



## HET MAKEN VAN STROOP VAN VROLINGEN



Tina Sauwers - Stroopstokerij Vrolingen binnenzicht

### **Stroop van Vrolingen: het recept van vroeger**

Stroop wordt in de oude stroopfabriek in Vrolingen nog steeds gestookt volgens 'het recept van vroeger'. Aan het begin van de dag worden onderaan de kookketel peren gelegd, erna komen de appels erop. Dat alles is samen goed voor honderd kilo fruit. De peren zorgen ervoor dat de bodem stevig blijft en de temperatuur behouden kan worden. Na 2,5 uur koken is het fruit mals, waarna het fruit gepureerd wordt. Dat ziet er niet echt goed uit, maar het ruikt wel heel lekker.

Het plat gekookt en gepureerd fruit gaat vervolgens in een fruitpers. In de fruitpers worden jute doeken afgewisseld met een laag pap. Je kan het vergelijken met een laagjescake. Bovenaan de pers wordt er beukenhout op het goedje van fruit en jute zak gelegd zodat hierop gewichten kunnen rusten. Gedurende een nacht zorgen de gewichten ervoor dat het sap uit het fruit gedruwd wordt. Het geperste sap wordt de dag nadien gekookt en de ingedikte stroop kan dan in potjes getapt worden.

### **Enkel appels en peren?**

In het hele stookproces worden nergens kleurstoffen, bewaarmiddelen of suikers toegevoegd. Stroop is een heel puur product. Het stookproces van één ton fruit (de maximale capaciteit van de stokerij) duurt ongeveer 16 uur. Met ander fruit dan appels en peren werken we bewust niet. Vaak is de eenheidsprijs van ander fruit te duur waardoor de verkoopprijs te hoog is. Als je bijvoorbeeld kijkt naar de verkoopprijs van één bakje kersen, zou je bijna 6 à 7 euro voor een potje kersenstroop moeten vragen.

### **Klanten**

De grootvader van Ivo Bleus, de vorige generatie stroopstoker, vertelde vroeger dat hij met de kar en enkele tinnen blikken stroop richting Lanaken reed. Mensen kwamen naar buiten om de stroop over te scheppen in een eigen pot of emmer om die vervolgens in hun kelder te bewaren. Deze 180-jarige oude traditie blijft bestaan. Nu nog worden er emmers van 4,5 kilo verkocht.

Er is zelfs een coureur die stroop gebruikt om zijn fietsritten te kunnen afwerken. Blijkbaar werkt de stroop nog lang na! Een tip voor de volgende Ronde van Vlaanderen?

Niet alleen particulieren maar ook fruittelers, boeren en souschefs zoals die van het Hof van Cleve vinden hun weg naar de stroopfabriek. Soms draait het ook helemaal niet om geld. Jaarlijks is er een boer die in januari appels levert om tot stroop te stoken. De potjes die uit het proces komen, geeft hij altijd weg aan de voedselbanken. Sommige mensen het hart gewoon op de juiste plek. Het kleine (stroop)potje heeft duidelijk een groot bereik en dat niet alleen in Limburg.

### **Eigenaars van de oude stroopfabriek**

Dimitri Panjaar en An Snellinx werden in 2019 de trotse eigenaars van de oude stroopfabriek in Vrolingen. Vooraleer Dimitri en An de stroopfabriek kochten, draaide Dimitri eerst een half jaar mee met Ivo Bleus, de vorige eigenaar van de stroopfabriek. Dimitri leerde de kneepjes van het vak door de appels en peren te proeven, nauwgezet te luisteren en veel te experimenteren. Niet elk stookproces lukt en dat hangt grotendeels af van het fruit. Net daarom is het proeven zo belangrijk.

### Een blik op de toekomst

Dimitri en An zijn heel tevreden met hoe het nu loopt. De capaciteit van (ongeveer) 35 ton fruit per jaar zouden ze zeker niet willen verhogen, omdat ze de kwaliteit willen garanderen.

Op lange termijn willen ze de stroopstokerij opwaarderen en het meer charme of authenticiteit geven. Ze werken nog met de originele koperen ketels en dat mag getoond worden aan bezoekers en geïnteresseerden die meer willen weten over hun verhaal en ervaring met het ambacht. Ook voor kinderen zou het fijn zijn om hen iets over stroop te leren. Zij denken nu dat je de hele tijd in een grote ketel moet roeren.

*\*Gebaseerd op een interview door Tine Sauwens met Dimitri Panjaar en An Snellinx, eigenaars van de oude stroopfabriek in Vrolingen.*

*\*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

Dimitri Panjaar en An Snellinx  
Stroop van Vrolingen  
<http://www.stroopvanvrolingen.be/>



#### LOCATIE

Steenweg Vrolingen 45  
3830 Wellen



#### THEMA

Eten en drinken  
Ambacht, vakmanschap en techniek



#### TREFWOORD

#eten #ambacht