

De beste appels om te drogen

Fruit drogen is een heel oude techniek. De appels werden in partjes, schijfjes of ringen gesneden en gedroogd. Daar waren vroeger verschillende methodes voor, van zelf drogen tot gebruik van de bakkersoven. Een aantal appels werd aanbevolen als geschikt om te drogen. Overigens levert het drogen van appels volgens traditionele methodes door de liefhebber weinig bevredigende resultaten op. Er treedt veel smaakverlies op als de vruchten vooraf niet behandeld zijn, ook verkleuren de vruchten naar een weinig aantrekkelijk grauw en hebben ze weinig voedingswaarde.

De volgende handappels worden voor het drogen aanbevolen in oude pomologische boeken

Borsdorfer	Newton Pippin
Court Pendu	Praagse Reinette (Sykehouse Reinette)
Drentsche Bellefleur	Rode en Witte Wijnappel
Goudrenet (Schone van Boskoop)	Vlaamse Schijveling
Gravensteiner	Wealthy
Jacques Lebel	Zomerrambour
Kasseler Reinette (Reinette d' Or)	
Marie Joseph d'Othée	

Zoete appels laten zich in het algemeen prima drogen. Als zeer geschikt worden genoemd:

Dubbele Zure Paradijs, Dijkmanszoet, Grauwe Rabauw, Rode Dijkmanszoet, Sweet Caroline, Winter Bloemzoete en Zoete Oranje.



Geschiede oude appelrassen

De meeste handappels en alle zoete appels kunnen gedroogd worden tot schijfjes, droge appelstukjes of appelringen. Veel zure moesappels zijn echter ongeschikt, omdat ze "moezen" tijdens het verwarmen dat nodig is om te drogen: ze worden slap, appelmoesachtig of rubberachtig. Sommige rassen geven betere resultaten dan andere, vooral rassen met stevig en witblijvend vruchtvlees.

Verklaring van de tabel

De resultaten van de gegevens en tabellen van een onderzoek uit 1939 naar de effecten van het drogen op kleur en smaak van appels zijn door mij samengevat in onderstaande tabel.

De appelpartjes en appelringen werden gezwaveld, een methode te vergelijken met behandeling met calciumbisulfiet, tegenwoordig het conserveermiddel E227. Dit E-num-

Rasnaam	Smaak	Kleur Gezwaveld	Kleur onbehandeld	Smaakcijfer bij zwavelen	Smaak onbehandeld
Benderzoet	zoet	blank	bruinig	8	
Bestrood	rins	roomkleurig	bruinig	8	
Bosappel	rins	lets geel	bruinig	7, 8	4
Brabantse Bellefleur	rins	roomkleurig	grauwbruin	9, 10	3
Campagnezoet	zoet	wit	bruinig	6	
Drentsche Bellefleur	rins	roomkleurig	bruin	10	7
Eijdsener Klumpke	rins	grauwwit	ongelijk bruin		
Franse Bellefleur	rins	blank	bruinig		
Franse Zure	rins	blank	bruinig		
Gert Roelof	zoet	blank	grauw wit	6	
Goudreinette	rins	blank	vaalbruin	10	
Holgaten	zoet	blank	bruinig	6	
Jasappel	zoet	Groenig wit	bruinig	5	
Jonathan	rins	roomkleurig	bruin	8	3
Kasseler Reinette	rins	roomkleurig	bruinig	10	6
Lienden's Wijnzuur	rins	wit	bruinig	6, 7	
Newton Pippin	rins	wit	grauwbruin	8	4
Reinette du Chênée	rins	roomkleurig	grauwbruin		
Rijnzoet	zoet	blank	bruinig	9	
Sterappel	rins	roomkleurig	ongelijk bruin	8, 9	5
Wealthy	rins	roomkleurig	vaalbruin	10	
Zoete Bellefleur	zoet	roomkleurig	champignonkleur	6, 8	5



mer wordt nu niet alleen afgeraden, maar is voor de particulier niet eens beschikbaar.

Als onbehandeld golden het wassen in water met citroenzuur en keukenzout, het wassen in suikerwater en het afspoelen met koud kraanwater (wassen in heet water werd afgeraden).

Appels van zowel zure als zoete rassen zijn gebruikt. De vruchten werden gedroogd in een elektrisch droogtoestel, waarin de temperatuur varieerde van 30°C onder-

in tot 70°C bovenin het apparaat.

De conclusie is dat erg veel smaakverlies en onaangename verkleuring optreedt bij onbehandelde appels. Helaas is de smaak van de meeste onbehandelde appels niet onderzocht. De Drentsche Bellefleur kent het minste smaakverlies.

Daarnaast krijgt alleen de Kasseler Reinette nog net een voldoende smaakcijfer. Alle rassen verliezen de lichte kleur. Drentsche Bellefleur, Marie Joseph d'Othée en Vlaamse Schijveling behouden een lichte kleur bij het drogen.

Matig of sterk verhitten?

Een probleem bij de traditionele droogmethodes is de mate van verhitting. Ligt die tussen 45°C en 70°C, dan worden de enzymen en vitaminen vernietigd. De voedingswaarde blijft hoog en er is weinig smaakverlies. Bij deze matige verhitting zullen de appeltjes vochtbestendig verpakt en bewaard moeten worden en donker en koel opgeslagen. Ze zijn dan beperkt houdbaar. Maar als men sterk verhit, tot rond de 70°C à 80°C, worden schimmels en andere schadelijke micro-organismen gedood die anders bederf zouden veroorzaken. Deze appels zijn dan wel enkele jaren houdbaar, maar ze hebben veel smaak en vitamines verloren en zijn grauw van kleur. De voedingswaarde is bovendien laag.

Onbekend is of het kleur-, vitamine- en smaakverlies zich ook voordoet bij drogen in een moderne droogmachine (dehydrator). De producenten stellen van niet, maar ik heb mijn twijfels, want ook in bovengenoemd onderzoek uit 1939 is een elektrisch droogtoestel gebruikt.

Jan Veel

Literatuur

Instituut voor Onderzoek op het Gebied van Verwerking van Fruit en Groenten, 'Verslag over het jaar 1939. Uitgebracht in de algemeene vergadering van het algemeen bestuur der stichting'. Druk: H. Veenman & Zonen Wageningen, p. 44 - 70.

In Pomospost herfst 2016 kunt u een artikel vinden over het drogen van voedsel "Drogen, de oudste conserveermethode". Hierin wordt zowel het drogen in het algemeen behandeld als in een dehydrator met thermostaat. Deze Pomospost is te raadplegen op de website, www.npv-pomospost.nl



Adam leefde lang geleden eenzaam in de tuin van Eden met de zegen van de Heer, wat verlangt een mens nog meer. Hij liep lekker in z'n blootje, baadde zon en baadde pootje in het water van de beek, zeven dagen in de week.

Adam leefde zonder zorgen, totdat hij op zekere morgen plotseling ontdekte dat ieder dier een vrouwtje had! Hij zei: "Heer, ik wil niet klagen, maar ik zou U willen vragen, onderdanig en beleefd, of U ook voor mij een vrouwtje heeft."

"Goed," zei God, "Ik zal mijn best doen, maar dan moet jij zelf de rest doen. Ik zal zorgen voor een vrouw, die haar leven deelt met jou." Adam liep van pret te zingen; hij kocht twee verlovingsringen. "Prijs de Heer, ik krijg een wijf, al kost 't me een rib uit 't lijf."

En toen Adam lag te slapen, heeft de Heer de vrouw geschapen. 't Was een droom van elke man, alles d'r op en alles d'r an. En ze leefden heel tevreden samen in de tuin van Eden. Totdat op zekere dag Eva de boom met appels zag.

Eva brandde van verlangen, toen zij al dat fruit zag hangen. Eva dacht: "Wat kan het schaden aan zo'n boom, zo vol beladen. Ofschoon de Heer het mij verbiedt, mist men een, twee appels niet." Ze nam een hap, terwijl ze zei: "An apple a day keeps the doctor away."

Toen was 't gedaan, het mooie leven: Het paradijs werd opgeheven. Door een appel, zo ik weet, werken wij ons nu in 't zweet. Door het eten van die appel werken wij ons nu te sappel. Het is daarom dat ik beweer: "Snoep verstandig, eet een peer!" Met de groeten van de "Heer"...

Leo Bierinckx