

Pommerans

De Bittere Sinaasappel of Pomerans, *Citrus aurantium*, is een tot 10 meter hoge, groenblijvende boom met glanzende bladeren en lange doornen die behoort tot de **Rutaceae** familie.

De crèmekleurige bloemen verspreiden een zoete zware geur. De vruchten zijn kleiner en donkerder van kleur dan die van de zoete sinaasappels die wij kennen uit de groentenwinkel of markt, ze smaken bitter en zuur. De

naam Pomerans is een samenvoeging van **pomum aurantium** wat ‘gouden appel’ betekent.

Citrus aurantium komt oorspronkelijk uit China en werd door de Arabieren via Noord-Afrika naar Spanje en Portugal gebracht. Portugese zeevaarders brachten de vrucht in de 15e eeuw naar Amerika waar in Florida grote plantages ontstonden.

Groeit overvloedig in de USA, Zuid-Amerika en Israël.



Gebruik

Uit deze Bittere Sinaasappelboom worden drie verschillende etherische oliën gewonnen;

- . . . de bloesem levert de Neroli
- . . . de jonge twijgen met bladeren en onrijpe vruchten de Petitgrain
- . . . de schil van het bijna rijpe fruit de Pomerans-olie.

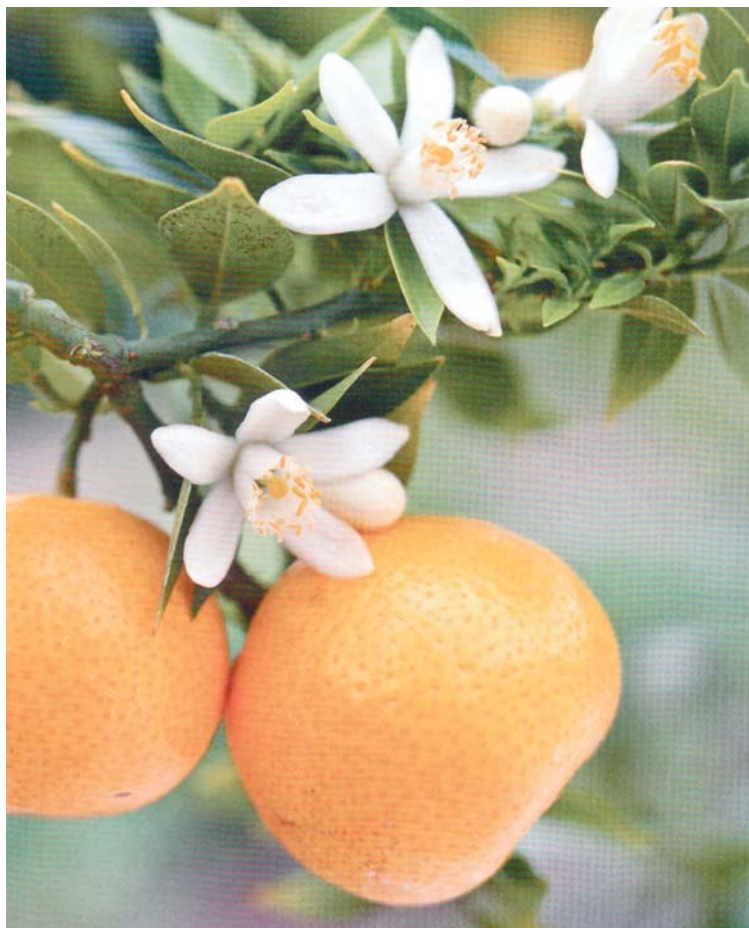
De vrucht wordt gebruikt voor marmelade en dranken.

De schillen vinden hun toepassing bij het brouwen van witbier en andere Belgische bieren.

Uit de zaden wordt een olie geperst die veel linoleenzuur bevat. Deze olie reduceert het cholesterolgehalte van het bloed.

Van de bloemen kan thee gezet worden ‘**Oranjbloesemthee**’.

Pomerans etherische-olie gewonnen door koude persing van de vruchtschillen, is donkergeel van kleur en heeft een zachte enigszins muffige Sinaasappelgeur. Het is een Citrus-olie die dikwijls gebruikt wordt ter vervalsing van de Neroli, deze heeft echter een



veel krachtigere bloesemgeur. De werking van Pomeransolie is nagenoeg gelijk aan die van de Oranjebloesem.

Pomeransolie wordt als smaakstof in de voedingsmiddelenindustrie gebruikt. Het is een geurcomponent in zeep, wasmiddelen en parfums.

Eveneens wordt de olie toegepast in stoma- chische, laxerende en parminatieve prepara- ten.

Pomerans essentiële olie is adstringerend, antiseptisch en heeft eveneens rustgevende eigenschappen.

Hij wordt in de aromatherapie o.a. gebruikt bij; hoofdpijn, spanningen, angst, maag- klachten, reisziekte, vertraagd hartritme, hartkloppingen, gebrek aan eetlust, koorts, nervositeit, spijsverteringsproblemen, slecht slapen, sterke transpiratie, hartbeklemming en ec- zeem.

Verdampen in de slaapruijnte helpt bij nervositeit en slaapproblemen.

Pomeransolie is een warme olie die de stemming verbetert.

Hij geeft warmte, vrolijkheid en gevoelens van medeleven.

Verdampen in de leefruimte verbetert de stemming en verdrijft sombere gevoelens.

Pomerans kan goed gemengd worden met Lavendel, Neroli, Citroen, Scharlei, Mirre, Nootmus- kaat, Kaneel en Kruidnagel.



Het olie persen in vroegere tijden.

Wat geschiedenis

Bij de adel plantte men veelvuldig pomeransen aan in hun oranjerieën.

Degene die 200 jaar geleden iets was en een kasteel had met een oranjerie, teelde sinaasappels en dan vaak pome- ransen.

Hier werd via een geheim recept een likeur van gebrou- wen.

Zij waren ook een statussymbool.

“Op het aantal sinaasappels op een banket tafel is te zien dat de waardering voor de gast en de vrijgevigheid van de gastheer”

In de Oranjerie van de edele heren waren tuinmannen druk bezig om de gevoelige kruising tus- sen grapefruit en mandarijn warm te houden op beschutte plaatsen in kuipen.

Voor al het besproeien van planten luisterde erg nauw en vereiste gevoel.

De bijzondere vruchten reageren erg op te nat of te droog.

Vaak leek het kweken van de planten lastiger dan het fokken van mooie renpaarden in de aan- grenzende stal. Maar het was de moeite waard.

Van de schillen werd geuolie en Eau de Cologne geperst en verwerkt.

Van de bittere vruchten werd Engelse marmelade gemaakt.

In de negentiende eeuw bevelen apothekers het sap van pomeransen aan tegen de gevreesde scheurbuik, de pitten van de vrucht tegen hoge koorts.

Hoewel de bittere sinaasappel overal een belangrijke rol speelde, was het niet voor de arme (of gewone) mensen. Het was geen zogenaamde – boerenplant -.

Vanwege de uitgebreide zorg die ze nodig had werd ze beschouwd als de gouden appel van ko- ninklijke huizen.



De tot 10 meter hoge pomeransbomen groeien nu eenmaal niet aan de veldrand.

In oranjerieën bij Kastelen werden de geheimen van de pomeransteelt zorgvuldig geheim gehouden en bewaard als ware het tafelzilver van het kasteel.

De bittere likeur gemaakt van sinaasappelschillen zou de maag rustig maken, de zenuwen kalmeren en de geest inspireren.

Recept van de **“Basedower bisschop”** drank, dit was de favoriete drank van een grafelijke familie in het verleden.

Neem 5 onbespoten pomeransen, 1 citroen (sap en schil), 1 vanillestokje, 250 g suiker, 25 cl oude Sevilla sinaasappelwijn of likeur, mousserende wijn of mineraal water.

Snijdt de pomeransen en citroenen in dunne plakjes, pers het sap eruit.

Schil en vlees samen met het geschraapt vanillestokje, het merg van het vanillestokje en het suiker wordt in een kom gedaan.

De oude pomeransen er toevoegen, vullen met mousserende wijn of mineraal water, een doek erover en zo lang mogelijk trekken laten.

Koud serveren.

Recept voor **“Oranjebitter”**

Neem 2 onbespoten pomeransen, goed wassen en de schil met zo min mogelijk wit van de vrucht schillen.

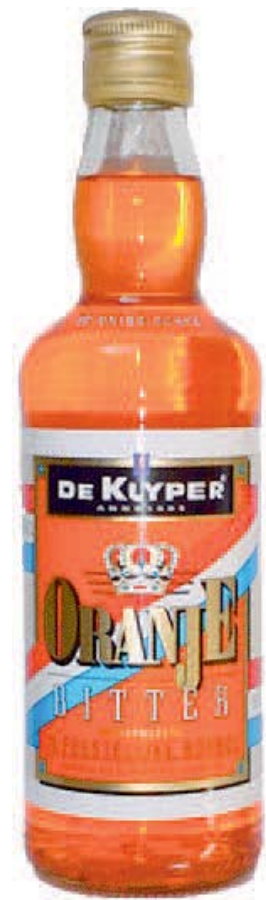
Een anijsblokje wordt geschaafd.

De schillen met het anijsblokje, 6 suikerklontjes en 4 koffieboontjes worden tezamen met een halve liter brandewijn in een fles gedaan (goed schoon maken die fles).

Zet de fles op een donkere plek. Iedere dag even omschudden en 4 weken laten staan.

Na 4 weken is de Oranjebitter klaar.

Ijskoud drinken of eventueel met fijn gemaakte ijsblokjes.



Pomeransen zijn groenblijvende bomen met ronde kronen.

Hun zeer geurige, witte bloemen zitten op doornige takken. Deze en de ovale bladeren bevatten een geelachtig etherisch olie (Petitgrain), die dient als basis voor vele parfums.

De kogelvormige, licht verschroepelde vruchten zijn rijp in november, maar kunnen worden geoogst tot medio april.

Pomeransen worden zelden veredeld, maar worden meestal opgekweekt uit de zaden.

Zij hebben behoefte aan veel warmte in de zomer en moet zo zonnig mogelijk staan. Met teveel regen krijgen ze snel wortelrot, is het te droog dan groeien ze niet. Ook houden de planten niet van de wind.

Het beste is om ze te planten in grote kuipen, zodat in de winter in een heldere, vorstvrije ruimte kunnen staan.

Bemesten doen we iets zuiniger dan andere citrusvariëteiten.

Drie- tot vierjaar oude planten (40 tot 60 cm hoog) kosten tussen de 30 en 40 euro. In speciale kwekerijen zijn de pomeransen te verkrijgen.

APPELS EN PEREN

In onze kleine kenniskwis uit het vorige nummer van Fructus hebben enkele tientallen abonnees gereageerd. Allen hadden het (bijna) goed.

René Maas uit Amersfoort had de juiste antwoorden geheel goed en is daardoor de winnaar, proficiat en hoera!

De losse bladen als attentie heeft hij inmiddels ontvangen.

- . . . hoeveel kilo appels schat u dat er in 2011 in Nederland geoogst zijn? **418 miljoen kg**
- . . . welk appelras is de grote favoriet? **Elstar**
- . . . van hoeveel hectares werden die appels geoogst? **8400 ha**
- . . . en hoe groot was naar schatting de perenoogst? **300 miljoen kg**
- . . . welk perenras is 'the winner'? **Conference**
- . . . hoeveel hectares peren zijn er aangeplant in Nederland? **8200 ha**