

4 september 2016

De kweeper en de mispel als ouderwets en veelal onbekend fruit op onze golfbaan

Foto's: Kees van Rijsbergen

We hebben in de baan afgelopen maanden kunnen plukken van het fruit wat de bomen in de baan bieden. Achtereenvolgens hebben we kunnen genieten van de diverse soorten kersen, pruimen en momenteel kunnen we proeven hoe de oude appelrassen (b.v. yellow) smaken. Onbekende fruitbomen, waar de meeste van ons in de baan aan voorbij lopen zijn de kweeper en de mispel. In de maanden oktober en november zijn hiervan de vruchten rijp. Op diverse plaatsen zijn ze in de baan te vinden. O.a. bij de afslag van Appel-3 is de kweeper te vinden. De mispel staat o.a. rechts langs het pad tussen de afslag van de heren en de afslag van de dames van Kersen-5.

De **kweeper** of **kweeappel** (*Cydonia oblonga*) is een plant uit de rozenfamilie (*Rosaceae*) en is nauw verwant aan de appel, de peer en de lijsterbes. De soort komt oorspronkelijk uit het gebied rondom de Kaspische Zee en de vrucht is algemeen bekend in veel landen, vooral in de zuidelijke landen van Europa en in Japan. De kweeper bloeit in vergelijking met de appel en peer laat, namelijk van mei tot in juni.

Vroeger stond bij veel boerderijen een kweeper. In Nederland wordt deze vrucht weer steeds vaker aangeboden op markten, in groentespeciaalzaken en in toko's.

Kweeperen zijn rauw vrijwel niet te eten door het harde en zure vruchtvlees. Ook komen de looistoffen Tannine en fenolen in het vruchtvlees voor. Daarnaast bevat de kweeper veel steencellen, cellen met een harde wand. Kweeperen bevatten veel pectine en 10-14% suiker. Kweeperen worden verwerkt tot compote, jam, marmelade, gelei, vruchtenpasta (in blokjes lijkend op bonbons), taart, cotignac (vruchtenbrood), vruchtensap, thee, wijn en likeur. Het woord "marmelade", dat oorspronkelijk kweeperenjam betekent, ontleent zijn betekenis aan de Portugese naam van deze vrucht, *marmelo*.



De kweeper

Voor de liefhebbers, hierbij het recept van kweeperenjam:

Veeg het dons van de kweeperen en was ze. Snijd de kweeperen in de lengte, 2x door midden. Verwijder nu het klokhuis uit de kweeperen maar laat de schil eraan zitten. Rasp de kweeperen fijn in een keukenmachine. Dit kan eventueel ook met een handrasp maar dat is echt heel veel en zwaar werk. Bijna een garantie om je hand ook open te halen. Dringend advies is dus: gebruik een keukenmachine.

Breng de kweeperen met het water en het citroensap aan de kook. Kook het 10 minuten. Voeg nu de suiker toe. Kook het geheel totdat het flink ingekookt is en mooi rood van kleur geworden is. Dit duurt tussen de 30 en 60 minuten. Als er een stevige massa in de pan zit dan is de jam goed.

Week potten voor in sodawater of in een pan kokend water. Haal ze uit het water en was ze van binnen en buiten met een afwasborstel. Soda laat een witte waas op het glas achter en dat wil je natuurlijk niet met zulke mooie rode jam. Vul de potten nu tot de rand af met de kweeperjam. Zet de potten op de deksel en draai ze na 5 minuten weer om.

De **mispel** (*Mespilus germanica*) is een struik of (kleine) boom, met gedoornde en dikviltige twijgen, afkomstig uit de rozenfamilie (*Rosaceae*) en is dus familie van bijvoorbeeld de appel en de peer.

Het oorsprongsgebied van de mispel ligt rond de Zwarte en de Kaspische Zee. Drieduizend jaar geleden werd de mispel al in die omgeving aangeplant. De vrucht kwam rond 700 v.Chr. naar Griekenland en rond 200 v.Chr. naar Rome. De mispel is door de Romeinen verder verspreid. Het was een zeer belangrijke vrucht tijdens het Romeinse Keizerrijk en de Middeleeuwen nog voor de introductie van andere fruitsoorten in West-Europa. Ze werd in de Middeleeuwen vooral in Frankrijk en Duitsland aangeplant en in de Nederlanden in kloostertuinen.



De mispel

De vrucht is nu veel minder algemeen dan vroeger, maar wint momenteel weer iets aan populariteit.

De mispel zit vol vitamine C en is goed voor de maag en voor de spijsvertering.

Er worden droge, kleine, harde, goudbruine vruchten gevormd, die in oktober rijp, maar dan nog ongenietbaar, melig en wrang, zijn. Na de eerste nachtvorsten worden ze zacht en bruin en dan kunnen ze na een poosje wel gegeten worden. Aanbevolen wordt om ze in oktober of november na een nachtvorst te plukken en ze met de bovenkant naar onderen twee tot drie weken te bewaren op een koele plaats. De vrucht wordt 'beurs', waarbij de kleur via een fermentatieproces, het

bletten, verandert van groen/wit naar donkerbruin en de smaak zoet weëig wordt. Ook is het mogelijk de vruchten enkele dagen in de diepvriezer te leggen, waarna ze gegeten kunnen worden. Voor sommigen is de mispel een lekkernij. Het gezegde: "Zo rot als een mispel" slaat dus in feite op een lekkernij. Als de mispel zacht is, is hij maar een paar dagen houdbaar, omdat hij dan gemakkelijk kan gaan beschimmelen en echt gaan rotten.

Mispels worden verwerkt tot compote, jam, gelei en likeur.

Voor de liefhebbers hierbij het recept van mispelgelei:

Verwijder eventueel blad van de mispels, halveer ze en plaats ze in een pan met dikke bodem. Doe er genoeg water bij zodat ze net onder staan. Breng aan de kook en laat zachtjes stoven tot de mispels zacht zijn; dit duurt ongeveer een uur. Giet het fruitmengsel in een kaasdoek of mousseline die je boven een grote schaal hangt, en laat dit een nacht uitlekken. Bepaal de volgende dag hoeveel fruitsap je hebt opgevangen en weeg voor elke 600 ml vocht, 450 g suiker af. Doe het sap terug in de pan en breng aan de kook. Voeg de suiker en de citroenschil toe en laat 7–10 minuten stevig doorkoken. Giet de hete jelly in gesteriliseerde potten, dek ze af en laat afkoelen voordat je de deksels erop doet.