

# Olijven van Sant'Agata



## Nagerecht

snoep

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** halve dag

**Seizoen:** hele jaar door (maar op Sicilië van 3 t/m 5 februari)



## Ingrediënten

- 500 gram amandelbloem (natuurvoedingswinkel)
- 500 gram kristalsuiker
- 8 el water
- 2 snufjes vanillepoeder
- groene kleurstof voor nagerechten (toko)
- likeur (bv. Sambuca)

## Bereidingswijze

1. Giet water en kristalsuiker in een pannetje, zet dit op hoog vuur en roer er met een houten lepel doorheen. Blijf voortdurend roeren om te voorkomen dat de suiker aanbrandt. Draai het vuur uit als de suiker begint te smelten. Voeg de amandelbloem en vanillepoeder toe en blijf roeren, zodat geen klontvorming ontstaat.

2. Giet de pasta op een natgemaakt werkblad, laat haar afkoelen en kneed haar vervolgens tot een compact, glad geheel. Voeg dan de kleurstof toe. Probeer een egaal mengsel te krijgen. Voeg naar wens een scheutje likeur toe. Kneed de pasta in de vorm van olijven en rol ze door wat suiker.

## Tenslotte

Elk jaar van de 3 t/m 5 februari, herdenkt Catania haar patroonheilige: Sint Agatha. De eerste dag van het festival is gewijd aan het aanbieden van kaarsen. De traditie vereist dat de gedoneerde kaarsen zo groot en zwaar zijn als de persoon die vraagt om clementie van de heilige. Op 4 februari wordt de buste van blinkend goud met edelstenen, van Sint Agatha, in processie door de straten gevoerd. Het verhaal van het martelaarschap van Sint-Agatha begon toen de Romeinse consul Quiziano haar ten huwelijk vroeg. Na vele weigeringen, werd Agatha gevangen gezet, en onderworpen aan bruto geweld, zoals het verwijderen van haar borsten. Er wordt gezegd dat Agatha door Petrus getroost en verzorgd werd: haar wonden heelden en haar borsten verschenen weer. Ten slotte besloot de consul om haar op de brandstapel te zetten. Tijdens de terechtstelling bedekte een vrouw (Maria) Agatha met haar sluier die maar niet wilde branden: dit is de zogenaamde sluier van Sint Agatha, waaraan wonderen werden toegeschreven, waarvan de laatste in 1887: de sluier werd meegenomen naar de stad Nicolosi door de Aartsbisschop. Hij stopte met deze sluier de lavastroom van de uitgebarsten Etna, die de stad dreigde te bereiken. Ook beweerde men dat overal waar Agatha ging zitten om uit te rusten er onmiddellijk een olijfboom groeide zodat ze beschutting had tegen de zon en de olijven kon eten om in leven te blijven. Tijdens het feest worden daarom bovenstaande olivette di Sant 'Agata (Sint Agatha's olijven) gegeten. Maar er zijn nog meer lekkere Italiaanse snoepjes, die ook wel samen worden geserveerd. Voor 120 **Vruchtenbolletjes** (Fruttini) doe 1 kilo rode jam naar keuze met het sap van 1 ½ citroen in een pan en verwarm hem al roerende op halfhoog vuur tot de jam vloeibaar is en het mengsel een kleverige pasta lijkt. Giet de massa in een kleine aardewerken vorm die dun met plantaardige olie is ingevet en laat hem afkoelen. Snijd de opgestijfde massa in kleine blokjes en vorm hier bolletjes van ter grootte van een walnoot. Wentel ze door fijne kristalsuiker en leg ze in kleine papieren bonbonvormpjes. Tot slot circa 30 **Sinaasappelbolletjes**. Laat 500 gr biologische sinaasappelschillen met het witte gedeelte een paar dagen in een kom met koud water liggen, om de bittere smaak van de witte velletjes weg te nemen, en ververs het regelmatig. Neem de schillen uit het water, maal ze fijn in de keukenmachine en breng ze langzaam aan de kook met 500 gr suiker en een beetje water. Het beste gaat dat in een koekenpan met anti baklaag. Als het het een beetje droog wordt voeg je af en toe een beetje water toe en laat verder inkoken. Het mengsel dient redelijk zacht te blijven, zodat je er balletjes van kunt rollen (ook na het afkoelen). Als het mengsel enigszins afgekoeld is, rol er dan balletjes van ter grootte van een walnoot. Rol ze daarna weer door fijne kristalsuiker. Laat de balletjes een halve dag op bakpapier drogen. Bewaar ze zoals alle bovenstaande bolletjes in een glazen pot of blik. Ze worden steeds harder, maar ze blijven heel lekker en zijn fantastisch als digestief dankzij de essentiële oliën in de sinaasappelen. Ook leuk in mooi potje als cadeautje.