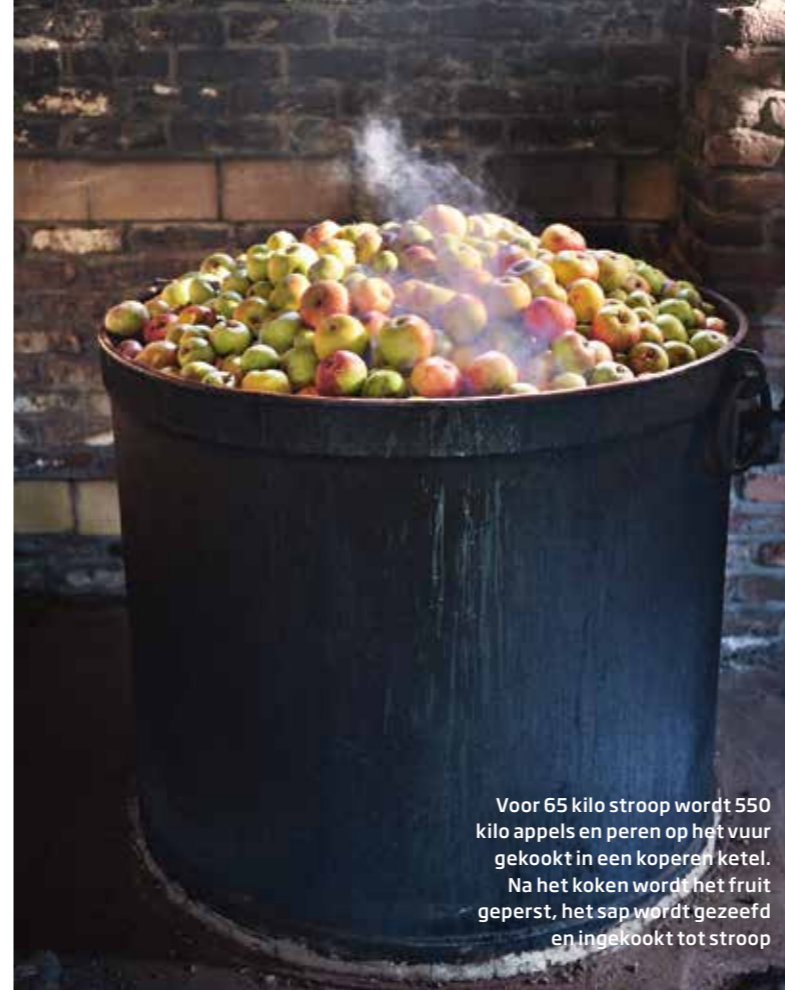


A man with a mustache, wearing a blue button-down shirt, is smiling as he tends to a large, dark copper pot. The pot is filled with yellow fruit, likely apples and pears, and steam is rising from it. The pot sits on a brick stove with a fire burning in the hearth below. The background is a rustic brick wall with a small arched window at the top. The overall scene is warm and traditional.

TRAAG ALS STROOP

Nodig: 550 kilo appels en peren, 1 emmer water,
2 kuub hout, een koperen ketel, een pers en vuur.
Bereidingstijd: twee dagen. Resultaat: 65 kilo stroop.

Fotografie **Maarten van der Wal** Productie en tekst: **Marian Flint**



Voor 65 kilo stroop wordt 550 kilo appels en peren op het vuur gekookt in een koperen ketel. Na het koken wordt het fruit geperst, het sap wordt gezeefd en ingekookt tot stroop

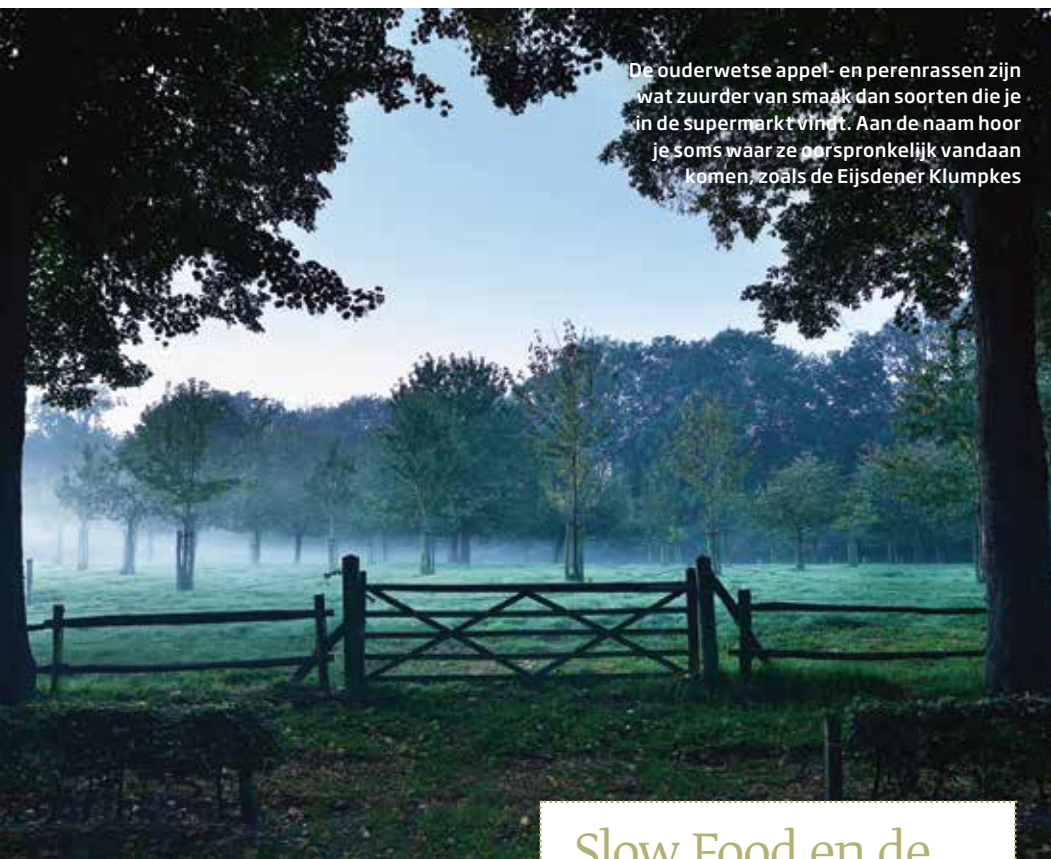


In Limburg was er een tijd dat elk dorpje of gehucht z'n eigen stroopstoker had, vaak zelfs meer dan één. Stroop stoken was een manier om fruit te conserveren, zodat je een calorierijk en voedzaam broodbeleg had voor de lange, koude winter. De ambachtelijke stroopbereiding verdween toen er stroopfabrieken kwamen die suikerbieten als belangrijkste grondstof gingen gebruiken. Gelukkig zijn er nog een aantal stroopstokers die het traditionele vak beheersen én uitvoeren. Want een vak is het. We mogen twee dagen meelopen met stroopstoker Hans Franssen en horen hoe het 'sjoap sjoake' in z'n werk gaat. Nou ja, meelopen... eigenlijk zitten we twee dagen bij het houtvuur en kijken naar de grote koperen ketel waarin het allemaal moet gaan gebeuren. 'Het komt aan op het laatste uur,' zegt Hans Franssen. 'Kook je de stroop te lang door, dan wordt-ie te dik en moeilijk smeerbaar. Stop je te vroeg, dan blijft de stroop te dun.' Een kwestie van het vuur beheersen, vooral op het eind dus. Alleen onbespotten hoogstamfruit is goed genoeg voor de productie van Hans' stroop. De mooiste ouderwetse appel- en perenrassen van eigen teelt gaan in de juiste verhouding in de ketel: Légipont-peren, kleine Bongerkes en Eijsdener Klumpkes. De peren zorgen voor het zoet, de appels, deze keer de Rode Boskoop en

Courtpendu, voor het zuur. De Courtpendu is er al vroeg in het seizoen. De naam zegt het al: 'kortgehangen' betekent dit letterlijk. De ouderwetse peren- en appelrassen zijn wat zuurder en meer uitgesproken van smaak dan de rassen die je in de supermarkt vindt. Soms worden er nog wat pruimen of kweeperen aan toegevoegd. De hardere appels gaan in het midden van de ketel. Peren gaan op de bodem, want appels branden sneller aan. Als je één keer een aangebrande ketel hebt moeten schoonmaken, ga je er vanzelf voorzichtiger mee om. Uren later zien we de eerste stoomwolkjes verschijnen. De grote stapel appels en peren die boven de rand van de ketel uitkomt, begint langzaam in te zakken. Als het fruit lang genoeg heeft gekookt

gaat het in de pers. Dat levert zo'n 300 liter sap op, dat weer terug wordt gedaan in de ketel. De eerste dag zit erop. De volgende dag wordt het vuur weer opgestookt om het sap in te koken. Het persen gaat nog een paar uur door en blijft maar sap opleveren. Tot de laatste druppel. De overgebleven pulp gaat naar de koeien, die daar dol op zijn, vooral omdat pulp vrij snel gaat gisten. Daar krijg je blijde koeien van. Tegen het einde van de tweede dag gaat het dikke sap schuimen en 'blupgeluiden' maken. Met druppelproeven wordt het juiste moment om te stoppen vastgesteld. Met een hefboomconstructie gaat de ketel snel van het vuur en de stroop kan in potjes en emmertjes worden afgevuld. Zonder één enkele kunstmatige toevoeging.





De ouderwetse appel- en perenrassen zijn wat zuurder van smaak dan soorten die je in de supermarkt vindt. Aan de naam hoor je soms waar ze oorspronkelijk vandaan komen, zoals de Eijdsener Klumpkes



En toch blijft zo'n pot stroop jarenlang goed. De stroop rijpt zelfs nog na in de pot, net als goede wijn. 'Onze stroop moet je leren eten,' legt Hans uit. De stroop is vrij zuur en Limburgers weten waar dat lekker bij is. Bijvoorbeeld bij gebakken bloedworst met appel. Bij konijn en bij het beroemde Limburgse zoervlees, een soort stoofvlees. Of gewoon op een boterham met kaas. Afhankelijk van de gebruikte appels en peren is de stroop van elke stoek weer net even anders. Stroopstokers kunnen de herkomst van elk potje proeven. Met stroop kun je marinades maken, maar je kunt het ook in sauzen en toetjes verwerken. Ga op zoek naar een pot goede stroop, gemaakt van appels en peren, zonder toevoegingen, en laat je inspireren door de recepten op pagina 33. ●

Wil je ook op strooptocht naar Limburg en in een Kasteelhotel logeren? Kijk op p. 10 voor een bijzonder leuke aanbieding.

Slow Food en de Ark van de Smaak

Slow Food is een wereldwijde beweging die staat voor lekker, puur en eerlijk eten. De Slow Foodbeweging waakt o.a. over ons culinaire erfgoed en richtte daarvoor de Ark van de Smaak op. In die virtuele Ark worden producten ondergebracht die het verdienen om niet verloren te gaan. Limburgse stroop zit daarom ook in de Ark. De criteria waaraan een Ark-product moet voldoen, zijn uitgebreid. Dat geldt ook voor de Limburgse stroop van Hans Franssen. De keuze van de fruitrassen, het koken op vuur in een koperen ketel, geen enkele toevoeging, en het juiste rijpmoment vaststellen, spelen daarbij een rol. Ambachtelijk stroopstoken is een unieke traditie. Slow Food - en daarbinnen het Presidium Limburgse Stroop waarin de vier ambachtelijke stroopstokers zijn verenigd - wil het ambachtelijke stroopstoken en de unieke smaak van dit product bewaren en levend houden. Eigenlijk is elke pot Limburgse stroop die traditioneel gestookt is uniek, omdat er altijd variatie zit in de aroma's, smaak en het suikergehalte van de onbespoten appels en peren.