

DOEPAK

DuPAK DoePAK POPPENSP(E)LMUSEUMKRUIELKRANTKRABEL DoePAK DuPAK
Nr. 211



at heb je nodig?

Ingrediënten

- 400 g roomboter of margarine
- 12 eieren
- 250 g basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 100 g bloem
- 8 theelepels kaneelpoeder*
- 4 theelepels anijspoeder*
- 3 theelepels kruidnagelpoeder*
- 2 theelepels nootmuskaatpoeder*
- 2 theelepels kardemompoeder*
- snufje zout

Extra benodigheden

Beetje boter om in te vetten, springvorm (Ø 24 cm), twee kommen, (houten) lepel of spatel, mixer, mes, oven en heel veel geduld.

Bereidingswijze

Roer de boter met een lepel of met een mixer tot een romige massa en meng de suiker en de vanillesuiker erdoorheen. Splits de eieren en voeg de dooiers beetje voor beetje aan het boter-suikermengsel toe. Blijf voortdurend roeren. Sla de eiwitten stijf en schep deze voorzichtig met een lepel door het mengsel. Voeg vervolgens de bloem met een snufje zout aan het mengsel toe en verdeel alles dan in twee delen. Aan het ene deel voeg je al roerend de kruiden* toe.

Beboter de springvorm en doe hierin een dun laagje van het lichte beslag. Zet de vorm onder een voorverwarme grill of in het midden van een matig warme oven (160°). Laat het baksel in ongeveer 4 tot 10 minuten gaar worden. Dan weer een laagje donker beslag erop en weer 4 minuten in de oven of onder de grill.

Vervolgens weer een licht laagje, een donker laagje, en ga zo maar door, tot het beslag op is (een goede spekkoeke heeft ongeveer 20 laagjes).

Laat de koek afkoelen. Verwijder de rand van de vorm en snij de cake in zéér dunne plakjes. Zo geniet je er het meeste van; spekkoeke is erg machtig. Op kamertemperatuur serveren. Selamat makan! Eet smakelijk! Applaus!

Spekkoeke: cake met laagjes

Spekkoeke/kwee lapis: een cake-achtige lekkernij afkomstig uit Nederlands-Indië. De naam 'spekkoeke' is ontstaan doordat de vorm – door de dunne, om-en-om gekleurde laagjes – aan doorregen spek doet denken. Afbeeldingen: **Petruk** (letter W) en de Javaanse nar **Semar** (zittend op de letter L). Zij behoren tot de **punakawan** (komische personages) uit een **wayangspel**. Voor meer informatie over Semar, zijn nakomelingen en eten en drinken in de poppenkast, zie:

www.poppenspelmuseumbibliotheek.nl/Wayang.aspx (informatie op het gebied van wayang uit Indonesië) en **Placemat: eet- en drinklustige poppenkastfiguren**. Concept: **Otto van der Mieden** © (2013). Illustraties: Ad Swier © (Petruk) en Elsje Zwart © (Semar). Hyperlinks: klik op de **vet gezette** woorden. Dit document op internet, zie: www.poppenspelmuseumbibliotheek.nl/pdf/Doepak211.pdf.

Doepak is hét Poppenspe(e)lmuseumcadeau. Doepak is gratis voor iedereen die de vragen van een Poppenspe(e)lspoorocht goed beantwoord heeft. Verzamel alle afleveringen van de Doepakkruielkrant en -krabbels! Een dupak (spreek uit: dgepak) is een stang- en trucpop. Het nummer met de dupak wordt in het Tsjechische en Slowaakse volkspoppentheater met marionetten en stangpoppen altijd als toegift opgevoerd. De pop maakt sprongen waarbij zijn lijf beurtelings lang en kort wordt. Het is een truc die overeenkomt met het uitrekken en weer inkrimpen van de hals van de Dood van Pierlala in de poppenkast. Pierlala is een stokpop en wordt van onderaf gemanipuleerd; de dupak wordt als stangpop van bovenaf bewogen. Terwijl het rijzen van Pierlala's hals heel langzaam en onder doode stilte geschiedt, gaat het strekken en krimpen van de dupak razendsnel en met veel tumult. Dupak betekent 'stampend'. De houten voeten zijn met lood verzwaard. Het lijf van de pop is een zak van stof. De stang waaraan de dupak hangt, gaat door het hoofd en het lijf en zit vast aan de houten heup. Het gat in het hoofd is wijder dan de dikte van de stang, waardoor de kop soepel op en neer gaat. Aan weerszijden van de kop van de dupak is een touw vastgemaakt. De touwen gaan omhoog en zijn bevestigd aan een speelhout. Door dit op en neer te bewegen, rekt en krimpt het lijf. De pop gaat als het ware door de knieën en veert weer op. Behalve springen kan de dupak ook om zijn as draaien; daarbij zwieren de armen wijd uit.