

# Gourmand Gazette

U bent hier: [www.gourmandgazette.nl](http://www.gourmandgazette.nl) » [Nieuws](#) » [Laatste nieuws](#) » [De Wasschappelse Blokjesploeg maakt babbelaars, maar dan anders](#)

## Hoofdmenu

[Startpagina](#)

[Nieuws](#)

[Boekrecensies](#)

[GG  
Boekwinkel](#)

[Columns](#)

[Culinair  
nieuws](#)

[Uitgaan](#)

[Wijn- en  
drankennieuws](#)

[Horecanieuws](#)

[Culinaire en  
wijnkalender](#)

[Alle artikelen](#)

[Zoeken in  
GourmandGazette](#)

[Contact](#)

## De Wasschappelse Blokjesploeg maakt babbelaars, maar dan anders



Geschreven door Cornelis Heystek  
donderdag, 28 mei 2009 18:05

Wie Zeeland zegt en denkt aan snoep, zegt: "Babbelaars". De babbelaar werd vroeger aangeboden na het tweede kopje koffie. De babbelaar was lang over het snoepje deed om op te 'flokken' (zuigen), bleef langer met elkaar praten. Zo ontstond de naam babbelaar voor de snoep. Men neemt aan dat het snoepje rond 1850 voor het eerst is gemaakt. Rond die tijd kwam de suikerbiet in Zeeland.

Klik op de afbeeldingen voor een vergroting en een diashow.

### Het snoepje

Het woordenboek der Zeeuwse Dialecten spreekt van balletje, blokje, brokke, kokkiene, kussentje, spekje of suikerspek. De letterlijke vertaling zou zijn: stroopballetje. De Zeeuwse babbelaar wordt gemaakt van suiker, roomboter, water en azijn. Het recept van de babbelaar werd door moeder op dochter en door toevoeging van cacao, kaneel of vanille. De vrouwen er heerlijk snoepgoed van. Omdat het een bezigheid is, worden tegenwoordig nog maar zelden babbelaars gemaakt.



### Wasschappelse blokjes

Over de geschiedenis van het Wasschappelse blokjes (uit West-Kapelle) bereiden is niet veel bekend. Wanneer men aan een willekeurige Westkappelaar informatie vraagt, krijgt men steevast te horen: "Het was er altijd al, er was niets anders." Blokjes waren een lekkernij die voornamelijk alleen in het weekend werd gegeten. Het recept en de manier van bereiden ging over van moeder op dochter. De Wasschappelse blokjesploeg van nu is een jong geleerd kreeg.



## Zoeken op Internet

## Wie is online?

We hebben 9  
gasten online

West-Kapelle houdt deze traditie in ere. Nel Weststrate en M... demonstreerden ons hoe de Wasschappelse blokjes worden verklapt daarmee deels hun geheim van de babbelaars.

## Bereiding

In korte lijnen komt het neer op het volgende: alle ingrediënten (350 gram lichtbruine suiker, 25 gram roomboter, 2 cl azijn voor de glans, 3 cl water en een maggiblokje) worden in een pan gedaan en aan de kook gebracht. Er wordt in de pan geroerd tot het mengsel klaar is. Het mengsel wordt vervolgens op een granieten, of marmeren



plaat uitgegooid. Het mengsel wordt dan gekneet en getrokken want het is kokend heet. Wanneer het suikerwerk de juiste vorm heeft wordt het in slierten op de plaat uitgelegd om daarvan blokjes te maken. De blokjes zijn afgekoeld kunnen zij in een potje, een schaal of gestoken worden. Het is geen geheim dat bijna iedereen de bereiding vindt. Het is te begrijpen dat het geheim daarvan zit in de keuze van ingrediënten en de wijze waarop gekookt, gekneet en getrokken wordt. Het geheim wordt ons niet verklapt! Zie voor meer informatie over de Wasschappelse Blokjesploeg [www.polderhuiswestkapelle.nl](http://www.polderhuiswestkapelle.nl).



Ads door Google

### Dominicus Natuursteen

Natuursteen vloeren en tegels Dé natuursteenspecialist in Zeeland  
[www.dominicus.nl](http://www.dominicus.nl)

### Chocolade Taarten?

Verrukkelijke Taart af te halen en bestellen bij Multivlaai. Kijk hier  
[www.multivlaai.nl](http://www.multivlaai.nl)

### Verbrand snel lichaamsvet

Pas enkele simpele richtlijnen toe en zie je lichaamsvet verdwijnen  
[www.vermageren.com](http://www.vermageren.com)

### Welk dieet volgen?

Welk dieet is geschikt voor u? Bekijk de populaire diëten test!  
[Consumentenbond.nl](http://Consumentenbond.nl)

### Wijn opslaan

Alles voor het opslaan van wijn Van wijnrek tot wijnkast  
[www.eurocave.nl](http://www.eurocave.nl)

## Unieke bezoekers

**022801**

Vandaag 300

Gisteren 436

Deze week 1594

Deze maand 8713

Alles 22801

**Visitors Counter**

**1.5**



Bezoek ook de websites van onze adverteerders:



Website gemaakt door [Cornelis Heystek](#) van [Les Gourmands](#)

Commentaar

Toev

Schrijf commentaar

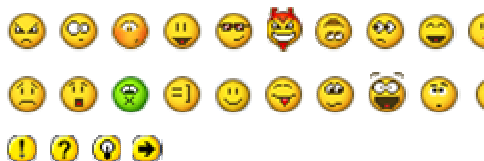
Naam:

Email:

Website:

Onderwerp:

UBBCode: **B** **U**




Voer de anti-spam code in die in het plaatje sta

Powered by [JoomlaComment 4.0alpha3](#)

[Volgende >](#)

Laatst aangepast op donderdag, 28 mei 2009 18:44

## Populair nieuws

[Firma Bout Bruinisse: de Zeeuwse specialisten in mosselen, kreeft, oesters en paling](#)

[Vertrouwd gietijzer in nieuwe kleuren](#)

[Ronald Opten slaagt voor proef SVH Meestergastronoom](#)

[Mesheften, een zilte zaligheid van Schouwen-Duiveland](#)

[VistAs, de nieuwe referentie voor Spaanse wijn en tapasproducten in Europa](#)