

Voor een echte zoen wil je alles doen!

Zo werd de Buys zoen geboren

Heel heel vroeger, in het jaar 1920, had meneer B.P. Buys een erg goed idee. Hij had al meer van deze goede ideeën gehad. Dertig, om precies te zijn. Hij was namelijk sinds 1890 de eigenaar van een banketfabriek in het kleine dorpje Oudenbosch, waar wel 30 verschillende koekjes werden gebakken. Op de gevel van zijn fabriek stond dan ook met grote koeienletters "Banket en biscuit", zodat bij iedereen die er langs kwam het water in de mond liep. Plots kreeg hij het 31^e geweldige idee, dat mensen over de hele wereld nu nog steeds heerlijk vinden. Hij maakte voor het eerst een wafelbakje met zoet eiwitschuim in een jasje van chocolade. Een negerzoen! Vanaf die dag werden in zijn fabriek elke dag met de hand negerzoenen gemaakt.

De negerzoen sloeg in als een bom en al gauw waren de negerzoenen niet aan te slepen. Daarom kocht meneer Buys in 1957 een machine om de negerzoenen automatisch te produceren. Eigenlijk was dat zijn 32^e goede idee, want vanaf dat moment konden niet alleen kinderen in Zuid-Nederland van een negerzoen genieten, maar alle kinderen in Nederland.

De Buys-fabriek in Oudenbosch werd in maart 2003 verkocht aan Van der Breggen uit Tilburg. Daar worden nu de Buys Zoenen gemaakt waar jij tegenwoordig van smult.

De nieuwe Zoenen van Buys

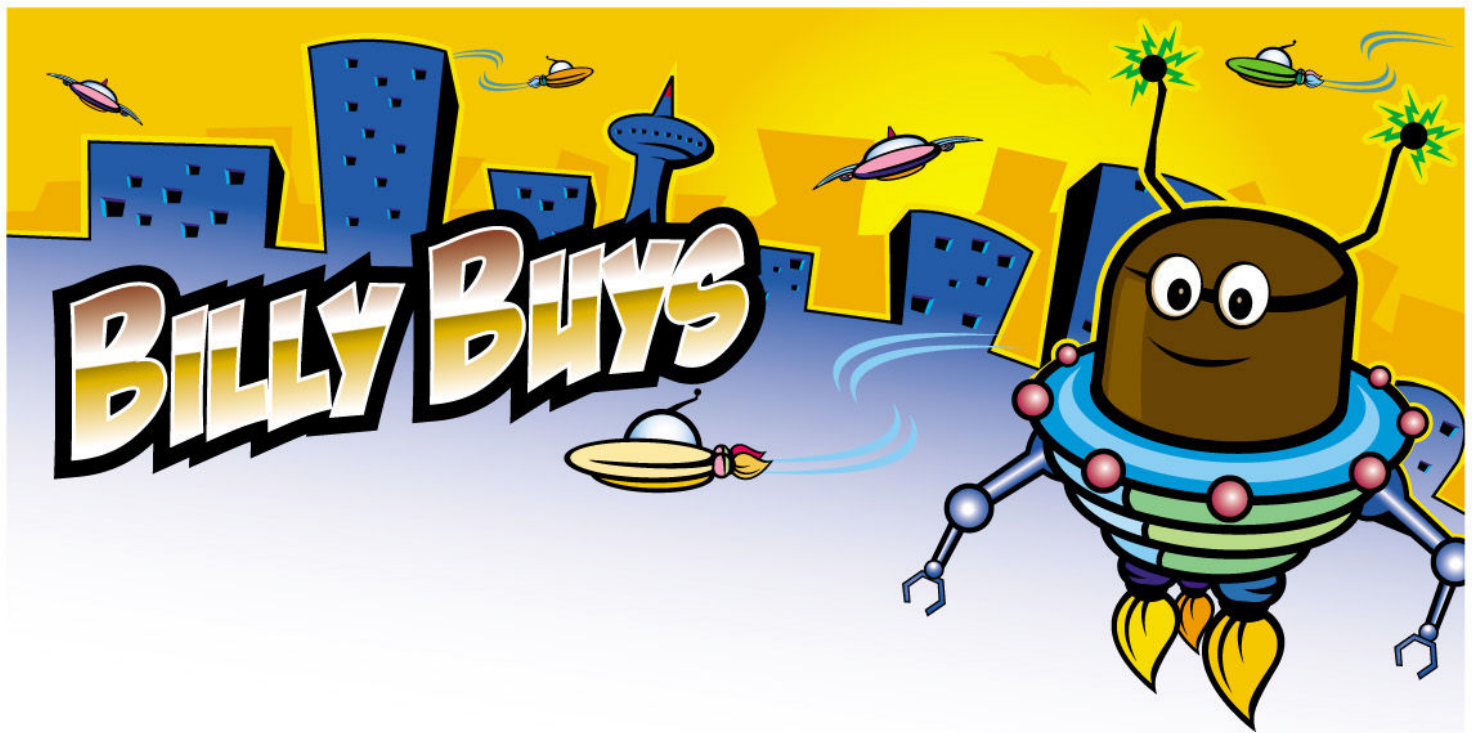
Buys Zoenen zijn de opvolgers van de alom bekende 'Buys Negerzoenen', die al zesentachtig jaar lang populair zijn bij jong en oud. Sommige mensen vinden het jammer dat de naam 'Negerzoenen' verdwijnt, omdat ze die al zo lang kennen. Waarom heeft Buys de naam veranderd?



HEB JE VRAGEN AAN BILLY BUYS?

SCHRIJF OF MAIL NAAR: VAN DER BREGGEN, POSTBUS 5125, 5004 EC TILBURG, BILLY@BUYS-ZOENEN.NL
WWW.BUYS-ZOENEN.NL





Niet iedereen vind negerzoen een leuke naam. Andere landen hadden daarom al de naam veranderd. In Duitsland, een echt Zoenen-land waar per jaar 1 miljard zoenen worden gegeten, heet hij Schaumkusse, letterlijk schuimkus. Buys vond dit geen goede naam aangezien wij bij schuimpjes aan een ander snoepje denken. Daarnaast heeft Buys sinds enige tijd ook andere Zoenen, zoals de Partyzoenen. Om hier beter bij aan te sluiten, heten ze vanaf nu aan Buys Zoenen.

Feestelijke Zoenen

Naast Buys Zoenen verkoopt Buys ook Paaszoenen rond Pasen, Kerstzoenen rond de Kerstzoen en zelfs voor het WK voetbal in Duitsland hebben we WK-zoenen.

Zo wordt een Zoen gemaakt

Voor het maken van een Zoen heb je maar vijf ingrediënten nodig:

- (glucose)stroop
- eiwit in korrelvorm (*dit is gedroogd eiwit.*)
- water
- cacaofantasie
- een wafeltje

Doe je die vijf ingrediënten op de juiste manier bij elkaar, dan heb je zo'n heerlijke Buys Zoen. Wij doen het zo:

Stap 1: Het mengsel

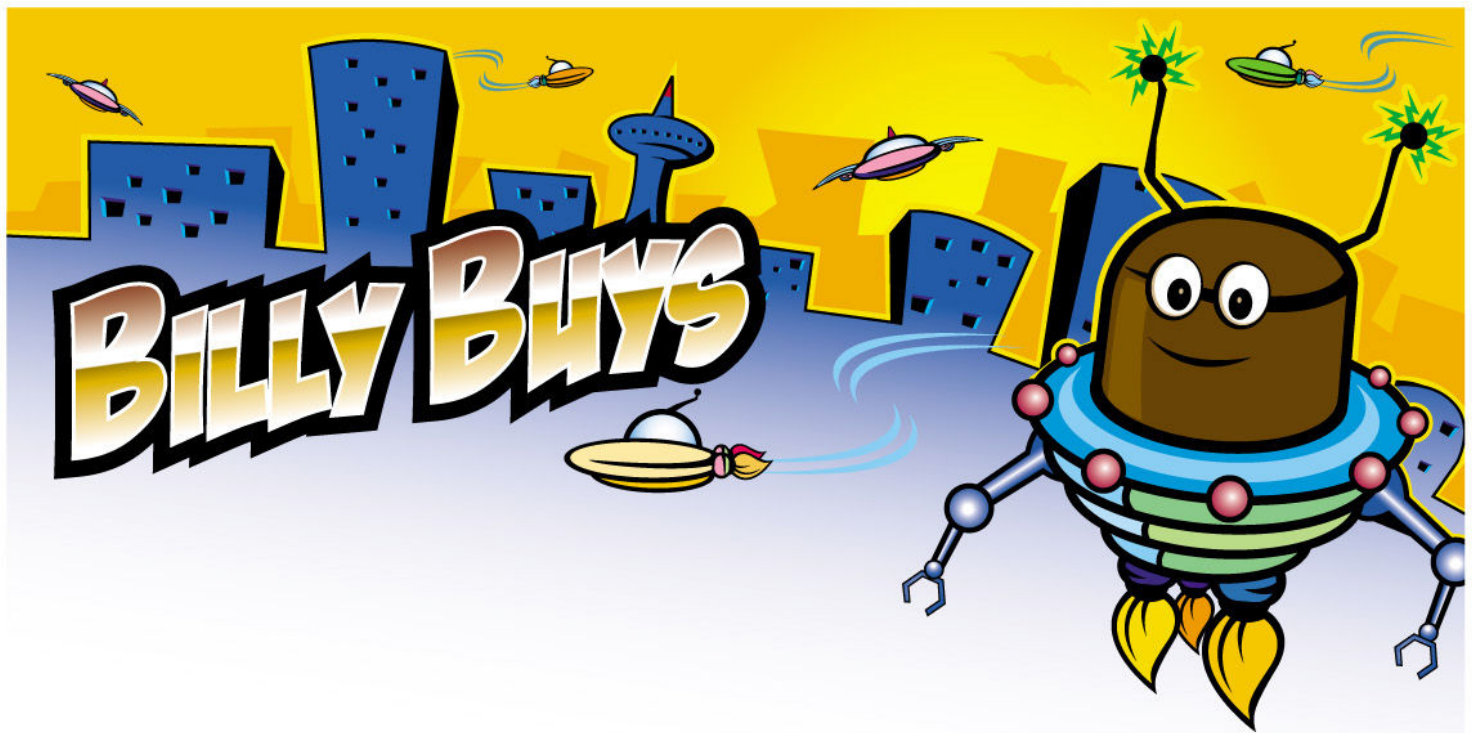
In een grote voorraadtank lossen we de eiwitkorrels op in water. Eigenlijk maken we zo het eiwit dat je ook ziet als je een ei kapot breekt. Tegelijkertijd warmen we de glucosestroop op. Die moet precies de juiste dikte en temperatuur (115 graden Celsius) hebben. De hitte zorgt er namelijk ook voor dat er geen bacteriën in het schuim zitten; zo blijven de Zoenen lekker lang houdbaar.



HEB JE VRAGEN AAN BILLY BUYS?

SCHRIJF OF MAIL NAAR: VAN DER BREGGEN, POSTBUS 5125, 5004 EC TILBURG, [BILLY@BUYS-ZOENEN.NL](mailto:billy@buys-zoenen.nl)
WWW.BUYS-ZOENEN.NL





Stap 2: Het schuim

Als de eiwitkorrels goed opgelost zijn in het water en de glucosestroop op temperatuur is, doen we deze twee grondstoffen samen in een grote mixer. Door de hoge temperatuur wordt het eiwit wit, net als wanneer je een ei bakt. De mixer verhit het eiwit, klopt het en maakt zo het eiwit schuimig en stevig.

Stap 3: Het wafeltje

Als het schuim goed is, spuiten we het op een klein rond wafeltje. Dat ronde wafeltje met schuim sturen we door een koeltunnel, een soort hele grote koelkast. Door de kou wordt het schuim hard en is het klaar voor de volgende stap: het mooie bruine jasje van de Buys Zoenen.

Stap 4: Het chocoladejasje

Nu verwarmen we de cacaofantasie tot ongeveer 42 graden zodat het een vloeibaar sausje wordt. Deze chocoladesaus gieten we over het wafeltje met koud schuim. Door de kou koelt ook de chocolade af en als de temperatuur van 28 graden Celsius is bereikt, stolt de chocolade. Nu hebben de Zoenen een hard jasje van chocolade.

Stap 5: De verpakking

Nu zijn de Buys Zoenen klaar voor de verpakking. Het inpakken van Zoenen moet heel voorzichtig gebeuren. Want als jij straks de doos openmaakt, mogen er geen deukjes in zitten. Toch? Als de Zoenen in de tray zitten, gaan ze door een machine die de tray afsluit met een stukje folie. Vervolgens worden de tray in de doos gedaan. Op naar de winkel!



HEB JE VRAGEN AAN BILLY BUYS?

SCHRIJF OF MAIL NAAR: VAN DER BREGGEN, POSTBUS 5125, 5004 EC TILBURG, [BILLY@BUYS-ZOENEN.NL](mailto:billy@buys-zoenen.nl)
WWW.BUYS-ZOENEN.NL

