



BOJO, EEN MODERN RECEPT VAN EEN TRADITIONEEL SURINAAMS GERECHT

Bojo is een geliefd **traditioneel Surinaams** dessert dat nog steeds zijn wortels heeft in de Afro-Surinaamse traditie. Het gerecht kent zijn oorsprong in de **slavernijperiode**. Tot slaaf gemaakten, maakten dit voedzame dessert met eenvoudige ingrediënten die beschikbaar waren op de plantages. Bojo is een soort cake, op basis van, **geraspte cassave** (maniok) en **kokos**, beide gewassen die op het erf of in de directe omgeving groeiden. Voor zoetheid werd gebruikgemaakt van **suiker of melasse**, vaak restproducten van de suikerrietproductie. Soms werden er **rozijnen of ander gedroogd fruit** toegevoegd wanneer deze beschikbaar waren, evenals specerijen zoals kaneel of nootmuskaat om smaak te geven.

Bojo was meer dan alleen voeding — het was een uiting van vindingrijkheid, verbondenheid en het bewaren van traditie onder moeilijke omstandigheden. Hoewel het zijn oorsprong kent uit de slavernijperiode, is Bojo door de jaren heen verrijkt met **nieuwe ingrediënten en smaken**.

Bojo wordt gegeten bij belangrijke overgangsmomenten in het leven, zoals geboorte, dood, **rouwrituelen (dede oso)**, **huwelijk en verjaardagen**. In spirituele context is het een offergerecht voor de voorouders of geestelijke krachten, tijdens religieuze ceremonies zoals **de voorouderverering**. Bij culturele bijeenkomsten zoals **Keti Koti** (feestdag voor de afschaffing van de slavernij in Suriname), **Winti-dag** (Winti is de traditioneel Afro-Surinaamse religie) **of Afro-Surinaamse herdenkingen** is Bojo vaak een vast onderdeel van de maaltijd. Binnen **voorouderverering** wordt Bojo gezien als een heilige offergave. Het bereiden en delen ervan tijdens rituelen en gedenkdagen is een manier om eer te bewijzen aan de voorouders, hun pijn te erkennen en hun kracht voort te laten leven binnen de gemeenschap.

Ingrediënten:

- 1 kg geraspte cassave (vers of uit de diepvries)
- 250 gram geraspte kokos (vers of gedroogd)
- 200 gram suiker (naar smaak)
- 1 blik gecondenseerde melk (optioneel voor extra zoetheid en romigheid)
- 1 blik kokosmelk (ca. 400 ml)
- 100 gram rozijnen (geweld in warm water of rum)
- 2 eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 theelepel amandel- of rum-essence

- 1 theelepel kaneel
- Snufje zout
- 50 gram gesmolten boter of margarine
- Optioneel: geraspte nootmuskaat, citroenrasp, of stukjes gekonfijt fruit

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng in een grote kom de geraspte cassave, kokos, suiker, gecondenseerde melk en kokosmelk.
- Voeg de eieren, vanille, essence, kaneel, zout en gesmolten boter toe. Meng alles goed door.
- Voeg als laatste de rozijnen (en eventueel andere smaakmakers) toe.
- Vet een ovenschaal in en giet het mengsel erin. Strijk de bovenkant glad.
- Bak de Bojo in ca. 60-75 minuten, tot de bovenkant goudbruin is en een prikker er schoon uitkomt.
- Laat afkoelen en snijd in stukken.



INZENDER

Hellen Veldbloem



THEMA

Eten en drinken



TREFWOORD

#ritueel #levensbeschouwelijk gebruik #eten
#drinken



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/fbe18e30-c702-4b0a-840c-9bbe9ef41130>