

# 36 calorieën van de 36e Laan

MARTIN HILLENGA

**K**nappertjes zijn een variant op de typisch Groninger hardbroden. Ze waren vanwege de lange houdbaarheid vooral populair bij schippers en arbeiders. De lekkernij werd in 1933 ontwikkeld door bakker Wieringa uit Wildervank. Daar worden ze, op de hoek Raadhuisstraat - 36e Laan nog steeds gebakken.

Knappertjes danken hun naam aan het tikkend geluid dat ze maken tijdens het afkoelen. Dat is nogmaals te horen wanneer je een hap van de

cracker neemt. Bakkerij Wieringa, opgericht in 1915 en nog steeds in de familie, was door de opkomst van de industriële bakkerijen eind jaren zestig gedwongen het assortiment te versmallen. De kokoskransen, gevulde koeken, kruidkoek- en cake-soorten werden daarom - bij wijze van spreken - overboord gezet. Vanaf 1976 legt het bedrijf zich toe op enkel de productie van zoete hardbroden en knappertjes. Van de laatste verlaten jaarlijks meer dan vijf miljoen stuks de ovens.

Knappertjes vinden vooral aftrek bij bewuste eters. Ze bevatten maar

36 calorieën en de afzet stijgt dan ook traditiegetrouw in januari, wanneer veel mensen na de feestdagen zorgelijk naar de weegschaal kijken. Ook is de toenemende waardering voor slow food en ambachtelijke streekproducten van invloed op de populariteit. De receptuur bestaat al sinds 1933 uit dezelfde ingrediënten: bloem, water, gist en zout - zonder verdere toevoegingen.

Lees meer op [www.levenderfgoedgroningen.nl](http://www.levenderfgoedgroningen.nl), een initiatief van het Huis van de Groninger Cultuur en De Verhalen van Groningen.