

Sleedoorn

Prunus spinosa

Sleedoornvruchten worden nog steeds ondergewaardeerd, zij zijn erg nuttig voor de mens en hebben vele verwerkingsmogelijkheden.

De Sleedoorn stamt van origine uit Azië maar is ondertussen over bijna de gehele wereld verspreid.

De sleedoorn is bijna niet meer weg te denken in ons landschap, ze komen eigenlijk overal voor, aan wegranden, bermen, struvelen, heggen enz. ze verwilderen erg. De soort is niet erg bodemgevoelig en groeit bijna overal. Sleedoornplanten worden tot zo'n 5 meter hoog en woekeren behoorlijk. Ze vormen een dicht struikgewas met sterke takken waaraan weer harde en scherpe doornen zitten. Verwilderd

struikgewas van sleedoorn is voor de mens ondoordringbaar. Zij bieden dan ook een uitstekende schuilplaats voor vogels, hun vijanden kunnen bijna niet in sleedoornstruikgewas komen.

Sleedoorns zijn één der eerste bomen die bloeien in Nederland, andere wilde soorten zoals de kerspruim bloeien ook vroeg.

De sleedoorn heeft geen bestuiver nodig om vrucht te zetten en kan eenvoudig door middel van zaaien worden vermeerderd.

De Sleedoorn heeft een steenvrucht, bestaande uit een zeer harde pit (het zaad) en daaromheen het zachte en sappige vruchtvlees. Dezelfde opbouw hebben ook de vruchten van Pruim, Kers, Perzik, Amandel en Abrikoos, die ook tot de familie van de roosachtigen (Rosaceae) behoren.

Bloesem

Sneeuwwitte bloesems overladen de plant zeer vroeg in het voorjaar. Als de winter nog niet echt is weggetrokken, zie je de witte bloesem van de Sleedoorn als een sneeuwvlokentapijt op de takken liggen.



Bloeiende Sleedoorn in het landschap



Sleedoornbloesem

Vruchten

De vruchten worden tot zo'n 15 mm in doorsnede maar er zijn vormen bekend die vruchten hebben die groter van formaat zijn, tot wel ruim 20 mm in doorsnede.

Ze zien er zo verleidelijk uit, de donkerblauwe pruimen van de Sleedoorn, maar wat valt het tegen als je zo'n vrucht in je mond steekt. Zuur en vooral wrang, dat is de heersende smaak. Zo wrang dat alles in je mond samentrekt en ruw en stroef aanvoelt. Niet voor niets noemt men de Sleedoorn 'trekkebek'. Nee, de Sleedoorn is niet bedoeld voor verse consumptie, hoe gezond hij ook is met zijn hoge gehalte aan vruchtenzuren, aroma's en vitamine C. Vooral de looistoffen dragen bij aan deze bittere wrangheid.

Gebruik

Aftreksel van sleedoornbloemen werken bloedreinigend.

Struiken van de Sleedoorn hebben een sierwaarde door hun vroege bloei in het landschap. Het taaie hout wordt gebruikt voor stokken en ander geriefhout zoals hooigafels. De doorns werden vroeger gebruikt als worstepinnen, de langste doorns werden in balken van het plafond gestoken waaraan de worsten werden gehangen om te drogen.

Vruchten hebben een bitterzurige smaak en zijn eerst na inwerking van vorst pas genietbaar en geschikt voor verwerking.

Zij zijn geschikt om te worden verwerkt tot wijn, likeuren, brandewijn en als toevoeging in andere wijnen en dranken. Ingelegd in olie of suiker worden ze geconsumeerd bij vleesgerechten.

Zij worden gebruikt als grondstof al dan niet in combinatie met andere vruchten voor sap, compote en jams.

Sleedoornolie



Sleedoornwijn

Neem 12 kg Sleedoorns, 1 kg Rozijnen, 14 liter water, 5 gram zout, 6 kg suiker, 2,5 ml Pecto Enzymen, 2 gram sulfiet, 0,75 liter brandewijn.

Was de Sleedoorn goed in water met sulfiet en citroensap. Stop ze 24 uren in de diepvriezer.

Doe de Sleedoorn in een vat en voeg er het kokende water aan toe waarin 3 kg gram suiker is opgelost.

Kneus de Sleedoorn zonder de pitten te beschadigen.

Na afkoelen de gistvoeding, pecto enzymen, sulfiet, en de rozijnen toevoegen.

Dit 24 uren laten staan onder waterslot en regelmatig omroeren.

Maak een giststarter op basis van de gist hierboven weergegeven en voeg die bij de massa.

Laat vervolgens 10 dagen gisten en verwijder de grove delen van sleedoorn en rozijnen.

Na uitgisting ongeveer 10 dagen staan laten, hevelen we over. We voegen vervolgens 3 kg suiker of een equivalent met honing aan toe.

Na 14 dagen meten we het alcoholgehalte en voegen alcohol (of brandewijn) toe, 20 tot 22 % alcohol is ideaal.

Neem vervolgens een meerjarige tak van een eik verwijder de schors (enkele stukken van 20 cm volstaan), laat deze twee weken drogen. Hang de takken vervolgens 6 weken in de fles en verwijder ze nadien.

Laat de porto circa 3 jaar rijpen bij een temperatuur van 16 graden.

Zoetzuur van sleedoorn

Neem 1,2 kg sleedoornbessen, 3/8 liter rode wijn, 1/8 liter zachte wijnazijn, 100 gram bruine suiker, 100 gram keukenstroop, 3 kruidnageltjes, 1 kaneelstokje, 1/2 theelepel peperkorrels, 1/2 vanillestokje, 1 eetlepel mosterdzaadje en 1 sinaasappel.

Was de vers geplukte bessen, droog ze en prik ze één voor één een paar keer met een cocktailprikker in.

Breng in een tamelijk grote pan de wijn, de azijn, de suiker, de stroop, de kruiden en de rasp en het sap van de sinaasappel aan de kook en laat 4 - 5 minuten doorkoken.

Voeg de sleedoornbessen in porties toe en laat iedere portie 3 - 4 minuten koken voor ze met een schuimschaaf uit het kookvocht in goed afsluitbare potten worden geschept.

Giet er zoveel kookvocht op tot de potten tot aan de rand toe gevuld zijn en sluit ze af.

Op deze manier bereid, zijn de sleedoornbessen minstens 4 - 5 maanden houdbaar.

