


Appelstroop.nl



Spreekbeurt
Appelstroop



www.appelstroop.nl



Wat is appelstroop eigenlijk?

Appelstroop is ingedikt fruitsap. Fruitsap krijg je wanneer je het fruit kookt, alleen het sap dat hier van overblijft wordt gebruikt om stroop van te maken. Dat fruitsap wordt heel lang gekookt, daardoor verdampt het water uit het sap. Het sap wordt dan stevig/dik en donkerder. In appels zit ook nog een stofje, pectine, die meehelpt om de fruitstroop stijf te maken en te houden. Meestal wordt het sap van verschillende vruchten gemengd, zo krijg je verschillende smaken appelstroop.

De smaak

Appels geven een heel zure smaak aan de stroop, terwijl peren, druiven en suikerbieten een zoete smaak geven.

Zijn er verschillende soorten appelstroop ?

Jazeker. In principe kun je van elk soort fruit stroop maken. Het is echter gebruikelijk dat van fruit zoals aardbeien, bosbessen, bramen en sinaasappel, jam wordt gemaakt en van appels en peren stroop. Frutesse maakt de volgende smaken:

- 1. Rinse Appelstroop:** in deze appelstroop is het sap van suikerbieten en appels gemengd. Deze appelstroop heeft een frizure smaak. En daar komt ook de naam Rinse vandaan, dat betekent namelijk 'Friszuur'. Rinse appelstroop is de bekendste appelstroop.
- 2. Maestrichter Fruitstroop:** een zoete stroop van de sap van peren, appels en druiven. Dit is de enige stroop waarbij de naam van de stroop niets zegt over welk fruit er is gebruikt.
- 3. Appel-Kaneel Fruitstroop:** appelstroop van appels met kaneel, rozijnen en een beetje vanille. Deze appelstroop smaakt heel apart, vergelijk het maar met het binnenste van een appelflap.
- 4. Peren-Appelstroop:** de naam zegt het al, een mengsel van peren- en appelsap. De peren in deze stroop zorgen voor een lekkere zoete smaak. De peren-appelstroop is de gezondste keuze, omdat in deze stroop het allermeeste fruit is verwerkt.
- 5. Stoofperen Fruitstroop:** in deze stroop is alleen maar perensap gebruikt. Deze stroop smaakt heel zoet. Soms wordt er een heel klein beetje appelsap aan de perenstroop toegevoegd om de fruitstroop wat stijver te maken.

Opdracht!

Kun jij uitzoeken hoeveel soorten appelstroop er zijn? Of kun jij alle verschillende smaken verzamelen die er zijn? (let op! Rinse appelstroop is een smaak die door veel verschillende merken gemaakt wordt ;-).



TIP!
ga naar de grote
supermarkten.





Spreekbeurt Appelstroop

Waarom zegt men altijd dat stroop verstandig is om te eten?

Appelstroop is zo gezond omdat het bijna alleen maar bestaat uit fruit. Wij voegen niets toe aan de stropen: geen geur-, kleur- en smaakstoffen, geen conserveermiddelen (conserveermiddelen zijn stoffen die aan voedingsproducten worden toegevoegd om ze langer houdbaar te maken, zodat ze dus langer goed blijven). Wel voegen wij zelf extra ijzer toe aan de appelstroop. Het is dus de meest verantwoorde keuze van het zoet broodbeleg. In appelstroop zit bovendien geen vet.

Ijzer

Ook zit er in appelstroop iets heel belangrijks: ijzer. Dat klinkt raar, ijzer eten. Maar dit ijzer is niet het ijzer dat je kent van spijkers of van je fiets. Dit ijzer is een heel klein stofje, veel kleiner zelfs dan een zoutkorreltje dat we een mineraal noemen. Vergelijk het maar met vitamine C, dat zit ook in appels, maar je ziet het niet. Ons lichaam heeft ijzer nodig en kan ijzer alleen binnen krijgen via onze voeding. Ijzer is een onderdeel van de rode bloedlichaampjes in het bloed en zorgt ervoor dat het zuurstof door het lichaam gaat. Wanneer er een tekort aan ijzer is in het lichaam dan krijgt iemand bloedarmoede, je voelt je dan futloos.

Opdracht!

Kun jij wat foto's van vroeger vinden waar appelstroop wordt gemaakt?

Opdracht!

Doe een klein onderzoekje. Vraag eens aan jouw opa, oma, oom of tante of zij appelstroop kennen van vroeger en of ze het ook gebruikte.



Het is leuk om te weten wat voor herinneringen mensen aan appelstroop hebben.



Hoe wordt appelstroop gemaakt?

In Nederland eten we zo'n 595.048 kg stroop per jaar. Veel he? Om dit voor ál die mensen te maken heb je een grote fabriek nodig. In de fabriek van Frumarco worden heel veel appelstropen gemaakt, ook andere merken dan alleen Frutesse. In dit filmpje zie je hoe in de fabriek van Frumarco appelstroop wordt gemaakt:

[Bekijk het filmpje hier »](#)

Maar hoe werd dit vroeger dan gemaakt?

Vroeger waren dit soort fabrieken er niet, maar toen werd er wel al appelstroop gemaakt. Want appelstroop bestaat als sinds 1852! Vroeger moest dit allemaal met de hand gedaan worden. De pannen en ketels waren wat groter dan die je thuis in de keuken hebt staan, maar het principe werkt hetzelfde. Appelstroop maken kun je dus zelf ook !



Opdracht!

Kun jij uitrekenen hoeveel boterhammen er gemiddeld worden gesmeerd met appelstroop per jaar? Wij geven je alvast een hint. Je hebt ongeveer 30 gram nodig om één boterham te smeren.



Opdracht!

Hoe leuk zou het zijn als jij voor jouw spreekbeurt zélf appelstroop maakt. Dan kun je jouw klasgenoten jouw eigen gemaakte appelstroop laten proeven.

Zo maak je appelstroop

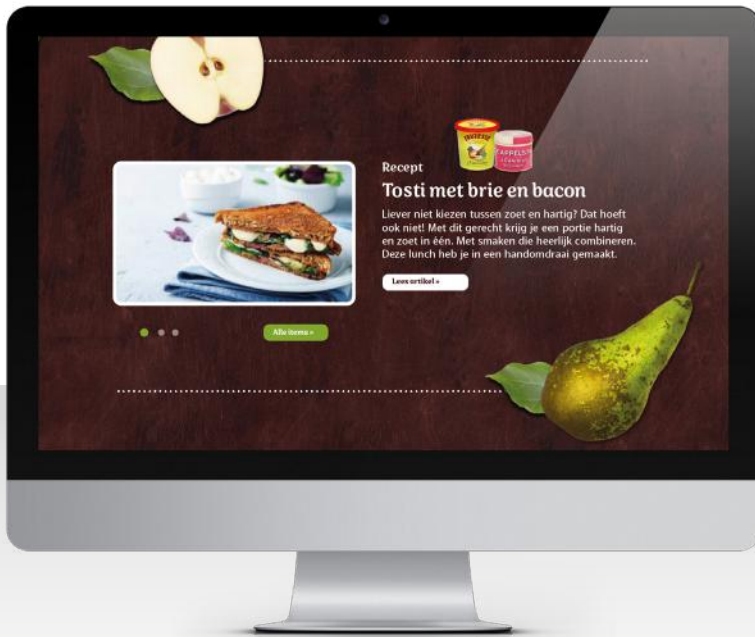
Eerst wordt het fruit met schil en al in een pan met water gedaan. Dit wordt aan de kook gebracht. Op een tweede pan wordt een vergiet geplaatst met daarin bijvoorbeeld een theedoek. De moes uit de eerste pan schep je over naar het vergiet. Het sap gaat door de theedoek heen en druppelt in de pan die eronder staat. Alle resten van het fruit (steeltjes, pulp, pitjes enz) blijft in de theedoek en kun je weggooien.

Het sap dat je overhoudt breng je aan de kook en laat je zo'n uur tot anderhalf uur koken. Je merkt wanneer de stroop klaar is, want hij wordt stevig en plakkerig. Als hij klaar is dan kan de stroop in potjes worden overgegoten. Het beste is om de stroop dan even rustig te laten afkoelen, dan wordt hij namelijk nog een beetje stijver.

Spreekbeurt Appelstroop

Op je boterham, of nog veel meer

Bijna iedereen kent appelstroop wel om lekker op de boterham of pannenkoek te smeren. Maar wist jij dat je appelstroop ook kunt gebruiken bij het bakken en koken? Bij Frutesse geven ze mensen heel veel inspiratie waar je appelstroop nog meer voor kunt gebruiken.



Opdracht!

Zoek online naar verschillende recepten om te bakken en te koken waarbij appelstroop is gebruikt. Zoek de dingen die jou lekker lijken. Geef voorbeelden aan jouw klasgenootjes.

Opdracht!

Selecteer hét recept dat jou het allerlekkerst lijkt, uit de recepten die jij online gevonden hebt. Ga het eens maken. Maak dan meteen genoeg, zodat je de klas kunt trakteren als jij je spreekbeurt doet.

(ps. Vergeet niet om foto's te maken van jouw gerecht)



Doe de smaaktest in de klas!

Koop in de supermarkt de verschillende Frutesse appelstroop smaken. Onze meest verkochte appelstropen zijn te koop bij o.a. Albert Heijn, Jumbo en Plus. Koop 2 of 3 verschillende appelstroop smaken. Wij willen je vragen om bij jou in de klas een smaaktest te doen (blind!). Hierbij gaan we uitzoeken of jouw klasgenoten de verschillende soorten fruit proeven die in de stropen zijn verwerkt. En we vragen meteen welke zij het allerlekkerst vinden.

De smaaktest werkt als volgt:

1. Doe de stroop uit de pot in een blanco bakje/beker.
Zorg dus dat leerlingen niet kunnen zien welke smaak in welk bakje zit.
Plaats de potjes stroop erbij, maar niet zichtbaar (leg er bijvoorbeeld een theedoek overheen).
2. Zorg dat je voldoende plastsic lepeltjes hebt, voor iedereen één.
3. Zorg dat je kleine briefjes hebt klaarliggen waarop iedereen hun antwoorden kan schrijven.
4. Laat elke leerling, om de beurt, naar voren komen om de stropen te proeven.
Ze geven jou de volgende informatie:
 - a. per smaak vertellen ze jou welke fruit zij denken dat er in is verwerkt. (schrijf dit op hun briefje)
 - b. nadat ze alle smaken hebben geproefd vertellen ze jou welke zij het lekkerst vinden. Jij turf dit op een eigen vel papier.
5. Als iedereen aan de beurt is geweest dan ga je onthullen welke smaken iedereen geproeft heeft. Vraag even in de klas hoeveel leerlingen de antwoorden goed hadden. Dat is altijd leuk om te weten ;-)
6. Als laatste vertel je jouw klas welke stroopsmaak het lekkerste werd gevonden door de meeste leerlingen.
7. Doe jij een smaaktest met alleen Frutesse appelstropen? Ga naar de website van Frutesse om de uitslag in te vullen (als je 10x score voor Rinse Appelstroop hebt, dan klik je 10x op de smaaktest-teller van de Rinse Appelstroop, enz): www.frutesse.nl/plakkendevinger



Spreekbeurt Appelstroop

Ideeën om jouw spreekbeurt superleuk te maken

Wij vinden het leuk als je ons helpt om te vertellen over appelstroop. Het is namelijk een product waar mensen weinig van af weten. Om een superleuke indruk achter te laten in jouw klas en bij jouw leraar, hebben we hier nog wat tips:



TIP!
Neem wat bordjes, brood en messen mee naar school en doe samen met jouw klasgenootjes een smaaktest. Eens kijken wie kan proeven welke vruchten er in onze stropen zitten. Maak je dan een paar foto's en stuur je die naar ons? Wij vinden het altijd leuk om te zien hoe je spreekbeurt is verlopen ;-)



TIP!
Doe iets met leuke recepten. Bijvoorbeeld kook of bak iets lekkers met stroop en verras jouw klasgenootjes daarmee.

TIP!
Misschien kun je, samen met jouw klas, leuke ideeën bedenken over stroopsmaken of waar dat jullie onze stropen graag meer zouden willen zien.

