


4.3.8.5 Inkuilen volgens de regels

Inkuilen  is een geschikte methode voor harde knollen, wortelen en vruchten. Tegenwoordig worden die in reusachtige geklimatiseerde koelcellen bewaard. Wortelen, (rode) bieten, appels, aardappelen, koolraap, knolselderij, mierikswortels, pastinaken, rammenas, noten, koolrapen kunnen zo bewaard worden. Oogsten gebeurt rond oktober.

Bij gebrek aan opslagmogelijkheden worden aardappelen soms (in US) ook in de grond gelaten tot in en na de winter (eventueel afgedekt met stro).

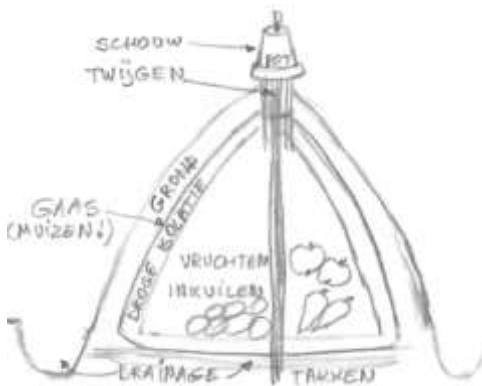
Inkuilen is vergelijkbaar met een kelder uitgraven, maar nu bouw je die bovengronds, en tijdelijk. Vanaf 60 (tot liever 80) cm is een kelder altijd vorstvrij in onze regio. Voor inkuilen dek je met isolerend materiaal af, waarover nog een deklaag grond van 15 tot 20 cm, afhankelijk van het aantal vorstdagen, grondsoort en vooral vocht gehalte en blootstellingsduur. Begroeiing (zoden) isoleert beter dan losse grond.

Als het om kleine hoeveelheden gaat, en je hebt er de ruimte voor (in een stal of kelder) kan je ze gewoon in kistjes vorstvrij, droog en donker bewaren. Eventueel extra beschermen en afdekken met droge bladeren. Wortelen kan je in zand bewaren. Als je aardappelen (droog, koel en donker) in bakken of kisten bewaart moet je er regelmatig de scheuten afwrijven (en rottende exemplaren verwijderen).

Om de bewaartijd van wortel- en knolgewassen te verlengen kan je ze best schoongemaakt een dag of twee op een droge plaats bewaren, zodat de schil kan drogen en uitharden voordat je ze in zand opslaat. Zorg ervoor dat ze elkaar niet raken.

Appels kan je eventueel individueel in papier verpakken. Goede bewaarsoorten kan je tot in mei blijven gebruiken.

Controleer je voorraad regelmatig en verwijder (gebruik) aangetaste exemplaren.



Figuur 45 Inkuilen

minstens) één 'schouw' door een bundel twijgen door de isolatie en afdeklaag te steken. Hierdoor kunnen de vruchten blijven ademen, en kan een teveel aan vocht verdampen. Als en zolang het hard vriest verwijder je de twijgen en maak je de schouw dicht. Rond de kuil maak je een afwateringsgrachtje (zoals rond een tent). In koudere omstandigheden gebruik je meer afdek materiaal om vorst buiten te houden.

Probeer de kuil niet meer dan 1 keer per maand open te maken. Haal er je tussenvoorraad uit en leg die in een kelder of stal, zodat de kuil weer lange tijd kan dicht blijven.

Groene appels geven ethyleengas 📖 af tijdens de rijping en dat remt het kiemproces van aardappels. Leg er dus wat tussen de aardappels 📖.

Narcissenbollen erbij jagen ratten en muizen weg en het loof van afrikaantjes houdt vervelende insecten weg. Toch voor een tijdje. Zolang ze alternatieven hebben.

✍ *Beter alleen dan in slecht gezelschap. Pierre Gringoire*

Om ratten en muizen te verhinderen aan je aardappels, appels, bieten of wortels te knagen, nestelen en keutelen kan je de hele voorraad plus isolerende omhulling inpakken in fijnmazig (vogelkooi)gaas.

Maïs en gras dat door boeren wordt ingekuuld wordt luchtdicht afgedekt met plastic en dan verzwaard (grond, banden...). Dit is een andere bewaarmethode, vergelijkbaar met het maken van zuurkool. Afgesloten van lucht verzuurt de inhoud.


Als je bieten voor de dieren uitkuilt, maak ze dan goed schoon voor het voeren: krabben, borstelen, wassen. Zelf heb je ook niet graag aarde in je bek... Ook bevroren (voeder)bieten zijn nog bruikbaar, zolang ze niet ontdooid.

Knolselder kan je ook in een bak met grond in een vorstvrije kelder bewaren. Mierikswortel kan lang bewaard worden, (ca. 1 jaar).


Kool kan je ontdoen van alle losse bladeren, zodat alleen de vaste krop overblijft, met de steel en de wortels (zonder grond) er aan. Hang ze donker en vorstvrij met de wortels naar boven. Als je de koolkroppen afsnijdt spruiten ze opnieuw en vormen ze nog bloemen en zaad. Je kan ze in een zak hangen om het zaad te oogsten en te gebruiken.

Als je geen tijd hebt om erwten of bonen te plukken en te drogen kan je ook de stuiken rooien en op dezelfde manier in bussels ophangen. (Het gedroogde loof is in de winter ook nog als veevoer bruikbaar.)

Maïskolven hang je gepeld droog en luchtig in een net waar muizen en vogels er niet bij kunnen.

Ook noten (beukenootjes, hazelnoten, walnoten, kastanjes (tamme!) en zonnebloempitten bewaren gemakkelijk. Notenkrakers  in tangvorm verpletteren soms de noten. Er is een model waarbij het scharnierpunt helemaal op de top zit, en de kaken halfronde conische schelpen zijn. Afhankelijk van de dikte van de noot schuif je ze er minder diep in. Ze wordt nooit helemaal geplet in de koker. Je kan noten ook kraken op een stevige, lege schuimwijn fles met een hamer.

Bij oude nederzettingen en hutten worden vaak kuilen gevonden waarvan onderzoekers veronderstellen dat ze dienden om voedsel te bewaren. Experimentele archeologen probeerden op deze manier noten te bewaren. Het lijkt een goed idee, aangezien eekhoorns dat ook doen. Rechtstreeks begraven, of in een mandje, waren de resultaten bedroevend. Ingenaaid in een gerookte huid met houtskool boven en onder de voorraad bleef 90% wel gedurende 4 maanden goed.


Noten  zijn schimmelgevoelig. En ze moeten donker en vochtig in de grond terechtkomen om volgend jaar te kiemen. Dus misschien toch niet de ideale bewaarplaats.

Luchtig en droog, niet te dik op elkaar, in een kratje, heb ik er geen probleem mee om ze tot ver in het voorjaar goed te houden.

Uien, sjalotten en look kan je bij het gedroogde loof samenvlechten en in strengen of bussels ophangen.

Carolina Verhoeven van Culinair Erfgoed Centrum liet weten dat ze **kweeperen** in een vat met water heeft bewaard. Ze zouden zo tot 3 jaar goed blijven. De conserveringstechniek zou nu nog in Kosovo en Oekraïne gebruikt worden. Op het platteland in Noord Korea worden zo nog steeds in een emmer water in een stalletje of kuil aardappelen en komkommers bewaard. Na de winter werden ontdooide aardappelen tot poeder gestampt om noedels van te maken.



Onze voorouders, de Kelten, sloegen hun graanvoorraad  voor en rond het begin van onze jaartelling op in ondergrondse, klokvormig uitgegraven ruimten. (Doormeter en diepte waren meestal ongeveer gelijk, zelden meer dan 3 meter.

De opening smal.) De korrels tegen de vochtige grond kiemden, waardoor ze zuurstof

opnemen en koolzuur afscheiden. Hierdoor vormen ze voor de andere korrels aan de binnenkant een natuurlijk schild tegen bederf. De granen bleven maanden, zelfs enkele seizoenen geschikt voor consumptie. (Gekiemde granen kunnen ook nog gegeten worden, of gebruikt voor mout.) In zandgrond werden grote aardewerk potten (165 liter) of verstevigend vlechtwerk van twijgen gebruikt.

(Johan Hendriks, Archeologie in de Lage Landen)

Een silo bij Riethoven (nl, ca. 500 BC), met een inhoudsmaat van $3 \frac{1}{2} \text{ m}^3$ kon 1.750 kg zaaigraan bevatten, wat voldoende was voor een areaal van 9 hectaren bouwland. Een gezin van 6 personen, de gemiddelde omvang in die tijd, zal echter niet meer dan de opbrengst van 3 hectaren gebruiken, zo'n 1.800 kg graan per jaar, waarvan $\frac{2}{3}^{\text{de}}$ werd geconsumeerd en $\frac{1}{3}^{\text{de}}$ als zaaigoed werd bewaard.



Figuur 46 Spijker

Een **spijker of spijker** (📖) spica is Latijn voor graan, spicarium=graanzolder) is een gebouw voor graanopslag. Er staan er nog meerdere, soms uit de tijd toen de boeren de pacht nog betaalden met graan. De Germanen bouwden ze ook reeds, meestal op 4 (of meer) palen, hoog boven de grond, om knaagdieren en vocht te weren.

In Groot-Brittannië ,
Noorwegen ('stabbur'),

Galicië en Asturië (Noord-Spanje) werden voorraadschuren (voor graan, hooi ed.) als bescherming tegen vocht en ongedierte gebouwd op Staddlestones 📖: stompe palen met paddenstoelvormige kappen.

(Het oud-Engelse woord "stathol" betekent boomstam of fundering.) Ze komen voor in alle mogelijke vormen, vaak in 2 delen (hoed afzonderlijk), en dragen complete schuren met afneembare houten treden.

♪ 'Ui: het enige voedsel dat tranen opwekt voor het genuttigd wordt.' Henry Beard