

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.*

Vlees konfijten – andere betekenis

Konfijten is ook een kooktechniek waarbij vlees, wild of gevogelte langdurig wordt gegaard in veel dierlijk vet. Vooraf pekelen verhoogt de houdbaarheid. De temperatuur komt hierbij niet boven de 90 graden Celsius. Als het meeste vocht is verdampt, laat je het vlees onder het vet afkoelen waardoor het product (afgesloten van lucht) lang goed blijft.

Gekonfijt vlees is daardoor langer houdbaar. **Confit** 📖 is een bereidings- en bewaar (inmaak)methode om vlees (eend, gans, kip) langzaam te garen onder (ganzen)vet of olie en zo te bewaren.

Eerst wrijf je de delen in met zeezout, laurierblad, tijm, knoflooktenen, zwarte peper en jeneverkorrels. Pak dit in en zet deze droge marinade tot 48 uur koel weg (koelkast). Dan de kruiden van het vlees wrijven. In een pot doen met de kruiden onderin. Aanvullen met uitgesmolten gevogelte vet of olijfolie. Het vlees moet onderstaan. Drie tot zes uur zachtjes garen (max. 85°C), niet koken. De (eenden)bouten zijn klaar als het vlees net niet van het bot valt.

Laten afkoelen, zodat het gestolde vet de potten afsluit. Op een koele plek onder 1,5 cm vet bewaart het enkele maanden.

Zeer gekend is de confit de canard uit de Périgord, of de Franse rillettes, een mengsel van varkens- en ganzenvlees dat is afgedekt met varkens- en ganzenvet.

♪ *'Ik heb vannacht van u gedroomd juffrouw. En eerlijk gezegd, eigenlijk moest u zich schamen!'*



De punkschildpad (*Elusor macrurus* of Mary River schildpad, Australië, Queensland) kan ademen via de geslachtsorganen aan de cloaca en daardoor tot zelfs 72 uur onder water blijven. Zo kan er mos of wier op hoofd en rug van de dieren groeien.