

4.1.2 Vergeten Vreemde Vruchten -mispel, kerspruim

Rozenbottel 🍷 Zie thee

🍷 Duindoorn en sleedoorn vind je bij Struiken

🎵 *Minimaal: sobere maaltijd*

De **kerspruim** (📖 *Prunus cerasifera*, ook kroos of myrobalaan) hoort tot de rozenfamilie (Rosaceae) en werd in Midden-Europa aangeplant vanwege de vroege eetbare vruchten. Mogelijk is de gekweekte pruim (*Prunus domestica*) een hybride van deze boom en de sleedoorn (*Prunus spinosa*). Regionale benamingen zijn verwarrend en verschillen in de volksmond (worden soms ook kroosjespruim (*Prunus insititia*) en mirabel genoemd). De vaak vroegbloeiende cultivars (vóór sleedoorn en pruim) met grillige takken staan in veel plantsoenen en tuinen als sierboom met steriele (📖 niet vruchtdragende) bloemen en groen of 'paars' blad (roodbladige kroos, *Prunus cerasifera* 'Nigra'). De groen tot geel of rode, kleine vruchten met een korte steel zijn bolvormig. Deze vroegbloeiers zijn gevoelig voor vorst, en worden daardoor nog amper geteeld.

Mispel

Mespilus komt van het Grieks mesos (helft/ midden) en pilos (bol), en verwijst naar de vorm van de vrucht: een halve bol. De mispel (📖 *Mespilus germanica*) is een plant uit de rozenfamilie (Rosaceae).

De struik/ boom kan ongeveer 4,5 m hoog worden, in wilde vorm met takdoorns, bij de gecultiveerde vormen meestal zonder doorns.

De mispel is familie van de appel en peer, en zit vol vitamine C. Vroeger, voor de introductie van andere fruitsoorten in West-Europa was het een zeer belangrijke vrucht. De mispel is goed voor de maag en de spijsvertering.

De mispel bloeit in mei en juni met circa 4 cm grote, crèmewitte bloemen.

De kleine vruchten zijn droog, hard en goudbruin. Ze zijn in oktober rijp, maar dan nog ongenietbaar, melig en wrang. Na de eerste nachtvorsten worden ze zacht en bruin, en dan kunnen ze wel gegeten worden. (Je kan de vruchten ook enkele dagen in de diepvriezer leggen.)

Dus pas plukken in oktober of november, en ze met de bovenkant naar onderen twee tot drie weken bewaren op een koele plaats. Ze hoort dus eigenlijk bij ons wintervoedsel.

De vrucht wordt 'beurs' (📖 overrijp, gekneusd, zacht). Door het bletten, een fermentatieproces verandert de kleur van groen/wit naar donkerbruin en de smaak wordt typisch zoet weeïg. De vrucht wordt vooral in geleï, moes... gebruikt.

Als de mispel zacht is, is hij maar een paar dagen te bewaren. Hij kan dan gemakkelijk gaan schimmelen en echt gaan rotten.

'Zo rot als een mispel' slaat dus eigenlijk op een speciale en specifieke lekkernij.

4.1.2.1 Kweeper

De kwee (📖 *Cydonia oblonga*) is een plant uit de rozenfamilie (Rosaceae). Het is geen peer, maar een bittere vrucht, verwant aan de peer, appel of de lijsterbes. De vertakte struik met veel scheuten en opslag wordt 4 tot 5 meter hoog.

Kweeperen zijn rauw vrijwel niet te eten. Ze zijn zeer hard door de vele steencellen 📖 met een harde wand. De tannines en fenolen smaken zuur. Kweeperen bevatten veel pectine 📖 en 10-14% suiker. Ze hebben een donzige schil. Maar ze worden wel gestoofd, en verwerkt tot compote, heerlijke jam, marmelade, gelei, vruchtensap, vruchtenpasta (in blokjes lijkend op bonbons), taart, gekonfijt...

Het woord 'marmelade' (📖 oorspronkelijk kweeperenjam) komt van de Portugese naam voor deze vrucht: marmelo.

Je kan kweeperen lang bewaren. Leg er wat in huis, ze hebben een aangenaam aroma. Er worden hele reeksen gunstige medicinale invloeden aan de kwee toegekend: vochtafdrijvend, verkoelend, stimulerend, hoestbevorderend en slijmvliesherstellend, tonisch en herstelbevorderend, samentrekkend, eetluststimulerend en spijsverteringondersteunend, en ze ondersteunt het hart.

Ik gebruik de heldere gelei vaak om in een kop heet water snel wat lekkere thee te maken.

Ook de (ongekookte) pitten worden gebruikt.

Overgiet ze met jenever. Als je geregeld met de pot schudt, vormt zich een slijmlaag op de pitten. Dat wordt perfecte zalf 📖 die sommige ongemakken erg verzacht. Je kan dit glazig slijm op ruwe handen en voeten smeren, want het werkt verkoelend en maakt de huid soepel. Het is een uitstekend middel tegen kloven. Je kan het ook gebruiken voor doorligwonden. De alcohol kan dan wel prikkelen. Je kan die vervangen door water, of een aftreksel van citroenmelisse. Daardoor is de gel 📖 minder lang houdbaar. Jenever-gel bewaart jaren.

Als de gel op is, giet je gewoon weer wat vloeistof over dezelfde pitten. Na een paar dagen heb je nieuwe gel. Je mag de pitten gerust in de pot laten zitten.

De Shipovapeer (of Bollwiller-) is een zoete ronde peer met een rode blos. Het is een spontane hybride van de Europese peer en de gewone lijsterbes.

🔪 Advies krijg je gratis omdat het meestal waardeloos is. James Geary

4.1.2.2 Roodvlezige appels

Er zijn ruwweg 3.000 soorten appels in de wereld, maar telers beperken zich tot slechts een 15-tal hiervan.

Begin vorige eeuw zijn er veel pogingen geweest om een roodvlezige 📖 eetappel te kweken op basis van de paars-rode, platronde *Malus niedzwetskyana* uit de Kaukasus. De eerste variëteiten waren doorgaans zuur en klein.

De Amerikaan Albert Etter (1872-1950) kruiste de enige toen bekende roodvlezige appel 'Surprise' met andere appels en ontwikkelde een 30-tal roodvlezige eetappels. Er was te weinig interesse voor. Met zijn dood ging ook het grootste deel van zijn werk verloren.

Enkele stokoude verwilderde bomen zijn teruggevonden in zijn verwaarloosde boomgaard en ondertussen gepatenteerd door een boomkwekerij.

In Nieuw-Zeeland worden nu met geavanceerde genetische technieken roodvlezige appels ontwikkeld.

Roodvlezige appels hebben een hoog gehalte aan anthocyaan (📖 rode kleurstof) dat een sterk antioxidant 📖 is.

In oktober 2013 werd 6.000 kg (Zwitserse) Red Love via de Limburgse (.be) veiling verkocht.

Sommige roodvlezige appelrassen hebben ook donkerpaarse bladeren en lichtpaarse bloemen.

'Niedzwetskyana', 'Red Devil', 'Redlane', 'Dries', 'Pink Pearl', 'Pink Pearmain', 'Christmas Pink', Baya Marisa...

Er zal dus op termijn ook wel rood appelsap en rode appelwijn en rode appelmoes te maken zijn.

Appels drijven omdat ze voor 25-30% lucht bevatten. (Peren slechts 5%.)

Het klokhuis 📖 van iedere appel is eetbaar. De pitjes ook. (Ze bevatten wat cyanide 📖, zoals amandelen. Je moet dus geen massa pitten eten.) Het slaat eigenlijk nergens op om een zo groot deel van een eetbare vrucht tot afval te degraderen.

Soms ziet een appel er gedeeltelijk glazig uit. Het celvocht komt uit de cellen en vult de ruimte tussen de cellen op. Dit kan veroorzaakt worden door hoge temperaturen en/of een tekort aan calcium (Ca), en het onvermogen aangevoerde suikers af te breken of om te zetten in zetmeel. De appels zijn nog prima eetbaar of te verwerken.



Black Diamond: zwarte appel

Dit is een zeldzaam ras (Hua Niu-appels) uit de Tibetaanse regio Nyingchi. De appel heeft wit vruchtvlees, de schil kleurt donker paars door blootstelling aan veel ultraviolet licht door de hoogte.

♪ *Hoe maakt een ler tomatensoep?
Hij doet heet water in een rood bord.
Theo Bergsma*