

## Een liedje met de letter J en een recept

### Jarig Jetje

*Jarig Jetje zou trakteren  
Alle kind'ren van de klas  
Jetje had wat uitgekozen  
Waar ze zelf zo dol op was  
Ulevellen bracht ze mee  
Ieder kreeg er minstens twee  
Maar jawel, een stroom vriendinnen  
Kwam ons Jetje tegemoet  
Met de allerbeste wensen  
Werd de jarige begroet  
En ze vroegen, nog al glad  
Wat of Jet in 't zakje had  
Ulevellen? Even proeven  
Eentje kwam er niet op aan  
Nog één... Jetje's ulevellen  
Gingen zoetjes naar de maan  
En de klas, een gek geval  
Kreeg warempel niemandal*

*450 gram suiker  
zakje vanillesuiker  
heel weinig zout  
3 eetlepels water  
50 gram boter  
2 eetlepels stroop  
1/3 liter melk  
150 cc room*

Suiker, vanillesuiker, zout en water in een steelpannetje onder zachtjes roeren aan de kook brengen. Vervolgens boter en stroop toevoegen. Als de boter gesmolten is ook de room en de melk toevoegen. Op hoog vuur 15 minuten laten doorkoken. Daarna de pan van het vuur nemen en het mengsel opkloppen tot het dikker wordt. Schenk de vloeistof vervolgens in een bakblik met hoge randen waarin de karamel kan afkoelen en opstijven. Op een vel bakpapier storten gaat goed. Eenmaal wat koud geworden kan de karamel met een mes – op het papier of in het bakblik – in blokjes worden gesneden.



Een ulevel is een snoepje dat alleen met de hand wordt gemaakt: een vierkant stukje gestolde suiker. Vroeger was het heel populair en tegenwoordig weet bijna niemand meer wat het is, laat staan hoe het smaakt. Ulevellen worden gemaakt door gewone suiker te verwarmen tot deze vloeibaar is. Hierna kan een smaak aan de vloeistof worden toegevoegd, bijvoorbeeld door er citroenrasp bij te doen. Hierna wordt de vloeistof weer afgekoeld terwijl deze geroerd wordt. Als de suiker stijf wordt, is het tijd om deze in druppels op bakpapier te verdelen. Als deze helemaal afgekoeld zijn, zijn de ulevellen klaar.

Vroeger waren ulevellen juist populair omdat ze verkocht werden in een papiertje met daarop een gedicht, spreekwoord of volkswijsheid.

### Recept van ulevellen