FAMILIE Recepten

MET EEN VERHAAL

Aan welk kerstgerecht heb jij mooie herinneringen? We vroegen het onder andere aan mevrouw van Eerd, schaatster Carlijn Achtereekte en klanten van Jumbo. "Bij het tiende struffoli-balletje mochten we een wens doen."

Feestelijke struffoli

PAOLO FUSILLI (45) IS FILIAALMANAGER JUMBO IN SCHAIJK

"Met ons gezin gingen we vroeger elke zomer vijf weken naar Italië. Mijn vader komt daar vandaan, dus we brachten veel tijd door met familie. Ik keek daar naar uit: zon, strand en vooral lekker eten. Op de dag van aankomst kregen we bij tante Sofia en oom Tommaso altijd struffoli, een van oorsprong Napolitaanse lekkernij. Normaal eten Italianen dit rond kerst en oud en nieuw, en met Pasen, maar omdat wij alleen 's zomers kwamen maakten ze het speciaal voor ons. Op tafel stond dan al een wit porseleinen bord met daarop, als een piramide gestapeld, de struffoli. De zoete, gefrituurde deegballetjes (een soort mini-oliebollen) waren mooi versierd met gekleurde spikkels. Een feestje! Volgens mijn tante stond elk balletje dat we aten voor een mooie herinnering in het afgelopen jaar. Daar vertelden we dan over. Bij tien balletjes mochten we een wens doen voor het komende jaar. Steevast was mijn wens: in Italië wonen. Dat is er niet van gekomen, wel heb ik nu een eigen gezin met een prachtige drieling van negen. Ook mijn kinderen eten graag struffoli. Volgens Italiaanse traditie maak ik die rond de feestdagen en versier 'm dan mooi. Het is een echt gezinsding geworden. Ook wij praten rond de schaal struffoli over het jaar dat achter ons ligt en het jaar voor ons. Deze keer zullen er wat minder leuke herinneringen bovenkomen denk ik, vanwege corona. Mijn wens voor het komende jaar? Een medicijn voor de chronische ziekte van mijn vrouw. Maar dat is een doorlopende wens."

De recepten van deze kerstgerechten en nog veel meer verhalen vind je op Jumbo.com/familierecepten

"Volgens mijn tante Sofia stond elk bolletje voor een mooie herinnering"

Citroenpudding van oma Van Eerd

KITTY VAN EERD IS ECHTGENOOT VAN KAREL VAN EERD, OPRICHTER JUMBO SUPERMARKTEN

"Traditie is erg belangrijk in onze familie. 25 december is een dag van spelletjes zoals Monopoly, sjoelen en Mens erger je niet! Wie wordt kampioen? Elk jaar is het weer een vrolijke strijd, want iedereen is lekker competitief bij ons. De winnaar wordt tijdens het diner bekend gemaakt, en ook daarvan ziet het menu al jaren hetzelfde eruit. We starten met eigengemaakte bouillon, gevolgd door een garnalencocktail en dan rosbief – heel dungesneden – met gebakken aardappeltjes, puree, spruitjes, sperziebonen en appelmoes. Vroeger aten we als dessert altijd de citroenpudding van oma Van Eerd. Daar heb ik mooie herinneringen aan. Oma Van Eerd was de moeder van mijn man Karel, de oma dus van onze kinderen Frits, Colette en Monique. Toen opa Van Eerd in 1979 overleed, werd oma met kerst bij de kinderen thuis uitgenodigd. Dan kwam ze rond een uur of vijf en genoot zichtbaar van de borrel, het kerstdiner (met als toetje citroenpudding) en alle kleinkinderen. Aan die pudding moest ik meteen denken toen ik gevraagd werd voor deze rubriek. Koken is mijn hobby. Jarenlang heb ik kooklessen gegeven. Monique helpt mij in de keuken, Colette dekt de tafel in kerstsfeer met het goede servies en de mooie glazen. Mijn man zorgt voor de wijn. Als het tijd is om aan tafel te gaan, zetten we stemmige kerstmuziek op. Ook muziek speelt een grote rol in ons gezin. Het is een dag vol vaste rituelen en daar genieten we van."

"Het is een dag vol vaste rituelen en daar genieten we van"

Kijk voor het recept op Jumbo.com/familierecepten

Stoofpeertjes

CARLIJN ACHTEREEKTE (30) IS LANGEBAANSCHAATSTER BIJ TEAM JUMBO-VISMA

"Tussen kerst en oud en nieuw vindt voor mij het belangrijkste toernooi van het jaar plaats: het kwalificatietoernooi voor het WK en de Olympische Spelen. Dus Kerstmis.... ik vier het bijna nooit. Meestal zit ik met een aantal ploeggenoten moederziel alleen in een achterafzaaltje van een hotel en denken we aan iedereen die op dat moment gezellig thuis bij de kerstboom aan het diner zit. We grappen erover hoor, het hoort nu eenmaal bij ons werk. Maar ik mis het natuurlijk wel. Ik ben een familiemens. 'Als ik ooit stop met schaatsen ga ik een compleet kerstdiner voor jullie maken!', heb ik weleens gezegd. En dat meen ik. Vroeger bakte mijn moeder pannenkoeken op kerstavond en op eerste kerstdag aten we rollade – normaal hadden we die nooit. Stoofpeertjes heb ik als kind bij mijn oma leren waarderen. Zij maakte ze vaak. Tegenwoordig moet ik altijd in shape aan de start staan, dus dit recept zonder alcohol en toegevoegde suikers vind ik ideaal. Door corona is het nog niet helemaal zeker of de kwalificatiewedstrijden eind december zullen doorgaan. Ik hoop het. En dan zal ik, net als anders, kerst een maand later vieren met mijn familie. Nog altijd feestelijk hoor, zeker als er stoofpeertjes op tafel staan."

"Met kerst zit ik meestal met een aantal ploeggenoten in een hotel"

Kijk voor het recept op Jumbo.com/familierecepten

Gevulde kip met rijst en groenten

ENES CINCIL (25) IS FILIAALMANAGER JUMBO IN DIEMEN

"Vanuit onze Turkse cultuur vieren we geen kerst, toch maakt mijn moeder altijd iets leuks ervan. Mijn zusjes versieren het huis en kopen een kerstboom. Puur voor de sfeer. Als kinderen hadden we een gezellig verlichte en versierde school in deze periode van het jaar, dus in die zin voelt het vertrouwd. Ook maak ik nu in onze winkel alle kerstdrukte en inkopen van de mensen mee natuurlijk. Fantastische weken vind ik het: de klanten lijken vrolijker, de winkel ziet er mooi uit en we verkopen wat meer bijzondere en luxe producten. We zorgen dat de feeststollen zorgvuldig uitgestald liggen en steeds worden aangevuld. Op 24 december belt mijn moeder meestal rond vier uur 's middags om te vragen of het ons gaat lukken die avond op tijd te zijn voor het kerstdiner. Soms zijn mijn vader (Ali, met wie ik de winkel run) en ik nog te druk, en schuift het op naar eerste kerstdag. Mijn moeder en zusje maken altijd gevulde kip met rijst en groenten, naar een bekend Turks recept. Dan zitten we met z'n zessen aan tafel – ik heb twee zusjes en een broertje – en staat er een grote schaal in het midden. Allemaal scheppen we op van dezelfde schaal, van een mooier servies dan we normaal gebruiken. Dat is extra feestelijk. En dan is die kip ook nog eens ontzettend lekker. Na het eten geven we elkaar cadeautjes. Mijn ouders vinden dat niet zo van belang, maar wij als kinderen wel. Het is leuk elkaar dan te verwennen."

"Allemaal scheppen we op van dezelfde schaal, dat is al feestelijk"

Kijk voor het recept op
Jumbo.com/familierecepten

Hazenpeper met aardappelpuree en rodekool

MONIQUE VAN DE VALL (61) IS KLANT BIJ JUMBO EN TEKSTSCHRIJVER

"Dit gerecht voelt en proeft als teruggaan naar de kern van het kerstfeest. Het is authentiek, bij zo'n stoofpotje gaat het om de inhoud, niet om het plaatje. Ik houd van koken. Er zijn tijden geweest dat ik in bed kookboeken las voor het slapengaan en dat ik fancy kerstdiners van meerdere gangen bereidde, maar tegenwoordig houd ik het liever goed en simpel. Dat komt door de overdaad rond de feestdagen, de commercie eromheen. Tegenwoordig tuigen mensen de boom elk jaar op in een andere stijl. Alles moet bij elkaar passen. Wanneer er vroeger een glazen bal sneuvelde bij het optuigen van de boom, dan gingen we naar de winkel om één losse kerstbal te kopen. Gewoon in een kleur die we mooi vonden. Zonder te bedenken of-ie wel paste bij de rest. We schreven kerstkaarten en namen de tijd daarvoor. Er hing een zekere rust rond de feestdagen. Het waren ook nog echt feest-dagen. Naar die eenvoud verlang ik terug. Dus staan hier 's middags al hazenboutjes op het vuur te pruttelen, wat fantastisch ruikt. 's Avonds serveer ik de hazenpeper op een oud wildservies – met afbeeldingen van een haas, hert en everzwijntje erop, ooit een cadeau van mijn zus. In de tijd dat ik in Antwerpen studeerde aan de tolkenschool heb ik het koken echt in de vingers gekregen. Wij Nederlandse studenten gingen in de weekends meestal niet naar huis, dus hadden we een groep verzameld waarmee we aten. Eten met zo'n clubje gaat ook over 'samen'. Ook dat is kerst voor mij. En als er iets is wat we in deze turbulente coronatijd nodig hebben, dan is het die verbinding. Eenvoudig en onvervalst. Net als dit gerecht."

"We hebben verbinding nodig, eenvoudig en onvervalst. Net als dit gerecht"

Kijk voor het recept op
Jumbo.com/familierecepten

Kip-kokos

ALEXANDER VAN WEERT (48) IS OPRICHTER VAN ALLES VOOR MEKAAR

"Drieënhalf jaar geleden overleed mijn moeder. Mijn vader bleef alleen achter en in zijn rouw sloot hij zich af voor anderen. Hij hield mensen buiten de deur en werd steeds eenzamer, ondanks toenadering van ons en anderen. Omdat ik zag dat meer senioren alleen zijn, soms dagen niemand spreken, heb ik samen met zorgconsulente Jeanne-Marie de stichting Alles voor Mekaar opgericht. Mensen kunnen zich bij ons aanmelden om oudere buurtbewoners te helpen met kleine klusjes, zoals de boodschappen of een lamp repareren. Hiermee willen we ervoor zorgen dat senioren zo lang mogelijk thuis kunnen wonen én, belangrijker nog, willen we eenzaamheid tegengaan. Want het gaat om het praatje en het contact natuurlijk. Ook installeren we ons regelmatig in het koffiehoekje van het Jumbofiliaal in het Noord-Brabantse Heusden, de gemeente waarvoor dit initiatief geldt, om zo in contact te komen met oudere bewoners. Die samenwerking met Jumbo is mooi en na tweeënhalf jaar Alles voor Mekaar weten we waaraan behoefte is. In mei dit jaar is ook mijn vader overleden. Meteen hierna hebben we een jaarlijks familieweekend in het leven geroepen om een soort thuisbasis te blijven voelen. Tijdens de eerste editie in september kookten mijn vrouw en ik kip-kokos, een gerecht dat in haar familie vaak wordt gegeten met kerst. Dat vonden we een mooi idee, om die traditie over te hevelen naar mijn familie. Het contact met mijn broer en zus en hun gezinnen is goud waard! Daarbij is dit gerecht eenvoudig te maken voor een grote groep. Handig met kerst en alle andere dagen waarop verbinding zo belangrijk is."

"Dit gerecht is vrij eenvoudig te maken voor een grote groep"

Kijk voor het recept op
Jumbo.com/familierecepten

Pannenkoekjes bij het gourmetten

SANNE VAN VOSKUILEN (20) IS KLANT BIJ JUMBO EN STUDENT HUIDTHERAPIE

"Weet je hoe dat gaat bij ons thuis? Op 24 december komen we allemaal in de loop van de middag binnen: mijn ouders, broertje Tjeerd, zus Julia en ik. Allemaal zijn we dan in ons gewone kloffie, net terug van kerstinkopen, werk of vriendenbezoek. We rommelen nog wat beneden, iemand laat de hond uit, er hangt iets speciaals in de lucht. Niet omdat we dadelijk naar een groot diner gaan of belangrijk bezoek krijgen, maar omdat we knus met z'n vijven aan een feestelijk gedekte tafel zullen zitten en kerst vieren. Zoals elk jaar. We kleden ons allemaal mooi aan - met glitters, make-up, jurkjes en stropdassen - en hebben dan een heerlijke avond. Vooral omdat we echt de tijd nemen voor elkaars verhaal. Ik weet nog dat ik als achtjarige mijn zus voor het eerst een panty zag dragen bij ons kerstdiner. Zwaar onder de indruk was ik. Nog een bad ass ervaring in die jaren was dat ik het pannenkoekbeslag in mijn eigen gourmetpannetje schonk. Ik kookte zelf! Voor het eerst! Mijn ouders lieten ons gaan, dat voelde heel volwassen. Sindsdien gourmetten we altijd en experimenteren Tjeerd, Julia en ik met toppings. Een van de laatste ontdekkingen is nacho chips over de pannenkoekjes. Zo deden we ook blauwe bessen, marshmallows, Nutella, stukjes stroopwafel, ijs en kaas erop. Pannenkoekjes bij het gourmetten zijn natuurlijk helemaal niet sjiek de friemel. En dan trekken we na het diner ook nog allemaal onze joggingbroek aan om een kerstfilm te kijken, maar ik verheug me er alweer op. Ik associeer de pannenkoekjes met een magische avond."

"Ik associeer de pannenkoekjes met een magische avond"

Kijk voor het recept op
Jumbo.com/familierecepten