




### 5.2.3 Zelf azijn maken: eenvoudig


Het Franse vin aigre betekent: zure wijn.

Als je wijn  laat staan verzuurt die tot azijn . Behalve als er (te veel) sulfiet in zit.

Azijn is chemisch gezien een oplossing van 4 tot 15% azijnzuur.

Als het product minder dan 4% azijnzuur heeft wordt het **edik**  genoemd.


Volgens het nieuwe testament kreeg Jezus aan het kruis edik als drank aangeboden in een spons op een staak. In Israël werd azijn essence (80%) aangelengd met water en honing tot edik. De Romeinen noemden deze dorstlesser 'posca'.

Je kan in principe van alle alcohol (gegistende dranken) azijn maken. Wijnazijn (wit en rood), appelazijn, andere vruchten of zelfs granen. De azijnzuurbacterie  Acetobacter zit van nature in hout. Om azijn te maken laat je alcoholische drank over houtkrullen sippelen bij 30-35 °C.



Figuur 52 Azijnpot

Azijn maken doe je in de zomer. De bacteriën vermeerderen zich bij een graad of 25 en zetten alcohol om in azijnzuur. Onder de 10°C doen de bacteriën helemaal niets.

Azijn is een natuurlijk product. De bacteriën worden zichtbaar door een huid, de moeder , die op het oppervlak drijft. Plaats de wijn donker, niet in de zon. Voeg er wat azijn of moeder aan toe als starter. De als ontstof ondergeroerde azijnmoeder (Acetobacteraceae) fermenteert de alcohol met zuurstof uit de lucht tot azijnzuur. Ze mag de vloeistof dus niet volledig van lucht afsluiten, anders stopt het proces.

Verdun alcoholische vloeistof met water zodat het alcoholpercentage niet boven de 10% en minstens 5% is. Uit elk procent alcohol ontstaat grofweg een procent azijnzuur.

Lucht is nodig. Als er te weinig zuurstof bij komt, sterven de bacteriën. Open het vat regelmatig en schudt wat.


$\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH} + \text{O}_2$  levert  $\text{CH}_3\text{COOH} + \text{H}_2\text{O} + 494 \text{ kJ}$


ethanol + zuurstof maakt azijnzuur + water + warmte

Let bij aardewerk op, het glazuur kan lood bevatten en loodverbinding zijn giftig.

Lekkere kruiden voor toevoeging aan de azijn zijn: dille, dragon, basilicum, bieslook, citroenmelisse enz.


 *Magazijn: persoon die azijn lust*

Schoonmaakazijn  is meestal op synthetische wijze gemaakt, vaak met methanol en 2 tot 3 keer meer azijnzuur, en niet bruikbaar voor gerechten.

**Balsamicoazijn:** de  Aceto balsamico tradizionale of naturale komt uit Modena of Reggio Emilia in Noord-Italië. Hij is op basis van ingedikt druivensap door jarenlange gisting gemaakt en nog jarenlang gerijpt. Balsamicoazijn is een waardevolle, dure kruidenrij, minimaal 12 jaar oud; meestal aangeboden in flesjes van 1 dl. De meeste in de handel aangeboden balsamico's zijn noch traditionale, noch naturale, maar meestal kunstmatig aangemaakte imitaties.

Je kan ook knoflook aan de azijn toevoegen. Je moet de knoflook eerst blancheren i.v.m. een bacterie die op de knoflook kan zitten en een reactie aan kan gaan met andere stoffen die in de azijn aanwezig zijn.


Je kan azijn (met water, kruiden) gebruiken om ander voedsel te bewaren. Uitjes, augurk, haring,..


**Verjus** ( groen sap) is een gelijkaardige middeleeuwse smaakmaker op basis van ongerijpt fruit als druiven of appels, kruisbessen maar ook zuring (en mengsels). Het is geperst, zuur sap, eventueel kort gegist en met een beetje zout. Verjus is beperkt houdbaar en smaakt scherper dan azijn. De karakteristieke smaak vermindert naarmate het product ouder wordt. Het wordt in de keuken gebruikt in plaats van citroen of azijn.



Plinius stelt dat de zure druiven de grootte van kekererwten moeten hebben en vóór de hondsdagen (vanaf 6 juli) moeten worden geplukt. De ongerijpte druiven werden geperst om enkele dagen op natuurlijke wijze te gisten. De zachte oude verjus werd met de nieuwe scherpe verjus gemengd.

Citroenen rijpen in ons klimaat (nog) niet, en blijven hier bitter. Maar ook van (sap van) inheemse planten en (onrijpe) bessen en fruit kan je zuur gebruiken, zelfs als stremsel om kaas te maken.

Zuring,  zoals de naam zegt bevat naast veel vitamine C ook een hoog oxaalzuurgehalte (en mag je daarom maar matig gebruiken). Je zou er ook vlekken van roest, schimmel- en inkt mee kunnen verwijderen uit linnengoed, hout en zilver.

Oxaalzuur  per 100 gram: postelein 1310 mg; spinazie 970; cacao 700; snijbiet 610; rabarber 520; wortel 500; radijs 480; spruitjesof knoflook 360; sla 330; waterkers 310; biet 275; zoete aardappel 240; broccoli 190; selderij 190; aubergine 190; peterselie 170; bloemkool 150; asperge 130; andijvie 110; kool en koffie 100; okra, ui, erwt, aardappel, tomaat 50; pastinaak, paprika 40; komkommer, boerenkool, pompoen 20; koriander en mais 10 mg.

**Vuurcider** (📖 kruidenazijn) is een oud volksrecept om het immuunsysteem te versterken. Er worden allerhande ingrediënten met goede eigenschappen in verwerkt: ui, knoflook, gember en appelazijn. Vaak ook pepers, gemberwortel en/of mierikswortel. Er verder kan ook citroen, kurkuma, tijm, rozemarijn, oregano, majoraan of munt, kaneel, peper.

Honing soms ook, eventueel na de bereiding. Die bestaat er in alles in een steriele pot te overgieten met azijn. Sluit de pot af en zet hem 6-8 weken op kamertemperatuur in het donker. Je kan het resultaat eventueel zeven. Het is ook bruikbaar als vinaigrette of kruidige saus.

♫ *Rus: 'Waarom leer je Hebreeuws?' 'Dat spreken ze in de hemel.'  
'En als je in de hel komt?' 'Ik kan al Russisch!'*

#### 5.2.4 Mosterd makkelijk maken

Mosterd 📖 is een pasta gemaakt van mosterdzaad en azijn, (of wei, bier, vruchtensap, wijn), eventueel ook water en zout. En desgewenst diverse kruiden.

In oorsprong werd mosterd gemaakt met most, het sap van druiven in plaats van azijn. Mosterdzaden 📖 zijn de zaden van verschillende planten van de koolfamilie. Je hebt zwart, geel en bruin mosterdzaad (respectievelijk *Brassica nigra*, *Sinapis alba* en *Brassica juncea*), elk met andere eigenschappen. *Brassica nigra* en *Sinapis alba* zijn inheems in Europa, *Brassica juncea* komt uit Azië.

Zwart mosterdzaad is scherper dan geel of bruin mosterdzaad door een hoger gehalte aan olie in de zaden.

Zet de zaadjes te week. Na 1 tot 3 dagen verbrijzel je de zaadjes. Wat gisting in de tussentijd is mogelijk. Laat een (paar) dag(en) rusten. Klaar.

Op internaat waren er gasten die overal mosterd op deden. En dat maakte inderdaad alles eetbaar.

**Tabasco** 📖 wordt gemaakt door drie jaar durende fermentatie in eikenhouten vaten.

Wei (bv. vocht van yoghurt) kan gebruikt worden als starter voor een snellere versie. Pureer pepers (*Capsicum frutescens* var. *Tabasco*) en meng ze met zout en wei 📖. Leg de steeltjes van de pepers in een pot. Giet de peperpuree er over en sluit de pot af met kaasdoek. Roer de massa gedurende 2 weken dagelijks bij kamertemperatuur om. Wring het vocht uit deze massa en meng het met azijn. Het mag nog een paar maanden verder rijpen.

♫ *Een man morst mosterd op zijn hemd: 'Shit, ik zie er uit als een varken!'  
Zegt zijn vrouw 'Ja, en je hebt ook gemorst'.*