

Kerst met



Plumpudding is een Engelse/ Ierse Kersttraditie. Voor het eerst in de 17e eeuw in een menu recept beschreven in combinatie met een gebraden kalkoen en als dessert een Plumpudding. Vroeger werden de voorbereidingen voor Plumpudding bij het gewone volk en de adel al enkele maanden tevoren gestart. Dit Kerstgebak kon je maanden goed houden, vanwege het hoge vetgehalte door het gebruikte runderniervet. Voor koopvaardijsheren en ontdekkingsreizigers uit die tijd, die maanden soms jaren onderweg waren, was het cruciaal om voedsel mee te nemen wat niet snel aan bederf onderhevig was, bv. Plumpudding, scheepsbeschuit, gedroogd vlees en vis, peulvruchten, granen, enz. Bewaren was altijd een probleem vanwege alle ratten, muizen, kakkerlakken en ander gespuis aan boord.

De scheepskok was al maanden voor vertrek in touw proviand in te slaan. Zo was hij ook bezig met de Plumpudding voor als ze rond de Kerst op volle zee waren. In die



tijd was Plumpudding een soort gekruid, in neteldoek gekookt donker stevig gebak, met als hoofdbestanddelen; volkorenmeel, gedroogde pruimen (Plum), vlees, runderniervet en bruine suiker. Lekker?

In de afbeelding is te zien hoe destijds een keukenmeid met het kookproces bezig was. Het deeg werd in een doek gerold. De uiteinden met touw bij elkaar gebonden en het geheel opgehangen in een kokende waterketel. Kooktijd 4 tot 5 uur. Het resultaat was in die tijd een ronde grote zoete vette deegbal. Later werden bakvormen gebruikt. In de loop van de eeu-

wen is de samenstelling flink veranderd, maar altijd met het niervet. Tegenwoordig is de receptuur met veel kruiden, fruit, noten en sterke drank (bv. Cognac, Rum of Brandewijn). Kijk op Internet voor lekkere recepten. Bij Engelsen betekent een "pudding" o.a. een mix van ingrediënten tot een halfvaste massa. Het kunnen dus ook worsten of stevige sauzen zijn. Wij verstaan onder pudding iets anders.




Jaap Tak

>Gezellige Kerstdagen, blij gezond en wie weet op weg naar een Corona vrij 2021 <