

Wat is drop?

Waar het woord drop vandaan komt, is nog steeds een raadsel. Volgens Wikipedia is drop een typisch Nederlands snoepgoed gemaakt van de wortels van de zoethoutplant. Drop stamt waarschijnlijk uit de tijd van de Romeinen en de Grieken.

Vroeger werd drop gebruikt als medicijn. Drop of dropwater werd gebruikt bij maagklachten en als hoestdrank. Bij keelpijn verzacht een dropje de pijn nog steeds. Door de eeuwen heen veranderde het karakter van drop, doordat men er zouten, menthol, honing, salmiak en andere natuurlijke smaakstoffen aan toe ging voegen.

Drop is een typisch Nederlands product. Vrijwel iedereen heeft drop in huis of in de auto. Drop is een lekker tussendoortje voor thuis en op reis. Overal in Nederland is onze drop verkrijgbaar, in supermarkten, bij de drogist en in tankstations. Dit zijn meer dan 80.000 verkooppunten.

Per jaar eten we in Nederland ongeveer 30 miljoen kilo drop. Dat is ongeveer 2 kilo per persoon!

Drop heeft een aandeel van 20% binnen de suikerwerkmakrt in Nederland en levert 155 miljoen euro aan omzet per jaar.

Behalve in Nederland wordt er in het noorden van Duitsland, Engeland en Scandinavië drop gegeten. Maar nergens zo veel als bij ons.

Ingrediënten

Drop kun je kopen in vele soorten en vormen. Belangrijke ingrediënten die in drop voor kunnen komen zijn:

- Zoethoutwortel
- Arabische gom
- Zetmeel
- Gelatine
- Salmiakzout
- Suiker
- Glucosestroop

Ingrediënten

Zoethoutwortel

De typische smaak van drop komt van het zoethout. Zoethout is de wortel van de *Glycyrrhiza glabra*. Deze plant komt onder meer voor in China, Syrië, Irak en in het zuiden van Europa. In de wortels van de plant zit een stof die de specifieke dropsmaak geeft namelijk glycyrrhizinezuur. Glycyrrhizinezuur is 50 keer zoeter dan suiker!

De wortels van de zoethoutstruik groeien tot ongeveer een diepte van 4 meter in de grond. Na het oogsten van de wortels worden deze gedroogd en vormalen. De gemalen wortels worden opgelost in water en daarna ingedikt. Het product wat er na het indikken ontstaat lijkt op grote blokken drop. Dit zogenoemde blokdrop wordt gebruikt in de dropfabriek.

Arabische gom

Arabische gom is een hars afkomstig van de Acaciabomen. Deze bomen groeien ondermeer in Soedan, Senegal en in gebieden langs de Nijl. Door een snee in de schors van de boom te maken druppelt de hars er uit. De hars wordt opgevangen. Na het bewerken van de hars kan het worden gebruikt als bindmiddel in drop.

Arabische gom geeft hele specifieke eigenschappen aan het dropje, het zorgt voor een lekkere stevige structuur en geeft ook een beetje smaak. In kwaliteitsdropjes zoals Oldtimers zit vaak Arabische gom. Omdat Arabische gom een natuurproduct is, zijn de prijzen over het algemeen hoog. Daarom gebruikt men bij het maken van drop naast Arabische gom ook zetmelen die de gom kunnen vervangen. Zetmeel wordt tegenwoordig veel gebruikt omdat het de smaak niet verandert en het veel goedkoper is dan Arabische gom.

Zetmeel

Het zetmeel in drop zorgt net als Arabische gom voor de structuur van het dropje. Zetmeel kan afkomstig zijn van:

- Maïs
- Aardappel
- Rijst
- Tapioca

Door het zetmeel te koken en daarna af te koelen ontstaat er een kauwbare structuur. Dit kan heel goed gebruikt worden in combinatie met Arabische gom en gelatine.

Gelatine

Door gebruik te maken van gelatine wordt er een goede kauwstructuur verkregen. Als je gelatine oplost in heet water en daarna laat af koelen ontstaat er een gelei-achtige structuur.

Salmiakzout

In bijna alle drop zit wel een beetje salmiakzout. Dit zout zorgt voor een lekkere pittige smaak en ondersteunt de dropsmaak heel goed. Zoute drop bevat meer salmiakzout dan zoete drop.

Suiker

Een belangrijk bestanddeel van drop is suiker. Suiker zorgt voor de zoete smaak van de drop en heeft invloed op de structuur van drop.

Glucosestroop

Glucosestroop is ook in vrijwel elk dropje aanwezig. Deze stroop heeft een zoete smaak. Glucosestroop heeft net als suiker invloed op de structuur van het dropje.

Naast de genoemde ingrediënten zijn er nog wel meer bestanddelen die in drop voor kunnen komen zoals bijvoorbeeld melasse, caramel voor de kleur of anijsolie voor de smaak.

Hoe wordt drop in de fabriek gemaakt?

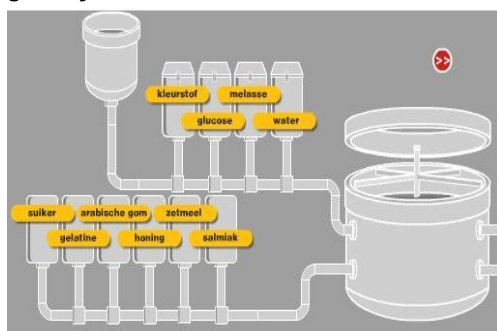
Koken

Alle ingrediënten worden voordat ze worden gebruikt gecontroleerd of ze wel goed zijn. Pas als ze goedgekeurd zijn, mogen ze worden gebruikt om er dropjes van te maken. We willen immers alleen de beste ingrediënten in onze drop.

Drop wordt gemaakt in een grote tank. In de tank worden de grondstoffen gemengd met heet water. De grondstoffen zijn gelatine, Arabische gom, zetmeel, suiker, glucosestroop, blokdrops en salmiakzout. Een groot roerwerk zorgt ervoor dat de grondstoffen oplossen in het water.

Als de grondstoffen goed zijn opgelost wordt de massa gekookt. Dit gaat niet met een pannetje op het vuur maar met een zogenaamde jetcooker. Er wordt stoom in de dropmassa geblazen waardoor deze heel snel een hoge temperatuur van ongeveer 125 °C bereikt. De massa is maar een paar seconden op 125 °C. Bij deze temperatuur vestijft het zetmeel. Het verstijfsen van zetmeel kun je vergelijken met het koken van aardappels. Na het koken zijn de aardappels zacht en goed te eten. Verstijfseld zetmeel zorgt voor een goede structuur van het dropje.

Na het koken blijft er een hete vloeibare dropmassa over. Aan deze dropmassa kan bijvoorbeeld nog anijs toegevoegd worden voor de smaak. Als dit is gedaan dan kan de vloeibare massa naar de gieterij.



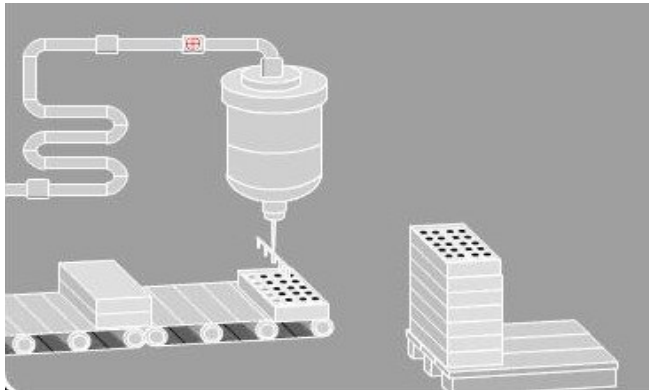
Bereiden premix



Koken

Gieten en drogen

De vloeibare zwarte dropmassa wordt naar een andere afdeling gepompt, de gieterij. Op deze afdeling wordt de hete massa met behulp van een zogenaamde gietmachine gegoten in vormpjes. Deze vormpjes zijn afdrucken van gipsmodellen gemaakt in meel.

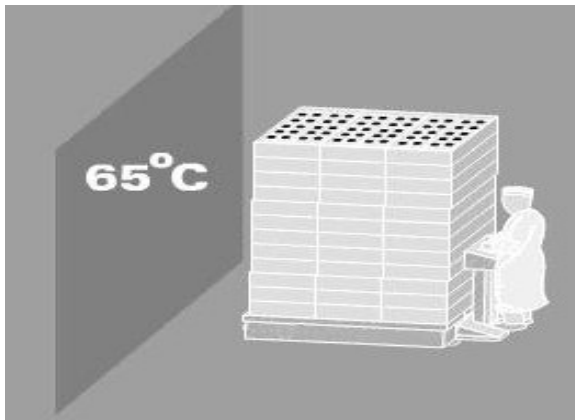


Gieten



Gietmachine

In de gietmachine zitten heel veel bakken met meel. Hierin worden de vormpjes gestempeld waarna er vloeibare drop in wordt gegoten door de machine. In een bak kunnen wel 500 vormpjes zitten. Zodra er een bak is gegoten dan wordt deze door de machine gestapeld op een pallet. Wanneer de pallet vol is dan haalt een medewerker de pallet uit de gietmachine en brengt deze naar een droogkamer. In deze droogkamer worden de dropjes 48 uur gedroogd bij ongeveer 65 °C. Na het drogen worden de dropjes van het meel gescheiden.



Drogen



Droogkamer

De glanstunnel

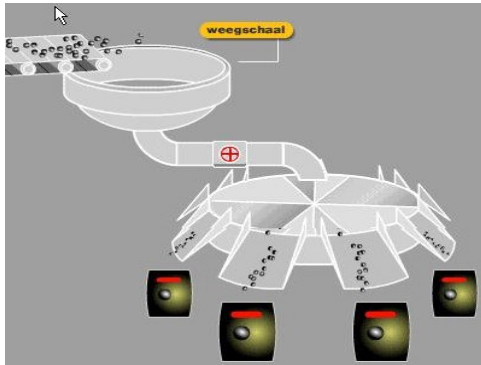
De dropjes zijn nu stevig en bijna klaar om in te pakken. Voordat het zover is worden de dropjes nog voorzien van een glanzend laagje in de glanstrommel. Dit is om ervoor te zorgen dat de dropjes een mooi glimmend uiterlijk krijgen en niet aan elkaar gaan plakken.



Glanstrommel

Het verpakken

Om ervoor te zorgen dat jij alleen de allerbeste dropjes krijgt, worden de dropjes voor het inpakken gekeurd of de kleur, smaak en de structuur wel goed is. Pas als het dropje aan alle kwaliteitseisen voldoet mag het verpakt worden.



Verpakkingsproces



Verpakkingsmachine

Het verpakken vindt plaats op de verpakkingsafdeling. Hier staan heel veel machines die er voor zorgen dat er een mooie verpakking om het lekkere dropje heen komt. De verpakking kan een zakje, een rolletje, een blikje of een doosje zijn.

Als het is verpakt dan wordt er nog een keer gecontroleerd of het product goed is en dan is het klaar om naar de winkels te gaan.

AUTODROP

Autodrop biedt het smakelijkste vermaak in drop en snoep! In 1988 is Autodrop ontstaan als het leukste dropmerk van Nederland. Onder de namen als Koelgroene Rovers en Aarbeirode Cadillacs veroverde Autodrop een grote positie in de drop- en snoepschappen. In de Tv-reclames werd het verkeersprobleem waarmee Nederland te maken heeft gekoppeld aan Autodrop: Dat hebben ze namelijk te lekker gemaakt. Zo lekker, HET ZOU VERBODEN MOETEN WORDEN. Autodrop is inmiddels uitgegroeid tot een brutaal merk. Voor de grote dropeter is er een 'zwarte lijn', die momenteel bestaat uit: Parkeerwacht Zwartjes, Motoragent Zwartmans, Minister de Zwarte, Generaal Zwartkop en Inspecteur Zwartzaad. Vijf personen die van mening zijn dat Autodrop verboden moet worden, omdat het niets dan ellende in het verkeer veroorzaakt. Voor de onbedwingbare dropsnoeplust is er de Autolijn; de heerlijkste zoete drop en fruitgummen in de vorm van Autootjes. Denk hierbij aan de bosvruchtrode cadillacs, de zacht zoete kever, de colaflesjes op wielen, de luchtige salmiaksnoek enzovoort. Niemand ontkomt aan de verleidingen van Autodrop.



OLDTIMERS

DROP MET HISTORIE



Oldtimers is eind jaren '90 ontstaan toen er veel vraag was naar (ouderwets lekkere) kwaliteitsdrop. Oldtimers staat garant voor kwaliteitsdrop met ingrediënten zoals Arabische Gom en zoethout. Daarmee onderscheidt Oldtimers zich. Een dropje voor de echte dropliefhebber. Op de achterkant van ieder doosje staat een verhaal van Jochum Douwenga. Hij is dropmaker van Oldtimers. In deze verhalen vertelt Jochum dus hoe hij op het idee is gekomen om een bepaald dropje te maken. Zijn zelfverzonnen slagzin komt daarbij natuurlijk altijd terug "ouderwets wordt weer nieuwerwets". Op dit moment zijn er vijf verschillende soorten Oldtimers, namelijk De Echte Ekster Pepermunt Drop, De Echte volzoete Scheepsknopen Drop, De Echte pittigzoete Sneker Zoethoudertjes, De Echte mildzoute Hindelooper Ruitjesdrop en De Echte Stavorense Stoofpeertjes Drop. Daarnaast zijn er ook de pocketpacks van Oldtimers. Dit zijn doosjes in een kleiner formaat.

Voor elk wat Wils

Er zijn nogal wat dropjes op binnen het assortiment van Autodrop en Oldtimers, elk met een eigen karakter en met een andere smaak. Kijk voor de verschillende dropjes van Autodrop en Oldtimers op de website www.autodrop.nl en www.oldtimers.nl onder het kopje producten. Wij wensen je veel succes met je spreekbeurt!

