



KLEPPER & KLEPPER

presenteren

**DE
BESTE
SPREEK
BEURT
DOIT**

DE BESTE INFORMATIE OVER DROP OOIIT

SPECIAAL VOOR SPREEKBEURTEN EN WERKSTUKKEN OVER DROP

LEKKER ONDERWERPJE!

Wil je een spreekbeurt houden over drop? Of een werkstuk maken? Goed onderwerp! En een lekker onderwerp. Want als je ergens een spreekbeurt of een werkstuk over maakt, moet je onderzoek doen. En een onderzoek over drop zonder drop te eten, kun je niet serieus nemen.

WAAROM IS HET ZO'N GOED ONDERWERP?

Er is heel veel over drop te vertellen: het heeft een lange en boeiende geschiedenis. En het is ook heel leuk om te vertellen hoe drop wordt gemaakt. Wat ook grappig is: nergens is drop zo populair als in Nederland. Niemand weet waarom dat zo is. Maar misschien heb je daar zelf een goed idee over. Of kun je samen met je klas bedenken waarom drop in Nederland zo populair is.

GOED IDEE? VERTEL HET ONS EN WIN VIER ZAKJES DROP!

Kun jij (alleen of samen met je klas) bedenken waarom drop in Nederland zo populair is: stuur jouw (of jullie) idee naar ons toe. De leukste ideeën zullen we hier publiceren. En belonen met De Beste Dropverzameling Ooit.



NEDERLAND DROPLAND

Kom je uit Nederland dan is de kans groot dat je van drop houdt. Kom je uit, we noemen maar iets, Japan, waarschijnlijk niet. Geeft niet. Kun je niks aan doen. Maar een beetje vreemd is het wel: nergens ter wereld houden ze zoveel van drop als in Nederland.

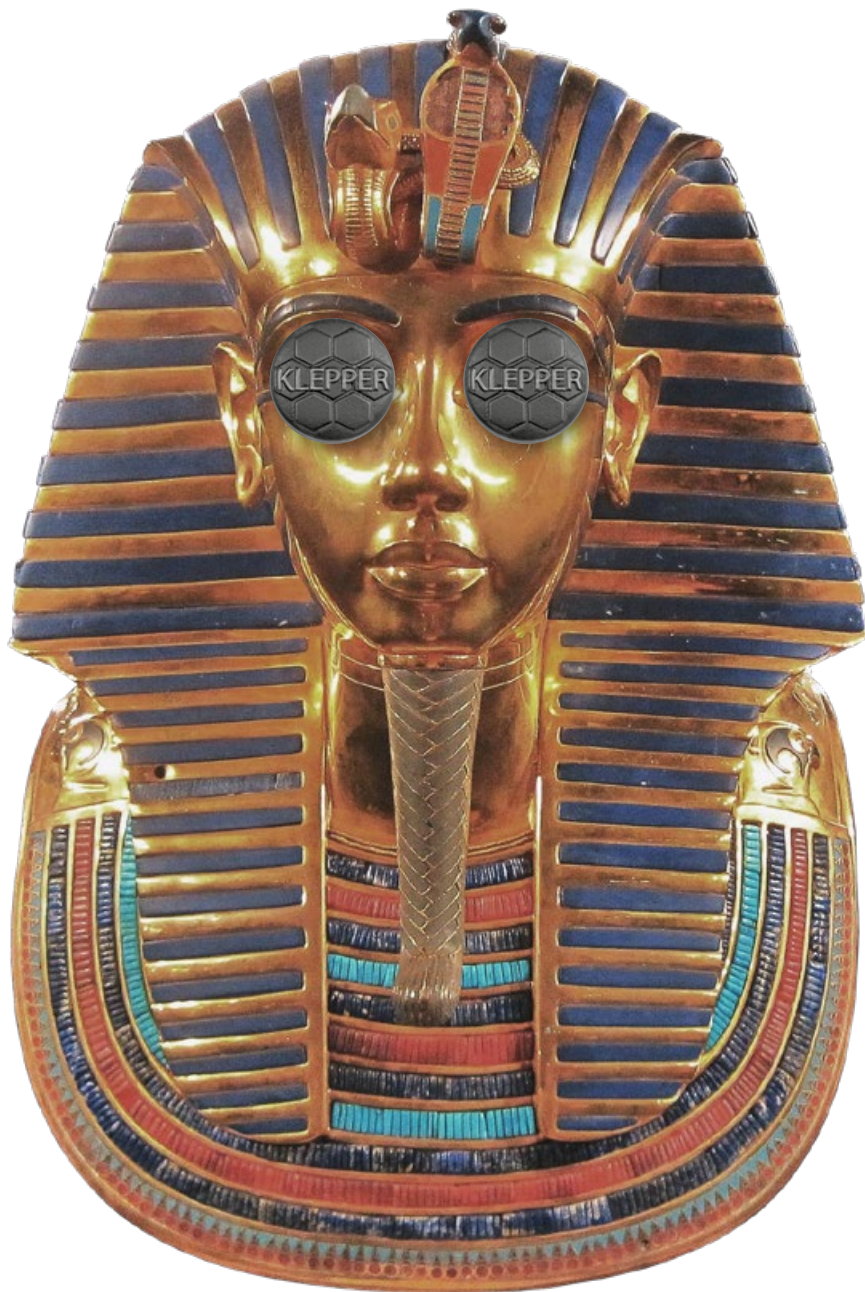


En nergens ter wereld kennen ze zoveel soorten drop. Wij hebben zoete drop, zoute drop, salmiakdrop, muntdrop, zachte drop, dubbelzoute drop, honingdrop, laurierdrop, noem-maar-op-drop. Je kunt zelf vast nog wel meer dropsoorten verzinnen.



Bij elkaar eten we in Nederland wel zo'n 32 miljoen kilo drop per jaar. Dat is uniek in de wereld.

Er zijn wel andere landen waar ze veel drop eten. In Denemarken, Zweden en Noorwegen bijvoorbeeld. En in Engeland eten ze Engelse drop. In Italië, waar de drop is uitgevonden (daar komen we later nog op terug) houden ze van bikkelharde dropjes. Maar dan houdt het wel zo'n beetje op.



DE GESCHIEDENIS VAN DROP

De geschiedenis van drop is lang en boeiend. Vooral als je de geschiedenis meeneemt van het belangrijkste ingrediënt van drop: de zoethoutwortel. De zoethoutwortel zorgt ervoor dat drop naar drop smaakt. De zoethoutwortel groeit op plekken waar het warm en droog is. Wanneer de mens de zoethoutwortel heeft ontdekt als lekkernij weten we niet. De oudste zoethoutwortel die is ontdekt is meer dan 3000 jaar oud. En werd in 1922 gevonden bij de ontdekking van een Egyptische graftombe...

DE DROPTIJDLIJN



MUMMIEDROP

14E EEUW V. CHR.

In het jaar 1314 voor Christus stierf de Egyptische farao Toetanchamon. In zijn graf lagen meerdere zoethoutwortels. Misschien om de goden gunstig te stemmen.



BABYLONISCHE STOOF

10E EEUW V. CHR.

Op kleitabletten uit het Babylonië van de tiende eeuw voor Christus zijn recepten gevonden van een stoofgerecht waarin zoethout werd verwerkt.



ALEXANDER DE GROTE DROPLIEFHEDDER

4E EEUW VOOR CHR.

Alexander de Grote, de Koning van Macedonië veroverde de halve wereld. Tijdens zijn veldtochten nam hij zoethoutwortel mee. Dat gaf hij aan zijn soldaten. Het zou goed werken tegen de dorst.



DROP UIT HET JAAR NUL

ROND HET BEGIN VAN DE JAARTELLING

Bij de Grieken en de Romeinen stond de zoethoutwortel bekend om z'n medicinale werking. Het zou allerhande kwaaltjes genezen, zoals maagzweren en keelpijn.





DROP IN DE MIDDELEEUWEN **5E TOT 14E EEUW**

Die geneeskrachtige werking zorgde ervoor dat de zoethoutwortel ook tijdens de Middeleeuwen veel werd gebruikt. Ook veel in zwarte magie trouwens. Een heksenbrouwseltje mag best lekker smaken.



BLOKDROP, HET BEGIN **15E EEUW**

In Italië (waar de zoethoutwortel groeit) maakten ze er voor het eerste een soort pastille van. Dat deden ze door de wortel eerst te drogen. Daarna kookten ze het zodat het een papje werd. Dat papje deden ze in een blok. En dat blok legden ze te drogen totdat het keihard was. Dit heet blokdrops en vormt nu nog de basis voor elk dropje.



DE EERSTE DROPFABRIEK **ITALIË, 1731**

Er was een grote vraag naar blokdrops in Europa. Zo groot dat de Italiaan Giorgio Amerelli in 1731 op het idee komt om een fabriekje te maken. De blokdrops die hier werd vervaardigd kwam in heel Europa. Zo ook in Engeland.

HET EERSTE MODERNE DROPJE ENGELAND, ROND 1760

Daar was het de apotheker George Dunhill die als eerste, in de jaren '60 van de achttiende eeuw, suiker toevoegt aan het dropje. En zo werd het meer dan een medicijn tegen infecties, maagzweren en verkoudheid: het werd een snoepje.



POPULAIR DANKZIJ EEN GRIEPJE AMSTERDAM, ROND 1890

Ook in Nederland won het wondermiddeltje aan populariteit. En toen er in het Amsterdam eind 19e eeuw grote verkoudheidsepidemie uitbrak, nam het helemaal een vlucht. Iedereen wilde drop in huis om de keel te verzachten.



DE MODERNE DROP NEDERLAND, 20E EEUW

In de 20e eeuw bleef de populariteit van drop groeien in Nederland. Het was verkrijgbaar bij de drogist. En later in de supermarkt. Nog steeds kopen Nederlanders meer drop als de r in de maand zit en keel- en neusklachten op de loer liggen.



DE BESTE DROP OOIT ALKMAAR, 2015

Tot 2015 wist niemand wat de beste drop ooit was. Maar toen stond marktkoopman Willem Klepper 25 jaar op de markt. Om dat te vieren besloot hij de lekkerste drop ooit te maken. Het bleek bovendien geen gluten en gelatine te bevatten. En zo was De Beste Drop Ooit geboren. De rest is geschiedenis.





HOE WORDT DROP GEMAAKT?

VAN ZOETHOUT NAAR BLOKDROP

Zorg er eerst voor dat je aan zoethoutwortel komt. Maak daar vervolgens een soort thee van. Kook het in tot het een soort pulp wordt. Giet deze dropdrap in blokken. Droog die blokken ze keihard zijn. Dit heet blokdrops.



SMELT DE BLOKDROP

Vervolgens moet je de blokdrops weer smelten. Dan krijg je een goedje dat voor bijna 100% uit zoethout bestaat en extreem zoet is, wel vijftig keer zoeter dan gewone suiker. Om een lekker dropje te maken, heb je per dropje niet zo heel veel blokdrops nodig dus.

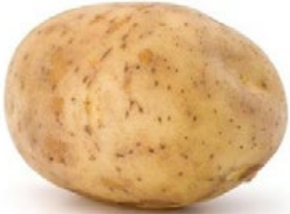
VOEG WAT ARABISCHE GOM TOE

Arabische gom komt van de acaciabomen die in Afrika groeien. Het is vrij zeldzaam en behoorlijk duur. Arabische gom is een bindmiddel en zorgt ervoor dat je dropje lekker soepel wordt.



BEETJE ZETMEEL ERBIJ

Net als Arabische gom is zetmeel een bindmiddel: het zorgt ervoor dat je dropje niet uit elkaar valt. Naast bindmiddel, bepaalt zetmeel hoe hard of zacht jouw dropje wordt. Aardappelzetmeel maakt je dropje zachter, tarwezetmeel juist harder.



OPTIONEEL: GELATINE

Net als Arabische Gom en zetmeel zorgt gelatine ervoor dat je dropje niet uit elkaar valt. Je kan het ook weglaten. Gelatine wordt gemaakt van de huid en beenderen van zoogdieren. De Beste Drop Ooit bevat bijvoorbeeld geen gelatine, waardoor het dropje vegetarisch is.

EXTRA INGREDIËNTEN

Verder kun je in je dropje stoppen wat je maar wilt. Suiker om de smaak naar boven te halen. Glucosestroop, om suiker te vervangen en een zachtere structuur te krijgen. Salmiakzout voor wat extra pit. Norit om het dropje extra zwart te maken. Wil je een bruin dropje, dan voeg je gebrande suiker toe, beter bekend als karamel. Verder kun je laurier toevoegen. Of honing. Of anijs. Of munt. Of peper. Wat jou lekker lijkt.



EN DAN ROEREN MAAR

Gooi alle ingrediënten in de juiste verhoudingen in een pannetje. Goed roeren zodat alles goed gemengd is. En giet het vervolgens in een vormpje naar keuze. Bij Klepper & Klepper hebben we daarvoor gipsen mallen. Die geven de dropjes de juiste vorm.

TIJD OM TE DROGEN

De bakken met de gevulde gipsen malletjes worden in een droogruimte gezet. Dan is het de kunst om te ontdekken hoe lang de drop moet drogen. Doe je het te kort, dan blijft je drop te nat. Doe je het te lang, dan droogt je dropje uit en wordt ie keihard.

ZONDER WAS GEEN GLANS

Als de dropjes uit hun mal zijn, zit er nog wat meel op. Met meel zorg je ervoor dat de dropjes niet vast komen te zitten in hun mal. In de zogenaamde glanstunnel gaat het meel eraf. Daarnaast gaat er ook nog wat op: kokosolie of carnaubawas. Dit zorgt ervoor dat drop z'n aantrekkelijke glans krijgt.

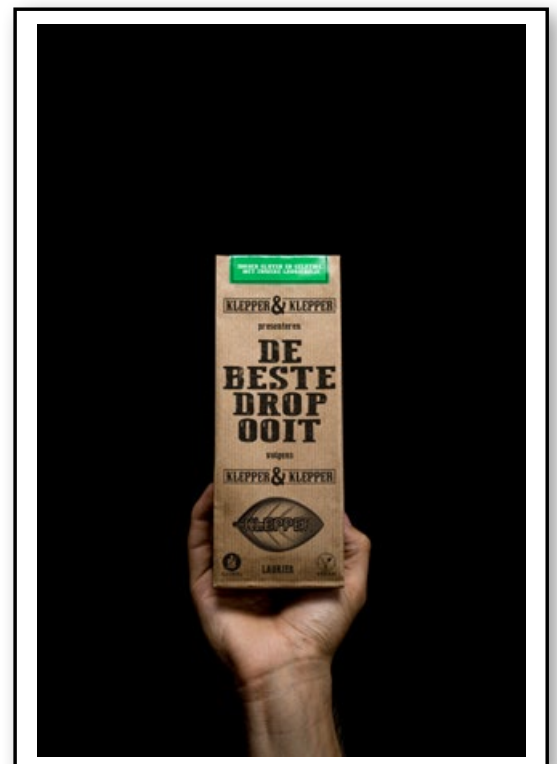


KLAAR? VERPAKKEN MAAR!

Als de dropjes mooi glanzen, moeten ze nog iets harder worden voordat ze verpakt worden. Bij Klepper & Klepper doen we onze drop altijd iets te vroeg in de verpakking. Het idee hierachter: De Beste Drop Ooit droogt verder in het zakje. Zodat, op het moment dat jij het zakje opent en de dropjes in je mond gaat stoppen, De Beste Drop Ooit precies goed is.

VERPAKKING IN HANDEN? SNOEPEN MAAR!

Zitten je dropjes in hun verpakking, dan zijn ze klaar om onder de mensen te komen. En opgegeten te worden.



BEDANKT VOOR JE AANDACHT!

Dit was het. We hopen dat je het leuk en interessant vond. En dat we je inspiratie hebben gegeven om een mooie spreekbeurt te geven of een interessant werkstuk te maken. Wil je nog meer lezen over drop in het algemeen en De Beste Drop Ooit in het bijzonder? Op onze site hebben we nog veel meer informatie staan. Bijvoorbeeld over de geschiedenis van drop. Of over Arabische gom. In de toekomst zal er nog veel meer verschijnen. Dus hou deze site goed in de gaten.



klepperenklepper.nl