

11 november: Sint Maarten

De herfst is op zijn hoogtepunt en de winter doet langzaam zijn intrede. Het is de tijd voor het lichtfeest Sint Maarten, elk jaar op 11 november. Tijdens dit lichtfeest branden we kaarsjes en maken we lampionnen. We eren daarmee Sint Maarten; zijn 'goedheid' en het licht brengen aan die ander. Sint Maarten is het eerste lichtfeest op weg naar Kerstmis. Maar wat is de achtergrond van Sint Maarten, het uithollen van een knol of pompoen voor een lantaamtje? En wat is de verdere symboliek van dit feest?



Oorsprong en achtergrond Sint Maarten

Op een koude herfstavond was een groep soldaten, op bevel van keizer Julianus Apostata uit Italië, te paard onderweg naar Frankrijk. Het werd al donker, koud en spiegelglad. Ze moesten zich haasten om het dichtstbijzijnde dorp zo snel mogelijk te bereiken voordat de stadspoorten zouden sluiten. De mannen werden ongeduldig en spoorden hun paarden aan om vaart te maken. Een man, de jonge ridder Maarten, bleef achter. Hij maakte zich zorgen om zijn trouwe paard en reed voorzichtig en rustig. Met zijn mantel voor zijn gezicht geslagen tegen de snijdende kou bereikte hij het dorp laat in de avond. Bij de poort zat een arme man gekleed in oude vodden: bibberend van de kou. Maarten sneed zijn mantel doormidden, een helft voor de man en de andere helft voor zichzelf. In de nacht verscheen Christus in de gestalte van de bedelaar in Maarten zijn kamer, zijn halve mantel om zijn schouders. Hij sprak tot de engelen en beloonde Maarten voor zijn daden. Maarten liet zich, zo onder de indruk van wat er die nacht gebeurde, dopen, verliet het leger, bekeerde zich en stichtte een klooster waar hij zich ontfermde over de armen. Hij inspireerde in zijn verdere leven vele anderen. Hij leefde zijn leven met goedheid, liefde en opoffering.

Wintertijd

Begin november was altijd al de tijd waarin de oogst binnen moest zijn, het vee op stal ging en grote vruchtbaarheidsvuren ontstoken werden. De wintertijd begon. Vanuit de vuren is de traditie ontstaan van het knollen uithollen en er een lichtje in laten branden. Knollen zijn de laatste gewassen uit de aarde die geoogst worden voor het aanbreken van de winter.

Kinderfeest

Sinds de laatste eeuw is het een echt kinderfeest geworden. Waar oorspronkelijk arme mensen al bedelend van deur tot deur gingen, lopen nu kinderen al zingend door de straten in de hoop dat mensen fruit of een snoepje willen delen.

Met het lichtje in de lantaarns koesteren we de zomer en dragen we het licht met ons mee in de wintertijd tot de dagen weer langer en lichter worden.

Welke pompoen kies jij?



Pompoenbrownies

Als je pompoenen uitholt (bijv. om een lampion te maken en een kaarsje in te zetten) voor St. Maarten, kun je het vruchtvlees direct verwerken in deze leuke traktatie!

Ingrediënten

- 150 gr amandelmeel
- 60 g cacaopoeder
- 17 g wijnsteenbakpoeder
- 2 el speculaaskruiden
- snufje zout
- 200 g in blokjes gesneden pompoen
- 120 g gesmolten boter
- 100 g medjouldadels zonder pit
- 3 eieren
- 100 g pure chocolade
- 50 g walnoten



Bereiding

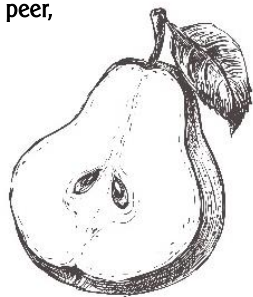
1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Kook de blokjes pompoen in een beetje water gaar in 15 minuten. Laat goed droogstomen en afkoelen.
3. Neem een grote kom en meng amandelmeel, cacao, zout, speculaaskruiden en bakpoeder goed door elkaar.
4. Verwarm de dadels met 50 ml water in een pannetje. Roer goed door tot een soort dikke 'stroop'.
5. Mix in een andere kom de gesmolten boter, dadelstroop en eieren. Spatel de amandelmeel hier doorheen tot het goed gemengd is.
6. Pureer de pompoen en voeg aan het mengsel toe.
7. Hak de walnoten en chocolade in fijne stukjes. Roer beiden er als laatste doorheen.
8. Neem een browniebakblik ($\pm 20 \times 20$ cm) en schep het mengsel erin.
9. Bak de brownies in 25 minuten gaar. Het midden moet net gestold zijn, dan is hij bij het afkoelen perfect.
10. Laat afkoelen. Snij in vierkante stukjes.

Risotto met shiitake en peer

Fijne smakencombinatie is dit. Romige risotto met shiitake en peer, afgemaakt met hazelnoten en kaas... Comfortfood!

Ingrediënten

- 250 gram risottorijst
- 1 gele ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje rozemarijn, alleen de naaldjes
- boter
- 1 liter bouillon (van 2 groentebouillonblokjes)
- 1 glas droge witte wijn (optioneel)
- 200 gram shiitake
- 1 peer
- handje geroosterde hazelnoten, in stukjes
- 100 g geraspte oude geitenkaas of parmezaan



Bereidingswijze

1. Pel de ui en de knoflook en snipper beide fijn. Fruit in een klontje boter glazig.
2. Warm de bouillon op.
3. Voeg de risottorijst en fijngehakte rozemarijn toe en bak even mee totdat alle rijstkorrels glanzen. Blus af met de wijn.
4. Giet steeds een soeplepel bouillon bij de rijst totdat die volledig opgenomen is en ga daarmee door tot de risotto romig en gaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten.
5. Veeg ondertussen de shiitake schoon en snij in reepjes. Bak ze in wat boter bruin. Maal er peper over.
6. Snij de peer in stukjes en voeg die op het laatst heel even toe aan de paddenstoelen.
7. Voeg nog een klontje boter toe aan de gare rijst. Roer voorzichtig door elkaar, je wilt geen rijstap!.
8. Leg daarna de shiitake en peer erop en strooi de stukjes hazelnoot erover.
9. Serveer warm en met de geraspte kaas.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Nieuweboer in Pietersbierum, Nederland

biodynamische oranje pompoen

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische shiitake

Paddenstoelenrijk in Rossum, Nederland

biologische Topaz appels

Tkalecz in Beesd, Nederland

biodynamische granaatappel

Haciendas Bio in Almeria, Spanje

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Week 45