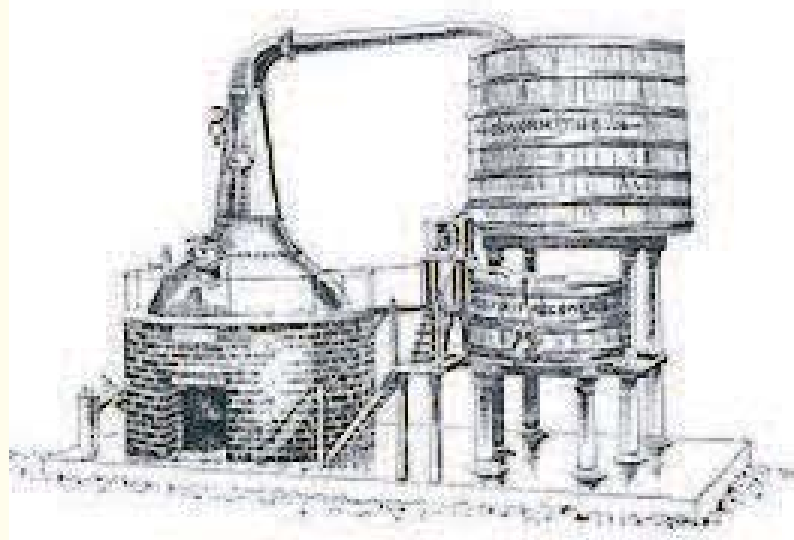


Bewaar die smaak

IN DE ZOMER EN DE HERFST ZIJN ER VEEL VRUCHTEN RIJP, GENIET ER VAN. ALS JE OOK IN DE WINTER NOG WILT GENIETEN, PROBEER DAN DIE GEUR, KLEUR EN SMAAK TE CONSERVEREN. DAT KAN BIJ VOORBEELD DOOR ER EEN LIKEUR VAN TE MAKEN.



In grote lijnen gaat dat zo:

- 1 - was het fruit,
- 2 - doe het in een pot met een wijde opening
- 3 - doe er alcohol bij tot ze onder staan en sluit de pot
- 4 - zet de potten weg op een donkere plaats en wacht tot geur, kleur en smaak zijn opgenomen door de alcohol, dat kun je zien ruiken, zien en proeven.
- 5 - Als de maceratie klaar is giet je alles door een doek en je voegt aan de likeur suiker naar smaak toe.
- 6 - laat de likeur in gesloten flessen nog enige tijd rijpen, soms vormt zich een beetje bezinsel.
- 7 - serveer de likeur in passende karafjes.



Proost. Welke vruchten? Sleedoorns.

De sleedoorn of *Prunus spinosa* is mijn favoriet. Zoals de naam al zegt: er zitten gemene doorns aan de struik en het is een lid van de pruimenfamilie.

De struiken staan in parken en langs B-wegen.

Bloeit vroeg in het voorjaar op het nog kale hout.

In oktober-november zijn de kleine paarse pruimpjes rijp en dat kun je merken bij het plukken: ze laten makkelijk los van het steeltje.

Merels zijn er gek op, ze pikken er 5 en dan moeten ze even wachten omdat de krop vol zit. Pluk ze een dag voor de vo-

gels er om komen. Als ze rijp zijn is de zuurgraad acceptabel en ook het tanninegehalte is lager.

Op Walcheren noemen ze het trekkebekken. De Engelsen adviseren elke vrucht te prikken met een zilveren vork, maar dat doe ik niet want daarvoor ontbreekt me de tijd en de vork.

De tijd in de alcohol is twee maanden. Heel slim is het een paar pitjes te kraken, dat geeft een amandelaroma. Je kunt er wat vanille extract bij doen, maar wees daar zuinig mee want het overheerst de smaak al gauw. Vanille essence maak je door vanillepeultjes door te snijden en in een potje met alcohol te leggen. Gebruik telkens een paar druppels er van.

Aardbei

De smaak is vrij sterk, de kleur is zwak: een soort rose. Je kunt die wat versterken door kersensap toe te voegen. De tijd van weken (maceren) is kort: een weekje of zo. Ook hierbij een paar druppels vanille extract.

Mirabellen

Er zijn een paar soorten: Mirabelle de Metz en Mirabelle de Nancy. Ze geven een zeer sterke smaak en een gelige kleur, zeer lekker.

Kweeperen

De vrucht is groot en helder geel en keihard, ook als hij rijp is. Binnenin zitten zeer veel pitten. De geur zit vooral in de schil. Met een keukenmachine kunt u er een fijne pulp van maken, doe die in een pot, voeg alcohol toe en na een paar weken hebt u een gouden likeur.

Frambozen

De meeste mensen kennen alleen de rode framboos, maar er zijn ook gele. Er zijn frambozen die in de zomer dragen, maar er zijn er ook die pas in de herfst oogstbaar zijn. De smaak is sterk evenals het aroma. Je zou zelfs een beetje van deze likeur kunnen gebruiken om een wijn die wat flets is wat op te fleuren.

Zwarte bessen

Laat de hele bessen weken in alcohol en voeg ook wat jonge blaadjes toe want ook daarin zit het zo bekende aroma. Bovendien lust een oude bok altijd nog wel een jong blaadje. In Dyon maakt men de bekende Crème de Cassis. Dat ik





de bessen niet fijn maak heeft te maken met de pectine. Van vruchten met veel pectine maak je makkelijk jam. Wij willen een vloeistof: li-keur! Er zijn middelen om de pectine af te breken: de pecto-enzymen. Bij veel likeuren zal die pecti- ne tijdens de rijping een sediment vormen.

Meidoornbes

Je zou het niet verwachten, maar ook dit vruchtje leent zich voor een likeur. Als je de besjes proeft zijn ze een beetje melig, appelachtig, maar na maceratie is er best een aardige likeur ontstaan

Passievruchten

Ja, ik weet het wel dat zijn vruchten van andere streken, maar ik wil ze niet overslaan in dit over- zichtje. Voor een paar euro heb je er al heel wat. Snij het kartonachtige omhulsel open en vind binnen in een wal slijmerige massa die lijkt op wat er in kruisbessen zit. Ik had er een likeur van gedronken in Aalst bij een likeurfabriekje en ben de volgende dag meteen naar de winkel ge- gaan! Die pitjesmassa een week of twee laten staan in de alcohol, zeven suiker er bij en je weet niet wat je proeft!

De alcohol

U zou een neutrale alcohol kunnen nemen, bij voorbeeld Wodka.

Een vriend van mij in België is niet zo bemiddeld en die gaat als volgt te werk. Neem een fles van 25 liter, 6 kg suiker en een pak Turbo-8 gist. Los de suiker op in het water, roer er na afkoe- len de gist door en giet dit alles in de fles, plaats er een waterslot op en zet de fles weg bij 20 á 25°C.

Na 14 dagen zal de gisting voorbij zijn, dan gaat hij het destilleren en het resultaat is 6 liter wod- ka! Hij koopt Turbo-8 gist in Beverlo bij Brouwland.

De rumpot

Dit is een traditionele manier, maar wel erg lekker.

Men gaat als volgt te werk: telkens als er vruchten zijn doet men ze in een grote aardewerken pot, met hetzelfde gewicht aan rum. Meestal begint men met de aardbei, de framboos, de prui- men, stukjes banaan, stukjes zachte peer, appel enz.

Pas op met bramen want die geven zoveel kleur dat bijna alles rood kleurt.

Laat de pot staan tot de Kerst en smullen maar.

