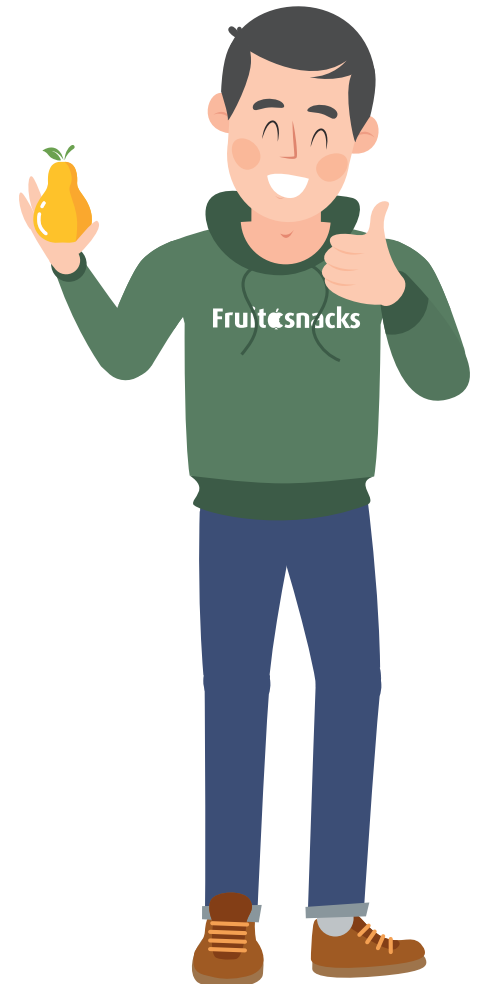


De peer

De peer is nauw verwant met de appel. Net als bij de appel waren het de Romeinen die de vrucht over Europa hebben verspreid. Over de echte herkomst van de peer is echter weinig bekend. Wilde peren kan men nog altijd vinden in Europa, West-Azië en Noord-Afrika.

De peren kan je in twee grote categorieën onderscheiden. Zo zijn er de handperen en de stooferen. De handperen, zoals de naam het al een beetje verraad, zijn peren die je uit de hand kan eten. Het zijn ook deze peren die wij bij jullie op school bezorgen. Je hebt ook stooferen en deze worden gebruikt om mee te koken omdat dit hardere vruchten zijn.



Fruittips!

Wanneer je een peer wilt eten, spoel je deze best even af onder stromend water.

Als een peer nog niet helemaal rijp is, kan je deze op kamertemperatuur bewaren totdat hij zacht genoeg is om te eten.

Je kan de peer op verschillende manieren eten. Sommige mensen eten ze met schil en het klokhuis. Anderen halen dan weer de schil eraf.

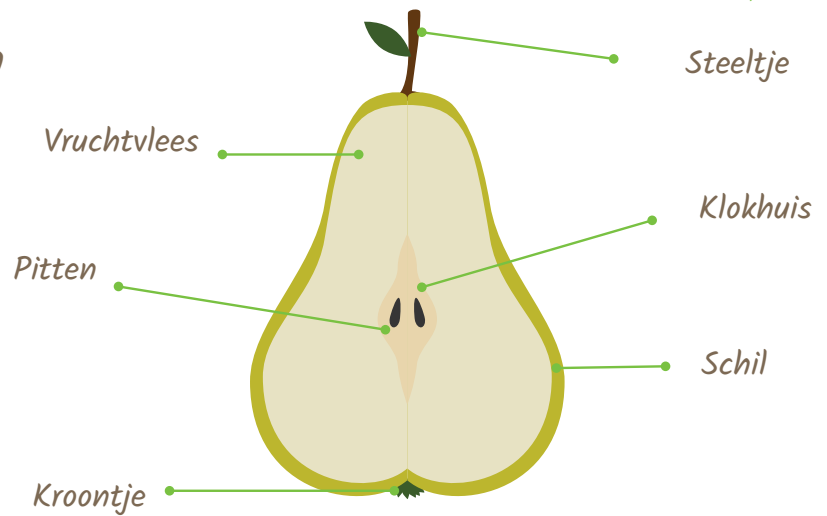
Bewaartips

Bewaar peren op een koele, droge plaats zoals een kelder of koelkast. Ze kunnen ook worden bewaard in een papieren zak om het rijpingsproces te versnellen.



Onderdelen van de peer

Ken jij alle delen van de peer?



Wist je dat...

peren verschillende kleuren kunnen hebben?

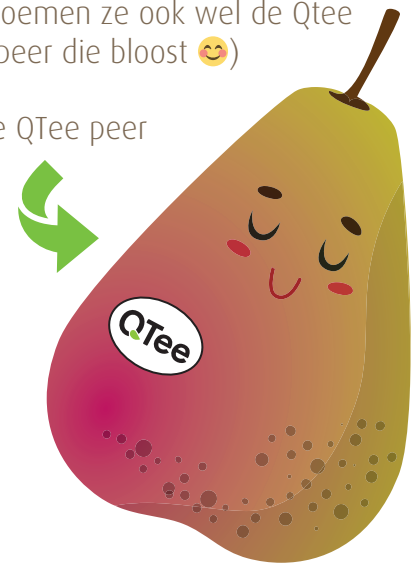
... Peren een van de oudste fruitsoorten ter wereld zijn en al duizenden jaren worden gekweekt. Er zijn zelfs afbeeldingen van peren gevonden in prehistorische grottekeningen.

... In peren net zoveel vezels zitten als in appels?

... Alle peren een specifieke smaak hebben zoals de Conférence die knapperig is, de Qtee is friszoet van smaak. De Doyenné is dan weer zoet, sappig en mals. De Durondeau heeft een uitgesproken, aromatische smaak en is ook wat zoetzuur.

De meest voorkomende kleur van de peer groen is, maar er ook gele en rode peren bestaan? Deze laatste noemen ze ook wel de Qtee (of te wel de peer die bloest 😊)

Net zoals onze Qtee peer



Beschikbaarheid: Peren zijn meestal beschikbaar van augustus tot en met februari, afhankelijk van het type peer en het groeigebied. De exacte periode waarin peren beschikbaar zijn, kan echter variëren afhankelijk van het klimaat en de regio waarin ze worden geteeld. In sommige gebieden zijn peren al eerder verkrijgbaar, terwijl ze in andere gebieden iets later in het seizoen beschikbaar zijn.