

NOODRECEPTEN

Oorlogschirorei

(met wortels van paardebloemen) (*Taraxacum officinale*)

Wortels van paardebloemen vergaren. — Deze wortels wassen en in een lauwe oven drogen. — De gedroogde wortels in kleine schijfjes snijden. — Ze in een brander brengen (trommeltje waarin men koffie of gerst brandt). — Voorzichtig handelen om ze niet te verbranden. — De gebrande schijfjes in kleine stukjes pletten met de vingers.

Om de lichtgele wortel uit te nemen, zal men rondom de aarde wegnemen met een hak.

Bij gebrek aan een brander, zal men een pan, op heet vuur, gebruiken, maar goed roeren om de wortels niet te verbranden.

Biergist

Benodigdheden: 2 tot 3 grote aardappelen, 100 gr. suikerstroop, 1 glas bier.

De aardappelen krabben en wassen. Ze in water, zonder zout, koken tot ze gaar zijn. De aardappelen in een zeef pletten. De aardappelpuree mengen en kloppen in voldoende water om een vloeibare brei te bekomen. De suikerstroop en het bier aan de warme brei toevoegen. Goed mengen en in een verwarmde plaats zetten, totdat de gisting volledig is (ongeveer 24 uren). Deze gist kan men gebruiken in dezelfde verhouding als gewone gist. Men kan deze gist ook enkele dagen bewaren in een frisse plaats.

Voordelige boter

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 40 gr. aardappelmeel, 10 gr. zout, 1/4 kg. boter.

Het meel en het zout mengen met 1/4 l. koude melk (tot er geen klonters meer in zijn). De ander 1/4 l. melk verwarmen en er de boter in smelten. Wanneer de melk met de boter kookt, het mengsel van melk met meel toevoegen terwijl men blijft roeren. Voort koken tot het mengsel aandikt. Uitgieten en laten verkoelen. Bij gebrek aan melk, water gebruiken.

Oorlogspralines

Benodigdheden: 1/2 kgr. bloemige aardappelen, 250 gr. gekorrelde suiker, 20 gr. boter, 25 gr. cacao of 50 gr. chocoladepoeder, 50 gr. paneermeel (*chapelure*), enkele druppels amandelextract.

De aardappelen met de pel koken in niet gezouten water, tot wanneer ze gaar zijn. Laten verlekken, koelen, pel afdoen en puree van maken. Aan de lauwe puree, de suiker, boter, cacao, paneermeel en amandelextract toevoegen. Goed mengen tot een effen deeg. Dit deeg tot pralines vormen. In geraspte chocolade rollen, laten verkoelen alvorens te verbruiken.

Worteltaart

Benodigdheden : 1/2 kgr. wortelen, 100 gr. meel, 100 gr. poedersuiker, 1 citroen, 20 gr. bakpoeder.

Wortelen wassen, afdrogen en daarna fijn raspen. Het meel en de suiker en het bakpoeder bijvoegen. Goed mengen. Daarna het citroensap aangelengd met een beetje water en de fijne pel van een halve citroen (in fijne reepjes gesneden) bijvoegen. Goed bewerken : men moet een nogal dikke deeg bekomen. Het deeg in een ingevette, of met meel of met zemelen bestrooide vorm doen. Gedurende ongeveer een half uur in een matige oven bakken.

Om het rantsoen brood te verhogen

Benodigdheden : 100 gr. rijst, 2 1/2 l. water, 4 kgr. meel, 35 gr. zout, 100 gr. gist, 25 gr. poedersuiker.

Water goed laten doorkoken. De fijngemalen rijst aan het kokend water toevoegen. (Bij gebrek aan gemalen rijst mag men ook griesmeel of aardappelmeel gebruiken). Verder koken op een stil vuur ; blijven roeren met een houten lepel. Ophouden met roeren wanneer al de rijst vergaan is en men een goeie pap bekomt. Dit rijstwater laten koelen tot ongeveer 30 graden. Het meel en het zout in een kuip mengen. De gist en de suiker in een weinig water oplossen. Het rijstwater met kleine hoeveelheden tegelijk aan het meel toevoegen ; goed mengen. Dan de opgeloste gist bijvoegen ; opnieuw goed bewerken. De broodvormen invetten of enkel met meel of zemelen bestrooien. De vormen maar de helft vullen met deeg. Het deeg in de platines laten rijzen tot de vormen vol zijn. De oven is op voorhand verwarmd. Brood 30 tot 40 minuten in de oven laten (deze niet openen voor het brood gebakken is). Zodra het brood uit de oven is, uit de vorm doen ; brood op zijn zijkant leggen om te koelen.

Dit brood is alzo één derde groter dan gewoonlijk ; de kruim is even dicht.

Dit brood is aangenaam van smaak, zeer voedzaam en de min of meer slechte hoedanigheid van het meel is verbeterd.

Om gist te vervangen

Benodigdheden : 3 tot 4 middelmatige aardappelen, een greep hop, 25 gr. meel, 25 gr. gekorrelde suiker, 10 gr. gewone bakkersgist.

De aardappelen goed wassen en de bruine pel lichtjes afkrabben. Een liter water in een verlakte kom koken. Als het water kookt, de aardappelen en de hop bijvoegen. Voort koken tot de aardappelen mals geworden zijn. Laten afkoelen en doordoen (fijn wrijven). Het meel en de suiker met deze brei vermengen. Opnieuw koken en blijven roeren tot men een nogal dikke brei bekomt. Laten koelen. De gist toevoegen en goed mengen. In een stenen (aarden) pot doen en op een donkere en nogal vochtige plaats zetten. Na 1 of 2 dagen gisting is de gist klaar voor gebruik. Dezelfde hoeveelheid gebruiken als voor gewone bakkersgist.

Als men opnieuw gist maakt, zal men 10 gr. gebruiken van deze bereiding ; aldus heeft men geen bakkersgist meer nodig. Deze gist kan ongeveer 8 dagen bewaren.