taart iets anders bereid, maar altijd even lekker en geserveerd met bv. een Cappoccino, een glaasje Port, zoete witte wijn of een glaasje Limoncella en in de Dolomieten met warme Glühwein.

Standaard recept

Ingrédients

- *500gr. Patentbloem.
- *1 zakje droge gist (7gr) - *5 eieren.
- *200gr zachte boter (kamertemperatuur).
- *120gr kristal- of rietsuiker.
- *1 th.lepel zout. - *¾ kopje melk.
- *1 th.lepel vanille extract.
- *200gr goed gewassen rozijnen.
- *200gr gekonfijte citrus vruchtjes.
- *Wat rasp van de citroenschil + wat rasp van een sinaasappelschil + sap van halve citroen en sinaasappel.

PS.Recept is zonder kunstmatige toevoegingen zoals; Smaakstoffen en conserveringsmiddelen.

Bereiding

- 1 Meng in een ruime kom de bloem, de gist, suiker en zout.
- 2 Eieren toevoegen met de melk en mengen tot een deeg.
- 3 De zachte boter erbij en goed kneden tot een soepel deeg.
- 4 Alle overige ingrediënten toevoegen en weer kneden zodat alles goed gemengd is.
- 5 Kom afdekken met folie en enkele uren op warme plek laten rijzen.
- 6 Werkplek met bloem bestuiven en het deeg erop leggen.
- 7 Nogmaals kneden tot de vorm die u wil bv. voor een cake blik als u geen voor Panettone heeft.
- 8 De binnenkant van het blik insmeren met spijsolie. Deeg erin en afdekken met schone doek.
- 9 Deeg weer laten rijzen tot het verdubbeld is. Oven nu voorverwarmen tot 180 C.

Bak je créatie in 40/50min. tot de bovenkant goudbruin is. Serveren met b.v. poedersuiker of een toefje slagroom. Buon appetito!

NIEUWJAAR



2025 – Wordt het een groen of zwart jaar?

Ik ben bang dat er niet veel verandert in vergelijking met 2024. Moeder aarde reageert in snel tempo met klimaatsverandering. Het e.e.a. is op korte termijn niet of nauwelijks te herstellen. Wij hebben hierover jaren niet nagedacht. Onze aarde wil van zijn “parasieten” af wat gepaard gaat met verschillende rampen. Opwarming, orkanen, stormen, het smelten van de ijskappen, zeeniveau stijging, overstromingen, hitte, droogte, honger, verlies van biodiversiteit door milieuschade, enz. We moeten dit nu trachten te stoppen. We hebben geen tijd te verliezen. Al was het maar voor de komende generaties.



Gezellige Kerstdagen en voor 2025 vooral een groen jaar!

Jaap Tak