

2016 wordt het jaar van de streekproducten, tenminste als de redactie van Navenant haar zin krijgt. Daar smullen we als geen ander van een lekker regionaal biertje, kruidenbittertje of een stukje roggebrood. 'Lekkers uit Limburg' speelt daarom in elke editie een hoofdrol. Iedere uitgave volgen we een typisch Limburgs streekproduct van het land naar het bord. Na zuurkool en mosterd krijgt deze keer stroop alle aandacht.

Stroop

Wie is er niet groot geworden met Limburgse stroop? Het goedje staat symbool voor een traditioneel, regionaal product dat ook anno 2016 nog in elk huishouden te vinden is. Navenant maakt een 'strooptocht' door de provincie langs boomgaarden, stookketels en ambachtslieden. Die culinaire ontdekkingsreis loopt al snel gesmeerd. Tekst: Jesper Kuijpers | Fotografie: Paul Rous en Shutterstock

Voor veel mensen is stroop nog steeds onlosmakelijk verbonden aan een boterham met kaas. In combinatie met een vers kopje koffie en een krantje vormt het voor menigeen het begin van de dag. Culinair gezien kent het goedje overigens nog veel meer mogelijkheden, maar daarover verderop meer. Echte Limburgse stroop bestaat natuurlijk uit appels en peren, daarom begint onze 'strooptocht' door de provincie bij fruitteler Wim Notermans in Noorbeek.

149 DAGEN

De fruitteler plukt al jaren de vruchten van het familiebedrijf: peren, appels, aardbeien en blauwe bessen. Hij vertelt dat 'we' in Nederland ten opzichte van tien jaar geleden 200 procent meer peren telen. "Dat komt vooral door het gunstige zeeklimaat. Perenbomen kunnen niet tegen een plotselinge strenge vorst. Het mag best vriezen, als het maar geleidelijk gebeurt. Vier jaar geleden hadden we een milde winter, totdat het plotsklaps vroor dat het kraakte.

Wim Notermans



Toen zijn er veel bomen kapot gevroren.” Naast een gunstige winter heeft een perenboom vooral veel zonlicht nodig. Hoe meer zonuren hij mag verwelkomen, hoe mooier de peren zijn. Wim Notermans geeft aan dat de eerste perensoorten eind juli klaar zijn om te plukken. Het seizoen loopt ongeveer door tot eind oktober. Eigenlijk beginnen perenbomen al op 21 juni aan hun ‘winterslaap’. Op de langste dag van het jaar hebben ze ervoor gezorgd dat de vruchten aan de takken hangen en de perenknopjes voor volgend jaar in orde zijn. Zodra de grondtemperatuur weer boven de acht graden Celsius uitkomt, gaat de boom weer aan het werk. “We houden 149 dagen aan vanaf het moment dat het perenbloempje bloeit tot het moment van de pluk. Dat luistert nauw. Te vroeg? Dan smaakt de peer niet lekker. Te laat? Dan kun je hem niet goed bewaren.”

**BIJNA IEDER DORP HAD ZIJN
EIGEN STROOPSTOKER, DIE DE
PRODUCTIE VOOR DE OMGEVING
VERZORGDE**

GESCHIEDENIS

Dit soort typische telerskennis is essentieel voor lekkere stroop. Hoe beter de kwaliteit van het fruit, hoe beter het eindresultaat. Nu is stroop niet weg te denken uit de Nederlandse huishoudens, maar vroeger was het stroop stoken vooral een manier om fruit te conserveren en broodbeleg met veel calorieën te produceren voor de winter. In Limburgse dorpen, rondom kloostertuinen en boerenhoeven, stonden verschillende fruitbomen en zo groeiden vooral Zuid-Limburg en de aangrenzende gebieden uit tot de bakermat van de stroop. Bijna ieder dorp had zijn eigen stroopstoker, die de productie voor de omgeving verzorgde. Door de invoering van fabrieksmatige productie en het verdwijnen van hoogstamappel- en perenrassen kwam de Limburgse stroopnijverheid toch onder druk te staan. Eind jaren '70 stopte Pierre Deckers (destijds de laatste Limburgse loonstoker) zijn werk, maar tegelijkertijd stond er een groep enthousiastelingen op die de traditie levend wilde houden.

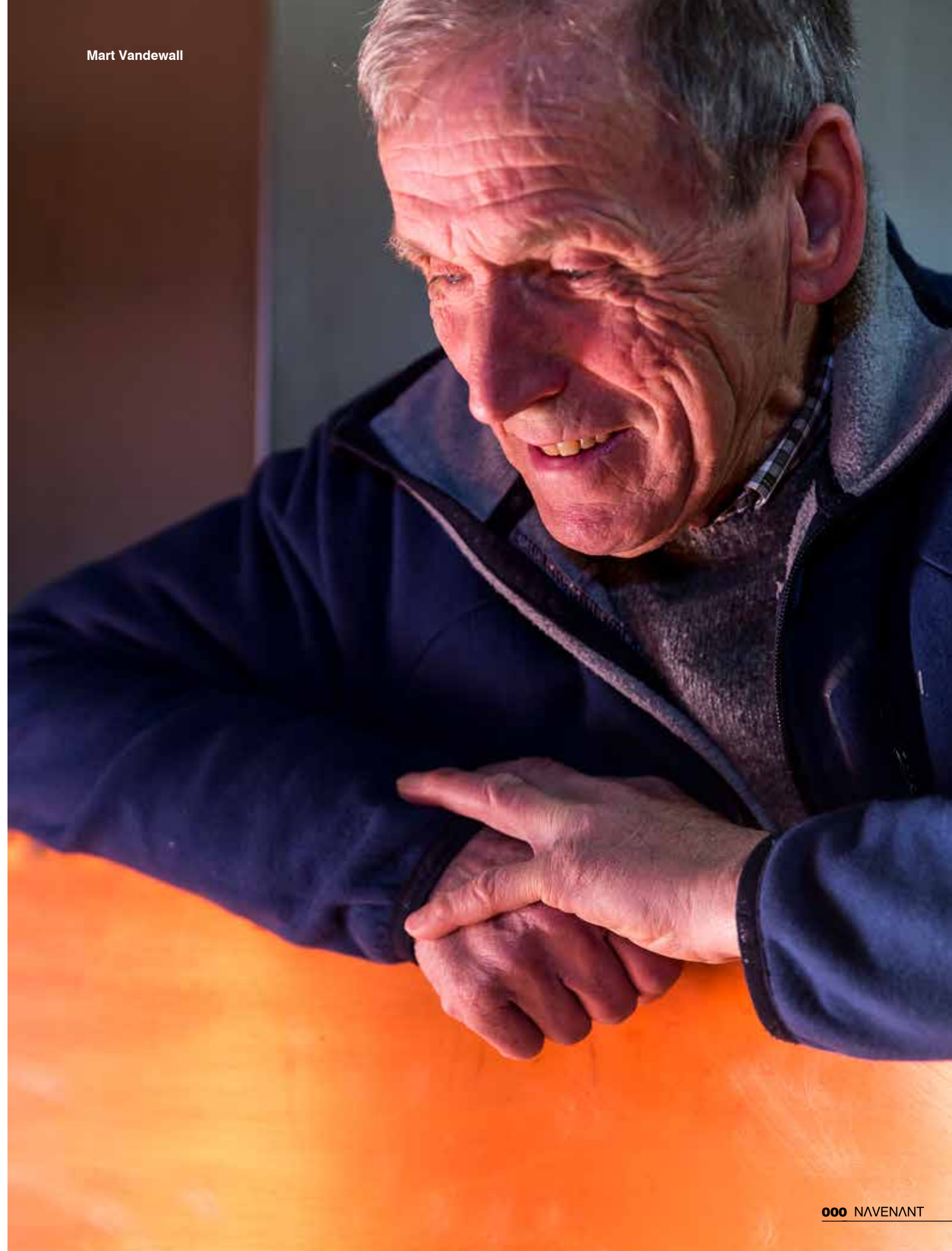
LIMBURGS ERFGOED

Stroopstokers Mart Vandewall, Coen Eggen, Hans Franssen en Roy Eussen zetten zich onder de noemer ‘Het Presidium Traditionele / Ambachtelijke Limburgse Stroop’ in om het stroop stoken, de ambachtelijke smaak en de bijbehorende kleinschalige hoogstamrassen in ere te houden. Henk Hoogakkers, aanspreekpunt van het collectief, vertelt: “Daarnaast willen we het stroop stoken structuren en documenteren zodat er weer nieuwe aanwas komt. Jonge stroopstokers die bij onze vier voorvechters in de leer gaan. Zo blijft stroop stoken als cultureel erfgoed van Limburg bewaard.”

HUISNIJVERHEID

De gebruikelijke basis van traditionele Limburgse stroop is 60 procent appels en 40 procent peren, het werken met koperen ketels die op een direct vuur verwarmd worden, het

Mart Vandewall





Appels bij Canisius



Ketels Mart Vandewall



“HET OPMERKELIJKE IS: FRUIT VERWERKEN TOT STROOP IS ALLEEN OP DIT STUKJE VAN DE WERELD GEBEURD”

gebruik van grof gezeefd sap en een ononderbroken productieproces zonder toevoegingen. Mart Vandewall is één van de vier stroopstokers die zich bij het presidium heeft aangesloten en stookt stroop op traditionele wijze. “Voor mij is stroop écht iets Limburgs, meer dan bier of asperges. Het opmerkelijke is: fruit verwerken tot stroop is alleen op dit stukje van de wereld gebeurd. Redelijk maf. Sommige historici beweren dat de Romeinen het stroop stoken hebben meegebracht tijdens hun reis naar het noorden. Daar geloof ik niets van. Dan zou je die stroopstokerijen toch ook elders in de buurt van hun oorspronkelijke heirbanen moeten vinden? Ik geloof dat het als huisnijverheid is ontstaan: een vrouw zet vruchten op het vuur, de geit ontsnapte, zij erachteraan en bij terugkomst bleek het fruit ingedikt.”

KOOKTIJDEN

Mart Vandewall stroomt over van de interessante stroopanekdots. Het proces is redelijk eenvoudig, maar verschilt iedere keer opnieuw omdat de kwaliteit van het fruit steeds anders is. Zo is het stroop stoken ook ooit ontstaan, men gebruikte wat er voor handen was. In de negentiende eeuw waren dat zelfs honderden verschillende peren- en appelrassen. “Ik heb het vak geleerd van de Belgische stroopstoker Wiertz. Hij kon me niet vertellen waarom hij er de ene dag wel drie kisten Goudrenetten in gooide en de volgende dag niet, terwijl ze wel beschikbaar waren. ‘Ik leer je zoals mijn opa het mij leerde’, was dan het antwoord. Het waarom kon hij niet uitleggen, maar het zat wel degelijk in zijn hoofd. Ik ben op een gegeven moment notities gaan maken: eigenschappen van rassen, effecten van de rijpheid van vruchten en kooktijden.”

GEVOELSPROCES

Toch blijft het stroopstoken vooral een gevoelsproces. Omdat de kwaliteit van het fruit steeds anders is, moet je als stoker

continu schuiven en combineren. Heel anders dan een chef in een restaurant, die zijn bereidingen zorgvuldig noteert en uitvoert. Mart: “Hans Snijders, van Chateau Neercanne, was laatst hier en noemde het een echt ambacht. We kijken wat er voor handen is en daarmee moeten we topkwaliteit maken.” Mart beschikt over twee grote koperen ketels, waarvan er één wordt gevuld met 950 kilo fruit: een bepaalde stapelwijze van peren en appels. Peren gaan altijd op de bodem, omdat die niet ‘moezen’ tijdens het koken. Appels doen dat wel en dan brandt de bodem aan. Het gekookte geheel wordt vervolgens uitgeperst met een speciale machine (een gemoderniseerde fruitpers uit 1936). Het sap gaat de tweede ketel in en wordt opnieuw aan de kook gebracht tot de juiste dikte bereikt is. “Ongeveer 3,5 uur later heb je stroop. Wij laten het niet te lang koken omdat er dan veel fruitaroma’s verloren gaan, die willen we er graag in hebben. Bij de juiste dikte wordt de stroop direct afgevuld in potjes. Die potjes worden pas een dag later, na een dag met een doek erop te hebben gestaan, dichtgedraaid. Zo voorkom je dat er vocht condenseert, als druppels naar beneden vallen en gaan gisten.

CANISIUS

Wie in Limburg aan stroop denkt, komt automatisch bij de stroopfabriek van Canisius in Schinnen terecht. Daar worden jaarlijks tussen de 7,5 en 8 miljoen blikken, flesjes, potten, emmers en containers met lokaal geproduceerde stroop gevuld. Canisius heeft verschillende varianten: van Rinse appelstroop tot vier vruchtenstroop en biologische stroop. Jean-Pierre Henssen (commercieel directeur van het familiebedrijf) vertelt dat er zoveel mogelijk (“70 á 80 procent”) met lokale fruitsoorten gewerkt wordt. Waar de kleinschalige ambachtelijke stroopstoker vooral op gevoel opereert, is bij Canisius een zorgvuldig opgestelde receptuur de leidraad. “Natuurlijk werken we met vaste recepten, maar ook voor ons blijft het een proces dat elke badge om aandacht vraagt. De kwaliteit van het fruit bepaalt de kwaliteit van de stroop. Dat betekent dat er de ene keer meer ‘ingedikt’ moet worden dan de andere keer. Dat is soms lastig, maar gelukkig ons vakgebied.”

“WE KIJKEN WAT ER
VOOR HANDEN IS EN
DAARMEE MOETEN
WE TOPKWALITEIT
MAKEN.”

NIEUWE GENERATIES

Het productieproces van Canisius verschilt met dat van Mart Vandewall. Natuurlijk is het groot-schaliger, maar ook inhoudelijk zien we andere keuzes. Bij Canisius wordt het fruit gewassen en in stukken gesneden waarna het in grote kookketels ingekookt wordt tot brei. Canisius kiest ervoor om appels en peren los van elkaar in te koken. Na dit proces wordt de brei verpompt naar decanters waar het sap van de vaste stof gescheiden wordt. De vaste stof dient vervolgens als veevoer. Het sap wordt gezuiverd, gefilterd en door een indamper gepompt waarin het water verdampt. Dit halffabricaat wordt opgeslagen in grote opslag-tanks. De verschillende opgeslagen sappen worden vervolgens, afhankelijk van de stroopsoort, met elkaar gemixt en ingekookt tot de bekende heerlijke Canisius-stropen. “Het blijft een puur natuur product. Zonder toevoegingen als kunstmatige kleur- en smaakstoffen. Per jaar gaat er 3,5 miljoen kilo naar het buitenland. Ook naar immigratielanden als Canada, Zuid-Afrika en Australië. Nederlanders hebben het aldaar blijkbaar geïntroduceerd aan nieuwe generaties, want de handel blijft bestaan.”



ZO MAAK JE ZELF STROOP

Zelf appelstroop maken, is helemaal niet zo lastig. Even de handen uit de mouwen en het proces loopt al snel gesmeerd. Voor ongeveer 400 milliliter stroop heb je vier kilo appels nodig. Het mogen gerust ‘valappels’ zijn die een deukje hebben opgelopen. Ook kan het geen kwaad om verschillende soorten door elkaar te gebruiken. Dat maakt de uiteindelijke smaak juist extra speciaal.

Snijd de appels met schil en klokhuis (je kunt het kroontje en steeltje verwijderen) en zet ze net onder water. Breng het water aan de kook, doe het deksel op de pan, zet het vuur weer uit en laat de pan een nacht staan. De volgende dag giet je het mengsel door een zeef en vang je het ‘sap’ op.

Breng dit mengsel opnieuw aan de kook en laat het geheel inkoken. Zo kun je zorgvuldig de dikte van de stroop bepalen. Zet de warmtebron uit tijdens het testen om te voorkomen dat de stroop te dik wordt. Indien de dikte bevalt, ben je klaar met indikken. Let op: eenmaal afgekoeld, wordt hij nog wat steviger.

Stroop & wijn

door Hein Schumans

Als dit aan de orde komt, fronsen iedereen de wenkbrauwen want bij wijnspijcombinaties is stroop een ondergeschoven kindje. Stroop is in de eerste plaats bedoeld als broodbeleg of, zoals de commercial zegt, als broodversierder. Mijn ervaring met stroop is sinds mijn jeugd. Als een na oudste uit een gezin met zeven kinderen moest ik regelmatig op de fiets naar de familie Canisius of Solberg in Schinnen. Daar werd een blik van vijf kilo gekocht, scheelde veel fietskilometers. Zeker in oorlogstijd was stroop als beleg een uitkomst, kaas en vlees waren op de bon. Hoewel de tijd is veranderd, een fietstocht naar Schinnen is niet meer nodig en ook het vijf-literblik is verdwenen, staat Rinse appelstroop van Canisius nog dagelijks op onze ontbijttafel.

Terug naar de oorlogsjaren, suiker en snoep waren ook op de bon en dan wordt duidelijk dat de jeugd destijds minder gaatjes in hun tanden had dan tegenwoordig.

Als er toen iets te vieren was, Sinterklaas of verjaardag, maakte mijn moeder zelf karamellen van stroop en bakpoeder. Ook herinner ik mij haar zelfgebakken vlaai van appels, wat noten en een paar lepels stroop. Die werd soms geruild met spul van de buurvrouw, zij bakte taaitaai met stroop en was ook bedreven in het maken van stroopwafels.

Het verwerken van stroop in restaurants heeft haar beperking. Daar is het een ingrediënt, vaak gecombineerd met kokos en chocolade in friandises en andere mondverweners. Als stroop in een dessert is verwerkt, wordt de wijnkeuze moeilijk, passende wijnen zijn zeer beperkt. Immers, er hoort een zoete wijn bij met een ferm zuurgehalte anders wordt het te plakkerig. Kies dan een *Vino Cotto* uit de Abruzzes in midden Italië waar de wijn nog sporadisch wordt gemaakt door een ambachtelijke wijnbouwer, of soms door een creatieve huisvrouw.



De naam zegt het al. Het is letterlijk een gekookte wijn. Na de persing wordt het sap in een koperen ketel flink verwarmd. Een moeilijk proces want er moet 24 uur continu in geroerd worden. Dat gebeurt door twee personen die beurtelings gaan slapen. Na afkoeling wordt alles tot wijn vergist. Het resultaat is een lang houdbare wijn met veel confituur en dat past goed bij stroop. In Nederland moeilijk te koop maar Vinissimo heeft deze wijn in haar voorraad. Een ander passende wijn komt uit Marsala. Een prachtvoorbeeld is de Marsala Oro Dolce (zoet) van Cantine Pellegrino uit Marsala, het gelijknamige stadje op Sicilië. U hoeft niet te wachten tot het diner, ook tijdens de lunch is *Vino Cotto* of Marsala Oro Dolce met stroop op vers getoast brood een volmaakt huwelijk.

Aan de bak met stroop?

Dat doet iedereen op zijn eigen manier!
Kies je favoriet uit deze recepten en ga snel zelf aan de slag!

RECEPT VAN DE LEZER

Stroopwafels

Moeilijkheidsgraad: Eenvoudig
Aantal personen: 4



Ingrediënten:
Lauwe melk
1 ei
1 theelepel kaneelpoeder
50 gram gist
75 gram ongezoeten roomboter
150 gram witte basterdsuiker
250 gram gesmolten boter
300 gram donkere basterdsuiker
500 gram bloem
500 gram stroop

Bereiding:
Kneed de bloem, witte basterdsuiker, gesmolten boter, gist, lauwe melk en het ei tot een dik deeg. Laat het deeg voor 45 minuten rijzen. Kneed het dan opnieuw en verdeel vervolgens het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal. Verwarm de stroop en meng de donkere basterdsuiker, ongezoeten roomboter en de theelepel kaneelpoeder er doorheen. Plaats een balletje deeg in een wafelijzer en bak het aan beide kanten gaar. Snijd de wafel open als hij nog warm is. Besmeer de ene helft met de stroopvulling en druk de andere helft er op.

RECEPT VAN DE REDACTIE

Gemberkoekjes

Moeilijkheidsgraad: Eenvoudig
Aantal personen: Voor 20 koekjes
Ingrediënten:
½ theelepel gemberpoeder
½ eetlepel gembersiroop
1 snufje zout
2 eetlepels schenkstroop
5 gemberbolletjes
50 gram donkere basterdsuiker
50 gram roomboter
125 gram zelfrijzend bakmeel

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 175°C. Zeef het meel boven een kom. Voeg daar gemberpoeder en zout aan toe. Voeg de suiker toe en roer het geheel door elkaar. Voeg daarna de roomboter, stroop, gemberbolletjes en de siroop toe. Kneed een stevig deeg. Maak kleine balletjes. Leg de balletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze met je duim plat tot ronde koekjes van drie tot vier millimeter dik. Bak de koekjes zeventien minuten af.

RECEPT VAN DE TELER

Spareribs met stroopmarinade

Moeilijkheidsgraad: Eenvoudig
Aantal personen: 2

Ingrediënten:
1 eetlepel tomatenketchup
1 theelepel djahe (gedroogde en gemalen gemberwortel)
1 ui
2 spareribs
3 eetlepels olijfolie
3 eetlepels stroop
4 druppels tabasco

Bereiding:
Hak de ui fijn en meng het met de stroop, tomatenketchup, djahe, olijfolie en tabasco. Leg de spareribs zo lang mogelijk (liefst een uur of acht) in de marinade in de ijskast. Grill ze vervolgens op de barbecue.

RECEPT VAN GROOTMOEDER

Zoetzure kip

Moeilijkheidsgraad: Eenvoudig
Aantal personen: 4

Ingrediënten:
Allesbinder
peper
zout
1/2 eetlepel stroop
1 eetlepel ketjap manis
1 rode paprika
1 theelepel sambal oelek
1 ui
2 eetlepels azijn
3 eetlepels ananassap
4 kipfilets
4 ringen ananas, in stukjes

Bereiding:
Snijd de kip in stukjes en bestrooi ze met peper en zout. Braad de stukjes bruin in de pan. Snijd de paprika en ui in stukjes en voeg ze toe. Daarna mag de rest van de ingrediënten erbij worden toegevoegd. Laat alles vijftien minuten sudderen.



RECEPT VAN DE CHEF-KOK HANS SNIJDERS, CHÂTEAU NEERCANNE

Livar-varkenswangetjes gestoofd met perenappelstroop met kweepeer en gedroogde cranberries

Moeilijkheidsgraad: Geofende thuiskok
Aantal personen: 4

Ingrediënten:
½ eetlepel blanke azijn
½ laurierblad
0,5 liter kippenbouillon
1 eetlepel sausbinder
1 kruidnagel
1 ui, in ringen
2 eetlepels perenappelstroop met kweepeer (Mart Vandewall)
8 stuks Livar-varkenswangetjes

Bereiding:
Verwen de wangetjes met peper en zout en bak ze aan alle kanten goed bruin in boter. Voeg de uienringen toe en bak ze (met het deksel erop) tot ze beginnen te kleuren. Zo komt de zoete smaak van de uien vrij. Voeg de resterende ingrediënten (behalve de sausbinder) toe en sudder het geheel in een kleine pan met het deksel erop gedurende twee uurtjes gaar. Bind de saus met de sausbinder, giet door een zeefje en voeg een klontje boter toe om de saus net iets voller te maken.

Garnituren
Spitskool: Pel 1 kleine spitskool. Kook de bladeren in ruim water met wat zout. Spoel ze koud, dep ze droog, leg ze dakpansgewijs op plastic folie en besprenkel met wat gesmolten roomboter. Maak er vervolgens een rolletje van. Snijd nu in korte rolletjes. Leg de spitskool op gebrande hazelnootjes.

Puree van zoete aardappel: Kook 400 gram zoete aardappels in de schil rond de 20 minuten en pel ze. Pureer ze met de passe vitte en breng op smaak met 50 gram boter, room en zout. Meng er een beetje limoenrasp door heen.

Cranberries: Week de cranberries een nacht in water en warm ze bij gebruik op in de saus.

Rode bietjes: Kook de bietjes en steek ze uit met een kartelstekker. Warm op met klontje boter en snufje suiker.

