

Een liedje, een verhaaltje en een recept: de letter S

*Snap je dat nou, juffrouw Snip
Als je mij nou, juffrouw Snap
Mens je staat er van te kijken tussen beien
Snap je dat nou, juffrouw Snip
Als je mij nou, juffrouw Snap
Ja, het zijn me tegenwoordig rare tijden*

Tekst: Lodewijk Post, Muziek: Henry Mayer
Bron: <https://muzikum.eu/nl/snip-snap/snap-je-dat-nou-juffrouw-snip-songtekst>

De act werd bedacht door Jacques van Tol, die hem grotendeels had overgenomen van een act van het duo Lion Solser en Piet Hesse: Wip en Snip. Walden en Muijselaar voerden hem voor het eerst op in 1937 in een uitzending van het AVRO-radioprogramma De bonte dinsdagavondtrein. Het duo had aanvankelijk geen zin om in vrouwendracht oubollige grapjes uit te wisselen, maar op aandringen van theaterproducent René Sleswijk wilde men voor een eenmalige radio-uitzending wel een uitzondering maken. Het optreden werd door het publiek zo leuk gevonden dat de AVRO een promotietournee bij Sleswijk bestelde waarin Snip en Snap als publiekstrekkers moesten fungeren. Na een jaar zette Sleswijk de tournee los van de AVRO voort onder de titel De Snip & Snap Revue. De eenmalige uitzondering werd daardoor veertig jaar lang voortgezet. Vanaf 1950 stond de revue elk jaar een aantal maanden in Theater Carré. Vanaf 1961 was het duo Snip en Snap ook op televisie te zien. Tot de vele bekende artiesten die in de Snip & Snap Revue optraden behoorden Corry Brokken, Donald Jones, Teddy Scholten en Mieke Telkamp. Veel teksten werden geschreven door Max Tailleur en Jacques van Tol en de shows werden geregisseerd door Ger Lugtenburg.

Juffrouw Snip en juffrouw Snap maakten onder andere furore met een grappig liedje:

*Want Snip snapt niet wat Snap snapt.
En Snap snapt niet wat Snip snapt.
Als Snip Snap snapt en Snap snapt Snip,
verdwijnt het Snip-en-Snapbegrip.
Maar Snap snapt niet wat Snip snapt
en Snip snapt niet wat Snap snapt.
Als Snap Snip snapt en Snip snapt Snap,
doen Snip en Snap geen klap.*

Bron Wikipedia



Foto Eric Koch for Anefo, CC0, via Wikimedia Commons

Een recept uit de verzameling van
Made by Snip & Snap / Manon Engelaar
Walnotentaart

Voor deze heerlijke walnotentaart is slechts heel weinig nodig en de walnotentaart kan al binnen een uurtje klaar zijn. Daarnaast zijn walnoten super gezond! Ze zitten vol met onverzadigde vetten en antioxidanten.

Ingrediënten

*300 gr fijngehakte walnoten
250 gr poedersuiker
2 Appels, het lekkerst met de Schone van Boskoop (ook Goudreinet genoemd)
6 eieren
100 gr gezeefde bloem*

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor worden op 210 graden. Hak de walnoten in fijngehakte stukjes en doe ze in een kom. Voeg een vijfde van de poedersuiker toe aan de kom. Schil de appels zijn, verwijder het klokhuis en rasp de appel.

Breek de eieren open en scheid het eiwit van de eierdooiers. Gooi het eiwit niet weg, dit is later nog nodig. Doe de eierdooiers in een kom en voeg de overige poedersuiker toe. Klop deze substantie totdat er een dikke crème ontstaat. Voeg daarna de walnoten met poedersuiker, geraspte appels en bloem toe. Klop in een nieuwe kom het eiwit totdat het goed stijf is. Schep het ontstane eiwitschuim door de kom met de walnoten en appels.

Bekleed de springvorm met bakpapier. Schep het mengsel in de vorm en zet het in de oven. Bak de walnotentaart 40 minuten, totdat de walnotentaart lichtbruin is. Daarna moet de walnotentaart nog 10 minuten nageren. Als laatst kan de walnotentaart versierd worden met de overgebleven walnoten om vervolgens eindelijk te kunnen genieten van de walnotentaart!

Als je de verleiding kan weerstaan, kan je de walnotentaart eerst nog een dag laten staan. Zo trekt de smaak van de noten nog beter door in de taart. Geduld is een schone zaak. Voor de afwisseling kan de walnotentaart ook worden gemaakt met pecannoten of hazelnoten.

Dit bericht is geplaatst in Recepten, Dessert recepten, Bakrecepten en getagged met Walnoten

Deel dit recept