



dropjes

Er zijn mensen die voor hun werk drop moeten proeven. Dat zijn de controleurs van de kwaliteit. Telkens wordt gekeken of alles goed gaat. Natuurlijk gaat er wel eens iets mis. Dan plakt een hele bak met dropjes aan elkaar. Of zijn de dropjes harder geworden dan ze moeten zijn, omdat er te veel meel bij is gedaan. Die drop wordt dan opnieuw gesmolten en kan in een ander recept worden gebruikt. Maar meestal gaat het goed en zijn de controleurs tevreden.

Dropmakers moeten met de tijd meegaan, want de smaak van de dropkopers verandert. En ze willen natuurlijk ook steeds iets nieuws verkopen. Zoals paashazendrop voor Pasen of hartjes voor Valentijnsdag. En eurodrop in plaats van centendrop.

Het is leuk om steeds nieuwe dropjes te bedenken. Maar ook moeilijk, want je moet weten wat de mensen lekker vinden. In het laboratorium worden nieuwe smaken en recepten uitgetest. Daarna zijn er mensen die de dropjes proeven. Dat heet een test. Het lijkt wel of iedereen steeds meer van zoet houdt. Maar ook superzout is in de mode. Zo zout dat je tong er bijna van af valt.

