

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 ontfemde 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

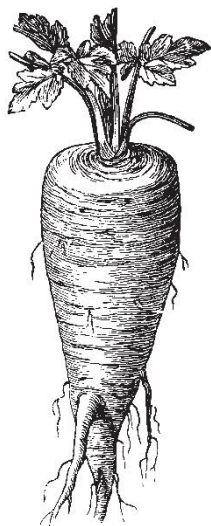


Bereiding

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 rechthoekig(brownie)bakblik (± 20x20 cm), vet het licht in en schep het mengsel erin.
9. Bak de brownies in 25 minuten gaar. Laat afkoelen en snij in 16 stukjes.

Pastinaaksoep met perenchips

Een stevige pan soep hoort wat ons betreft bij de herfst. Vol groenten, kruiden en specerijen. Heerlijk na een flinke boswandeling of een spelletjesmiddag bijvoorbeeld. Lekker met desembrood en roomboter of hummus.



Ingrediënten

- 400 g pastinaak
- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 200 g kruimige aardappelen
- 2 el tarwebloem
- 1 el bouillon
- 1 liter water

Bereidingswijze

1. Snij ui, knoflook, aardappel en pastinaak klein.
2. Fruit de knoflook en ui ongeveer 5 minuutjes. Voeg de rest toe en breng het geheel met wat water en bouillon aan de kook. Laat het geheel ongeveer een kwartier koken.
3. Leng de bloem aan met wat water aan en roer door de soep.
4. Kook nog even goed door, tot de bloem gaar is.
5. Blend alles tot een romig geheel.
6. Maak de soep extra feestelijk door deze te garneren met knapperige perenchips. Die maak je makkelijk zelf door hele dunne plakjes peer ongeveer 2 uur op 90 °C te roosteren in de oven.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biodynamische oranje pompoen
De Watertuin in Groenningen, Nederland

biologische prei
Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische pastinaak
Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische cherry Roma tomaten
Ecosur in Almeria, Spanje

biodynamische zaadvaste gele uien
Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische Topaz appels
Tkalecz in Beesd, Nederland

biologische Concorde peren
Tkalecz in Beesd, Nederland

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 45