



Jacoba-koekjes

Legende van de Jacobakoekjes

Een van de talrijke verhalen die over Franciscus bekend zijn, vertelt over vrouwe Jacoba Frangipani († 1239; feest 8 februari). Zij was een weduwe van adellijke afkomst en bezat een landgoed te Septisoles, niet ver van Rome. Op zijn talrijke bezoeken aan Rome ging Franciscus vaak bij haar op bezoek. Zij luisterde graag naar hem en had er plezier in lekkere dingen voor hem klaar te maken. Franciscus noemde haar liefkozend broeder Jacoba.

Toen Franciscus voelde dat zijn einde naderde, gaf hij een van zijn broeders opdracht vrouwe Jacoba te waarschuwen. Dan konden zij nog afscheid van elkaar nemen. En of ze dan niet wilde vergeten nog één keer van die lekkere koekjes voor hem te bakken. De broeder had nauwelijks de stadspoort van Assisi achter zich gelaten, of hij zag in de verte vrouwe Jacoba al aankomen, en naar gauw bleek, mét haar koekjes. Zij had al gevoeld dat broeder Franciscus snel achteruitging.

Recept

Ingrediënten voor ca. 30 koekjes

125 g boter

250 g tarwemeel

40 g suiker of honing

1 losgeklopt ei

4 druppels amandelessence of likeur

snufje zout

voor de garnering: ca. 20 amandelen, heel of gehakt.



Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten (behalve de amandelen) door elkaar tot een soepel deeg. Laat dit een halfuur buiten de koelkast rusten.



Alles Kidz



Toen zij voor de poort van het kloostertje verscheen waar Franciscus werd verpleegd, kon broeder portier haar niet binnenlaten; een vrouw mocht niet in het slot. In verlegenheid gebracht ging hij vader Franciscus zeggen dat zuster Jacoba voor de poort stond, maar dat hij haar niet kon binnenlaten. Na enig nadenken zou Franciscus toen geantwoord hebben: "Nee, dat is zo, vrouwe Jacoba mag niet in het slot maar broeder Jacoba natuurlijk wel. Ga nog eens kijken of het niet broeder Jacoba is die van mij afscheid komt nemen." Stralend om deze simpele oplossing liet broeder portier broeder Jacoba bij de stervende Franciscus... ■



Vorm daarna van het deeg een of twee rollen van ca. 4 cm doorsnee. Wikkel die in folie om uitdrogen te voorkomen, en leg ze een halve dag in de koelkast. Snijd daarna van de deegrol plakjes van ca. 0,5 cm dik en garneer ze met een hele of met stukjes amandel. Je kunt ook vormpjes van vogeltjes en bloemen gebruiken of de bloemen zelf maken door van het deeg slierten te vormen. Leg ze op bakpapier op de bakplaat of op een ingevette bakplaat. Bak de koekjes ca. 15 minuten in het midden van een voorverwarmde oven (180 tot 190 graden). ■

Bron: Recept van Gert Vos in **Hemelse Spijzen**, een jaarkrans van recepten en hun diepere betekenis, Lannoo/Ten Have 2014.