



## *Kloefkes*

1

Kloefkes zijn guimauve met anijssmaak in de vorm van een klompje. Deze snoep werd traditioneel enkel door Sinterklaas gebracht, maar is nu het ganse jaar door te verkrijgen. Varianten van de kloefkes zijn de 'lievevrouwkes' of 'mariakes'. Deze kleurrijke snoepjes zijn ook guimauve maar met een fruitsmaak. Ook vandaag nog vinden we deze snoepjes in de zak van Sinterklaas.

**mail uw verhaal**

---



## *Muiletrekkers*

2

De naam verradt het gebeuren bij het snoepen van deze zure bollen. De muiletrekkers zijn zo zuur dat overmaat de tong kan schaden. Oorspronkelijk bestonden enkel gele muiletrekkers met citroen, maar door het grote succes volgden anders smaken: rode bollen met kersen en blauwe met violet.

**mail uw verhaal**

---



## *Zoethout*

3

De lekkere, zoete smaak van de wortels van de zoethoutplant was al gekend bij de Egyptenaren. Zoethout of calischenhout werd aanvankelijk vooral als dorstlesser en als geneesmiddel gebruikt. Maagzweren, keelaandoeningen en ademhalings-problemen werden behandeld met een zoethoutstok. Deze wortels, vermengd met Arabische gom, vormen de basis van alle drop.

**mail uw verhaal**

---



## *Muilevol*

4

'Muilevol' is net als de wipper een variatie op de traditionele karamel. Vooral de vorm is hierbij opvallend. Een muilevol is een grote, platte, malse karamel. Velen staken de snoep helemaal in de mond. Zo had men een hele mond vol, 'muilevol', waardoor men een tijdje niet kon praten.

**mail uw verhaal**

---



## Wippers

5

Wippers zijn harde karamellen omgeven door vanillesuiker. De naam verwijst naar het toevallige ontstaan van deze snoep. In de volksmond wordt verteld dat de meestergast zich aan het vermaken was met de meid, waardoor de karamel te lang bleef koken en hard werd. De naam van de karamel is dan ook voor interpretatie vatbaar. Intussen zijn deze wippers uitgegroeid tot een echte Gentse specialiteit.

**mail uw verhaal**

---



## Katrienespekken

6

Katrienespekken zijn genoemd naar Madam Katrien, die een klein snoepwinkeltje aan de Sint-Michielsheiling had. Er waren twee soorten verkrijgbaar; met bruine cassonadesuiker of met anijs. Deze snoep was eigenlijk 'getrokken suiker', wat betekent dat de suikerpasta meermaals rond een haak in de muur werd geslagen. Daarna wordt deze pasta tot een lange, gladde en lichte reep getrokken en vervolgens met de schaar in ruwe snoepen gesneden. Het recept van de katrienespekken werd telkens aan de volgende eigenaar doorgegeven. In 1985 overleed de laatste 'Madam Katrien', Elza Guyssens. De legende wil dat zij het geheim van deze lekkernij nooit prijs gaf.

**mail uw verhaal**

---



## Poepkes

7

Poepkes zijn knalrode bonbons in de vorm van een halve kers. Door de gelijkenis met blote billen zijn ze echter beter bekend als 'poepkes'. Deze snoepjes zijn vervaardigd uit 'harde of geoliëde gom' met kersensmaak en waren de allereerste fruitsnoepjes op de markt.

**mail uw verhaal**

---



## Toverballen

8

De magie van snoep en zoetheid is niet alleen te vinden in de smaak, maar ook in de opvallende vormen en de frivole kleuren. Toverballen zijn grote bollen en zijn populair bij kinderen, vooral omdat deze snoep steeds van

kleur verandert terwijl hij in de mond wegsmeelt. Deze snoepen zijn gevormd uit verschillende gekleurde laagjes en hebben daardoor een bijzondere structuur.

**mail uw verhaal**

---



## Neuzekes

# 9

Dé typisch Belgische snoepen zijn de 'neuzekes', ook bekend als 'tsoepkes' of 'cuberdons'. Dit zijn rode kegelvormige snoepen. Neuzekes hebben een versuikerd zoet randje en zijn vanbinnen heerlijk mals. Frambozensiroop, suiker en Arabische gom zijn de sleutelingredienten. Deze plantaardige gom is zeldzaam en duur. Een goede cuberdon mag niet ouder zijn dan drie weken; daarna versuikert de snoep. Door deze beperkte houdbaarheid worden cuberdons niet geëxporteerd. Deze neuzekes zijn bijgevolg enkel in België verkrijgbaar; een exclusieve specialiteit dus!

**mail uw verhaal**

---



## Sneeuwballen

# 10

Sneeuwballen zijn een witte delicatessie gevuld met luchtige vanillevulling die letterlijk wegsmeelt in de mond. Deze snoepen voelen aan als zachte sneeuw, vandaar de naam. In de Gentse volksmond spreekt men 'rotte patatjes' door de vorm en de kleur. Sneeuwballen zijn zeer broos en warmtegevoelig en zijn daarom enkel in de winter te verkrijgen.

**mail uw verhaal**

---



## Gensche mokken

# 11

De 'Gensche mokken' zijn koeken met een uitgesproken anijssmaak. Wellicht verwijst de naam 'mokken' naar het woord 'motte', een Franse term voor boter- of deegvorm. Of verwijst het naar het Gentse woord 'mokka', een mooi meisje of liefje? Anijs komt in heel wat Gentse lekkernijen voor, zoals in deze Gensche mokken en de kloefkes. Volgens Mevr. Temmerman is dit een historisch fenomeen dat geografisch te verklaren is. Door de ligging aan het water werd Gent veel geplaagd door muggen. Omwille van hun uitgesproken aroma zouden anijs en kaneel gebruikt worden om de muggen te verdrijven.

**mail uw verhaal**



## *Nonnebillen*

# 12

Nonnebillen, in het Gents ook wel 'ouwe wijvevlies' of 'jong maskesvlies' genoemd, zijn zeer zoete snoepen. De vlezig textuur en de kleuren verklaren deze namen meteen. De traditionele nonnebillen zijn roze en wit. Er bestaan ook varianten met chocolade of kokos. Deze snoepen worden ook in repen verkocht.

**mail uw verhaal**