

#### 4.3.6 BEPERK temperatuur - koelpot of zeer, en kangeena

Laat oogst eerst drogen (groenten, aardappelen, fruit...)

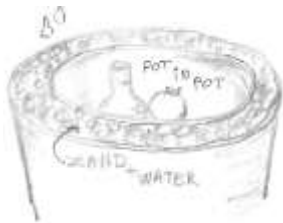
Een kelder is koel genoeg voor bewaring. Die heeft weinig temperatuurschommelingen en blijft vorstvrij. Extra koeling veroorzaakt uitdroging. Dat kan je verminderen door vernevelen of afdekken. Groenten van zuiderse origine bewaar je best niet te koud, anders worden ze slap.

Koel max. tot 4 °C voor pitfruit en steenfruit.

Van 6 tot 7 °C voor alle koolsoorten, wortelen en alle boonsoorten.

En 12 tot 16 °C voor tomaten, paprika's, komkommers, aubergines, courgettes, aardappelen en uien.

De zeer (📖 -pot, Arabisch) of pot in pot 📖 koeler bestaat uit een grote pot (vb. bloempot) van poreus aardewerk, met daarin een kleinere pot. De tussenuimte wordt gevuld met zand, en volgegoten met water. Fixeer de binnenpot met een zware deksel, zodat hij niet gaat drijven. De binnenpot mag geëmailleerd of van waterdicht materiaal zijn. Hierin wordt voedsel of drank opgeslagen.



*Figuur 40 Zeer of koelpot*

het land.)

Het water migreert langzaam naar de buitenkant, om daar te verdampen. Dit onttrekt warmte aan de binnenpot, die koel blijft. Dit principe wordt ook gebruikt bij zweten, of als je een fles in een vochtige (niet natte!) doek draait. Deze bevochtigingskoeling (of 📖 verdampingskoeling) werkt in een droge omgeving, met een lage luchtvochtigheid. In een vereenvoudigde versie blijft water (of drank) in een aardewerk pot met daarover een doek die je vochtig houdt ook lang koel. (Boeren gebruikten dit vroeger 's zomers op

De **houtschoolkoeler** 📖 gebruikt hetzelfde verdampingsprincipe. Hij is het meest effectief bij een relatieve vochtigheid van minder dan 30%. Je maakt hiervoor een dubbelwandige kist of bergruimte, dubbelzijdig bekleed met gaas (om de vulling binnen te houden) en best ook nog textiel. De tussenuimte vul je met brokken absorberend materiaal dat vocht opneemt en luchtcirculatie mogelijk maakt. Bij voorkeur houtschool, omdat het kiemvrij is. Hout of steen zijn ook mogelijk. Best voorzie je boven op de wanden ook een druppelinstallatie. Het water moet zo snel in de wand sijpelen als het verdamt.

De traditionele Afghaanse manier om druiven 6 tot 12 maanden te bewaren: ze worden in een aardewerk schaal, de 'Kangeena' (ook 📖 kangina, van klei) gelegd. Daarover komt een gelijkaardige schaal, sluitend als een oesterschelp. De randen worden dichtgesmeerd met modder (leem veronderstel ik). De druiven verbruiken alle zuurstof, waardoor ze niet meer bederven. Het geheel wordt dan begraven. Het zou ook voor olijven en peren gebruikt worden.

Dit lijkt veel op het ondergronds bewaren van graan door de Kelten (👉 Zie Inkuilen), en Uit: De rechterhand der huisvrouw... , huishoud tips van vóór 1950.

Tip '50. Kersen kan men lang vers houden, wanneer men ze met steel plukt en in een goed gesloten fles begraaft.'



In oude Ierse en Schotse veenwinningen is 274 keer **bog-butter** (📖 moeras boter) gevonden door archeologen. (In andere landen ook nog 150 keer.) Te vaak om toeval te zijn. Boter was zeer voedzaam en kostbaar. De boter werd verpakt in manden, schors, huiden of houten kistjes. De ondergrond is koud, nat en zuurstofarm. Begraven kon men de zomerse overvloed maanden, jaren of eeuwen zoutloos bewaren. (Mogelijk maar minder waarschijnlijk werd boter ook gebruikt als brandstof.)

♪ Zij: 'Ik hou van dieren.' 'Ik werk met dieren.' 'Wow! Dierenarts?' 'Nee, slager.'

Kennis spreekt, maar  
wijsheid luistert.  
Jimi Hendrix