

The background of the slide is a close-up photograph of several round, white Maizena cookies. Each cookie is decorated with a swirl of white icing and topped with small, multi-colored sprinkles. The cookies are arranged on a vibrant pink surface. The text is overlaid on this image.

Maizena koekjes De Wikipedia pagina Commons Challenge

Neelam Pultoo

Inhoud

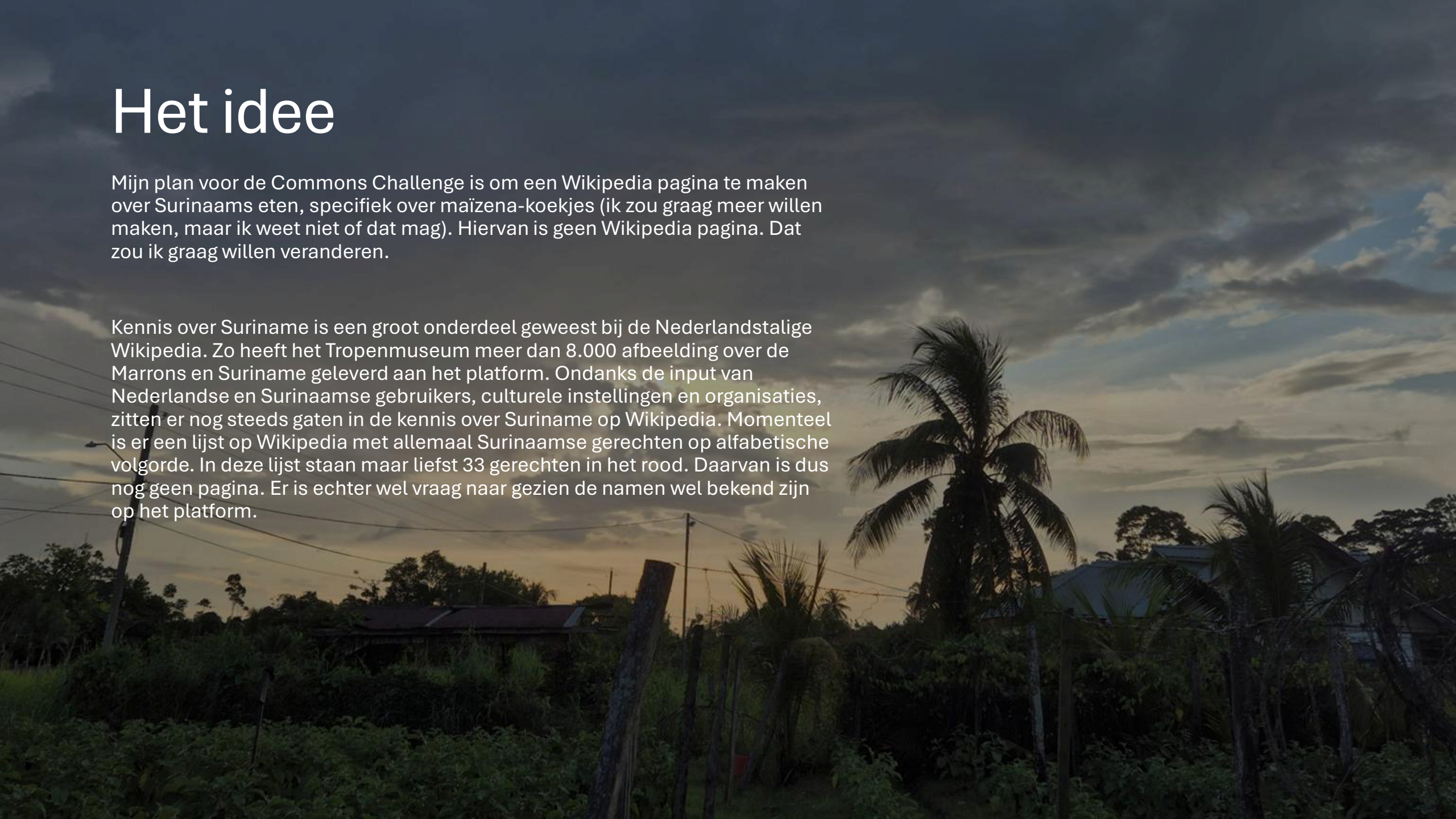
- Het idee
- Duurzaam delen
- Het plan
- De uitvoering
- Het eindresultaat



Het idee

Mijn plan voor de Commons Challenge is om een Wikipedia pagina te maken over Surinaams eten, specifiek over maïzena-koekjes (ik zou graag meer willen maken, maar ik weet niet of dat mag). Hiervan is geen Wikipedia pagina. Dat zou ik graag willen veranderen.

Kennis over Suriname is een groot onderdeel geweest bij de Nederlandstalige Wikipedia. Zo heeft het Tropenmuseum meer dan 8.000 afbeelding over de Marrons en Suriname geleverd aan het platform. Ondanks de input van Nederlandse en Surinaamse gebruikers, culturele instellingen en organisaties, zitten er nog steeds gaten in de kennis over Suriname op Wikipedia. Momenteel is er een lijst op Wikipedia met allemaal Surinaamse gerechten op alfabetische volgorde. In deze lijst staan maar liefst 33 gerechten in het rood. Daarvan is dus nog geen pagina. Er is echter wel vraag naar gezien de namen wel bekend zijn op het platform.



Duurzaam delen

Wikipedia is een Creative Commons tool, waar informatie op wordt geplaatst die ter beschikking is als vrije inhoud. Iedereen mag het gebruiken, bewerken en verspreiden. Dat is zelfs één van de vijf zuilen van Wikipedia. Daarnaast heeft Wikipedia geen bestuur of directie. Het is de sociale controle van de gemeenschap die ervoor zorgt dat alles in orde blijft op het platform.

Hierdoor kan ik zelf een pagina over, in dit geval dus, maïzena-koekjes maken en kunnen anderen het later bewerken en verspreiden. Door de principes waarop Wikipedia rust, ben je ook niet afhankelijk van de makers. Er zijn enigszins richtlijnen, zoals het neutraal houden van je teksten, maar de richtlijnen zijn niet heel erg streng en worden ook niet heel streng gehandhaafd.



Het plan

Verschillende sites die recepten delen hebben informatie over de koekjes en ik zelf weet er ook wat van. Daarnaast zit ik in een omgeving met mensen die de koekjes ook zelf kunnen maken en heb ik oude Surinaamse kookboeken die mij op weg kunnen helpen. Als ik al deze bronnen bundel, dan zal ik een volledig beeld kunnen krijgen van het maïzena-koekje. De foto's van het koekje kan ik zelf maken. Ik haal hem om de zoveel tijd toch bij de toko.

Mijn plan aanpak is om eerst alle bronnen door te lezen. Daarna verdeel ik alle informatie die ik heb opgedaan in categorieën. Bijvoorbeeld: cultuur, bereiding en ingrediënten. Zodra ik dit heb gedaan wordt het schrijven en publiceren. Tijdens mijn onderzoek wil ik per stap een evaluatiemoment inplannen voor mijzelf maar ook met mijn coach, om te kijken wat meer aandacht nodig heeft en wat niet. Ook wil ik dat iemand met mij meekijkt of ik de tijd goed verdeel, gezien ik ook naar de mogelijkheid wil kijken om meer pagina's te maken, bijvoorbeeld over Bravoe en Eksi Koekoe.



De uitvoering

De uitvoering begon rustig aan. Ik begon met zoeken en ik had al snel de beschrijving, ingrediënten en bereidingswijze klaar, maar iets zat mij dwars. Ik kon niks vinden over de geschiedenis van het gerecht. Niemand om mij heen wist er iets over en de boeken en websites zeiden ook nooit iets over de oorsprong.

Totdat mijn moeder mij een Facebook post liet zien die meer informatie gaf. Ik wilde haar zeggen dat ze mij geen Facebook dingen moest sturen, want die kloppen nooit. Maar toen zag ik dat dit niet zomaar een Facebook account was. Het was het account van Uitgeverij Dubois, de uitgever van het heel bekende “Groot Surinaams Kookboek”. Ik zag dat er een nieuw editie van het boek uit was gekomen, maar ik kon niet achterhalen of daar meer in zou staan over de geschiedenis. Uit wanhoop stuurde ik de Uitgeverij een berichtje via Facebook vragend om hulp en tot mijn verbazing kreeg ik antwoord van niemand minder dan Diana Dubois.

Wij hebben toen nummers uitgewisseld en zij heeft mij op weg geholpen met de pagina. Wij hebben vaak geappt en gebeld om de stand van zaken te bespreken wat betreft de pagina. Daarnaast heeft zij mij nog veel meer geleerd over Suriname en het eten daar. Van informatie, tot bronnen, tot spellingschecks. Diana deed het allemaal.

Ik ben erg dankbaar voor haar bijdrage tijdens deze opdracht en voor deze nieuw connectie.

Meerdere pagina's zoals gepland? Nee. Maar een mooie en leerzame connectie gemaakt? Dat zeker.



De uitvoering

Voor de rest ging het dus heel soepel door Diana's hulp. Voor de wat moeilijkere bronnen hoefde ik niet veel te doen en de rest was een kwestie van schrijven.

De foto heb ik zelf gemaakt met koekjes gekocht van Roos Surinaams Eethuis bij Osdorpplein. Hierdoor hoef ik mij geen zorgen te maken over licentie.

Diana heeft mij toestemming gegeven voor al haar bronnen en Wikipedia was makkelijk te navigeren. Dus alles verliep lekker. Ik hoefde nooit heel actief na te denken over licentie.



Eindresultaat

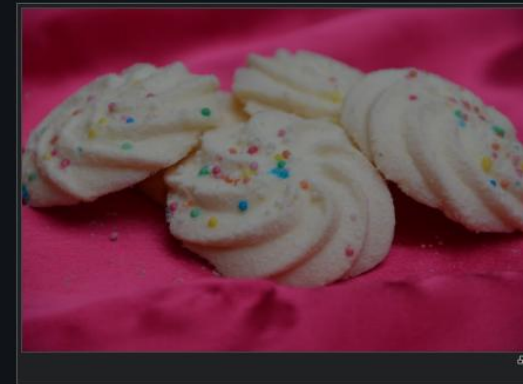
Een eindproduct waar ik zeer tevreden mee ben. Dit is een foto van de pagina hoe die eruitzag voordat ik hem publiek maakte. Inmiddels zijn er al aanpassingen aan gedaan, maar dat is juist het mooie aan Wikipedia. Iedereen kan elkaar aanvullen.

Maizena koekjes

Maizena koekjes zijn een [Surinaamse](#) lekkernij die als hoofdingrediënt [maizena](#) ([maïszetmeel](#)) hebben. Het koekje is wit of lichtgeel van kleur en wordt versierd met suikermuisjes ([musketzaad](#)). Meestal worden de koekjes ook nog versierd door de manier waarop ze worden gekneet. De traditionele manier is om dat te doen met de tanden van een vork die in het deeg wordt gedrukt, maar het wordt ook vaak gedaan met een koekjespuit.^{[1][2]}

Oorspronkelijke recept

Maizena koekjes worden vaak verward met [gomma koekjes](#). Dit zijn echter twee verschillende koekjes. Oorspronkelijk werden deze koekjes gemaakt door de [Surinaams-joodse](#) bevolking van het [koosjere](#) [gommapoeder](#). Dit is zetmeel wat van cassave is gemaakt op zodanige wijze dat het voldoet aan de [joodse spijswetten](#). Specifiek de spijswetten die gelden rond [Pesach](#) gezien het deeg van [maizena](#) koekjes niet rijst. Andere versies van het recept gebruiken [arrowroot](#) of [custard](#) in plaats van [gommapoeder](#). Ondanks de verschillende versies is de variant met [maizena](#) toch de bekendste.^{[3][4][5]}



Ingrediënten

De koekjes bestaan uit [maizena](#), boter, suiker, ei, vanillesuiker- en/of essence en suikermuisjes ([musketzaad](#)).^{[1][2][3][6]}

Algemene bereidingswijze

Wanneer alle ingrediënten met elkaar zijn gemixt tot een kneedbaar deeg worden er kleine balletjes van gemaakt. Dezen krijgen door een in [maizena](#) gedoopte vork of door een koekjespers hun unieke vorm. Vervolgens gaan de koekjes in de oven op 160 graden [celsius](#) voor 10 minuten. Daarna moeten de koekjes nog een kwartier afkoelen voordat zij klaar zijn om gegeten te worden.^{[1][2][3][6]}

- ↑ ^a ^b ^c SURICEPTEN, [Maizenakoekjes](#) . *Suricepten* (8 juli 2023). Geraadpleegd op 11 januari 2026.
- ↑ ^a ^b ^c TERRIZZI, LINDA, [Maizenakoekjes / échte Surinaamse gomma koekjes - glutenvrij recept!](#) . *Antilliaans-eten.nl* (11 mei 2021). Geraadpleegd op 11 januari 2026.
- ↑ ^a ^b ^c DUBOIS, DIANA (15 november 2019). *Surinaams bakboek van Dubois* . Uitgeverij Dubois, p. 80-81. ISBN 9789075812220.
- ↑ "[Advertentie](#)", *De West : nieuwblad uit en voor Suriname*, 12 april 1946. Geraadpleegd op 11 januari 2026.
- ↑ SAMSON, A. PH (1928). *Populair-wetenschappelijke artikelen betreffende het plantenrijk* . Van Ommeren.
- ↑ ^a ^b *HERUITGAVE Groot Surinaams Kookboek* . Uitgeverij Dubois (15 november 2016), p. 384. ISBN 9789075812473.