



**HOLLAND
FOODZ**



Zzoet van Toen



Het enige echte
Holland Foodz
Snoepgoed
sinds 1894

Inleiding

Wat leuk dat je jouw spreekbeurt over kermis snoep gaat houden! Wij snappen wel dat je dat een leuk onderwerp vindt. Wij raken er namelijk ook niet over uitgepraat. Hieronder vind je heel veel informatie over ons bedrijf en het hele maakproces van ons snoep. Dit zal jou helpen bij het maken van een mooie, leuke en lekkere spreekbeurt!

De geschiedenis van ons bedrijf

Piet Aarden werkte al lange tijd in een van de vele snoepfabrieken die Oosterhout vroeger had. In 1894 besloot hij voor zichzelf te gaan beginnen en richtte zijn eigen bedrijf op. Dit was de start van ons bedrijf. Piet is ook de bedenker van de enige echte Oosterhoutse kaneelstok. Hij heeft het recept bedacht en ontwikkeld. Wij maken onze stokken nu nog steeds volgens deze receptuur. De manier van maken hebben we wel wat moeten aanpassen. Er zijn inmiddels Arbowetten gemaakt waar alle bedrijven in Nederland zich aan moeten houden. Hierin staat precies vastgelegd wat een medewerker aan inspanning mag doen tijdens zijn werk. Bijvoorbeeld het maximaal aantal kilo's dat



per keer getild mag worden. Dit is gedaan om medewerkers te beschermen zodat ze niet ziek worden of bijvoorbeeld rugklachten krijgen door hun werk. Om deze reden zijn er wat machines in de fabriek gekomen die het werk een stuk lichter maken.

Omdat wij het heel bijzonder vinden dat ons vak al zo lang bestaat willen we niet alles met machines gaan doen. Dan zou de hele geschiedenis en de charme weg gaan. Dat vinden we zonde, daarom doen we nog opvallend veel op de oude manier en waar het kan en mag heel veel met de hand. Dit is onze manier om het vak en het erfgoed van Piet te eren en in stand te houden.

Het bedrijf wordt door verschillende mensen overgenomen en voortgezet. In 1984 neemt Rens Joosen suikerwerken B.V. het stokje over. Zijn bedrijf bestond al sinds 1978 dus had hij genoeg kennis en ervaring om het verder uit te breiden tot een goed lopende snoepfabriek. Daarmee heeft hij bekendheid gecreëerd binnen Oosterhout, maar ook daarbuiten. Wie kent al dat heerlijke kermis snoep nou niet? Helaas kwam Rens Joosen suikerwerken B.V. in 2011 in financiële problemen. Er werd steeds minder geld verdiend en de kosten liepen hoog op, waardoor het bedrijf uiteindelijk failliet ging. Dit zou echt heel dramatisch zijn geweest, want hierdoor zou de fabriek maar ook al het lekkere snoep stoppen met bestaan. En daarmee zou de enige echte Oosterhoutse kaneelstok en al die andere lekkere zuurstokken, lolly's en nougat verdwijnen. Gelukkig gebeurde dat niet!

Want daar was Jan Harm Spijkervet met zijn bedrijf Holland Foodz. Een bedrijf dat groot was in melkproducten. Jan Harm heeft ook ervaring in de snoepwereld en voelde zich daarom geroepen om het bedrijf uit faillissement op te kopen en er weer een goedlopende snoepfabriek van te maken. En dat is gelukt! Sinds november 2011 staat onze fabriek op de huidige locatie aan de Karolusstraat in Oosterhout. In 2012 neemt hij DÉTé Suikerwerken over en voegt dit bedrijf toe aan de huidige locatie. Zij maken kleine, apart verpakte lolly's in allerlei kleuren. Met de overname van dit bedrijf is Holland Foodz de grootste producent van oud-Hollands snoep in de Benelux.



Het ontstaan van de zuurstok

Al in de vroege middeleeuwen waren er suikerbakkers en zo ook in Oosterhout. In een koperen pan op een houtvuur werden suiker, water en stroop gekookt. Als het mengsel heet genoeg was, gooiden ze de pan leeg op een stenen tafel en lieten de massa afkoelen. Om te controleren of het mengsel genoeg was afgekoeld, staken ze 2 vingers erin en proefden en kauwden op het deeg om te zien of het hard genoeg was. Op een dag liet iemand de suikermassa langs zijn vingers lopen in plaats van het te proeven. Zo werd de massa steeds langer en dunner en zo ontstond de eerste suikerstok. Later werd het

proces wat aangepast en werd de stok op tafel gerold zodat hij mooi rond was.

De grondstoffen van zuurstokken en lolly's

Iedere zuurstok en lolly bestaat uit 3 basis grondstoffen: Suiker, water en glucosestroop.

Suiker wordt gemaakt van de suikerbiet. Vroeger zag Oosterhout er anders uit dan nu. Het had zo'n 8.000 inwoners en bestond voor een heel groot deel uit suikerbietenvelden. Hierdoor kwamen al snel suikerfabrieken naar de stad en ook heel veel snoepfabrieken. Tegenwoordig zijn die velden en suikerfabrieken er niet meer en heeft Oosterhout maar liefst ruim 50.000 inwoners.

Het water dat we in de fabriek gebruiken is gewoon kraanwater zoals je dat thuis ook hebt.

Glucosestroop is minder zoet dan suiker en wordt gemaakt van tarwe, aardappel en maïs. Als we onze stokken en lolly's alleen zouden maken van suiker en water, dan zou het zo hard en scherp worden als glas. Je kunt je voorstellen dat je dan niet graag aan een lolly likt. Glucosestroop zorgt ervoor dat het wat zachter en minder scherp wordt. Ook wordt het suikerdeeg soepeler en makkelijker in vorm te brengen door er glucosestroop aan toe te voegen.

Het maakproces

Zoals eerder al gezegd doen we nog veel op de ouderwetse manier. Zo koken wij ons suikerdeeg in koperen ketels op vuur. Voor al ons snoep hebben we 1 basisrecept dat bestaat uit 3 ingrediënten. Later worden daar kleur en smaak aan

toegevoegd. Water, suiker en glucosestroop worden door elkaar geroerd met een zware dikke roerspaan. Dan wordt het opgekookt tot 135 graden. Als water kookt gaat het bubbelen, dan is het 100 graden. De suikermassa wordt dus heel heet opgekookt, het gaat dan ook flink pruttelen. Boven de ketel wordt een afzuigkap geplaatst met daaraan een thermometer. Op een digitaal display is de temperatuur af te lezen. Zodra het mengsel heet genoeg is wordt het uitgegoten over een koude tafel. Onder het tafelblad loopt koud water zodat de tafel goed koud blijft. Dat zorgt ervoor dat het suikerdeeg sneller afkoelt.

Per kleur wordt er een hoopje op de koeltafel gegoten. Al het bijvoorbeeld een kersenstok is, die uit 1 kleur bestaat, dan is dat dus 1 hoop. Bij een regenboogstok zijn dat 6 hoopjes. Ieder hoopje krijgt vervolgens zijn eigen kleur. De kleur wordt afgemeten met een smalle maatbeker. Dat is veel minder nauwkeurig dan met een weegschaal. Dit is weer een stukje handwerk dat ervoor zorgt dat ieder deeg uniek is. De ene stok kan dus donkerder zijn dan de andere. Met behulp van metalen spatels worden de plakken deeg met de hand dichtgevouwen zodat de kleur er niet uitloopt. Zodra het deeg wat verder is afgekoeld wordt het gekneed zodat de kleur door het hele deeg is gemengd. Deze gekleurde plakken vormen het buitendeeg. Deze gaan vervolgens naar een warmtetafel. Hierin zit een warmte element die de tafel op temperatuur houdt. Dit wordt gedaan zodat het deeg niet te snel afkoelt. Zodra het deeg koud wordt, is het hard en breekt het ook snel. Dan kun je het niet meer verwerken.



Van het buitendeeg worden een soort worsten gemaakt die tegen elkaar aan worden gelegd. Daarna worden ze door een machine platgedrukt en krijg je een

grote, gekleurde plak buitendeeg. Dit blijft op de warmtetafel liggen tot het binnendeeg ook klaar is.

In basis heb je 2 soorten zuurstokken: Claire (ofwel massieve) stokken en stokken met een binnen- en buitendeeg. De Claire stokken zijn de wijn- en dropstok, deze bestaan uit alleen buitendeeg. Deze zijn hierdoor keihard en kun je niet afbijten. Onze wijnballen in verschillende smaken zijn ook van Claire deeg gemaakt. Omdat je deze alleen maar kunt likken, doe je er extra lang mee. Wist je dat er helemaal geen wijn zit in een wijnstok of wijnbal? Ze heten zo omdat het de kleur van rode wijn heeft. De andere stokken zien er van binnen anders uit dan van buiten. De binnenkant is lichter van kleur en heeft ook luchtgaatjes. Hierdoor is het krokant en kun je het wel afbijten. Om dit te krijgen moeten we het deeg een andere behandeling geven dan het buitendeeg.

Zodra het buitendeeg op de koeltafel is gegoten, gaat de rest van het deeg weer op het vuur en wordt verder opgekookt tot 140 graden. Daarna gaat het eerst in een machine met een grote rol. Het deeg wordt nu in een heel dun laagje over de rol gedraaid en wordt vervolgens opgevangen. Door het dunne laagje koelt het hete deeg sneller af waardoor het daarna de volgende machine in kan. Om het binnendeeg zo luchtig te krijgen moeten we gaan suikertrekken. Dit is een techniek waarbij het deeg telkens uit elkaar wordt getrokken en om een haak of pin wordt geslagen. Zo komt er lucht in waardoor het deeg veel lichter van kleur wordt en ook gaat glanzen. Suikertrekken is heel erg zwaar om te doen, daarom krijgen we daarbij hulp van een speciale machine met witte pinnen waar het deeg omheen wordt getrokken. Nu wordt ook de smaak toegevoegd aan het binnendeeg. Het grappige is dus dat de buitenkant van een zuurstok niet veel smaak heeft. Hij is alleen zoet, de smaak zit in de binnenkant.

Zodra het deeg luchtig genoeg getrokken is, wordt hij een paar keer dubbelgevouwen en op de plak buitendeeg gelegd. Het buitendeeg wordt er nu omheen gerold en zo maken ze een hele grote worst. Binnen- en buitendeeg wegen samen ongeveer 40kg. Daarom tillen ze het deeg met 2 personen op en leggen het in een warme machine met rollers die draaien. Zo blijft het deeg ronddraaien en wordt het zo een mooi rond deeg, want we willen natuurlijk mooie ronde stokken en lolly's. De warmte zorgt ervoor dat het deeg te vormen is. Suikerdeeg is heel stug en stevig, heel anders dan bijvoorbeeld koekjesdeeg of klei. Zodra het deeg kouder wordt, dan voelt het nog steeds aangenaam warm aan, wordt het zo stug dat je

het niet meer kunt vormen en breekt het meteen. Daarom zorgt de machine ervoor dat het deeg goed warm blijft. Als het deeg mooi rond is in de machine, dan trekken ze aan het deeg om een begin te vormen. Als het dun genoeg is laten ze het deeg door rollers geleiden die het deeg in de juiste dikte maken. Daarna komt het op de “stokkenbaan”. Dit is een baan van 5 meter lang. Iedere stok, ook de hele kleintjes, maken we eerst 5 meter lang. De stok wordt daarna door 2 medewerkers op de rollerband geduwd, waar ventilatoren boven staan die de stok afkoelen zodat hij hard wordt. Aan het einde van de rollerband is een machine met een soort robotarm die de 5 meter lange stok vooruitduwt door de snijmachine. Die staat ingesteld op de juiste lengte die ze op dat moment maken.

Sommige stokken met meerde kleuren zijn gedraaid, zoals de regenboogstok. Dat geeft een mooi effect. Dit wordt met de hand gedaan. Een medewerker aan de stokkenbaan houdt de stok vast terwijl een andere medewerker steeds verder van de collega vandaan loopt en de stok draait, 5 meter lang.

Het inpakken van de harde stokken wordt meteen aan het einde van de stokkenbaan gedaan met behulp van inpakmachines. Zachtestokken en wijnballen worden met de hand ingepakt. Alle snoep is hard als het van de band komt. Kussentjes, kleine stokjes en onze zachte kaneelstok willen we juist lekker zacht hebben. Hiervoor moet het snoep een speciale behandeling ondergaan. Ze worden in open kratten gelegd en gaan dan een paar dagen in een stoomcabine. Dit is een ruimte waar warme, vochtige lucht in geblazen wordt. Dit maakt het snoep zacht, daarna worden ze pas ingepakt.

Het inpakken van de zachte stokken is een speciale techniek. Dit wordt "plooien" genoemd. De stok wordt schuin op een smal, lang stuk vetvrij papier gelegd. Daarna draaien ze het papier in een snelle beweging om de stok en draaien de buitenkanten op. Het ziet er heel makkelijk uit, maar als je het zelf probeert is het echt heel erg lastig. Dus de volgende keer als je een zachte stok uit het papier haalt denk je aan hoe een van onze medewerkers dit heel vakkundig voor jou heeft ingepakt.





Weetje: de kaneelstok voor ons pand is ongeveer 30-meter hoog en bevat als deze vol zit zo'n 50.000 kg suiker.