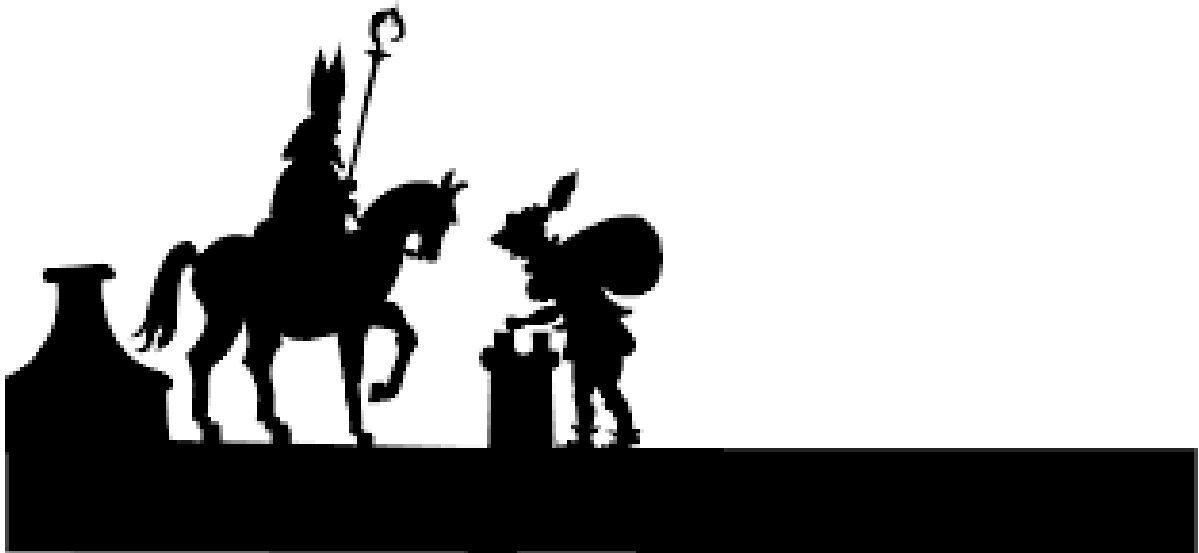


Sinterklaas



In den Niederlanden feiert man traditionell am 5. Dezember Sinterklaas wie in Deutschland Weihnachten. Es ist ein schönes Familienfest mit Geschenke, vielen Süßigkeiten zum Essen (siehe unten) und vor allem geelligheid (unübersetzbar, etwa wie Gemütlichkeit).

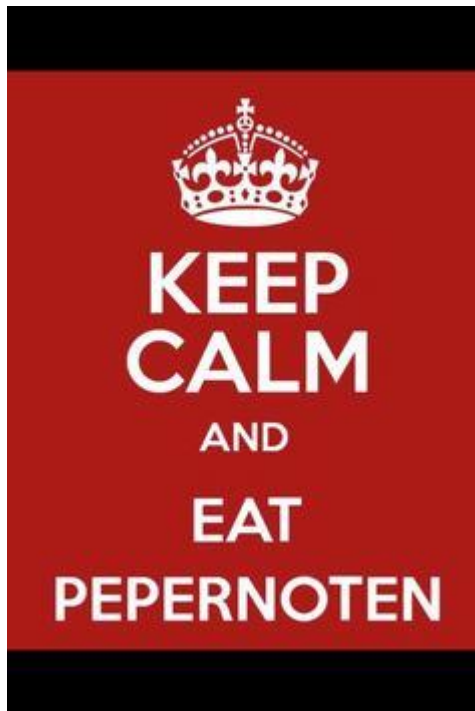
Sinterklaas kommt aus Spanien. Er kommt immer Mitte November irgendwo an der Küste an auf einem Dampfschiff. Er reitet auf einem weißen Pferd durch die Städte zusammen mit Zwarte Piet (schwarzer Peter). Am 5. Dezember steigen sie auf die Dächer und verteilen Geschenke durch den Kamin.

Es gibt große Diskussionen in den Niederlanden über Zwarte Piet. Es soll diskriminierend sein das er schwarz ist. Es gibt deswegen seit letztes Jahr auch Witte Pieten (weiße Peter).

Für die Kinder gibt es ab Mitte November jeden Tag das Sinterklaas Journaal, eine Art Heutendung über Sinterklaas.

Es wird gewichtelt (lootjestrekken). Man kauft ein Geschenk (oder mehrere) für eine Person. Zum Geschenk gibt es oft noch ein Gedicht, entweder über das Geschenk oder über den Empfänger, oft mit Anspielungen und Witz. Die Geschenke werden manchmal auch sehr originell verpackt, dies nennt man Surprise. Wenn der Empfänger sich zum Beispiel sehr für die Raumfahrt interessiert, kann man eine Rakete basteln und das Geschenk so überreichen.

Als echte Sinterklaas Süßigkeiten gelten chocoladeletters, Buchstaben aus Schokolade. Man bekommt meistens den Anfangsbuchstaben seines Namens. Auch gibt es taिताai (zähzäh), eine Art Printen, ziemlich zäh, wie der Name schon sagt. Dann gibt es noch dicke Spekulatiusstücke, schuimpjes (sehr süße Marshmallow-ähnliche Süßigkeit) und borstplaat (noch süßer...). Und dann gibt es noch die Sinterklaas Süßigkeit schlechthin: pepernoten. Ohne pepernoten kein Sinterklaas. Deswegen folgt unten ein Rezept für pepernoten.



Pepernoten

Benötigt werden:

- 250 g Mehl
- halbes Päckchen Backpulver
- 125 g brauner Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 50 ml Milch
- 1,5 Esslöffel Lebkuchengewürz
- etwas Salz

1. Ofen auf 170 °C vorheizen.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät geschmeidig rühren.
3. Die übrigen Zutaten hinzufügen und einen glatten Teig formen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Kleine Kugeln mit einem Durchmesser von etwa einem Zentimeter formen, auf dem Backblech verteilen und etwas plattdrücken.
6. Die Pepernoten 15 Minuten backen.

