

Stoofpeertjes / Stewed Pears á la 'Harmoniumnet'.

Omdat dit recept ook gericht is op de internationale groep van bezoekers van www.harmoniumnet.nl is dit recept tweetalig: Nederlands en Engels.

This recipe is focussing on the international community of visitors to my website.

Peren: Wilder Gieseeman	Pears: Wilder Gieseeman
Elk kookboek heeft wel een recept voor stoofpeertjes. Maar het valt op dat kookboeken niet het perenras noemen, maar slechts vermelden: 'peren'. Dat verklaart ook dat in recepten in andere talen vrijwel altijd het woord 'stoofperen/stoofpeertjes' voorkomt. Het ras is gekweekt in Nederland, en het lijkt er op dat stoofperen typisch Nederlands zijn.	Recipes for 'stewed pears' can be found in many Dutch cookbooks, but none of them specifically mentions the type of pear to be used. They simply say 'pears'..... (There are only two types of stewing pears: Gieser Wildeman and St. Remy). Interesting is the fact that when searching the web for recipes for 'stewing pears' time and time again the Dutch word 'stoofpeertjes' pops up - so it apparently is a true Dutch dish. As an only exception I have found references in Australia to 'stewing pear' varieties; since many Dutch people emigrated to Australia I suspect they brought their recipes, and their fruit, with them.
Ik maak de stoofpeertjes altijd in een wat grotere hoeveelheid (2 kilogram).	When cooking stewed pears, I make an amount of 2 kilogrammes.
Mijn recept:	My recipe:
Stoofperen 2 kilogram Gieser Wildeman (of St. Remy peren) 4 Kaneelstokjes 200 gram Perenrood 200 gram bruine basterd suiker 150 cc Port Ruby 150 cc Zwarte bessensap Genoeg water om de peren nét onder water te houden.	Stewed pears, dutch style 2 kgs. stewing pears Gieser Wildeman (or St. Remy pears) 4 cinnamon sticks 200 grams dark brown sugar 200 grams 'Perenrood' (coloured sugar red with strawberry); can be replaced with dark brown sugar too. 150 cc of Port Ruby / Robust Red wine 150 cc of black currant liqueur Enough water to cover the pears.

Naar keuze: de peren heel laten, of halveren of in kwarten snijden.	The pears can be served in quarts, halves or even as a whole (uncut).
Gebruik een pan met DIKKE bodem en met een strak passend deksel	Use a pot with a thick bottom and a tight fitting lid.
Breng de pan met peren en álle ingrediënten tegen de kook en laat dit minimaal een uur zo staan.	Bring the pot, containing ALL ingredients, to boil and let it cook softly for an hour.
Plaats de pan nu op de kleinste gaspits en laat dit minimaal 8 uur stoven. kleinste	Move the pot to the smallest flame and let it stew for at least 8 hours.
Dit recept bevat inderdaad heel veel suiker. En de kooktijd is absoluut erg "ouderwets". Maar dat verklaart wel waarom iedereen mijn recept zo lekker vindt.	This recipe contains a lot of sugar. And the stewing time is absolutely 'very old fashioned'. However, everybody loves my recipe.