

Drogen

de oudste conserveermethode

Vruchten, kruiden en paddenstoelen worden al eeuwenlang gedroogd. We beperken ons hier tot het drogen van vruchten. In aanmerking komen appel, peer, pruim, perzik, abrikoos, druif en kiwi. Gedroogd fruit kan zo gegeten worden of worden geweekt en gestoofd in water, vruchtensap of wijn voor de bereiding van compote of verwerkt in gebak.

Bij het drogen wordt gebruik gemaakt van het onttrekken van het bacteriehoudende vocht. Micro-organismen die in het voedsel aanwezig zijn, kunnen bij het onttrekken van 10 tot 15% vocht al niet meer gedijen. Doordat vruchten veel vocht bevatten, is een warmtebron als hulpmiddel bij het drogen nodig. Het is weliswaar mogelijk de ouderwetse methode van lucht en wind te gebruiken, maar als het weer in het najaar omslaat en het vochtgehalte van de lucht toeneemt, is alle moeite voor niets geweest.



Het beste is om herfst- en wintervariëteiten te nemen, die niet te klein van formaat mogen zijn.

Saprijke vruchten drogen moeilijker, doordat er veel vocht verdampt moet worden. Als een appel tijdens het bewaren een rimpelige schil krijgt, dan is hij eigenlijk aan het indrogen, een aanwijzing voor zijn geschiktheid als droogappel. Pruimen drogen moeilijker dan appels. Daarom moeten pruimen die gedroogd worden, volledig rijp zijn. De echte droogpruimen hangen ingedroogd en rimpelig aan de boom en kunnen 'half droog' geplukt worden.

Oven

De oven is heel geschikt voor het drogen van fruit. In een heteluchtoven is drogen helemaal gemakkelijk. Maar ook in de gewone oven of zelfs op de radiator is drogen goed mogelijk. Het fruit moet van uitstekende kwaliteit zijn, zonder lelijke of rotte plekjes – wegsnijden helpt niet – en zonder ongedierte. Gebruik vers en rijp fruit dat in stukjes gesneden moet worden. De stukken die je normaal niet eet, kun je het beste voor het drogen verwijderen. Appels, peren en pruimen hoeven niet geschild te worden. Bij appels en peren verwijder je alleen het klokhuis, bij pruimen de steen en bij kiwi's de schil. Goed wassen en afdrogen is voldoende. Snijd het fruit vervolgens in dunne schijfjes van 8 mm dikte of partjes. Als je nog dunner snijdt op ca. 2-3 mm krijg je krokante appelchips. In Duitsland wordt Weirouge, een modern appelras met rood vruchtvlies, gebruikt voor dit doel. Dit ras zou identiek zijn aan de zeldzame Roter Mond, gewonnen door de Russische



plantenkweker Mitschurin in 1915. Peren worden in vieren verdeeld. Kleine aardbeien en frambozen kunnen heel blijven, grotere aardbeien en kiwi's worden gehalveerd. Hoe dunner het fruit gesneden is, hoe sneller het droogt.

Voor het eerste droogproces wordt de oven tot 60/65°C verhit. Bijvoorbeeld 's avonds worden de schijfjes of partjes op een rooster of rek gelegd in het midden van de oven. Het te drogen fruit mag niet te dicht op elkaar worden gelegd. Bij een heteluchtoven wordt de deur op een kier gezet en bij andere ovens een houten lepel tussen de deur geklemd, zodat er een flinke kier ontstaat waardoor het vocht dat uit het fruit komt, kan ontsnappen. Het drogen duurt acht tot tien uur. In de loop van de volgende ochtend kan het droogproces voltooid zijn. De juiste droogtoestand is bereikt bij 20 tot 22 % vochtgehalte, dat wil zeggen als de vrucht droog aanvoelt, maar nog goed buigzaam is. De vrucht mag in geen geval hard zijn geworden.



Twee zeven met fruit van het droogtoestel

Droogtoestel voor fruit, kruiden en paddenstoelen

Een elektrisch droogtoestel bevat een thermostaat die instelbaar is voor drogen tot 70°C, een ventilator en enkele kunststof zeven om de stukjes fruit en dergelijke op te leggen. Deze toestellen zijn verkrijgbaar voor rond € 150,-. Het is een flinke investering, maar als je van plan bent veel fruit te drogen, is het een uitstekende keuze.

Het bewaren

Na het drogen moeten de schijfjes of partjes drie tot vier dagen in de open lucht blijven liggen, onder een vliegkap of iets dergelijks. Daarna

worden ze in papieren zakken verpakt (niet in plastic) en moeten ze op een stofvrije, koele, droge en tegen de droogfruitmot beschermde plaats bewaard worden, bijvoorbeeld in goed afsluitbare glazen potten. Gedroogde producten kunnen vanwege het behoud van het aroma maximaal drie jaar bewaard worden. Het is absoluut noodzakelijk dat alle verpakkingen van een etiket worden voorzien met vermelding van de inhoud en de bereidingsdatum.

Marianne van Lienden,
met een bijdrage van Ivan Oosterhof

Appel

Bellefleurs, alle variëteiten
Calville, Rode en Witte
Court Pendu, alle variëteiten
Cox's Orange Pippin
Eisdener Klumpke
Golden Delicious
Goudrenet, alle variëteiten

(Schone van Boskoop)
Jacques Lebel
Jonathan
Ribston Pippin
Rode Astrakan
Spyon
Transparente de Croucels

Ijzerappel
Grauwe Renetten, alle variëteiten
Zoete Kroon
Zoete Aagt
Zoete Ermgaard

Peer

Bergamotten, herfst- en wintervariëteiten
Beurré Bosc
Beurré Hardy
Catillac (Pondspeer)

Conference
Doyenné du Comice
Le Curé
Louise B. d' Avranches
Schweizerhose

Williams Bon Chrétien
Zomer peren, bijv. Jut en Noord-Hollandse Suikerpeer

Pruim

Altesse de Juillet
Anna Späth
Coe's Golden Drop
Diepenbeek
Kwetsen (Italiaanse Kwets, Hongaarse of Betuwse)

Kwets, de Duitse 'Zwetschen', zoals Hauszwetsche
Jefferson
Mirabelle de Nancy
Prince Englebert

Prune d'Agen (Frans ras voor industriële verwerking)
Queen Victoria (Victoria)
Stanley
St. Catherine
Valor

Bronnen:

Conserveren en inmaken, 1986. Vertaald uit het Duits. M&P, Weert, 1986, p. 8-11, ISBN 90 6590 105 1,
Ludo Royen, *Drogen van fruit, deel 1*. Uit: Pomologia 2002, nr. 1, p. 31-33
Ludo Royen, *Drogen van fruit, deel 2*. Uit: Pomologia 2002, nr. 2, p. 88
Het drogen van peren, deel 3. Uit: Pomologia 2002, nr. 3, p. 127-129