

Denemarken,

smørrebrød en giffjar

Op onze allereerste reis samen in 1973 gingen Geri en ik in een gammel wit Renaultje een rondje Botnische Golf doen. Duitsland, Polen, Finland, Zweden, Noorwegen en Denemarken. Ik had nog geen rijbewijs, maar Geri wel en Ruud, die meeging, reed ook. Het was een wisselend gezelschap, want Willie, een gangbewoonster van Kattenburg reisde tot Finland mee. Zij werd later opgevolgd door Harry, die mooi een fles beerenburg mee kon nemen, ter verhoging van de feestvreugde: ik werd namelijk 22 jaar. Tegen het einde van die tocht – die bijna op de kop af 10.000 km zou tellen – kwamen we in Denemarken. Het land van de smørrebrød. Omdat we iets te vieren hadden (geen idee wat), gingen we uit eten en dat deden we maar heel zelden op die reis. Het zag er prachtig uit, dat smørrebrød. Dun, wat zurig brood met een kleurrijke bedekking. Maar die verrukkelijke, zo uiteenlopende broodjes met dikke lagen van het meest exotische beleg van haring, zalm, stokvis en zelfs een toefje kaviaar, waren wel knetterduur.

Denemarken ligt vanuit Nederland denkend, toch wel een soort van om de hoek en we zijn er nadien diverse keren geweest. De laatste keer lopend, op weg naar het Birgitta-klooster in Zuid-Zweden. En dan zie je een land toch weer heel anders. Dinsdag 20 augustus 2019 lopen we Denemarken in, startend in Vojens, het zuiden. Twee dagen later zijn we er al achter dat je a. geen koffie kunt krijgen en b. er ook in dit land lang niet altijd iets eetbaars te krijgen is onderweg. Maar daar kun je wat aan doen. Elke dag slaan we ijskoffie in (in een afbreekbaar kartonnetje) en een zak giffjar. Giffjar is de beste uitvinding van Denemarken, eigenlijk van heel Scandinavië. Het zijn kaneelbroodjes. En omdat ze zo klein zijn, moet je er eigenlijk wel twee eten en dat is een bijkomend voordeel.

Je kunt ze natuurlijk zelf thuis in een luxe versie maken. Van bladerdeeg met een vulling van pecannoten, gesmolten roomboter, suiker en kaneel. Maar de giffjar die we kopen, zijn van zacht brooddeeg en dat moet zeker een uur rijzen. Behalve kaneel zit er een vleugje kardemom in en van de pecannoten kan ik me niets herinneren. Juist deze kaneelbroodjes waren favoriet bij de kinderen, vroeger, toen we nog in Oranjewoud woonden. Want we zijn ook met de kinderen door Denemarken (Legoland!) gereden. Op zondagen, na lange tijd in het bos Robin Hood spelen, maakte ik ze. Ze zaten met z'n vieren voor de oven te wachten tot ze klaar waren. En ze vonden het ook een goed idee de broodjes te overgieten met een beetje chocoladesaus. En dat is ook een voortreffelijk idee, al weet ik niet of de gemiddelde Deen daarvan gecharmeerd zal zijn. Maar wie schetst mijn verbazing toen ik vorig jaar bij de Ikea een geweldige hoeveelheid onvervalste Deense giffjar zag liggen? Ach, zo is het toch bijna niet leuk meer.