

Thea Palte

## Een liedje met de beginletter I, uitleg en een recept

### In Den Haag daar woont een graaf

*In Den Haag daar woont een graaf  
En zijn zoon heet Jantje  
Als je vraagt: "Waar woont je pa?"  
Dan wijst hij met zijn handje  
Met zijn vingertjes en zijn duim  
Op zijn hoed draagt hij een pluim  
Aan zijn arm een mandje  
Dag mijn lieve Jantje*

Als het liedje over een historische persoon is, dan moet dat **Jan I** (1284-1299), zoon van **graaf Floris V** van Holland zijn. Hij is de enige Jan uit **het huis van Holland** die, als oudste zoon, graaf werd. Het is echter allerminst zeker of hij wordt bedoeld met de Jantje uit het lied. Wellicht gaat het liedje over een jongere zoon of helemaal niet over een historische figuur.

Vermoedelijk liet **graaf Floris IV** (1222-1234) omstreeks 1230 al een eerste aanzet geven voor het hofgebied. Bouwkundige en archeologische gegevens lijken te bevestigen dat er rond die tijd bouwwerkzaamheden hebben plaatsgevonden op het Binnenhof. Andere bronnen geven aan dat Floris IV in 1229 de nieuwe eigenaar werd van het gebied. Hoe dan ook was het in de eerste helft van de dertiende eeuw dat de graven zich hier vestigden. In 1248 zou Floris' zoon, **graaf Willem II**, de opdracht hebben gegeven om aan de oevers van een duinmeertje een paleis te bouwen. In datzelfde jaar was Willem II tot Rooms-koning van het Duitse Rijk gekroond; een waardig onderkomen zou passen bij zijn nieuwe titel. In de loop der tijd werd het gebouwencomplex steeds verder uitgebreid, waarbij de Grote Zaal (de Ridderzaal) het middelpunt bleef.

In 1976 maakte de Haagse kunstenaar **Ivo Coljé** een standbeeld naar het kinderliedje *In Den Haag daar woont een graaf*. Het werd een bronzen jongetje met een hoed met een pluim en aan zijn arm een mandje met paddestoelen. Het werd in 1978 geplaatst op de Lange Vijverberg in Den Haag. Het jongetje wijst met zijn vinger naar het Binnenhof. Op de sokkel staat "In Den Haag daar woont een graaf en zijn zoon heet Jantje".



Het recept:  
**Haagse Bluf**



Haagse bluf is een Nederlands nagerecht, naar eenvoudig recept. Het bestaat uit stijf opgeklopt eiwit met suiker en bessensap, meestal van rode bessen. De naam is een verwijzing naar het air dat de bewoners van Den Haag zouden aannemen. Het lijkt heel wat, maar in feite is het grotendeels lucht. (bron: [nl.wikipedia.org](http://nl.wikipedia.org))

Het gebruik van rauwe eieren wordt met het oog op salmonellabesmetting sterk afgeraden voor kwetsbare groepen, zoals kinderen tot vijf jaar, ouderen, zieken en zwangere vrouwen. Voor deze groepen is dit recept niet geschikt. Daarom een recept van Haagse blufkoekjes die in de oven worden gebakken.

### Ingrediënten

2 eiwitten  
4 eetlepels rode bessensap  
2 theelepels bietensap  
150 gram witte basterdsuiker  
150 gram rode bessen (ontdooit, diepvries, geprakt) of  
150 gram bosvruchten (ontdooit, diepvries, geprakt)  
100 gram geleisuiker

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 140°C.
2. Klop de eieren met het bessensap, bietensap en een mespunt zout schuimig in een vetvrije kom.
3. Klop met een mixer lepel voor lepel de suiker erdoor en klop nog circa 5 minuten tot het eiwit helemaal stijf en glanzend is.
4. Schep het mengsel in de spuitzak en spuit er op de bakplaat 16 roosjes of ronde koekjes van. Bak de meringues 30-40 minuten in de oven.
5. Schep intussen de bessen om met de geleisuiker en breng aan de kook. Laat 3-4 minuten koken zonder te roeren.
6. Schep in een schaaltje en laat de gelei goed afkoelen en opstijven.
7. Bestrijk de helft van de meringues met de bessengelei en plak de andere meringues erop.

**Lekker bij de thee, of als toetje met wat crème fraîche.**