

### 3.1.7 Limonade: met siroop smaken maken

**Limonade** 📖 is water met een smaakje. Via het Perzische (Iran) woord limon over het Turkse limon (citroen) komt het basiswoord voor de drank in het Frans terecht. Limonade volgens Leven in 1870, uittreksels uit de toenmalige 'Winkeler Prins' (encyclopedie): ... citroen- of limoensap, suiker en water. Zij werd omstreeks 1630 het eerst openlijk in Italië verkocht.... (later ook frambozen-, kersen- bessen of aardbeizensap...) Als je thee laat afkoelen heb je limonade. Tegenwoordig wordt er meestal koolzuurgas (prik) 📖 ingepompt. Behalve thee van vb. rozenblaadjes kan je ook fruitsappen (gezoet) indikken (📖 met suiker inkoken) tot **siroop** 📖 om limonade te maken.

Van granaatappelsap maak je grenadine 📖, van rode bessen groseille 📖. Als je de bessen met een vork van de steeltjes afristst vermijd je de bittere smaak van de steeltjes. Zoeten kan met honing of suiker.

We gebruikten vroeger ook wel eens zoethout 📖 om 'kliswater' te maken: gewoon een stukje kliswortel in een fles water, en regelmatig flink schudden.

Van de sugar maple (*Acer saccharinum*), black maple en de red maple (esdoorn) wordt het sap afgetapt en verwerkt tot: maple syrup, een zoetige stroop. Hier soms Ahornsiroop 📖 genoemd, hoewel dat eigenlijk de Duitse naam voor de gewone esdoorn is.

Als je prik in de limonade wil kan je dat koolzuurgas 📖 maken met zuiveringszout 📖 en een zuur (bv. van citroen, e.a. vruchten). Om prik 📖 in de fles op te sluiten kan je het zuiveringszout in weinig water oplossen en invriezen. Die blokjes drop je dan in een bijna volle limonadefles, zodat ze helemaal vol is. Bij het ontdooien van de blokjes zorgt de reactie voor de vorming van belletjes.

*🌀 Niets gevaarlijker dan mensen die van de wereld een betere plaats willen maken.  
Banksy*

#### Vlierbloesemlimonade

Snij enkele citroenen, in de schil, in schijfjes en laat die met gezuiverde vlierbloesems, water (en suiker) afgesloten enkele dagen trekken. Zeef daarna door een neteldoek en je krijgt een aromatische, verfrissende limonade.

**Seringensiroop** maken: op dezelfde manier als vlierbloesemsiroop.

Vb. met 10 seringentrossen (*Syringa vulgaris*), 2 biologische citroenen, 2 liter (bron)water, 1 kg rietsuiker of 700 gram biologische honing, schone (steriele) flessen en doppen. Glazen bokaal gevuld met bloemen, water, twee citroenen in schijfjes 2 dagen in volle zon zetten. Dan zeven en per liter water 500 g suiker toevoegen (voor de houdbaarheid). Resultaat: een zachtroze zoete siroop.

*🌀 Acupunctuur: duur woord voor prikactie. Fons Jansen*

Of met honing:

Pluk de bloemetjes van de trossen. Snijd de citroenen in plakjes. Doe dit met het water in een glazen pot en laat het 2 dagen trekken (bijv. in de zon). Giet dit door een vergiet waarin een schone doek ligt, en wring de doek goed uit.

Giet de vloeistof in een pan en laat het 10 minuutjes zachtjes koken.

Daarna afkoelen tot net onder de 40 graden Celsius. Voeg de honing toe en roer het goed door.

Giet de siroop in goed schoongemaakte (steriele) flessen en sluit de dop.

Op een schone koele plek zijn de flessen 3 maanden houdbaar.

## Met prik

Na enkele dagen gaat de limonade lichtjes gisten. De limonade wordt dan parelend. Je kan hem dan maar enkele dagen bewaren en gebruiken. Het is zeer licht alcoholisch en wordt ook vlierbloesemchampagne genoemd. Waardoor het nog lekkerder wordt.

**Kvas** (📖 ook kwas) is een traditionele, licht koolzuurhoudende en niet- tot licht alcoholische drank uit Slavische en Oost-Europese landen. Hij wordt gemaakt door water, rogge-meel en mout te laten gisten, meestal samen met smaakmakers als peren, aardbeien, bessen of rozijnen, kruiden als munt, berkensap, honing, citroen, kamille, linde- of vlierbloesem, rode bieten, gember, peper... Brokken geroosterd zwart roggebrood laat je met desem of gist en smaakmakers minstens 24u weken en gisten, daarna zeven en koel bewaren.

**Komboecha** is zoete thee vergist door azijnzuurbacteriën- en gist-culturen. Je maakt het zoals azijn of kefir. De cultuur drijft als een vlies op de thee en wordt 'zwam' of SCOBY genoemd, ' symbiotic culture of bacteria and yeast' (symbiotische cultuur van bacteriën en gisten). Je kan telkens thee toevoegen of aftappen, of met een stuk vlies een nieuwe productie starten. Het fermenteren duurt 6 tot 14 dagen, en de smaak is afhankelijk van de duur.

Kombucha 📖 is met periodes populair en geprezen, door anderen evengoed weggelachen of gevreesd (omwille van gebrek aan controle over een goede samenstelling van de bacterie- en gistcultuur). De azijnzuurbacterie Komagataebacter xylinus die cellulose produceert uit glucose maakt de Scoby of 📖 biofilm.

Op Sicilië wordt de pluim-es 📖 (Fraxinus ornus) afgetapt als de boom ouder is dan acht jaar. De inkepingen worden gemaakt in de zomer als er geen nieuwe bladeren meer komen. Het sap vormt een witte zoete massa die snel droogt tot kleine brokjes en **manna** 📖 wordt genoemd. Dit manna is eetbaar, helpt tegen hoest en werkt laxerend. Het wordt ook gedronken door manna op te lossen in warm water of warme melk. Manna kan ook uit onze gewone es worden gewonnen.

🎵 'Drank maakt de tongen los. Vooral koffie. Bij kletswijven. Johan De Coninck