

4.3.8 OPLEGGEN op olie, alcohol, azijn, zout, suiker / siroop

Een milieu waarin bacteriën niet gedijen kan helpen voedsel te bewaren. Dat kan variëren van zeer zuur tot zout of zoet. Olie of inmaken sluiten producten af van lucht. Alcohol bewaar ook prima 📖.

Basilicum bewaar je best onder **olie**. Laat de ongewassen bladeren eerst wat drogen. Overgiet ze daarna in een glazen pot met olie.

Dragon en dille doen het goed op **azijn**. Ook augurk, ui, haring, pepertjes kunnen zo bewaard worden. (Heet overgieten, of even meekoken.)

Je zou schoongewassen tomaten ook vers kunnen opleggen / bewaren door ze (zacht) in een bokaal te drukken en te overgieten met afgekoeld water waarin azijn en zout (en eventueel anderen kruiden) gekookt werd. (Zelf nog niet geprobeerd.)

Je kan rabarber fris bewaren als je gewassen en gespleten stengels dicht op elkaar in een steriele pot propt onder 1 cm koud water. Steriel afsluiten. Het oxaalzuur voorkomt schimmel en bacteriegroei.

Voor fruit (rumtopf 📖) wordt **alcohol** (+40%) gebruikt (kersen, gemengd fruit...). Dit is eerder als hapje dan als maaltijd bedoeld.

Eieren of eierdooiers conserveren kan ook door ze op te leggen in alcohol (brandewijn of jenever). Je voegt (gecondenseerde) melk en suiker toe en krijgt een dik vloeibare likeur. Dunne, vloeibare **advocaat** 📖 is gemaakt met volledige eieren. Voor dikke, stijve advocaat worden alleen de dooiers gebruikt. Het alcoholgehalte is ongeveer 14 volumeprocent. Advocaat is viskeus (📖 stroperig) en wordt met een lepeltje gegeten.

Klop 300 gr fijne suiker (plus eventueel 20 gr vanillesuiker) en 10 eierdooiers schuimig. Meng daarna (200 gr) melk en 200 ml alcohol, en roer dit onder elkaar.

Het woord advocaat als raadsman in juridische aangelegenheden is ontleend aan het Latijnse advocātus: 'bijgeroepene'. Advocaat als vooral vrouwendrank die de tongen (nog) lossen maakt is wellicht een verkorte vorm van advocatenborrel, zo genoemd omdat het de keel van de advocaat zou smeren.

Of komt waarschijnlijker via het Spaanse aguacate van de advocaatpeer (📖 avocado). Van het gelige, boterachtige vruchtvlees en alcohol maakte men een dikke drank, zoals de Indonesische adpokat.

Kappertjes

Als de bloem van de kappertjesplant (Capparis spinosa) bevrucht is ontstaat er een bes die als de kapperappel of appelkapper ingemaakt kan worden. Kappertjes 📖 zijn de ongeopende bloemknoppen, geconserveerd in zout of azijn. Je kan hiervoor ook

bloemknoppen gebruiken van Oost-Indische kers, madeliefjes, paardenbloem, onrijpe, gekookte vlierbessen, daslook, speenkruid e.a. eetbare bloemen.

Pure **honing** 📖 bederft nauwelijks. Er is honing gevonden in Egyptische koningsgraven die nog geschikt was voor consumptie. (Heb ik zelf niet geproefd.) Het enige probleem om honing te bewaren is dus: kan je er afblijven?

♩ *Advocaat: 'Deze getuige is onbetrouwbaar! Ik heb hem vaak ontmoet waar een fatsoenlijk mens nooit komt!' JW van Besouw*

4.3.8.1 Gekonfijt bewaart beter

Van zout en pekels is gekend dat het vocht opneemt, en daardoor ook een drogend en conserverend effect heeft. Het wordt vooral gebruikt bij vis en vlees (spek, ham, droge worst). ↪ Zie zout/pekels

In sterke concentraties heeft suiker ook dat uitdrogend effect dat de ontwikkeling van micro-organismen tegenhoudt. Konfijten 📖 is een eeuwenoude bewaarstechniek. De smaak en de houdbaarheid van vruchten, bloemen, granen werd verbeterd door ze in honing (of later in suiker) te dompelen of te koken.

Dit zijn de twee manieren om met suiker te konfijten: suiker toevoegen en de vruchten verhitten, of suiker toevoegen en de vruchten drogen.

Naast bederfwerende heeft suiker ook de nuttige eigenschap gel te vormen (en te **stollen**) in combinatie met zuur en pectine 📖 dat vrijkomt bij het koken van vruchten. De vruchten worden in een warme suikeroplossing van meer dan 65 procent verwarmd. Soms meermaals, en urenlang. Gebruik gelijke delen water en suiker. Na enkele uren (3 tot 6) haal je de vruchten er uit. Kook de siroop zodat die indikt. Goed laten afkoelen (zodat de vruchten niet garen). Herhaal het proces (eventueel meermaals). Hierdoor vermindert het vochtgehalte in de vruchten en ontstaat de conserverende werking. Voorbeelden zijn gember, ananas, kersen, citroen- en sinaasappelschillen, mandarijnen, olijven, witloof, uien, selder, aardbeien, abrikozen, vijgen, kastanjes, meloen, mirabellen, appelsienen, en -partjes, perziken, reine-claude (pruimen). Je kan de producten afgesloten bewaren op een koele en droge plaats, gedroogd, of onder siroop.

Culinair gekend is sukade 📖, de gesuikerde schil van de vrucht van de sukadeboom (*Citrus medica*). Deze citrusvrucht (ook wel cederappel, cedercitroen of muskuscitroen genoemd) lijkt wat op een citroen of sinaasappel, en bestaat grotendeels uit schil.

♩ *Ik ben wijs op mijn eigen manier. Eigenwijs.*