



# Willy Wonka IN BELGIË

Breng je in ons land een bezoekje aan een authentieke snoepwinkel met zijn grote kleurrijke assortiment aan zoetheid, dan rijst het vermoeden dat Willy Wonka - de populaire chocolade- en snoepfabrikant uit Roald Dahl zijn 'Sjakie en de chocoladefabriek' - ooit een Belgisch familielid heeft gehad. Een snoepje dat tot de verbeelding spreekt, is de Gentse cuberdon of in de volksmond het 'neuzeke', met zijn paarse omhulsel waarin een dieprode stroperige massa met framboosmaak verborgen zit.

## Suikerwerk

Tot op de dag van vandaag spelen de lage landen een prominente rol in de wereld van het snoepgoed. Een stukje gesuikerde geschiedenis om fier op te zijn. Al van in de oertijd heeft de mens een grote liefde voor zoets als honing en zoethout. In de Middeleeuwen werd het suikerriet ontdekt en speelde ons land een pioniersrol in de handel van snoep, dat toen suikerwerk werd genoemd. Suikerwerk bleef lange tijd enkel voorbehouden voor de meest adellijke kringen, omwille van de uren ambacht die erin kropen en de woekerende suikerprijzen. Toen in de 18de eeuw de veel goedkopere suikerbiet werd ontdekt en nog wat later de suikerbakkers elk een ge-

industrialiseerde confiserie hadden opgericht, kende ons snoepgoed een wijdverspreid succes.

## Mao-hoedjes

België was in de vorige eeuw rijk aan kleine confiseriebedrijfjes. In het Gentse waren verscheidene familiale suikerbakkers actief die de bekende rode neuzen fabriceerden. De cuberdon raakte door de komst van de Tweede Wereldoorlog echter even in vergetelheid.

Het kegelvormige snoepje veroverde al menig mensenhart door zijn folklore. De cuberdon kent een tijdrovend en delicaat productieproces. In grote ketels wordt een suikermassa gekookt waaraan Arabische gom en framboosmaak

is toegevoegd. De stroop wordt in kegelvormige moules van zetmeel gegoten en ten slotte even in de oven aangebakken zodat er een dun korstje op komt, dat de stroperige massa binnenin vasthoudt.

Chinese toeristen zijn gek op de kegelvormen die ze in onze winkels tegenkomen, want ze doen aan Mao-hoedjes denken. Anderen vinden het door de diepro-

de kleur en de stroperige massa binnenin dan weer een sensueel getint snoepje.

## Alleen maar vers

De cuberdon is een nicheproduct. Wat het snoepje zo typisch Belgisch maakt, is dat het product enkel regionaal verkrijgbaar is. Cuberdons moet je vers eten, want ze blijven gemiddeld slechts 8 weken goed. Wacht je te lang, dan verzuikert de stroperige massa binnenin.

In 2009 riep het VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw) de cuberdon uit tot officieel streekproduct. Sindsdien is de variëteit aan smaken steeds uitgebreid. Naast framboos vind je nog een twintigtal andere smaken zoals aardbei, kers, kaneel en pepermint, maar enkel de cuberdon met framboosmaak is erkend. Meer en meer gastronomen maken gebruik van de cuberdon om gerechten op smaak te brengen. Zo kan je je nu ook bezondigen aan cuberdonijs, -jenever en -confituur.

SOFIE VAN HYFTE

redactie.be@mediaplanet.com



## CUBERDONS, GUIMAUVES, MOKATINES EN BABELUTTES

**Ze klinken exotisch in de oren, en toch vinden we hen dichter bij huis dan we denken.**

■ **Mokatine:** In de volksmond heet dit koffiesnoepje 'de arabier'. Het ontstond in de jaren dertig in hartje Antwerpen. Na bijna 80 jaar is het recept nog steeds ongewijzigd, net als de verpakking waarop een arabier is afgebeeld.

■ **Guimauve:** Elk jaar rond sinterklaas verheugen we ons op de komst van deze zachte

Mariabeeldjes. Hoe het snoepje ooit met Sinterklaas in verband werd gebracht, is zelfs voor de makers uit Brussel een raadsel.

■ **Babelutte:** Ooit werd dit Vlaamse botersnoepje door visser vrouwen gemaakt en in Heist verkocht aan elite Franse badgasten. De naam 'babbelaar' werd toen prompt aangepast tot het Fransklinkende 'Babelutte'.

PRAKTIJK

## Wat is een erkend streekproduct?

**Niet elke lokale lekkernij is een streekproduct! Een echt streekproduct is een traditioneel voedingsmiddel met een specifieke naam dat verbonden is aan een bepaalde streek en/of productiewijze en hiervoor een officieel label heeft gekregen.**

Dit label zorgt voor herkenning en informeert de consument over de unieke kenmerken van een product.

## Vlaams

Producenten van typisch Vlaamse delicatessen kunnen hun product laten erkennen bij het Vlaamse Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). Zij bepalen met vijf criteria of een product voortaan als erkend traditioneel streekproduct gepromoot kan worden. Hiervoor moet een lekkernij bereid zijn met streekeigen grondstoffen, door de lokale bevolking aanvaard worden als streekeigen product, vervaardigd zijn naar ambachtelijke wijze en volgens de streektraditie, bereid worden in de streek van oorsprong en minimaal 25 jaar bestaan.

## Europees

Vlaamse streekproducten kunnen ook op Europees niveau erkend worden. Hier wordt een onderscheid gemaakt tussen drie soorten producten. Producten met een Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB) worden zowel geproduceerd, verwerkt als bereid in een bepaald geografisch gebied. Voor het label Beschermd Geografische Aanduiding (BGA) ligt de nadruk op de faam in de streek en volstaat het dat de productie of de verwerking of de bereiding plaatsvindt in de streek. De Gegarandeerde Traditionele Specialiteiten (GTS), ten slotte, plaatst producten met een traditionele en unieke samenstelling of productiemethode in de aandacht.



## De échte Cuberdons



Een volledig overzicht van al onze specialiteiten kan U terugvinden op onderstaande website:

Confiserie 2000 - Nieuweweg 12 B-9940 Evergem - Tel: 09 357 42 19 [WWW.CONFISERIE2000.BE](http://WWW.CONFISERIE2000.BE)