

Zoethout, Salmiak, Drop en Dropplant



Zoethout – *Glycyrrhiza glabra*

Voor en na de 2^e wereldoorlog was het meest goedkope snoepgoed wat te krijgen was een wortelstokje van de Zoethout struik. Iets anders was er ook nauwelijks te krijgen of het moet het zwart/witte *Salmiak*poeder zijn met zoethout extract in poedervorm. Je kreeg het in een opgevouwen papiertje. De lekkernij heette heel toepasselijk “*Zwart op wit*”. Met je tong proefde je het poeder vanuit je handpalm. Het smaakte zoet/ziltig naar drop. De zoetstof in de zoethout wortel is 50x zoeter dan suiker.

Salmiak met Zoethoutextract is goed op te lossen in water en werd vroeger veel gebruik bij hoest- en keelklachten. Ik kan me nog goed herinneren dat op de lagere school veel kinderen op een zoethout stokje kauwden. Voor slechts een paar Holl.centen haalde je ze bij de “grutter”. Tijdens de lessen mocht er niet gekauwd worden maar gedurende het speelkwartier weer wel.

De struik is qua bodem niet veeleisend. Ondergrondse wortel uitlopers komen in je tuin soms spontaan met een nieuwe loot boven de grond kijken. Het gevederde blad is erg decoratief en in mei/juni/juli bloeit de struik met witte, lila, oranje bruine of rood/wit bolachtige bloemen of puntige toortsen. De kleur van de bloemen is afhankelijk van de soort struik. Hoogte van de struik wordt \pm 1 m en deze is winterhard tot -15 C. In de herfst verliest hij geen blad maar als in de winter temperaturen gaan dalen onder de 6 Celsius daalt zal de struik zijn blad verliezen.

Kwekers bieden de plant aan in potten van kunststof. Zet het struikje met pot en al in de grond, zodat in de winter hij vorstvrij weggezet kan worden. Wil je zoethout wortels oogsten, dan is dit geen optie. Hij verliest dan wel z'n blad maar in het voorjaar (maart/april/mei) is hij weer groen



Drop: Er zijn verschillende soorten drop; *Zoute-,Engelse, Laurier drop, enz.* Vroeger werd drop gemaakt met als bind- middel Arabische gom. Tegenwoordig worden andere middelen gebruikt (plantaardige en/of dierlijke) afhankelijk van welk resultaat gewenst wordt. Is drop gezond? Zoute drop moet je met mate eten vanwege het zoutgehalte. Het kan je bloeddruk verhogen! Het was een Italiaan die als eerste drop als snoepgoed maakte. Italië is nog steeds 1 van grootste exporteurs van drop. Zoethout extract was al bij de Egyptenaren bekend en de Romeinen namen het mee naar Europa waar het gebruikt werd in hun legers als helend medicijn

bij zweren en verwondingen. De meeste drop wordt wordt geconsumeerd in Zweden en Finland. Wij maar denken dat het Nederland is!



Dropplant: Deze plant heeft niets te maken met drop. Hoe komt hij aan zijn naam?

Pak een blad, kneus het en je ruikt een licht drop/anijsachtig aroma. De plant is meerjarig, zaait zichzelf uit met kleurige rijkbloeiende aren als borderplant. De aren kunnen verschillende kleuren hebben. De bloempjes en het blad zijn eetbaar en te verwerken in desserts, salades, oven schotels en in een thee.

Jaap Tak