



## Peren blijven inspireren...

Sluit uw ogen en zet uw tanden in een verse peer. Beleef de smaak als was het voor de eerste keer. Verfrissend zoet, met een verfijnd aroma en een apart smaakpalet. Stel u dan eens voor waarmee u zo'n peer zou kunnen combineren. De mogelijkheden zijn eindeloos. Zowel in een verse salade als in een warme of koude bereiding van een heerlijke maaltijd of verfijnd dessert.

### Men neme een peer...

Handperen kunt u puur natuur eten. U hoeft ze niet eens te schillen. In de schil zitten namelijk veel gezonde voedingsvezels. Maar ook als u met zo'n malse vrucht eens iets anders wil proberen, maakt u in een handomdraai een verrassend nagerecht, vruchtengebak of hoofdgerecht. Met wat kwark, romige kaas of zure room doet een stukje peer het altijd goed. Vooral de Conference-peer, de Doyonnépeer en de roodblozende Sweet Sensation zijn zeer geliefd in de creatieve keuken van vandaag.

### Warm aanbevolen.

Stoofperen zijn een ander verhaal. Die kunt u niet rauw eten, daarvoor zijn ze te hard en te droog. Na het schillen dient u deze eerst te stoven, te koken of te bakken. Pas dan geven deze maaltijdperen hun volle smaak en voedingswaarde prijs. Afhankelijk van

het recept laat u ze garen in een kruidige witte of rode wijn, dan wel een zoete honing of siroop. De peren zachtjes laten sudderen in een pan met boter kan natuurlijk ook. Een gesuikerd roomsausje met een toets van citroenrasp maakt ze helemaal af. De Gieser Wildeman wordt veel gebruikt in warme bereidingen, maar ook de Brederode en de Durondeau zijn uiterst geschikte keukenperen.

### Populaire peren om te combineren

	vers	koken
Beurré Hardy	x	
Brederode		x
Conference	x	x
Doyonné de Comice	x	
Durondeau		x
Gieser Wildeman		x
Sweet Sensation	x	x
Triomphe de Vienne		x

### Gebakken peren

De uitdrukking 'met de gebakken peren zitten' betekent letterlijk dat er heerlijk is gekookt, maar dat de gasten verstek laten gaan. Want ook in vroeger tijden was een warm of koud geserveerde peer altijd een ware delicatessé. Vandaar dat er zo veel

recepten bestaan voor culinaire gerechten met peer. Tijdschriften en televisiekoks vertellen er vaak over, en ook kookboeken en het internet bieden volop inspiratie. Peren gaan niet alleen perfect samen met vlees, vis, wild en gevogelte, maar zijn ook heerlijk in een toetje met roomijs, chocolade, koffie, karamel en nog veel meer. Probeer maar eens met zo'n typische dessert-peer als de Triomphe de Vienne of de Beurré Hardy. Daar zult u beslist niet mee blijven zitten.

### Grote keuze, klein advies

In het begin van onze jaartelling waren er 38 perenrassen bekend. In de Gouden Eeuw waren dat er 300 en in de 19de eeuw telde men er al 1.000. Vandaag bestaan er ruim 5.000 verschillende variëteiten. Gelukkig vindt u die niet allemaal in de winkel. Toch kan in het aanbod groot zijn, vooral in het oogstseizoen. Uw groente- en fruitspecialist vertelt er u graag het fijne van. Maar welk ras u ook kiest, neem bij voorkeur een peer die nog stevig is en dus nog enige tijd lekker blijft in uw fruitschaal of koelkast. En als u een peer zoekt die ongeschild even lekker is als in uw maaltijd, dan is de Conference-peer uw juiste keuze. Bovendien is alleen deze peer vrijwel het hele jaar verkrijgbaar.

### Wereldpeer uit eigen streken

De Conference-peer is zonder twijfel de meest veelzijdige peer ter wereld. Uit de hand hapt hij heerlijk weg en voor de keuken is hij stevig genoeg. Een klokhuis met pitjes heeft hij niet en zijn fijne smaak wordt algemeen gewaardeerd. Echt, al was het de eerste peer die u ooit proefde of al was u de voorzitter van de *British National Pear Conference*, waar deze wereldpeer zijn naam aan te danken heeft, deze vrucht verenigt het beste van 3.000 jaar veredeling. En wat nog mooier is: de lekkerste Conference-peren worden in onze eigen streken geteeld.

### Meer over het fijne van peren?

Volg onze **Peer-Groep** op internet voor speciale recepten, voedings-informatie, bijzondere weetjes en verrassend leuke links.

[www.conference-peer.nl](http://www.conference-peer.nl)



CAMPAGNE GEFINANCIERD  
MET STEUN VAN DE  
EUROPESE UNIE

