

Calvinistisch snoepen

Het dropje is calvinistisch snoepgoed, een symbool van nationale identiteit en een culinaire uitdaging voor de dwarse kok.

JOEP HABETS 'Unidentified rubber objects', zo kwalificeerde de Nigeriaanse douane een jaar of tien geleden de verdachte inhoud van een pakje bestemd voor een Nederlandse vrouw ter plaatse. Ze probeerde de douanier ervan te overtuigen dat het snoepgoed was. Als bewijs daarvoor stak ze een dropje in haar mond.

De douanier wilde zich van de eetbaarheid vergewissen en nam er ook eentje. Hij vertoonde daarop het gedrag dat bijna alle buitenlanders bij het proeven van een dropje laten zien: met grote walging spuwde hij het onmiddellijk weer uit. Het verhaal illustreert twee dingen. Voor het overgrote deel van de wereldbewoners is drop een onbekend dan wel onbegrijpelijk fenomeen. En Nederlanders laten zich overal ter wereld drop nasturen. Het dropje is een symbool van nationale identiteit. Alleen wij Nederlanders zijn echte dropeters. In Noord-Duitsland, Engeland en Scandinavië doen ze nog een beetje mee, maar elders stelt het dropgebruik weinig voor.

Medicinale eigenschappen

In niets beantwoordt het dropje aan het archetypische snoepbeeld. Een snoepje is zoet, een snoepje is zwerig en een snoepje is kleurig. Het echte dropje daarentegen is zout, ingetogen en zwart: het is een calvinistisch snoepje. En niet alleen door zijn uiterlijk. Drop is verkrijgbaar bij drogist en apotheek en daardoor straalt het iets van heilzaamheid uit. Bij verkoudheid en keelpijn zou drop verzachtend werken en het zou een weldaad zijn voor de maag. Drop eten is calvinistisch snoepen. De heilzaamheid berust wel op enige grond. Al in de oudheid stond zoethout, een onmisbaar ingrediënt in drop, bekend om zijn medicinale eigenschappen. In zoethout zit een stof die slijmoplossend werkt. Ook hebben de bestanddelen van drop een beschermende werking op de maagwand.

De M-droptest

Het dropje mag enkel in Noordwest-Europa populair zijn, een streekproduct is het niet. De belangrijkste ingrediënten komen juist uit warme landen. Het extract van zoethout is de voornaamste smaakmaker. De zoethoutwortelstruik groeit in de subtropen. De wortels worden verwerkt en ingekookt tot een massa die blokdrops heet. In Italië pakken de boeren het in met laurierblad, zo plakt het spul niet aan elkaar. Blokdrops is zeer intens van smaak: in een dropje zit maar drie procent blokdrops. De rest is vooral suiker, maar ook salmiakzout, gemodificeerd zetmeel, gelatine, smaakstoffen als anijs, laurier en eucalyptus en koolstof om

Schrijf naar hier de onderstreepte woorden over en zoek de betekenis op.

Noteer ook de betekenis.

de u i t d a g i n g

het zwarter te maken. In een authentiek dropje zit geen gelatine en gemodificeerd zetmeel, maar Arabische gom.

Toen Joop den Uyl in 1973 ten tijde van de energiecrisis het volk meedeelde dat het in Nederland nooit meer hetzelfde zou zijn, heeft niemand begrepen dat hij het over drop had. De crisis veroorzaakte niet alleen een schaarste aan olie, maar ook aan Arabische gom. Maar het is tot op de dag van vandaag niet helemaal duidelijk wat de schaarste aan olie met de schaarste aan gom te maken heeft. De gom is de hars van de acaciaboom, die wordt geogst in het stroomgebied van de Nijl, en in Soedan en Senegal.

Hoe dan ook, de dropfabrikanten waren gedwongen hun toevlucht te nemen tot alternatieven. Een combinatie van gelatine en gemodificeerd zetmeel bood een oplossing, een goedkope oplossing nog wel. En zo kwam na de crisis de Arabische gom niet meer in onze drop terug. Alleen heel chique dropjes, te koop bij de drogist of in de supermarkt in extra mooie zakjes en doosjes, worden nog met Arabische gom gemaakt.



Pas op, ook dropjes die worden aangeprezen als van 'ouderwetse kwaliteit' of 'drogistendrop' of dropjes die lieve ommatjes op de verpakking hebben staan, ontlenen vaak hun gommigheid aan gemodificeerd zetmeel. Maar er is een tegenbeweging: langzamerhand zijn er weer meer dropjes op basis van Arabische gom te krijgen. Dat is niet het resultaat van de acties van een alternatief dropfront. De industrie heeft zelf het voortouw genomen op zoek naar nieuwe marktsegmenten en in een poging om met kwaliteitsdrop de goedkope importen het hoofd te bieden.

In de m-droptest, door een enthousiast proefteam van drie vrouwen en twee mannen, behoren noch de dropjes puur op basis van Arabische gom, noch de gemodificeerde tegenhangers tot ieders favorieten. De voorkeuren zijn verdeeld. De gemengde gomdrop van de drogist heeft de hoogste

gemiddelde score. Een allemansvriend die bij iedereen redelijk in de smaak valt is de 'oldtimer' van Autodrop, de volzoete Scheepsknoop. Die bevat volgens het etiket beide bestanddelen.

Gevaar voor mannelijk libido

Ook in andere opzichten is het dropje ons dropje niet meer. Onheilstijdingen hebben ons bereikt. Het snoepgoed zou eerder schadelijk dan bevorderlijk voor de gezondheid zijn. Het



dropje heeft zijn onschuld verloren. Het was al enige tijd bekend dat excessief dropgebruik vochtophoping en hoge bloeddruk kan veroorzaken. Het is nog erger. Vorig jaar stond in alle kranten dat het gebruik van zeven gram drop per dag al een vermindering van het mannelijk libido kan veroorzaken. Dat bleek een vergissing, maar dat is niet overal rechtgezet. Zodat wellicht het mannelijk deel van de Nederlandse bevolking ten onrechte dropmijndend gedrag vertoont. De boosdoener is 500 milligram glycyrrhizinezuur, een van de bestanddelen, dat komt overeen met driehonderd gram drop. De zware gebruiker is hierdoor nauwelijks gerustgesteld. Dat drop verslavend zou zijn, is overigens nooit wetenschappelijk aangetoond. De term dropverslaving wordt door zware dropgebruikers misbruikt om hun ongebredelde snoeplust een pathologische aura te geven.

Dropsoep, dropijs, dropbavarois

Drop is geen gebruikelijk ingrediënt in de keuken. Dat is niet helemaal begrijpelijk: twee kenmerkende smaakbestanddelen in drop komen overeen met venkel en anijs, die beide toch een vaste plaats in de keuken hebben weten te veroveren. Toch heeft drop weinig kookcrediet. Drop was vorig jaar dan ook een van de favoriete antwoorden bij een quiz waar werd gevraagd wat er absoluut niet bij kip past. Maar juist omdat zoveel mensen denken dat er met drop niet te koken valt, vormt het een uitdaging voor de dwarse kok. Dichter-kok Pierre Wind beschrijft in zijn boek Wind aan de kook hoe hij maandenlang geobsedeerd is door de gedachte een dropsoep te maken. Na talloze experimenten in doorwaakte nachten lukt het hem. In Den Haag en ver daarbuiten is het recept met wonderlijke ingrediënten als inktvisinkt, Drambuie en basilicum beroemd geworden. In een Amsterdams restaurant stonden ooit dropijs en dropbavarois met winegumsaus op het menu. Iets om te proberen, dacht ik, als een van de weinigen kennelijk. De kok kwam speciaal even uit de keuken om te kijken wie zich aan zijn stoutmoedige creatie waagde. Die smaakte overigens precies zoals je verwachtte: romige kokindjes met vloeibare winegums.

Zoethout is wel een ingrediënt dat op enige gastronomische goodwill kan bogen. Het vormt een gelukkige combinatie met gevogelte, zwezerik of sint-jakobsschelpen en het wordt gebruikt in sauzen. Het is zelfs een beetje modieus in de restaurants met gastronomische ambitie. In het afgelopen jaar kwam ik zoethout regelmatig tegen, gesnipperd in de saus bij zeeduivel, als spitje voor stukjes geroosterde vis en in een bavarois met een compote van rood fruit. Bedenk wel, mannen, dat u na zo'n dineetje niet veel meer klaarmaakt.



Waar of fout?

Drop is slecht voor de mannelijke libido

De hele wereld houdt van drop

Gevogelte met winegumsaus is heel lekker

Drop is een symbool van identiteit

De meeste ingrediënten komen uit Nederland

Een 'allemandsvriend' is het dropje van Autodrop.

Vroeger kwam in de drop geen gelatine

Drop is slecht voor je maag

Excessief dropgebruik kan hoge bloeddruk veroorzaken

Drop is niet meer weg te denken uit de Nederlandse keuken

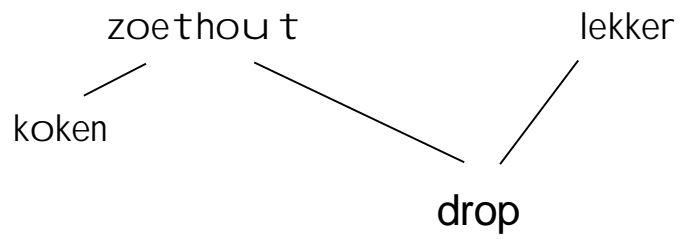
Drop is ook te koop in de apotheek

Vul het goede woord in!

- 1) 'Unidentified rubber objects', zo kwalificeerde de Nigeriaanse de verdachte inhoud van een pakje bestemd voor een Nederlandse.
- 2) De vrouw als bewijs daarvoor dat drop een snoepje is een in haar mond.
- 3) Nederlanders laten zich overal ter wereld drop
- 4) Drop is verkrijgbaar bij drogist en apotheek en daardoor straalt het iets van uit.
- 5) Drop is geen
- 6) De energiecrisis veroorzaakte niet alleen een aan olie, maar ook aan Arabische gom.
- 7) Op zoek naar nieuwe marktsegmenten heeft de dropindustrie zelf om met kwaliteitsdrop de goedkope importen het hoofd te bieden.
- 8) Dat drop een gevaar is voor de mannelijke libido bleek een te zijn.
- 9) Omdat zoveel mensen denken dat er met drop niet te koken valt, vormt het een voor de dwarse kok.

het voortouw nemen - douane - streekproduct - uitdaging -
schaarste - heilzaamheid - vergissing - steken - nasturen

Maak samen met twee andere cursisten 'woordennetten'.



gezondheid

douane

Vertaal de zinnen naar het Nederlands!

- 1) Der Nigerianische Zoll wollte nicht glauben, dass man Lakritze naschen kann.

.....
.....

- 2) Kochen mit Lakritz ist eine Herausforderung für einen schrägen Koch.

.....

- 3) Der Zöllner wollte sich von der Essbarkeit überzeugen, spuckte es aber sofort aus.

.....

- 4) Lakritz strahlt eine Heilwirkung aus, weil es in der Drogerie und in der Apotheke verkauft wird.

.....
.....

- 5) Zur Zeit der Energiekrise gab es nicht nur Ölknappheit, sondern auch Mangel an Gummi Arabicum.

.....
.....

- 6) Die Nascherei wird wohl eher schädlich als nützlich für die Gesundheit sein.

.....
.....

- 7) Die Industrie hat die Initiative ergriffen, mit Qualitätsprodukten den günstigen Importen die Stirn zu bieten.

.....
.....

- 8) Der Übeltäter ist die Glycerinsäure.

.....

- 9) Fenchel und Anis haben einen festen Platz in der Küche erobert.

.....

- 10) Männer, bedenkt, dass ihr nach viel Lakritze nicht mehr viel zu Stande bringt.

.....

Koken met drop

Denk jij dat met drop te koken valt? Lees het volgende recept door.

DROPSOEP

Ingrediënten voor vier personen

3 zwarte peperkorrels
1 stokje zoethout
50 gram prei
30 gram wortel
60 gram ui
20 gram gesneden basilicum
1 gram zwart-witpoeder
2 blaadjes laurier
10 gram roomboter
25 gram Drambuie
8 dl kippenbouillon
1 zakje inkt van inktvis (4 gram)
naar smaak peper uit de molen

Bereiding

Kneus de peperkorrels en het zoethout met bijvoorbeeld de onderkant van een steelpan. Snijd de prei, wortel en ui in stukken van een halve centimeter dik. Kneus het basilicum licht met de handen.

Zet de peper, zoethout, zwart-witpoeder, laurier, basilicum en de gesneden groenten in bruisende boter in een kookpan aan.

Blus af met de Drambuie.

Voeg de kippenbouillon toe.

Laat 25 minuten trekken.

Knijp de inhoud van het zakje inkt boven de soep uit en roer even.

Laat 5 minuten doortrekken.

Zeef de soep. Druk de resten goed aan met de achterkant van een soeplepel, zodat ook de sappen van de groenten in de soep komen. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

Recept van Pierre Wind uit 'Wind aan de kook'. Tirion Uitgevers, Baarn

Huiswerkopdracht: Maak een eigen recept met drop (schriftelijk!)

Nog meer droprecepten...

KIPDRUMSTICKS MET DROPSAUS

Ingrediënten voor vier personen

15 anijsdroppijpjes

2,5 dl water

8 kipdrumsticks

kipkruiden

30 gram boter

2 eetlepels honing

15 honingdrop-raatjes

Bereiding

Breng het water met de anijspijpjes aan de kook.

Laat tien minuten trekken.

Bestrooi de drumsticks met kipkruiden.

Verwarm de boter in een grote koekenpan en bak de kip rondom bruin.

Voeg de honing toe en bedruip hiermee de kip.

Blus af met het dropwater en zet het deksel schuin op de pan.

Laat de kip in circa 30 minuten garen.

Voeg de laatste 10 minuten de honingraatdropjes toe.

Recept van het PVE (Productvoorlichting Pluimvee, Vlees en Eieren), Rijswijk.

LAURIERDROPBAVAROIS

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

6 blaadjes gelatine

2 eiwitten

0,5 liter slagroom

30 gram suiker

20 gram laurierdrop

0,6 dl water

Bereiding

Laat de laurierdrop een nacht in het water weken. Roer tot de drop is opgelost.

Klop de eiwitten zeer stijf. Klop de slagroom stijf. Week de gelatine.

Los de gelatine op in zo weinig mogelijk heet water.

Meng het water met de gelatine door de vloeibare drop.

Spatel het dropmengsel voorzichtig door de slagroom en spatel er daarna nog voorzichtiger de stijfgeslagen eiwitten doorheen.

Doe het mengsel in een met koud water omgespoelde puddingvorm of in coupes.

Laat de bavarois opstijven in de koelkast.

Serveer desgewenst met een zoete compote van rood of geel fruit.