

5.2.2.2 Andere zoetmakers: stevige stroop stoken

Stroop (📖 uit het Arabisch šarab via Latijn siropus) is een dikke, geconcentreerde vloeistof met veel suikers (sacharose). Het werd lange tijd gebruikt om maaltijden te zoeten.

Een traditionele stroop wordt van appels en/of peren gemaakt.

Door peren toe te voegen kon een nog hoger suikergehalte worden bereikt.

Door het hoge suikergehalte is het, afgesloten van lucht, zonder koeling lang houdbaar.

10 tot 20 kg vruchten zijn goed voor 1 liter stroop.

Kook de vruchten. Pers de massa in jute doeken, die verstoppen bijna niet. Laat indikken door te koken. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.

Als het ingedikte vruchtensap voldoende suiker bevat laat de stroop zich zelfs meerdere jaren bewaren. Om aanbranden te voorkomen werd bij aanvang ook wel een laagje suikerbiet op de bodem gelegd.



Het woord **siroop** 📖 wordt vaak gebruikt voor dunnere stropen (bijvoorbeeld limonadesiroop).

Sap van de bekende Canadese ahorn (esdoorn) wordt (zoals hier berkensap) afgetapt.

Men kookt het vocht en dikt het in om een siroop te krijgen om te zoeten. Het sap bevat 2,5% tot 5% suiker. Er kan 20 tot 25 liter per boom gewonnen worden.

5.2.2.3 Stevia, lang verboden zoet

Stevia (📖 Stevia rebaudiana) is een plant uit subtropisch en tropisch Brazilië en Paraguay. Ze wordt gebruikt als zoetmiddel.

De plant wordt in mei - juni aangeboden in tuincentra onder de naam 'honingkruid', of 'Steva'.

Stevia staat graag warm en vochtig in lichtzure zanderige leemgrond maar houdt niet van 'natte voeten'. Kweken uit zaad gaat moeilijk omdat de plant zelfsteriliserend is en er slechts 13-15% van het zaad goed kiemt, zelfs bij degelijk en vers zaad.

Uit de bladeren van Stevia wordt een natuurlijk zoetstof concentraat gemaakt: stevioside. Het is een glycoside, 200-300 maal zoeter dan suiker. De zoetheid wordt vertraagd waargenomen. Het heeft ook een sterke bittere smaak en een nare nasmaak.

De bladeren bevatten ook rebaudioside. Deze zoetstof is 400 maal zo zoet als suiker, en de smaak lijkt er beter op!

Hobbykwekers malen het gedroogde blad om het poeder als zoetmiddel te gebruiken. Een andere methode om het extract te maken is verhitting in water.

In Europa is het gebruik van Stevia pas sinds eind 2011 niet meer verboden. Verboden vruchten smaken het zoetst?