

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



De Cougnou



Arnaud Braet

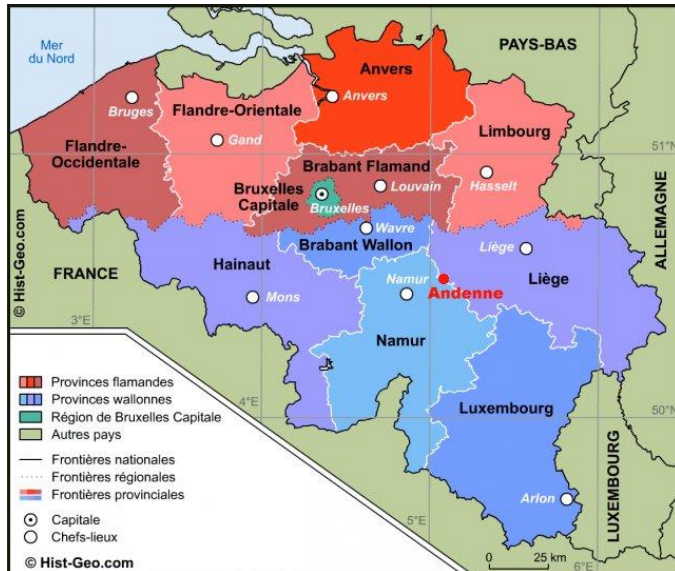
Nederlandse vertaling uitgevoerd door Arnaud Braet



Institut Ilon – Saint-Jacques

Tradities en Folklore in verband met de cognou: de « Trairies »

De cognou is een kerstgebak, gemaakt van deeg met gist, melk, eieren en vermengd met rozijnen en parelsuiker. Hij heeft een langwerpige vorm met 2 ronde uiteinden die het kind Jezus voorstellen.



De « Trairies » ontstonden in de 19de eeuw en zijn eigen aan de stad Andenne. Het is een kaartspel dat gespeeld werd in de drie bakkerijen van de « Perronplaats » en het begon na de middernachtsmis van Kerstdag. De cognous spelen de rol van inzet bij dit kaartspel.

Het kaartspel telt 52 kaarten en wordt gespeeld met 10 spelers (geen leeftijds-limiet) die een bijdrage betalen.

Vijf loten vormen de inzet : een Kerststronk en vier cognous van afnemend gewicht (900 gr, 500 gr, 250 gr, 125 gr)

De 5de winnaar wint de kleinste cognou en wordt natuurlijk uitgelachen. Hij zal er alles aan doen om een grotere cognou te winnen tijdens een ander spel. Eenzelfde speler kan ook meerdere cognous winnen tijdens hetzelfde spel.



Met de tijd, zijn de « Trairies » natuurlijk veranderd en hebben geëvolueerd.

Het spel heeft zich uitgebreid naar hotels en drankgelegenheden en zelfs de huiskamer. Het kaartspel begint eerder op de dag en men wacht niet op het einde van de middernachtsmis.





In Vlaanderen wordt een aanverwant « kruisspel » gespeeld. De inzet hier zijn de « Totemannen ». Totemannen is een woord afgeleid van « man met toten » waar « toten » de twee uiteinden van de cougnou voorstellen en verwijzen naar het hoofd en de omwikkelde voeten.

De « Trairies » zijn niet het enige spel om cougnous te winnen. In andere steden zoals Mettet, speelt men « Couyon », een welgekend kaartspel in Wallonië en in de Voerstreek in het stadje Moulant, worden de cougnous gewonnen met een loterij.

Le Conseil Consultatif des Aînés Andennais et
le Service Seniors de la Ville d'Andenne vous proposent...

TRAIRES SPÉCIALES SENIORS



Le vendredi
28 novembre 2014
À 15h00
À la Salle des Fêtes de
SCLAYN
(Terrain de Football)

1 € la partie



Het traditionele recept van de cougnou.

Lijst van de ingrediënten voor het verwezenlijken van het recept.

250 gr bloem



15 gr bakkersgist



15 cl melk



1 heel ei
+ 1 dooier



50 gr fijne suiker



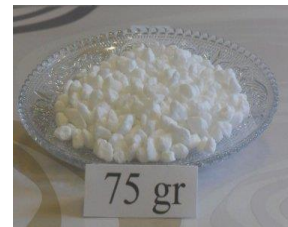
75 gr boter



50 gr rozijnen



75 gr parelsuiker



Opmerking : In het traditionele recept van de cougnou worden de rozijnen en de parelsuiker als facultatief vermeld.

Lijst van het materieel, nodig voor het verwezenlijken van het recept.



Mengkom



Zeef



Deegsnijder



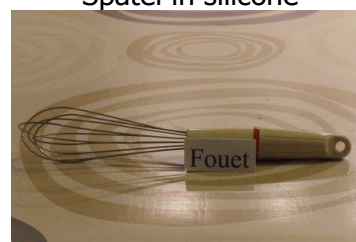
Bakmat



Spatel in silicone



Pannenlikker



Garde of Klopper

Bereidingswijze van het recept.

Om de bereiding van het recept te zien op video :

[http://www.comenius-marsala-](http://www.comenius-marsala-namur.com/TRADIALICULTURE/Dossier%20recette%20belges/P-VideoB-cougnou.html)

[namur.com/TRADIALICULTURE/Dossier%20recette%20belges/P-VideoB-cougnou.html](http://www.comenius-marsala-namur.com/TRADIALICULTURE/Dossier%20recette%20belges/P-VideoB-cougnou.html)

- Doe de bloem via de zeef in de mengkom en maak er een putje in.
- Los de bakkersgist op in de lauw verwarmde melk.
- Giet deze oplossing van gist en melk in het midden van het putje.
- Voeg de eierdooier toe aan deze oplossing.
- Strooi de fijne suiker op de boorden van het putje.
- Meng de bloem en de oplossing van gist en voeg er beetje bij beetje de zacht gemaakte boter aan toe.
- Bewerk met de handen tot het bekomen van een glad en elastisch deeg.
- Bedek met een doek en laat gedurende 1 uur rusten op kamertemperatuur.

- De oven voorverwarmen tot 210 °C, rekening houdend met de gegevens van de oven.

- Na 1 uur moet het deeg in volume toegenomen zijn.

- Het deeg herkneden en de rozijnen en de parelsuiker toevoegen.
- 2 kleine deegbollen afsnijden om de 2 koppen van de cougnou te vormen.
- Vorm het lichaam van de cougnou met het grote deel van het deeg, plaats de 2 koppen aan de uiteinden en plet licht het deeg van de koppen op het lichaam, om de hals te vormen.
- Bestrijk de cougnou met het opgeklopte ei.
- Zet in de oven op een ingeöliede of beboterde bakplaat gedurende 30 minuten.

- Na 30 min, neem de cougnou uit de oven en laat hem afkoelen.



Onze cougnou is nu klaar en kan zo geproefd worden of je kan hem genieten met gezouten boter of nog, volgens een andere kerstraditie, met een witte kolenworst.

Sinds kort bestaat er een variant in de handel waar de rozijnen vervangen worden door chocoladeklompjes.