

SUIKER-
SCHEDELS

DE FEESTKEUKEN

DÍA DE MUERTOS

Elk jaar wordt in Mexico een groot feest gevierd dat Día de Muertos (dag van de doden) heet. Mensen geloven dat dan de doden even terugkomen naar de aarde. Overleden kinderen komen 1 november terug en overleden volwassenen een dag later. Veel families bezoeken het kerkhof om graven schoon te maken, te versieren en er samen feest te vieren met muziek en lekker eten. Maak zelf suikerschedels!

Wil je weten waarom Día de Muertos wordt gevierd? Bekijk de kookvideo *De Feestkeuken* en leer stap voor stap dit feestelijk hapje maken.

KLAARZETTEN:

- Bakje met water
- Schaal voor suikermengsel
- Schaaltjes voor de gekleurde icing
- (Mallen voor) suikerschedels (te koop in de museumwinkel)
- Spuitzakjes met spuitmondje
- Linaal
- Stukje karton (of snijplank)
- Satéprikker

BOODSCHAPPENLIJSTJE:

Voor de suikerschedels:

- 500 gram poedersuiker
- 1 kilo fijne kristalsuiker
- 50 gram eiwitpoeder
- 65 ml water

Voor de versiering: Icing (Dit is ook kant en klaar te koop in de supermarkt)

- 200 gram poedersuiker
- 30 ml water
- 5 gram eiwitpoeder
- Voedingskleurstoffen
- Spuitzakjes met spuitmondje

SUIKERSCHEDELS MAAK JE ZO!

- 1 Doe 500 gram poedersuiker en 1 kilo fijne kristalsuiker in een grote kom. Voeg 50 gram eiwitpoeder toe. Dit poeder zorgt ervoor dat de suiker goed aan elkaar blijft plakken.
- 2 Meng alle ingrediënten in de kom met 65 ml water tot er een zandachtige textuur ontstaat. Als je een beetje suiker in je hand bij elkaar knijpt en het blijft goed aan elkaar plakken, dan is je mengsel goed. Pas op dat je het niet te nat maakt!
- 3 Schep de schedelmal vol met het suikermengsel en druk dit stevig aan.
- 4 Veeg de overtollige suiker van de mal door, bijvoorbeeld, met een linaal de achterkant van de schedel glad te strijken.

DE FEESTKEUKEN

DÍA DE MUERTOS

- 5 Leg een stukje karton (of een kleine snijplank) op de mal, draai de mal om en probeer voorzichtig de twee schedelhelften uit de mal los te maken. Je hebt nu een voor- en achterkant van de schedel gemaakt. Herhaal stap 1 t/m 5 om meer suikerschedels te maken van het suikermengels.
- 6 Laat je suikerschedels een paar uur drogen en goed uitharden.
- 7 Plak de helften aan elkaar met witte icing (zie recept voor icing hieronder).

ICING VOOR DE VERSIERING MAAK JE ZO!

- 1 Voor het maken van icing doe je alle ingrediënten in de kom en mix je het tot een mooi glazuur.
- 2 Plak eerst met witte icing je suikerschedelhelften aan elkaar.
- 3 Verdeel de rest van je glazuur in een paar bakjes. Je hebt zoveel bakjes nodig als je voedingskleurstoffen hebt.
- 4 Voeg met het puntje van de satéprikker voedingskleurstoffen toe om je icing te kleuren. Je hebt echt heel weinig nodig. Roer het mengsel goed! Van rood en blauw kun je paars maken, geel en blauw wordt groen en rood en geel maakt oranje.
- 5 Doe de icing in een spuitzakje. Je kunt nu je schedels versieren. Knijp zachtjes in het spuitzakje en teken mooie vormen, lijntjes en bloemetjes op je suikerschedel.
- 6 Klaar met versieren? Geef je suikerschedel een mooi plekje in huis, bijvoorbeeld naast een foto van een overleden dierbare of huisdier. Zo kun je aan ze denken!



EET SMAKELIJK!

LET OP! Heb jij of iemand anders een voedsel allergie? De suikerschedels zijn niet geschikt om te eten. Maar kinderen met een melk- of lactoseallergie kunnen helaas ook geen likje nemen van de suikerschedel.

