



HET MAKEN VAN FRUITTOBBEN IN SINT-TRUIDEN



Jos Lacroix - Fruittobben in verschillende maten en vormen

Een bewaartechniek van vroeger en nu

Vroeger bewaarde men fruit op verschillende manieren: door het te drogen, te steriliseren, confituur te maken etc. Een andere methode was en is nog steeds om fruit in **jenever** te leggen, bijvoorbeeld in een tob. Bij het tobben worden **verschillende fruitsoorten laagsgewijs gestapeld** waarbij het fruit telkens wordt overgoten met en ondergedompeld in alcohol. Het proces zelf duurt een heel fruitseizoen, omdat er rekening wordt gehouden met de beste oogstperiode per fruitsoort. Het begint al in juni, wanneer de eerste aardbeien, kersen en bessen er zijn. Pas in september is het eindproduct klaar en proef je de vruchten van al het harde werk.

Er bestaat veel onderscheid tussen diverse fruittobben. Zo is een dieprode kleur veel aangenamer en mooier om naar te kijken dan een bleke of lichtbruine kleur. Ook de helderheid verschilt van fruittob tot fruittob waarbij troebels, wazigheden en zwevend vruchtvlees de drank ontsieren. Ook aroma's verschillen gaande van aangenaam, complex of eenzijdig tot afstotend. Tot slot is de smaak van de fruittob ook zeer belangrijk.

Verkiezing van de beste fruittob in Sint-Truiden

Sinds haar oprichting in 1975 zet de '**Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie**' via allerlei acties, wedstrijden en manifestaties het Haspengouws fruit en de regio in de kijker. Ze promoten dat fruit als een kwalitatief, gezond en lekker product. Een van de dingen die zij doet als borgingsactie is de verkiezing van de beste fruittob. De wedstrijd bestaat al sinds 1975 en moedigt tot wel tachtig mensen aan om hun eigen creaties binnen te brengen.

Het binnenbrengen gebeurt daags voor de competitie. Onmiddellijk na afsluiten van de inschrijvingen worden ze door een **professionele jury** geproefd, gewikt en gewogen om er de beste fruittob uit te halen. Ze worden beoordeeld op kleur, helderheid, aroma en smaak.

Ook **creativiteit** onder de deelnemers wordt gestimuleerd, maar het reglement schrijft uiteraard wel wat regels voor. Het belangrijkste is dat er enkel met **inlandse producten** mag gewerkt worden zoals Haspengouws fruit, inlandse jenever van 40° of meer, inlandse suiker en inlandse kruiden.

Op zondag worden de fruittobben **tentoongesteld** in de stadshallen op de Grote Markt van Sint-Truiden. Het publiek mag er de mooiste uitkiezen. Tijdens het evenement worden ook de prijzen voor de beste en mooiste fruittobben en het beste fruitgerecht uitgereikt.

**Gebaseerd op een interview met Jos Lacroix door Pieter Neirinckx.*

**Deze inzending kadert binnen het project Beleving. 100 levende gebruiken en tradities in Limburg. Een initiatief van het Limburgs Volkskundig Genootschap, in samenwerking met ECRU Erfgoed en Erfgoed Haspengouw, Werkplaats immaterieel erfgoed, Openluchtmuseum Bokrijk, Heemkring Vaart, Haspengouw. TV vzw, Academie voor Streekgebonden Gastronomie en AVANSA-Limburg.*



INZENDER

Jos Lacroix



LOCATIE

3800 Sint-Truiden



THEMA

Natuur en landbouw

Eten en drinken



TREFWOORD

#natuur #drinken #ambacht