



DE KUNST VAN HET MAKEN VAN SPEKKEN

Een **spek** is snoepgoed dat in Vlaanderen ook nonnenbil of meisjesvlees genoemd wordt. Een andere naam ervoor is witte drop of slappe Jan. In het Engels heet het marshmallow.

Marshmallows zijn sponsachtige snoepjes die in allerlei vormen voorkomen, vaak met een roze of witte kleur. Ze worden gemaakt uit suiker of maïsstroop, geweekte gelatine, Arabische gom en smaakstoffen. Deze ingrediënten worden samen opgeklopt tot een sponzig geheel, wat de basis vormt voor de marshmallow.

De eerste marshmallow stamt uit de tijd van de **Egyptenaren**. Zij wisten al snoepgoed te maken van de **heemst**, de plant die samen met opgeklopt eiwit en honing de basis vormde voor het traditionele recept van de marshmallow. De heemst is van oorsprong een Afrikaanse plant die veel wegheeft van een stokroos. Van oudsher is de heemst een erkend geneesmiddel. De Egyptenaren en Romeinen wisten er dus ook snoep van te maken. In de naam heemst vinden we ook meteen de herkomst van de benaming 'marshmallow': de Engelse naam voor heemst is namelijk *marsh mallow*!

De marshmallow die we tegenwoordig kennen is echter pas duizenden jaren later, in de loop van de negentiende eeuw ontstaan. Het spek wordt nog volledig **artisaanaal** gemaakt volgens een traditioneel recept. Het wordt uitgegoten op tabletten en met de hand versneden.

Beeld: Marshmallows



INZENDER

Sofie Wouters
Tivoli Boutique
<http://tivoliboutique.be/>



THEMA

Eten en drinken