

Peerlijsterbes

Peerlijsterbes (*Sorbus domestica*)

ER ZIJN VELE SOORTEN IN HET GESLACHT SORBUS, ALLE MOOIE SIERBOMEN DIE VAAK OOK NOG NUTTIGE VRUCHTEN GEVEN VOOR MENS EN DIER.

HIER ZULLEN WE SCHRIJVEN OVER DE PEERLIJSTERBES.

EEN BIJZONDERE PLANT DIE OOK NOG FIJNE EN BIJZONDERE VRUCHTEN GEEFT DIE IN VELE GERECHTEN ZIJN TE VERWERKEN.

Herkomst

Oorspronkelijk komt de Peerlijsterbes uit het Middellandse Zeegebied en Noord-Afrika. Zoals zo vele fruitgewassen hebben de Romeinen deze ook naar Midden-Europa gebracht.

Boom en vrucht

Peerlijsterbesbomen kunnen erg groot worden, er zijn bomen van gevonden in de vrije natuur die 18 meter hoog waren en een kroondoorsnede van 21 meter, een reus.

In de vrije groei lijsterbesbomen tot bijna in de hemel en worden erg breed van formaat.

De boom groeit het best op kalkrijke bodem en in warmere streken, op minder goede gronden groeit hij ook.

Bomen kunnen eenvoudig 50 jaar of meer oud worden tot wel 200 jaar. Zij groeien langzaam. Zij zijn niet erg ziektegevoelig.

Het geveerde blad kan wel 21 blaadjes bevatten.



Peerlijsterbes van boven naar beneden:

Bloemscherm

Enkele bloem

Tak met knoppen

Tak met vruchten en bladeren

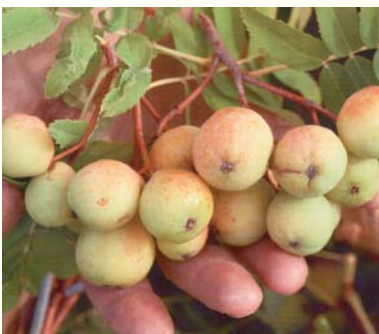
Doorsnede vrucht

Kapitale boom van de Peerlijsterbes.





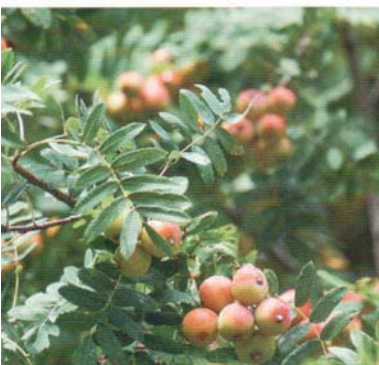
Bladeren



Boven en links, verschillende rassen Peerlijsterbes vruchten. Bij de Peerlijsterbes worden en zijn de verschillende rassen niet benoemd.



De witroze bloesem verschijnt in mei aan de boom en hebben een losse bloeiwijze van schermen die tot 10 centimeter in doorsnede worden. De vlezig vrucht van de lijsterbes is meest peervormig maar hebben ook wel de appelvorm. Zij worden van 2 tot 4 centimeter in doorsnede. In kleur variëren ze van groen naar bruin gevlekt, rood, oranje tot geel van kleur. Maar bijna altijd zit er een rode blos op de vruchtjes. Het vruchtvlees is scherpzuur bij oogsten en wordt later minder scherpzuur tot wat zoeter van smaak. Peerlijsterbessen bevatten belangrijke stoffen voor de mens. Zij bezitten een hoog vitamine-C gehalte, verder bevatten zij een belangrijke hoeveelheid appelzuur. Ook bevatten de bessen een hoog tannine gehalte wat belangrijk voor de gezondheid kan zijn. De vruchten rijpen van september tot ver in oktober.



De verwerking van vruchten, van links naar rechts:

De vruchten zijn verzameld.

De vruchten zijn verkleind.

Zij zijn klaar om geperst te worden.



Wat kan men ermee doen

De vruchten van Peerlijsterbessen kunnen in vele gerechten gebruikt worden terwijl deze zeer geschikt zijn om er (alcoholische) dranken van te bereiden.

Het hout wordt ook erg gewaardeerd in de meubelindustrie en om er andere gebruiksvoorwerpen van te maken.

Enkele recepten

Likeur

Neem twee kilo lijsterbessen en een vanillestokje, een kilo suiker en 10 fijngemaakte amandelen, doe dit in 1 liter alcohol houdende drank en laat het een maand staan trekken. Dan worden de vruchten gezeefd en gefilterd wordt dit in de drank teruggegoten.. Alles goed mengen en in flessen doen en enkele maanden laten staan.

Gebakken Peerlijsterbessen

Bessen met suiker en kaneel bestrooien en in een ingevette bakvorm bakken. De gebakken vruchten met honing en fijn gehalte walnoten bestrooien.

Serveren bij vette gerechten.

Peerlijsterbes moes

Neem 1 kilo bessen en snijdt ze in stukjes, met weinig water opzetten en zachtjes zacht koken en dan zeven. Heldere ragoutsaus bereiden van 1 eetlepel boter, 1 eetlepel meel, de gezeefde moes erbij doen en kort laten meekoken. Nu wordt er 1 glas melk erbij gedaan en weer opkoken, met zout naar smaak bijvoegen en van het vuur nemen.

Geschikt voor garnering bij vette vogelbraadstukken en voor vulling bij sandwiches in combinatie met andere toegaven zoals sla, spek enz.

Peerlijsterbes jam

Laat 1 kilo schoon gemaakte en van klokhuis ontdane vruchten zacht worden met water door middel van koken. Naar smaak ongeveer 200 suiker toevoegen en zachtjes laten indikken. Naar smaak eventueel kaneelstokjes toevoegen.