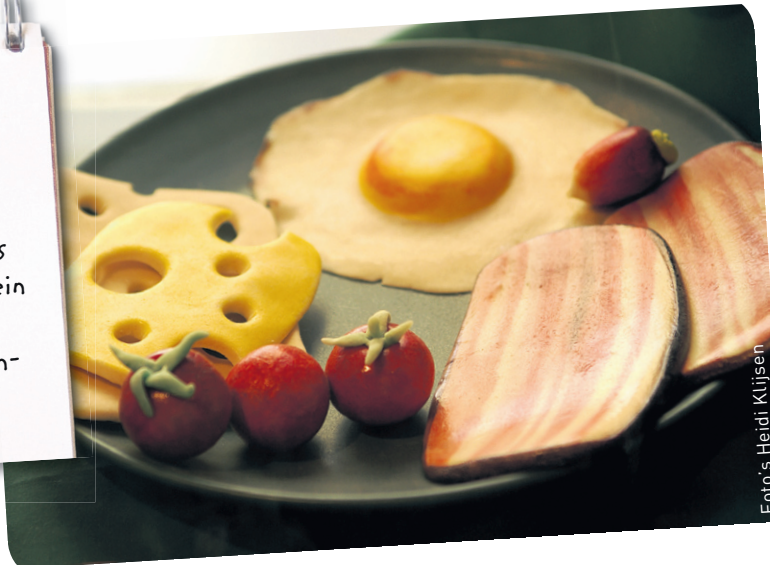


Kijkje in de marsepeinfabriek

Door Heidi Klijsen en Lisette de Jong - Sinterklaas is weer in het land. Tijd om marsepein te snoepen! Maar hoe worden al die mooie poppetjes, varkentjes en andere figuren van marsepein eigenlijk gemaakt? Kidsweek nam een kijkje in de marsepeinfabriek van Kalev in Estland.



Foto's Heidi Klijsen



1



Goed kneden

Marsepein bestaat uit vier ingrediënten: amandelen, suiker, maïssiroop en (amandel)olie. Een speciale machine vermaalt de amandelen tot fijne kruimeltjes. Een ander apparaat stampt de suikerkorrels fijn tot poeder. Alle ingrediënten worden gemengd en geknead tot een stevig deeg. Een walsmachine rolt het deeg uit tot dikke plakken.

2



Figuren boetseren

Vaak gebeurt dit in een fabriek, maar in Estland doen ze het nog met de hand. De marsepeinkunstenaar beslist wat voor figuur ze van de plak deeg gaat maken: een poppetje, een tomaat, een rups of misschien zelfs het hoofd van een filmster. Net als een koekjesbakker duwt ze het deeg in het vormpje en haalt het er voorzichtig weer uit.

3



Even poederen

Het figuurtje heeft nu de juiste vorm, maar is nog te zacht om te beschilderen. Daarom moet het eerst in bad: een poederbad van zetmeel. Het poeder haalt vocht uit het figuurtje. Dat duurt wel even. Na een week is het hard genoeg voor de volgende stap.



Jummie!

Schilderen

De kunstenaar beschildert het figuurtje met een fijn penseel in mooie kleuren. Dat is een heel precies werkje. Ze gebruikt verf die speciaal gemaakt is voor het beschilderen van etenswaren. De verf bevat alleen natuurlijke kleurstoffen, zoals het rood uit bieten en het oranje uit wortels.

4



5



Mooi verpakken

Het marsepeinen figuur is af! Zo'n kunstwerk vraagt om een mooie verpakking. Liefst plastic folie, zodat je het goed ziet.

Marsepeinweetjes

- Marsepein werd al in de middeleeuwen gebruikt als hulpmiddel bij het slikken van bittere geneesmiddelen. Later diende het ook als medicijn tegen een gebroken hart en hoofdpijn.
- Zowel de bewoners van Tallinn - de hoofdstad van Estland - als die van Lübeck in Duitsland weten het zeker: marsepein komt oorspronkelijk uit hun stad.
- Marsepein is in veel landen populair, van Turkije en Spanje tot Hongarije, Estland en Nederland.
- In Nederland eten we marsepein vooral met Sinterklaas. In Estland eten ze dit lekkers het hele jaar door, vooral met Pasen, Kerstmis en verjaardagen.