



De natuur werkt met overvloed . Onze voorouders hadden geen supermarkten waar het hele jaar rond alles te verkrijgen is . Ze dienden de voedseloverschotten te verwerken om te bewaren voor tijden van schaarste .

Zo is het niet enkel een leuk tijdverdrijf maar ook een moment om even stil te staan bij de levenswijze van onze voorouders . Bovendien bieden onze supermarkten enkel producten aan die houdbaar zijn tussen oogst en verkoop . Die de dikwijls lange weg van het veld tot op het bord kunnen doorstaan . Een gevolg hiervan is dat het aanbod eerder schraal is . Wij zouden veel gevarieerder kunnen eten indien we lokaal geproduceerd voedsel zouden aanschaffen . Het summum hiervan is uiteraard eigen kweek . Wat het ook is . Bv de framboos . Deze is een zo delicate vrucht dat je die enkel kan kopen in een bakje met belletjesplastic en dan nog één laag . Want op elkaar gaat niet . Het punt is dat deze heel moeilijk te vervoeren is en snel rot wordt . Nochtans is deze eenvoudig te telen met een redelijke productie . Hoeveel soorten appels zijn er niet , hoeveel worden er aangeboden in de winkels ? Idem “vergeten groenten” , waarom zijn deze vergeten = worden niet verkocht ? Omdat ze niet “verkoopbaar” zijn, ook weer om bovenvermelde redenen, nl. ze halen de supermarkt niet . Rode biet ? Wordt amper verkocht , enz. Of kunnen niet in grote industriële hoeveelheden worden geteeld .

Daarom breek ik een lans voor groenten en fruit die niet of heel weinig worden aangeboden in onze winkels om bovenvermelde redenen .

De periode waarin de planten in rust gaan is de moment om hen aan te planten . Dit is vanaf oktober november tot ze terug beginnen te botten . Bereid de grond goed voor want hij gaat er voor heel lang staan . Kies de plek zorgvuldig . vb . bosrand wil zeggen een beetje beschut . Denk ook aan het aantal uren zon , waterbehoefte ,

grondsoort . Veel succes!

Het zou fijn zijn als meer mensen oog hebben voor oude groenten en bomen. Zo ook de mispel, MISPIBUS GERMANICA, waarover ik jullie vandaag wil vertellen.

De mispel is een kleine boom of een struik die zeer oud kan worden . In mei/juni laat hij een mooie witte bloesem zien die wat lijkt op een vergrote versie van de meidoorn . Dit omdat ze beiden tot de familie van de roosachtigen (Rosaceae) behoren . Met wat viltige bladeren kan hij een grillige vorm aannemen . In je (nieuwe) tuin dus direct een boompje dat er schijnbaar al jaren staat .

De (schijn) vrucht heeft 5 pitten en een fluwelige, harige schil . Ze zijn pas eetbaar als ze overrijp zijn . “Zo rot als een mispel” is het spreekwoord. Of als het al eens heeft gevoren . Nu het bij ons pas laat op het seizoen vriest (of bijna niet meer) kan je ze plukken vanaf eind oktober, november en in bakken (op stro) naast elkaar (niet op elkaar) leggen . Als ze wat zacht beginnen aan te voelen kan het ofwel wachten tot ze afvallen .

Men maakt(e) er konfituur, gelei, brandewijn van . Vroeger een heel belangrijke bron van vitamine C .

Niet inheems in Vlaanderen of Noord Europa maar door de mens vanuit de Kaukasus verspreid . Doch al rond de tijdrekening al in onze streken aanwezig en dus al eeuwenlang in cultuur gebracht bij ons. Waarschijnlijk in het voetspoor van de Romeinen in onze streken geraakt en vb in de Britse eilanden door de Angelsaksen. (Nota : botanisch inheems is alles wat na de laatste ijstijd groeide als het ijs zich terugtrok .

Hij komt verwilderd voor in houtwallen , aan de rand van bossen want hij heeft graag zonlicht. In Groningen bv werd deze langs waterkanten geplant zodat ze in de winter vanaf de bevroren sloot geoogst konden worden . Een eerste formele geschreven vermelding in een verordening van Karel de grote (nee geen hoofdletters voor hem) waarin de Mispel staat in een lijst van verplicht aan te planten gewassen in kloosters en hoven . Daarna nog beschreven door oa Hildegard von Bingen en Dodoens in zijn Cruydt-Boeck .

Wat ermee te doen ? Ik heb al eens konfituur gemaakt .

Recept :

- Neem een aantal mispels , max 3 kg .

- Kook ze kapot in een bodempje water, ze moeten allemaal opengesprongen zijn .
- Druk de brij door een metalen zeef met een (houten) lepel, de pitten en de schil hebben we niet nodig . Dit is een serieuze karwij.
- Weeg de brij .
- Hiermee maak je de confituur , dit kan op verschillende manieren .
- Ik gebruik PEC-Plus omdat je dan suiker toevoegt naar smaak . Niet om te conserveren .
- (De werkwijze volgen die op het pakje staat)
- Terug traag aan de kook brengen , naargelang de hoeveelheid brij het poeder erbij doen . Doe er ook wat citroensap bij (vb sap van 1 citroen op 2 kg brij) . Als het kookt kan er de suiker bij . Dit is naargelang smaak . Ik doe 250 gr / kg .
- Bekijk het pakje hoe lang het dient te koken .
- Doe de test met het (koude) schoteltje . laat wat van een lepel op het schoteltje druppelen. Als het binnen enkele minuten opgesteven is , dan is de confituur klaar .
- In schoongemaakte bokalen scheppen . (een confituurtrechter is heel handig)
- De schroefdeksels erop en omdraaien tot afgekoeld .
- Kan zeker een jaar bewaard worden . Eens open gemaakt : in de koelkast zetten .
- Bokalen schoonmaken .
- Afwassen en dan in kokend water enkele minuten onderdompelen (glas en schroefdeksels) .
- Opzij zetten op vochtige handdoeken .

Smakelijk!

Renaat

© Traditie vzw - V.U. Herman Van Hove - Heislagsebaan 199 - 2930 Brasschaat - Ondernemingsnr.: BE0460.182.153 - Contact: info@levensfeest.be