

A watercolor illustration featuring a glass pitcher filled with a golden-brown liquid, likely gingerbread syrup. The pitcher is surrounded by various ingredients: cinnamon sticks, a vanilla bean, a vanilla flower, and a nutmeg seed. A small card with the text "Hello Winter" is also visible. The background is a warm, textured wash of brown and orange tones.

KRUIDENTAAAL

Leven met kruiden

• Hello •
• Winter •

Gingerbread siroop

Gingerbread syrup wordt steeds populairder, vooral tijdens de feestdagen, vanwege zijn veelzijdigheid en warme, kruidige smaak. Hier is een overzicht van hoe gingerbread syrup vandaag de dag wordt gebruikt:

Dranken

Koffie en lattes:

Gingerbread syrup is een veelgebruikte smaaktoevoeging in seizoensgebonden koffiedranken zoals gingerbread lattes. De siroop wordt gemengd met espresso en opgeschuimde melk om een kruidige, verwarmende drank te creëren.

Thee:

Een klein beetje gingerbread syrup kan worden toegevoegd aan zwarte of chai-thee voor een extra kruidige kick.

Warme chocolademelk:

De siroop voegt diepte toe aan warme chocolademelk en geeft het een feestelijk, winters tintje.

Cocktails:

Gingerbread syrup wordt ook gebruikt in cocktails, vooral in winterse drankjes zoals een gingerbread martini of rum punch. Het voegt een zoete, kruidige complexiteit toe aan alcoholische dranken.

Desserts

Over ijs:

Een lepel gingerbread syrup over vanille-ijs creëert een eenvoudig maar heerlijk toetje met een seizoensgebonden twist.

Pannenkoeken en wafels:

Gingerbread syrup is een geweldige vervanger voor traditionele siropen zoals ahornsiroop en past perfect bij pannenkoeken en wafels.

Gebak:

De siroop kan worden gebruikt als topping voor cakes, muffins, en zelfs gingerbread koekjes om de smaak te versterken.

Ontbijtgerechten

Havermout:

Een beetje gingerbread syrup door de havermout roeren geeft een rijke smaak die goed combineert met noten en gedroogd fruit.

Yoghurt:

Meng een klein beetje siroop door yoghurt voor een verwarmende start van de dag.

Marinades en sauzen

Vleesglazuur:

Gingerbread syrup kan worden gebruikt in glazuren voor vlees, zoals ham of kip, om een zoete, gekruide laag toe te voegen tijdens het bakken of grillen.

Saus voor desserts:

Het kan ook dienen als basis voor sauzen die over cakes, puddings of cheesecakes worden gegoten.

DIY cadeaus

Gingerbread syrup als cadeau:

Aangezien het gemakkelijk te maken is en lang houdbaar blijft, is gingerbread syrup een geweldig zelfgemaakt cadeau, vooral tijdens de feestdagen. Het kan in mooie flesjes worden verpakt en gepersonaliseerd met etiketten en linten.

Recept om zelf Gingerbread syrup te maken

Wil je gingerbread syrup zelf maken? Hier is een eenvoudig recept:

Ingrediënten:

- 1 kopje water
- 1 kopje suiker (of een combinatie van bruine suiker voor een diepere smaak)
- 2 eetlepels melasse (heb je dat niet, dan neem je bruine suiker)
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel kaneel
- ¼ theelepel nootmuskaat
- ¼ theelepel kruidnagelpoeder
- 1 theelepel vanille-extract

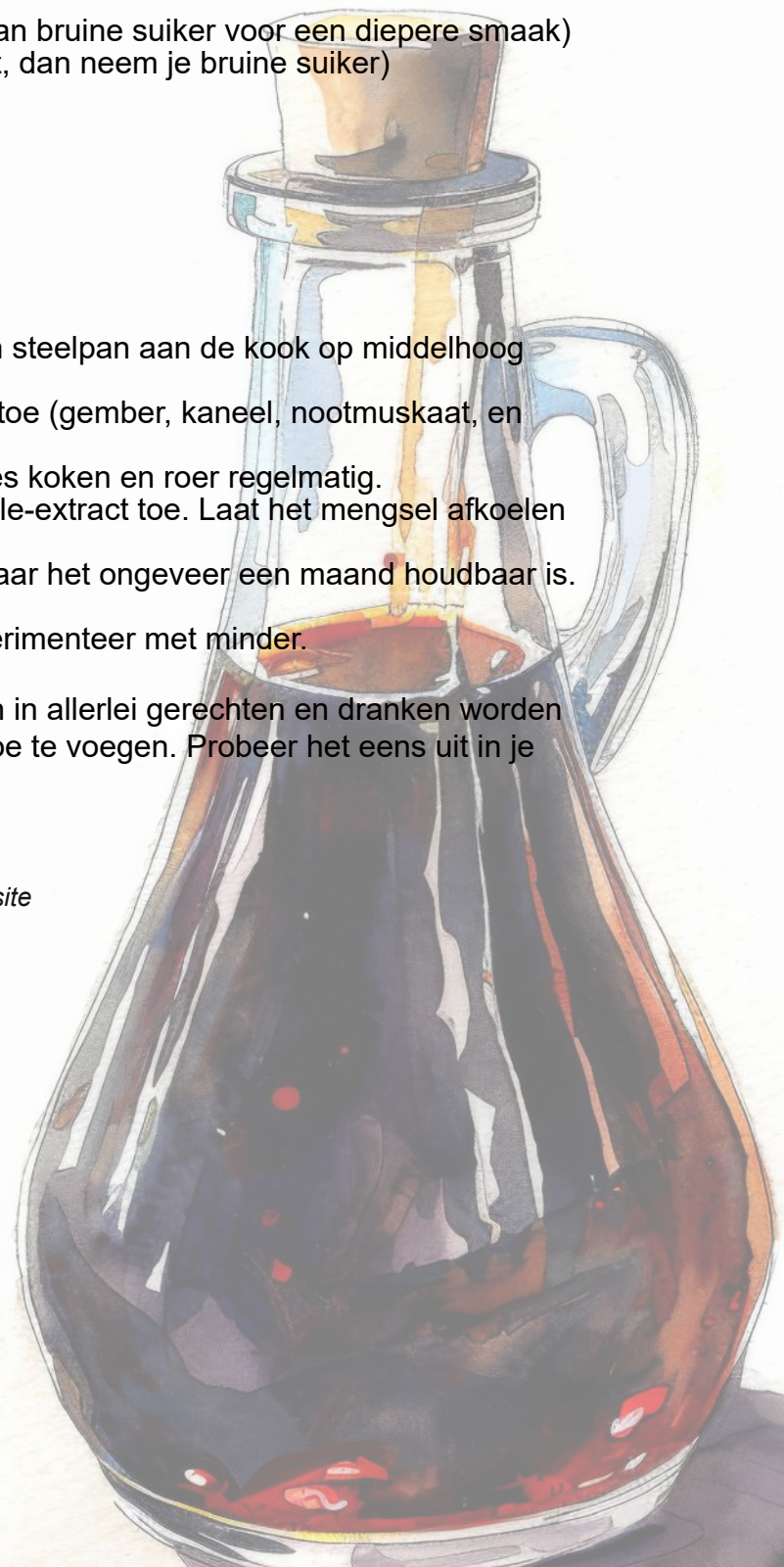
Bereiding:

1. Breng het water en de suiker in een steelpan aan de kook op middelhoog vuur. Roer tot de suiker is opgelost.
2. Voeg de melasse en de specerijen toe (gember, kaneel, nootmuskaat, en kruidnagel).
3. Laat het mengsel 5 minuten zachtjes koken en roer regelmatig.
4. Haal van het vuur en voeg het vanille-extract toe. Laat het mengsel afkoelen en giet het in een fles of pot.
5. Bewaar de siroop in de koelkast, waar het ongeveer een maand houdbaar is.

En mocht je het teveel suiker vinden, experimenteer met minder.

Gingerbread syrup is dus veelzijdig en kan in allerlei gerechten en dranken worden gebruikt om een warme, kruidige smaak toe te voegen. Probeer het eens uit in je favoriete recepten!

QR code naar Gingerbread kruidenmix op de website



Het onderstaande recept 'vond' ik op internet en was de aanleiding naar het maken van deze mini-mini-PDF over gingerbread siroop. Het lijkt me zo lekker in deze kouder wordende tijden.

Recept en foto: <https://carolinagelen.com/liquid-gingerbread/#recipe>

Ingrediënten

Marshmallow-achtige meringuetopping:

- 2 eiwitten
- 100 g suiker

Liquid Gingerbread:

- 600 ml melk
- 30 g (of 2 eetlepels) melasse, plus extra naar smaak
- 1/8 theelepel gemalen nootmuskaat
- 1/4 theelepel gemalen kaneel
- 1 1/2 theelepel gemalen gember, plus extra naar smaak
- 2 theelepels vanille-extract
- 6 hele kruidnagels (de specerij, niet de knoflooksoort)
- 50 g bruine suiker
- Kosher zout (of ander zout naar smaak)
- 1 eetlepel (7 g) maïzena



Instructies

Maak de marshmallow-achtige topping (meringue):

1. Breng een pan met water aan de kook en zet het vuur lager zodat het water zachtjes pruttelt. Combineer de eiwitten en suiker in een middelgrote kom (groot genoeg om bovenop de pan te passen). Plaats de kom op de pan met pruttelend water (zorg ervoor dat de onderkant van de kom het water niet raakt) en roer constant tot het mengsel 80°C bereikt of tot de suiker volledig is opgelost in de eiwitten en het mengsel troebel lijkt.
2. Haal de kom van de pan en klop het mengsel onmiddellijk met een elektrische mixer op hoge snelheid tot het wit en luchtig wordt. Zet opzij.

Maak de liquid gingerbread:

1. Verwarm in een steelpan op middelhoog vuur de melk, 1 eetlepel melasse, 1/8 theelepel nootmuskaat (indien gebruikt), 1/4 theelepel kaneel, 1 1/2 theelepel gember, 2 theelepels vanille, kruidnagels, bruine suiker, en een snufje zout. Breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat zachtjes sudderen.
2. Proef voorzichtig het mengsel en voeg meer melasse of gember toe naar wens. Ik hou van een extra pittige smaak, dus ik voeg nog 1/2 theelepel gemalen gember en 1/2 eetlepel melasse toe.
3. Meng in een klein kommetje de maïzena met 60 ml water of melk. Voeg het mengsel toe aan de vloeibare gingerbread en roer krachtig tot het weer aan de kook komt en dikker wordt, een paar minuten. Je kunt meer maïzena toevoegen als je de drank wat dikker wilt. Maak je geen zorgen als de kleur niet zo donker is als op de foto, dit kan variëren afhankelijk van de melasse die je gebruikt. Sommige van mijn tests waren veel lichter, meer zoals chocolademelk.
4. Zeef de drank en serveer met een lepel meringue erbovenop — je kunt de meringue met een brander licht toosten voor extra smaak.



Historisch feitje of ... ?

Het verhaal dat koningin Elizabeth I van Engeland (1533-160) gingerbreadmen maakte of liet maken voor haar gasten is een charmant stuk geschiedenis dat vaak wordt genoemd in verband met de populariteit van gemberkoekjes in Engeland.

Koningin Elizabeth I was bekend om haar liefde voor extravagante feesten en het vermaken van hooggeplaatste gasten. Volgens verhalen liet ze op een gegeven moment kleine gemberkoekjes in de vorm van mensen maken die op haar gasten leken. Deze "gingerbreadmen" zouden gepersonaliseerde koekjes zijn geweest, versierd om op de bezoekers te lijken die aanwezig waren bij haar banketten en feesten. Dit gebaar was een vorm van zowel respect als humor,

en het maakte de gemberkoekjes zeer populair aan het hof.

Gingerbread zelf was in die tijd al een geliefde lekkernij in Europa, maar Elizabeths innovaties met het maken van figuurtjes zouden hebben bijgedragen aan de blijvende associatie van gingerbread met feesten en bijzondere gelegenheden.

Het verhaal past ook in de bredere context van de 16e eeuwse Europese trend om gember en andere exotische specerijen in desserts te gebruiken, aangezien deze ingrediënten via de handel meer beschikbaar waren geworden.

Hoewel er geen harde bewijzen zijn die bevestigen dat Elizabeth I daadwerkelijk gingerbreadmen introduceerde, heeft het verhaal zeker bijgedragen aan de folklore rond deze lekkernij.

Kruidentaal

Leven met kruiden

Kruidentaal Magazine verschijnt elk kwartaal boordevol artikelen, verhalen, columns en allerlei wetenswaardigheden over kruiden en meer. Kruiden voor je gezondheid, bij kleine kwaaltjes, kruidenbeschrijvingen, recepten, kruiden voor je huid- en haarverzorging. De mogelijkheden met kruiden zijn er vele ... Verhalen van kruidentuinders en altijd een verhaal over de belevenissen van Gijs om voor te lezen voor je (klein)kinderen. Kruidentaal wordt zowel gedrukt als digitaal gemaakt.

Abonnementen: NL: gedrukt jaarabonnement: € 39.95
BE: gedrukt jaarabonnement: € 55.
Digitaal jaarabonnement: € 29.95
Losse nummers zijn zowel gedrukt als digitaal verkrijgbaar.
www.kruidentaal.nl

