

7 Oogsten, bewaren en verwerken

'Jaarlijks hoogtepunt in onze dorpsbongerd is het oogstfeest. Manden met appels, een driegangendiner aan een lange slingerende tafel, het dorpsorkest in de muziekkoepeel en een accordeonist die al spelend door de boomgaard loopt.'

— Yvonne Haaxman, dorpsbongerd Lettele

Het oogsten van fruit in een boomgaard is een dankbare bezigheid. Hier was het onder andere om te doen. Gezonde, smakelijke, mooie, voedzame vruchten voor veelzijdig gebruik, als resultaat van het geduld en vele gezamenlijke werk. Alhoewel dat oogsten op het eerste gezicht voor zich spreekt, komt er wel het een en ander bij kijken. Datzelfde geldt voor het bewaren van de oogst: niet alle fruit moet op dezelfde manier worden geoogst en bewaard. En vervolgens is daar ook de luxe van de overvloed: niet al dat fruit laat zich uit het handje opeten, er moet ook worden verwerkt. Tot duizend-en-een gerechten.

Oogsten

Kersen en pruimen worden geplukt als ze rijp zijn: gewoon proberen of ze al lekker zijn. Bij kersen moet je de vogels goed in de gaten houden: in een mum van tijd vreten ze je boom leeg. Dat is te voorkomen door er een net over te spannen, wat bij laagstambomen een stuk makkelijker is dan bij hoogstammen.

Bij **appels en peren** ligt het wat ingewikkelder. Sommige appelsoorten, zoals de bekende elstar, zijn bij het plukken meteen geschikt om te eten. Andere appels en

peren zijn op een gegeven moment wel 'plukrijp', maar nog niet 'gebruiksrijp': ze moeten na het plukken nog narijpen om op smaak te komen. Soms kan dat een tijdje duren: enkele weken tot een paar maanden. Over het algemeen kunnen rassen die in juli al plukrijp zijn, zoals de Yellow Transparent, niet goed worden bewaard. Terwijl je ook late rassen hebt die pas in oktober plukrijp zijn maar nog lang niet geschikt om te eten of verwerken. Je moet ze na de pluk nog een tijd, soms wel maanden, laten doorrijpen, op een koele droge plek. Voorbeelden van late appels zijn de Bramley Seedling en Keuleman; voorbeelden van late peren de Comtesse de Paris en Winterbergamot.

Behalve het ras spelen ook het weer tijdens het groeiseizoen, de ligging (beschut of niet) en de bodem een rol bij het tijdstip waarop het fruit rijp is. Omdat de bloeitijd meestal een paar weken duurt, zijn de vruchten van één boom ook niet tegelijkertijd rijp. Vaak vallen aangetaste vruchten uit de boom voordat ze rijp zijn, dus als ze beginnen te vallen, is het zaak te kijken of ze niet zijn aangetast.

Er zijn verschillende manieren om te bepalen of appels en peren rijp zijn:

- niet-aangetaste appels vallen uit de boom;
- de vrucht laat makkelijk los als deze opzij of omhoog gedraaid wordt;

Oogst van appels en kweeperen in Lettele.
Foto: Michiel Bussink.



Fruit oogsten. Foto: Stichting Co-bomen, Nijmegen-Lent.

- het steeltje is verkleurd;
- de pitten zijn zwart of donkerbruin;
- perensteeltjes zeggen 'knak' bij het plukken;
- de vruchten smaken lekker.

De pondspeer wordt bijvoorbeeld ergens in oktober geplukt, maar pas vanaf december gegeten, vaak wel tot in maart. De rassen die het langst bewaard kunnen worden, worden het laatst geplukt, zo tegen eind oktober. Kwekers en pomologen hebben tabellen waarop te zien is welke fruitrassen wanneer rijp zijn. Als er veel gebruikers zijn, zoals vaak het geval is in buurtbongers, is het belangrijk om voor iedereen toegankelijke overzichten te hebben van de eigenschappen van het fruit. Leg uit wat je zoal met het fruit kunt doen, bijvoorbeeld op bordjes bij de bomen of op een website.

Kweeperen zijn rijp als ze geler worden en geurig. Ze zijn na het plukken nog lang houdbaar.

Walnoten zijn goed als ze uit de boom beginnen te vallen. Dat gaat meestal een paar weken door. Raap ze binnen twee dagen op, omdat ze anders kunnen gaan schimmelen. Heb je veel noten, dan is een notenroller aan een steel handig.

Mispels zijn plukrijp als ze makkelijk loslaten van de boom, na de eerste vorst. De meeste mispels zijn dan nog niet eetrijp. Bewaar ze daarvoor binnenshuis op een koele plek in een platte schaal (zodat je ze makkelijk kunt bekijken) en pik er dagelijks de eetrijpe uit. Mispels zijn eetrijp als ze zachter worden en donkerder verkleuren. Bij het openbreken of snijden is het vruchtvlees zacht en geurig; er wordt wel gezegd dat ze smaken naar appelmoes met kaneel. Anders dan dat het gezegde 'Zo rot als een mispel' suggereert, is een rotte mispel niet lekker meer.



Kweeappels, mispels en walnoten uit eigen bongerd.



Een plukbak. Foto's: Michiel Bussink.

Plukhulpmiddelen

Het plukken van appels, peren, kersen en pruimen in hoogstambomen is een behoorlijke klus. Daarvoor heb je hulpmiddelen nodig zoals een lange ladder. Die zijn er in soorten en maten. Voor het plukken van fruit waar je met je armen niet bij komt is het handig om fruitplukkers te gebruiken: een lange steel met aan het uiteinde een zakje waarin het fruit wordt opgevangen, met daarboven gekartelde randen waarmee je de appels en peren van de steel trekt. Voor kersen en pruimen werkt dat niet, die moet je echt met de hand plukken.

Emmers zijn bij het plukken van appels en peren snel gevuld, waardoor je bij hoogstambomen erg vaak de ladder op en neer moet. In plaats daarvan is het handig om een plukschort te gebruiken: een schort met extra zware draagriemen waar wel vijftien kilo in kan. Een variant is een plukbak: een meestal blinken bak aan draagriemen.

Bewaren

Kersen en pruimen kunnen het best binnen een week worden opgegeten of verwerkt.

Appels en peren die bewaard worden, kunnen het best mét steel worden geplukt, want zónder zijn ze vatbaarder voor aantasting door schimmels en bacteriën. En niet gooien met de appels! Bewaar ze op een koele, donkere, luchtige plek, bijvoorbeeld in een kelder, onder de 4 graden, maar wel vorstvrij. Leg fruit dat kort bewaard kan worden niet bij lang houdbare rassen, want dat vermindert de houdbaarheid van de laatste. Ook geen appels en peren bij elkaar leggen en geen aardappels in dezelfde ruimte als het fruit. Leg de appels en peren op zo'n manier neer dat ze makkelijk met regelmaat gecontroleerd kunnen worden op aantasting, dus

bijvoorbeeld niet meer dan één laag per kist. Aangestaste vruchten zo snel mogelijk weghalen.

In een koelkast blijven veel appels lang houdbaar, al is ook daar de houdbaarheid afhankelijk van het ras. In kistjes in de schuur bewaren kan ook. Denk er wel aan dat bij strenge vorst de appels in de schuur kunnen bevriezen. Soms weten ook muizen het fruit te waarderen.

Vroeger werden appels en peren ook wel ingekuuld in de grond. In een kuil waar het grondwater niet te hoog kwam, werd onderin kippengaas gedaan, tegen aanvallen van knaagdieren. Daar bovenop een laag stro, dan een laag appels en vervolgens weer een laag stro. Dan een laagje aarde, met daarop een dekzeil tegen de regen. Door een paal in de kuil de slaan (zonder de vruchten te raken) en er weer uit te halen, werd ervoor gezorgd dat het fruit kon blijven ademen. Tijdens vorst werd het gat dichtgestopt met stro of krantenpapier.



Een 'wanne-oele' om walnoten in te bewaren.
Foto: Michiel Bussink.

Laat **walnoten** op een rooster of in een mand (niet te veel op elkaar) drogen. In het begin zijn walnoten nog wat melkig en bitter. De meeste mensen vinden ze lekkerder als ze een paar weken zijn gedroogd. Eenmaal droog zijn walnoten in de bolster enkele jaren houdbaar. Bewaar ze op een droge, luchtige plek. In de Achterhoek werd daarvoor van oudsher een *wanne-oele* of *oele* gebruikt: een van wilgentenen gevlochten mand in de vorm van een walnoot, met bovenin een gat. De mand werd opgehangen, droog, lichtig en veilig voor aanvallen van muizen. De *oele* is her en der nog steeds of opnieuw in gebruik.

Verwerken

Er zijn duizend-en-een manieren om vruchten te verwerken. Ze kunnen worden gedroogd, ingevroren, geweekt of gekonfijt. Je kunt er jam van maken of gelei, curd, moes, wijn, cider, stroop, azijn, diksap of olie (van noten). Ze kunnen worden verwerkt in koeken en taarten, pickles en chutneys, op alcohol worden gezet of tot schnapps worden gestookt. Hier een kleine selectie uit de mogelijkheden.

Drogen

Drogen is een heel oude conserveringsmethode voor fruit. Bij het drogen wordt het vochtgehalte teruggebracht tot bijna nul, zodat bederf geen kans krijgt, op voorwaarde dat het drogen snel genoeg gebeurt (maar ook weer niet te snel, want dan wordt het fruit hard). Bovendien moet het gedroogde fruit ook op een droge plaats worden bewaard, zodat het vocht niet alsnog de kans krijgt toe te slaan. Zoete appels zijn wat geschikter om te drogen dan zure.

Vroeger was het heel gebruikelijk om appels en peren te drogen. Het drogen zelf gebeurde vaak bij de plaatse-



Voorbereidingen voor het drogen van appels boven de houtkachel. Foto's: Michiel Bussink.

lijke bakker, als extra service voor klanten in de afkoelende oven na het bakken. Bij steenfabrieken langs de rivier werd de nawarmte van de ovens gebruikt door er kussenslopen met fruit op te leggen. Maar gewoon thuis werden ze ook wel gedroogd, en dat kan nu nog steeds, op verschillende manieren.

Schil voor het drogen de appels, ontdoe ze met een appelboor van het klokhuis en snijd ze in dunne (enkele millimeters) plakken. Of gebruik een (handmatig te bedienen) appelschilmachinetje, waarbij die drie handelingen in één keer worden gedaan. Zo'n machinetje is trouwens ook handig voor alle andere toepassingen waarvoor je veel geschilde appels nodig hebt.

Als de zon buiten nog kracht heeft, kun je de plak-

ken buiten op donkere platen te drogen leggen. Anders aan touwtjes geregen twee dagen lang boven de kachel of radiator hangen. In een elektrische oven kan drogen ook heel goed, omdat daarvan de temperatuur makkelijk te regelen is. Leg de appelschijven op met dun doek (liefst neteldoek) beklede roosters. Zet in een oven op vijftig graden, met de deur op een kiertje. Haal ze er pas na zo'n tien tot twintig uur uit: er moet geen vocht meer uit de appeltjes komen als er stevig in wordt geknepen, en tegelijkertijd moeten ze nog wel soepel zijn. Een droger kopen (ook te gebruiken voor het drogen van andere voedingsmiddelen) kan ook, of je kunt zelf een zonnedroger maken (bouwtekeningen te vinden op internet).

Voor peren geldt hetzelfde procedé, maar gebruik stevige, niet al te rijpe peren.

Gedroogde appels en peren kunnen zo worden gegeten of worden verwerkt in muesli of brood en gebak (ter vervanging van krenten en rozijnen).

Ook kersen en pruimen zijn te drogen, maar dat is lastiger. Daarom wordt meestal voor andere manieren van verwerken gekozen.

Invriezen

Kersen en pruimen zijn niet lang te bewaren, maar wel heel geschikt om in te vriezen. Gewoon ontpitten (kersen met een kersenontpitter), pruimen eerst doormidden snijden) en in de vriezer. Het beste is om – zeker bij het invriezen van grote hoeveelheden – de vriezer zo koud mogelijk af te stellen. Het fruit bevriest dan snel, waardoor de ijskristallen in het fruitsap klein blijven. Langzaam invriezen betekent grotere ijskristallen, waardoor het fruit kapotvriest en het sap bij ontdooien uit het fruit loopt. Soms is dat niet zo'n ramp, maar voor andere toepassingen heb je hele of halve vruchten nodig. Appels en peren zijn minder geschikt om rauw

in te vriezen, maar nadat ze verwerkt zijn kan het wel: appelmoes en gestoofde peren kunnen prima de diepvries in voor later gebruik.

Wecken

Het voordeel van wecken is dat het een vorm van conserveren is die (afgezien van het koken) geen elektriciteit verbruikt. Bovendien treedt er bij bewaren in de diepvries na een jaar smaakverlies op. Behoud van smaak is dus een goede reden om de oude traditie van het wecken in ere te herstellen. Wecken komt hier op neer: het fruit gaat in glazen potten of flessen, afgevuld met een vloeistof (water of suikersiroop), afgesloten met beugelsluitingen en rubber ringen of andere geschikte weckdeksels, en wordt in een weckketel gedaan, zodat de potten onder water staan. Vervolgens wordt het water op voldoende hoge temperatuur gebracht gedurende een aangegeven periode. Temperatuur en periode zijn afhankelijk van het type fruit en welke manier van wecken gevolgd wordt: de 'koud-begin'- of 'warm-begin'-



Zoetzuur ingemaakte pruimen. Foto: Michiel Bussink.



Membrillo: versnapering van ingekookte kweeperenmoes. Foto: Michiel Bussink.

methode'. Bij de 'koud-begin'-weck worden de vruchten in weckglazen met water of suikersiroop gedaan, in de weckketel met koud water gezet en vervolgens langzaam, dat wil zeggen in anderhalf uur, op de gewenste temperatuur gebracht. Zacht fruit en stukjes appel en peer worden dan gedurende tien minuten op 74 graden gehouden, kersen en pruimen gedurende een kwartier op 83 graden. Bij de 'warm-begin'-methode is het water waarin de potten met fruit worden gezet eerst op 39 graden gebracht. Daarna wordt het in 25 tot 30 minuten op 88 graden gebracht. Zacht fruit, appel- en perenstukjes blijven dan nog twee minuten in de ketel, kersen en pruimen nog tien.

Zoetzuur inmaken

Fruit (of groenten) met kruiden en azijn en wat suiker heet in potten doen, dat is het basisprincipe van pickles en chutneys, oftewel zoetzuur. Die zijn jarenlang te bewaren. Bij pickles zijn de vruchten meestal nog heel, chutney bestaat uit een wat jamachtige massa, met veel kruiden en specerijen. Chutneys komen het best tot hun recht als ze eerst zo'n anderhalve maand hebben gestaan, om de smaken goed te laten intrekken. Kleine appeltjes zijn geschikt om zoetzuur mee te maken. Pruimen zijn heel geschikt in chutneys, net als appels, peren, kersen en perziken. Chutneys lenen zich goed voor het verwerken van de gave delen van fruit dat verder wat is aangetast én voor het combineren van allerlei verschillende restjes fruit.

Jam, gelei en curd

Jam en gelei zijn heel lang houdbaar: suiker zorgt ervoor dat het fruit houdbaar wordt én – in combinatie met de pectine – stolt. Jam wordt gemaakt van hele of gepureerde vruchten, gelei van gezeefd vruchtensap. Vruchtenkaas – in de Engelse keuken *curd* genoemd – is een vruchtenpuree, vaak gecombineerd met citroen,

Een kleine selectie van de duizenden-een manieren om vruchten te verwerken: drogen, invriezen, wecken, konfijten, sap, jam, gelei, curd, moes, wijn, cider, stroop, azijn, diksap, taart, chutney, schnapps, op brandewijn, olie (van noten).

suiker, boter en eieren. Van kweeperen valt een heerlijke ingekookte stevige moes te maken, bekend onder de Spaanse naam *membrillo*, die als borrelhapje goed combineert met oude kaas. Kweeperen staan erom bekend dat ze veel pectine bevatten. Ingekookt kweeperensap kan daarom ook als zelfgemaakte pectine worden gebruikt.

Sap

In veel Europese landen bestaat een lange appelsaptraditie, geperst van fruit van eigen bodem. De mobiele sappers die daarvoor vaak wordt gebruikt, werd in 2005 voor het eerst naar Nederland gehaald. Daarna sloeg de pers ook in Nederland aan en inmiddels zijn er verspreid over het land zo'n zeven professionele mobiele sappers. Het fruit daarvoor wordt aangeleverd (sommige sappers hanteren een minimum van bijvoorbeeld 75 kilo) en tegen een vergoeding door de sappers geperst, gepasteuriseerd en afgevuuld in vijf- of drieliterpakken appel(peren)sap. De mobiele sappers staat op een vooraf in de lokale media aangekondigde plek, een of meerdere dagen. Daar kunnen de appels en peren worden gebracht, meestal na een afspraak. De pakken met het geperste sap kunnen ter plekke in ontvangst worden genomen of later op de dag worden afgehaald. Na een mobiel bestaan heeft de Mobipers in Zoelen (Betuwe) gekozen voor een vaste plek.



Mobiele sap-pers (foto boven) en appels shredderen voor de ciderbereiding. Foto's: Rob le Rutte en Michiel Bussink.

Het sap is minstens twee jaar houdbaar. Veel buurtbongers laten zo (een deel van) hun fruit versappen: voor eigen gebruik voor de 'aanhang' van de bongerd of om te verkopen en zodoende het beheer van de boomgaard te financieren.

Zelf sap maken kan ook, zeker in wat kleinere hoeveelheden. Vers sap persen kan met verschillende persen die in de handel zijn of met een sapcentrifuge. Voor direct gebruik is dat een geschikte methode, waarbij bovendien de smaak en voedingsstoffen nog optimaal aanwezig zijn.

Om sap lang houdbaar te maken, moet het eerst worden verhit en dan in schone flessen worden gedaan. Nadeel: bij verhitting gaat altijd een deel van de smaak en voedingsstoffen verloren. Als er toch verhit moet worden, is het beter om die verhitting te gebruiken om meer sap uit de vruchten te krijgen. Heel simpel het fruit met een laagje water opzetten, totdat de schil knapt. Zo'n half uur zachtjes laten koken. Dan de inhoud van de pan in een schone doek in een (niet-metalen) vergiet laten uitlekken. Het sap daarna verhitten tot minstens 74 graden en dan in schone flessen doen.

Nog makkelijker gaat de sapwinning met een *Entsafter* oftewel stoomextractor of ontsapper. De ontsapper bestaat uit drie verdiepingen: onderin de waterpan, daar bovenop de sap-aftappan en bovenop de vruchtenstomer met deksel. In de waterpan breng je water aan de kook. Het fruit gaat in de vruchtenstomer. Door de stoom worden de vruchten verhit, het sap komt daarvoor vrij en loopt via de gaatjes in de vruchtenstomer in de sap-aftappan. Onderaan die verdieping hangt een slangetje waarmee het sap kan worden afgetapt. Omdat het heet uit de pan komt en direct in (met sodawater schoongemaakte) flessen kan, is het zelf gewonnen sap vervolgens lang houdbaar. Wel even van te voren proeven of het sap niet te zuur is. In dat geval op de tweede



Een stoomextractor of ontsapper om lang houdbaar sap mee te maken. Foto: Michiel Bussink.

verdieping suiker toevoegen. Zoet en zuur fruit mengen kan natuurlijk ook.

Stroop

In Zuid-Limburg wordt nog steeds heel veel stroop gegeten: een mooie manier om lang van het vele hoogstamfruit te genieten. Daar en net over de grens in België zijn ook (weer) stroopkokers die uitsluitend werken met (hoogstam)fruit uit de streek. De laatste jaren hebben fruitverwerkers hun licht opgestoken bij de ambachtelijke stroopkokers in Zuid-Limburg en ontstaan ook elders in het land initiatieven om met fruit uit de buurt stroop te maken. Het procedé komt neer op het langdurig inkoken van sap tot een bepaald, nogal cruciaal



Appelcider. Foto: Iessel Cider.

punt: dik genoeg, maar vóórdat de boel gaat karamelliseren. Dat is ook in eigen keuken te doen, maar vergt wel wat oefening.

Cider en gedestilleerd

Cider is een licht alcoholische, meestal mousserende drank, gemaakt van vergist appelsap, met een lange traditie in een aantal Europese streken: Normandië en Bretagne, Baskenland en Asturië, Zuidwest-Engeland, Midden- en Zuid-Duitsland en Oostenrijk en Zwitserland. In Engelse pubs kan er vaak, behalve bier, ook cider van de tap worden gedronken, soms zelfs verschillende soorten. Inmiddels is het vergiste appelsap in Nederland aan zijn opmars begonnen en zijn er zo'n

twintig kleinschalige ambachtelijke cidermakers. Voor cider worden de appels geperst, waarna het sap aan het gisten wordt gebracht. Cider heeft een paar maanden nodig om op smaak te komen. De smaak van de cider wordt onder andere bepaald door de gebruikte apperassen. Een mix van verschillende rassen, waaronder ook soorten die als handappel niet lekker zijn, levert meestal de beste cider op. Ook peren kunnen worden verwerkt tot een cider. Zie de bronnenlijst achterin voor nadere informatie voor buurtbongers die zelf aan de slag willen met cider.

Je kunt ook destilleren: stoken om het alcoholpercentage flink op te krikken en zodoende een lekkere schnapps, fruitlikeur of calvados te krijgen. Op verschillende plekken worden tegenwoordig workshops en cursussen gegeven om dit procedé onder te knie te krijgen.

Op brandewijn

Voor al zacht fruit, zoals kersen en kwetsen, is geschikt om heel lang houdbaar te maken door het op brandewijn, jonge jenever of rum te zetten. Wel suiker toevoegen, niet alleen voor de smaak maar ook om te voorkomen dat de vruchten hard worden. Het makkelijkst is om elke laag fruit met een laagje suiker te bestrooien en dan op het laatst de alcohol erover te gieten. Daarna een tijdje dagelijks de pot een keertje omschudden, om ervoor te zorgen dat de suiker oplost. In plaats daarvan kan de suiker ook direct worden opgelost in een beetje heet water.

Restverwerking

De appelschillen die je overhoudt nadat je bijvoorbeeld veel appelmoes hebt gemaakt, hoeven niet te worden weggegooid. Je kunt er appelthee van zetten: de (schoone) schillen tien minuten laten trekken in water dat gekookt heeft.

Voor appelazijn de appelschillen en klokhuizen in een kom of bak water leggen, zodat de schillen onder



Zelf appelazijn maken.
Foto: <https://tamarcookt.blogspot.com>.



Notenolie gemaakt door de Mobipers in Zoelen.
Foto: Michiel Bussink.

staan. Om ervoor te zorgen dat ze onder water blijven, kan er een bord op worden gelegd. Vervolgens de kom of bak afdekken met een doek, vastzetten met een elastiek (zodat er geen fruitvliegjes bij kunnen komen) en zo'n twee weken wegzetten op een plek die niet koud is (ongeveer kamertemperatuur). Afgieten en bewaren in flessen. Overigens valt er ook appelazijn te maken van cider waaraan azijnzuurbacteriën (uit bijvoorbeeld een restje azijn) worden toegevoegd.

Notenolie

Walnoten en hazelnoten zijn te verwerken tot een heerlijke, gezonde olie. Daarvoor is een notenpers nodig, waarvan er verschillende in de handel zijn, zowel handmatig als elektrisch te bedienen. Ook kunnen de noten naar de Mobipers in Zoelen of Oliemolen Kleine Muijl in Nijbroek gebracht worden: een deel van je noten krijg je terug in de vorm van olie, een deel van de notenolie houden ze zelf, bij wijze van betaling in natura.

Voedselcultuur

Er zijn nog veel meer manieren om vruchten te verwerken. Daarbij kan geput worden uit zowel de eigen culinaire geschiedenis als die van fruitverwerkers elders in de wereld. Alleen al in de ons omringende landen als Duitsland, Frankrijk en Engeland weten ze de heerlijkste gerechten met fruit te maken. Op internet is een groot aantal recepten te vinden. Belangrijk is vooral het doen, uitwisselen en genieten. Want samen koken en bakken, eten en drinken van producten uit de buurtbongerd is een rijke ervaring. Die draait om veel meer dan alleen voedingsstoffen tot je nemen: het is een vorm van levende voedselcultuur.

