

43ste INTERNATIONALE WEDSTRIJD

DE BESTE FRUITTOB 2018

en 14de WEDSTRIJD

DE BESTE OUDE & EIGENTIJDSE FRUITBEREIDINGEN

MET EEN WAARDEVOLLE PRIJZENPOT

De Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie van Sint-Truiden richt dit jaar, met medewerking van het Stadsbestuur van Sint-Truiden, de Belgische Fruitveiling en de Veiling Borgloon, de internationale wedstrijd voor de **Beste Fruittob** en de wedstrijd **Beste Oude & Eigentijdse Fruitbereidingen** in.

U brengt uw Fruittob en Oude & Eigentijdse Fruitbereidingen binnen, om te laten proeven, in de Foyer van de Academiezaal van de voormalige Trudo abdij, ingang via Plankstraat te Sint-Truiden.

Na de prijsuitreiking, die hier ook plaats vindt, neemt u uw Fruittob en Oude & Eigentijdse Fruitbereidingen terug mee naar huis.

Bekijk onze website: www.keizerlijke-commanderie.be

WAT IS EEN FRUITTOB?

Bedoeling is om een aloud gebruik in ere te houden.

Een fruittob is: een TOB. Dat wil zeggen: een tobbe, een emmer in porselein, glas of geglazuurd aardewerk, hoger dan het breed is, een soort pot met een inhoud variërend van 1 tot 10 liter.

Een glazen pot staat erg decoratief maar moet extra tegen licht beschermd worden.

Een tob dus om fruit te bewaren bij middel van alcohol. En zo ving men vroeger twee vliegen in één klap: men bewaarde fruit en schiep een delicioze alcoholrijke drank.

HOE GAAT MEN TE WERK OM EEN FRUITTOB TE CREEREN?

1. Een luchtdicht afsluitbaar recipiënt goed reinigen.
2. Al naargelang de vorderingen van de seizoenen, de gekozen fruitsoorten laagsgewijze in de pot deponeren, bestrooien met zeer fijne suiker en onder jenever zetten van 35 à 38°.

Wat wachten, een nieuwe laag bestaande uit ander fruit aanbrengen en zo maar doorgaan tot de "tobbe" vol is.

3. Na elke laag, de pot stevig sluiten, er mag geen alcohol ontsnappen.

En nu maar aan de slag!

Een enige gelegenheid om creatief te zijn, om te delven naar ons gastronomisch verleden, om inventief te wezen en om één van de talrijke waardevolle prijzen te winnen.

Het spreekt vanzelf dat er een reglement werd uitgedokterd, waaraan elke deelnemer zich rigoureuus moet houden.

FRUITKALENDER

Wanneer zijn de vruchten rijp?

JUNI:	aardbeien, kersen
JULI:	kersen, krieken, frambozen, kruisbessen
AUGUSTUS:	pruimen, druiven, frambozen, perziken, braambessen, rode en witte aalbessen, bosbessen, zwarte bessen.
SEPTEMBER:	pruimen, druiven, appels, peren, rode, witte en zwarte aalbessen.
OKTOBER:	druiven, appels, peren.

Een culinair kunstwerk

Waarom geen zomer lang regelmatig vruchten verzamelen en een fruittob maken?

Het is een ambachtelijk kunstwerk waarin aroma's kleur- en smaakstoffen onttrokken worden aan fruit en samengebracht worden tot een harmonieus geheel.

Het vraagt een gans fruitseizoen aandacht om de verschillende vruchten te verzamelen, maar het resultaat op het einde van het jaar is een lekkernij voor je huisgenoten en je beste vrienden.

Hoe beoordelen we een fruittob?

Kleur: men keurt en proeft ook met de ogen! Een dieprode kleur is veel aangener en mooier om naar te kijken dan een bleke of lichtbruine kleur.

De helderheid: troebels, wazigheden en zwevend vruchtvlees ontsieren de drank.

Het aroma: voor we een slokje nemen om te proeven, nemen we het aroma al waar. Dit is het eerste wat ons tegemoet komt. Het kan aangenaam zijn, complex, eenzijdig, maar ook afstotend.

De smaak: is toch altijd het belangrijkste facet van de fruittob en vraagt dan ook de meeste aandacht.

Ziezo dat is een streefdoel...nu aan het werk.

Het kiezen van de vruchten

Bij de keuze van de vruchten nemen we alleen vruchten van gezonde struiken. We plukken vruchten die volledig rijp zijn en in de zon hangen.

Aardbeien: absoluut nodig, maar niet te veel. Kleine vruchten gebruiken, niet doorsnijden.

Bosaardbei: zeer goed, is harder van structuur.

Framboos: geeft een aangenaam aroma en is zeer gewenst. Zeer stevige vruchten nemen.

Braam: gecultiveerde of wilde. Wilde geven wat meer aroma.

Krieken en kersen: de hoofdbestanddelen van onze fruittob zijn eigenlijk krieken en kersen; hier wordt de basis gelegd van de smaakstoffen, het zuur en de kleur.

we gebruiken **zure krieken** (geen Waalse, zijn te bleek) om het zuur op peil te brengen. Tegelijkertijd hebben we veel smaak- en kleurstoffen.

Zwarte zoete kersen hebben nog meer smaak- en kleurstoffen, maar weinig zuur. We kiezen een vaste donkere soort.

Zwarte bessen of cassis: absoluut nodig. Geven een volle smaak en bovendien veel vit. C (is gezond en vermindert het bruin verkleuren of oxideren van het sap) De looistoffen van cassis stimuleren de smaakpapillen.

Rode bessen: goed rijp laten worden, steeltjes verwijderen.

- Stekelbes:** een vrucht met veel zuur en weinig kleur.
- Pruimen:** weinig, ontpitten en in stukjes snijden.
- Bosbes:** een prachtige vrucht, zeer veel kleur en smaak
- Appel, peer en perzik:** wit vruchtvlees, geven geen kleur, in stukjes snijden, niet te veel.
- Druiven:** geven een zoete smaak en een aangenaam zuur.
- Kruiden:** **vlierbloesemsiroop** geeft een prachtige en bloemige geur.
Vlierbessen mogen er ook wat bij.

De basis wordt in feite gelegd door krieken, kersen en cassis. Alle andere vruchten zijn nodig om het geheel, vollediger, rijker te maken zonder dat een geur of smaak gaat overheersen. Het zijn maar vleugjes die men van elke vrucht toevoegt, maar ze verrijken het geheel tot een brede waaier van geuren en smaken.

Het oog wil ook wat. Een speciale prijs is voorzien voor de mooiste fruittobben.

FRUITTOB Voorbeeld van een basisrecept

Per maand doet u de volgende ingrediënten in een stenen kruik of glazen pot van +/- 6 liter inhoud.

Juni	200 gr aardbeien
Juli	300 gr krieken 300 gr zoete kersen 200 gr frambozen en kruisbessen
Augustus	200 gr braambessen 200 gr rode en/of witte aalbessen 300 gr zwarte bessen (cassis) 200 gr bosbessen
September en Oktober	1 vaste pruim 1 vaste zuurzoete appel enkele druiven 1 peer 1 kleine perzik 150 gr vlierbessen

Het fruit doet u laag per laag in de pot.
Bestrooi elke keer met zeer fijne suiker totaal +- 500 gr.
Overgiet elke keer met Belgische jenever van 35 à 38°.

Deze basishoeveelheden zijn volgens eigen smaak aan te passen.

OUDE & EIGENTIJDSE FRUITBEREIDINGEN

Wie onder jullie kent oude recepten voor bewaren van ons Inlands fruit door middel van steriliseren, drogen, opleg in alcohol, suiker, azijn of oude bereidingswijzen van confituren, gelei, siropen enz....

en/of

Wie is zelf creatief genoeg om een eigen innovatief recept met inlands fruit te maken?
Dan is deze wedstrijd IETS VOOR JOU!

Maak je bereiding klaar en breng ze **samen met het recept** bij ons binnen op dezelfde dag als de fruittob.

Door uw bereiding binnen te brengen geeft u ons automatisch de toelating uw recept eventueel te publiceren in een boekje, wenst u dat liever niet, gewoon vermelden a.u.b.

..

Om aan onze wedstrijden deel te nemen kan je dus binnenleveren, ofwel:

een fruittob en één of meerdere en/of eigentijdse fruitbereidingen

alleen een fruittob

alleen oude en/of eigentijdse bereiding(en)

De Fruittob en de Oude & Eigentijdse Fruitbereidingen worden apart bekroond

VEEL SUCCES!
