



VAN  
**BOOM**  
TOT  
**BORD**

Eetbaar erfgoed - Fruit

Michiel Bussink



Stichting Land & Keuken

# Colofon

Van Boom tot Bord  
Eetbaar erfgoed - Fruit

Auteur: Michiel Bussink  
Uitgever: Stichting Land & Keuken  
Redactieadvies: Rob le Rutte  
Vormgeving: Sven Wesseling

© 2023 Michiel Bussink  
© 2023 Stichting Land & Keuken



*Stichting Land & Keuken*

info@landenkeuken.nl  
www.landenkeuken.nl  
www.boomtotbord.nl

Deze uitgave is mede tot stand gekomen met steun van: Provincie Overijssel en het Cultuurfonds, in samenwerking met Stichting IJsselboomgaarden, IEsselcider en Kenniscentrum Nelles.

Stichting Land & Keuken werkt aan natuurlijke landschappen die lekkere, gezonde en eerlijke producten leveren. Door middel van onderzoek, advies, publicaties, publiciteit, voorbeeldprojecten, uitwisselingen, proeverijen en educatie. In samenwerking met andere maatschappelijke organisaties, overheden en bedrijven.

*Overname, verveelvoudiging of openbaarmaking van deze uitgave is toegestaan mits met duidelijke bronvermelding en voor zover er geen sprake is van commerciële doeleinden en/of geldelijk gewin.*

# Van Boom tot Bord

Eetbaar erfgoed - fruit

## Inhoud

### Inleiding

1. Het belang van historische fruitrassen
2. Oogsten en bewaren
3. Proeven en verwerken
4. Recepten

### **Bijlagen:**

- Lijst met: oogsttijdspit, bewaarbaarheid, smaak en toepassingsmogelijkheden van oude fruitrassen
- Literatuur en andere bronnen





# Nederlandse zoete appels

Holländische süße Äpfel | Dutch sweet apple | Des pommes sucré néerlandais



**Belle de Lunteren**



**Benderzoet**



**Dijkmanszoet**



**Drentse Paradijs  
Zoete Paradijs**



**Doeke Martens**



**Echtelds zoet**



**Geelzoet**



**Honderdmark  
Ark**



**Honingzoet**



**Jacob Dirk**



**Jasappel**



**Kandijzoet**



**Kaneelzoet**



**Kruidappel**



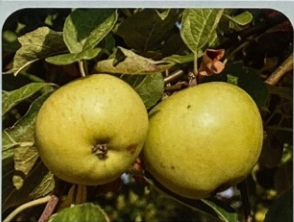
**Tuinzoet**



**Uitgeester Zoet**



**Winschoter  
Glorie**



**Yellow Couvert**



**Yellow Vincent**



**Zoete Bloemee**



**Zoete  
Campagner**



**Zoete Ermgaard**



**Zoete Holaart**



**Zoete Kan**



**Zoete Kroon**



**Zoete Oranje**



**Zoete  
Paternoster**



**Zoete Pippeling**



**Zoete  
van der Bent**



**Zoete Veentje**



Noordelijke Pomologische Vereniging (Netherlands)

[www.npv-pomospot.nl](http://www.npv-pomospot.nl)

Ontwerp & druk: [www.goedsamenwerken.nl](http://www.goedsamenwerken.nl)

Foto's: Marianne van Lienden



# Inleiding

Van Boom tot Bord - Historische fruitrassen

We hebben honderden oude boomvruchtrassen in Nederland: appels, peren, pruimen, kersen, kweeperen, mispels, perziken, abrikozen. Veel meer variatie en vooral ook andere rassen en soorten dan die er nu in de winkel te koop zijn.

Al die oude vruchtrassen hebben elk hun specifieke smaak- en rijpingseigenschappen en toepassingen in gerechten en verwerkte producten. Sommige appel- en perenrassen zijn geschikt om te drogen, andere voor sap, weer andere voor appelmoes, taart, cider, wijn, jams etc. Er zijn vroegrijpe rassen en rassen die laat rijp zijn en na het oogsten nog moeten narijpen voor ze gebruiksklaar zijn. De Yellow Transparant wordt bijvoorbeeld in oost-Nederland Sint-Jaopiks appel genoemd, omdat hij met Sint Jacob (eind juli) rijp is en daarmee zo'n beetje de aller vroegste appel die gegeten kan worden. Een echte primeur-appel, heerlijk om appelmoes van te maken. Maar je kunt hem maar heel kort bewaren, net zoals alle vroege rassen. Goed om te weten! De Lunterse pippeling is zo'n late appel, kan gekoeld bewaard wel een half jaar goed blijven en is voor allerlei toepassingen geschikt, ook voor bijvoorbeeld compote, omdat de appel niet snel stuk kookt. Bovendien heeft de appel zijn eigen karakteristieke geur en smaak. Zo hebben al die honderden fruitrassen hun eigen verhaal als het gaat om gebruik. Alleen, wie kent die verhalen nog? Wie heeft die kennis en ervaring nog in huis?

Veel kennis over geschiktheid, beschikbaarheid en toepassingsmogelijkheden van oude fruitrassen is terug te vinden in oude documentatie en receptenboeken en deels nog aanwezig in de hoofden van ouderen. Die kennis gaat snel verloren als we nu geen actie ondernemen om het te verzamelen, op te frissen en te delen. Daar is dit boekje voor bedoeld!

Het gaat om de toepassing en het gebruik van historische fruitrassen. Dus niet over het aanplanten en verzorgen van fruitbomen en boomgaarden: daarvoor zijn verschillende andere mooie, leerzame, bruikbare bronnen. Zie daarvoor de suggestie in de literatuurlijst. Het accent zal verder liggen op het verwerken van appels en peren en wat minder kersen, pruimen en andere fruitsoorten. Over noten en de verwerkingsmogelijkheden, zal ter zijner tijd een aparte publicatie verschijnen.

# 1. Het belang van historische fruitrassen

Van Boom tot Bord - Historische fruitrassen

Soms zie je ergens langs de kant van de weg in een bos of haag een appelboom vol met appeltjes. Vaak zijn die appels niet lekker. Gek, hoe kan dat? Heel soms heb je te maken met de wilde appel (*Malus silvestris*), die hier al duizenden jaren groeit, maar inmiddels uiterst zeldzaam is geworden en behoorlijk zuur en bitter smaakt. Vaker is het een nakomeling van een appel die daar is gaan groeien dankzij het klokhuis dat iemand er ooit heeft neergegooid. Ook al was het appelpitje afkomstig van een smakelijke appel uit de winkel, het nageslacht blijkt vaak niet lekker. Hoe kan dat?

De appels die we tegenwoordig uit de winkel kennen en eten, komen van de gecultiveerde appelsoort *Malus domestica*. De voorouders van die appel komen oorspronkelijk uit Centraal Azië, uit landen als Kazachstan en Oezbekistan, waar ook de peer (*Pyrus*) en andere boomvruchten vandaan komt. Via Iran, Turkije en Griekenland en uiteindelijk Italië zijn via oude handelsroutes de vroegste appelrassen door de Romeinen naar onze streken gebracht.



De Grieken en Romeinen wisten al dat als je een appel- of perenboom wilt vermeerderen, het geen zin heeft om pitjes van het klokhuis van een lekkere appel of peer in de grond te stoppen. Daar groeien weliswaar appelboompjes uit – zaailingen genaamd- maar de vruchten daarvan kunnen heel anders zijn dan die van de moederboom. Want de bloem van deze moederboom is bevrucht met stuifmeel van een andere boom en vaak van een ander ras en dat maakt dat de genetische samenstelling van de pitjes in de vrucht anders is dan die van de moederboom. In elk appelpitje ligt dus de genetische samenstelling besloten waarvan je maar moet afwachten wat daarvan tot ontwikkeling komt in de nakomelingen uit deze pitjes. Soms levert die zaailing zure of bittere, of onooglijke appels, maar soms ook juist mooie, smakelijke vruchten die de moeite waard zijn om te behouden.

Een andere techniek dan zaaien is dus nodig om te zorgen dat je bomen krijgt waarvan de eigenschappen wel bekend zijn: enten, een vorm van vegetatieve vermeerdering. Daarbij wordt een jong takje van de gewenste appelboom (of andere fruitboom) – de ent – vastgemaakt op een jong boompje van een ander ras, de zogenoemde onderstam. De ent groeit samen met de onderstam uit tot een boom en zal dezelfde appels dragen als de boom waaraan de ent ooit is genomen. Eigenlijk

groeit de oorspronkelijke boom dan door op een andere boom. Dit kun je oneindig herhalen. Het enten kan in verschillende varianten, afhankelijk van hoe, waar en wanneer je de ent vastmaakt op een boom(pje) of onderstam. Een variant is bijvoorbeeld oculeren. Daarbij wordt een stukje bast met daarin een knop van de boom van het gewenste ras in een gleufje gezet onder de bast van een zaailing of andere onderstam.

De variatie in fruitrassen ontstaat daarnaast ook doordat tijdens de groei er mutaties kunnen optreden. Dat wil zeggen dat er kleine veranderingen in de genetische aanleg ontstaan en waardoor ook de kwaliteiten van het fruit enigszins veranderen. Een bekende mutatie is bijvoorbeeld een verandering van kleur, waardoor appels een roedere schil ontwikkelen dan die van appels van voorouderbomen. Ook meer of minder 'roest' op de schil en smaakverschillen kunnen op die manier ontstaan.



De appelteelt kwam in onze streken waarschijnlijk rond 800 na Christus op gang nadat Keizer Karel de Grote voorschriften had gemaakt voor de teelt en levering van fruit als appels, peren, pruimen, kweeën en walnoten. Lange tijd waren kasteel- en kloostertuinen een belangrijke bron voor de verspreiding van fruitsoorten.

De adel had contacten in heel Europa en haalde overal plantmateriaal om er in de eigen tuin mee te experimenteren en te showen. Veel appel- en perenrassen waren, behalve wintervoedsel, ook wel 'pronkmateriaal' van de adel en gegoede burgerij. Vanuit de landgoederen en kastelen wisten rassen hun weg te vinden naar het gewone volk op het land.

Vanaf de zestiende eeuw verschenen er ook bij boeren en burgers kleine boomgaardjes die in de eigen fruit- behoefte voorzagen en soms voor wat extra inkomsten zorgden. Aangeplant in grasland, zodat onder de bomen het vee kon weiden. Dat betekende dat de bomen minstens één meter tachtig hoog moesten zijn, zodat het vee niet aan het fruit vrot: hoogstamfruitbomen.

Eeuwenlang, tot zo'n beetje de vijftiger jaren van de twintigste eeuw, werd op die manier bij vrijwel elke boerderij fruit geteeld. In de eerste plaats vooral voor eigen gebruik, het hele jaar rond. Dit is ook zichtbaar in de aanleg en logica op en rond het erf van een boerderij, zoals je het hier en daar nog steeds ziet. Dichtbij de woning eerst de siertuin, omzoomd met een buxus heg; dan de moestuin, eventueel met bessenstruiken, omzoomd met bijvoorbeeld een meidoorn- of beukenhaag en ten slotte de gaarde of bongerd met appels en peren. 'Kalver- boomgaard', 'varkensboomgaard' of 'schapenboomgaard' werden ze ook wel genoemd vanwege dat dubbele doel als fruit- en weidegrond.

Behalve appels en peren, werden er ook kersen, pruimen, noten en soms een kwee en wat perziken in de bongerd aangeplant, al kregen die vaak ook een andere plek bij of in de buurt van de boerderij. Het combineren van bomen met andere vormen van landgebruik, zoals met vee, wordt tegenwoordig ook wel agroforestry genoemd.

In de loop der tijd zijn in de gaarden en bongerds allerlei nieuwe streek- of landrassen ontstaan, uit zaailingen die fruit bleken te leveren die de moeite waard waren, vanwege hun smaak of toepassingsmogelijkheden. Vaak waren die aangepast aan de lokale ecologische omstandigheden en voorkeuren. Veel rassen zijn dus ontstaan uit plaatselijke zaailingen waarvan de mensen zeiden 'dat is een lekkere appel'. Om dan vervolgens die gunstige eigenschappen te bewaren door te gaan vermeerderen met de enten van zo'n lekkere appel.



Zo ontstond er een grote verscheidenheid aan rassen, waarvan sommige breed werden verspreid, zoals de bekende Schone van Boskoop (Goudrenet), James Grieve, Notarisappel, Bellefleuren, Huismanzoet, en peren als Léqipont-, Oranje- en Juttepeer. Maar sommige appels en peren hoorden echt bij een bepaalde streek, zoals in oost Nederland: Esselmeujen, Tuntelpötjes, Peggen-epele, Fraansken, Wienzoern, Purpuln, Smoegebuskes, Oosterhöfkes, Pannekook-epele, Padiezieke, Rabauke, Drup-epele, Koesnoeten of Enkele en Dubbele Köttelpeern, Pompeern, Gaanzebolten, Schoen-makers- en Ossepeern. Waarbij niet altijd duidelijk is welke 'officiële' namen bij de verschillende rassen hoorden.

Het kwam ook nogal eens voor dat appels lokale of familienamen droegen, zoals Dijkmanszoet, Zoete Van den Bent of simpelweg 'van moeders beumken'. Soms blijken verschillende lokale namen voor één en hetzelfde ras te gelden: synoniemen. Maar het omgekeerde komt ook voor, oftewel 'homoniemen': één naam - bijvoorbeeld 'pannekoekappel' - voor uiteenlopende rassen. Al die verschillende rassen hadden allemaal hun eigen uiteenlopende eigenschappen.

In vroeger tijden was er geen koeling om appels en peren lang te bewaren, zoals tegenwoordig gebeurt. Om toch zo lang mogelijk in het jaar appels (en peren) te hebben, waren er vroege appels, iets later rijpe appels en laat rijpende appels, de zogenaamde bewaarappels. Valfruit, dat meestal wat is aangetast, moest direct worden gebruikt of verwerkt. Daarnaast waren er handappels, moesappels en vooral niet te vergeten appels geschikt om te drogen. Deze laatste appels waren vaak 'zeute', oftewel zoet en vaak wat hard en droog. Het ras Winterbloemzeuten was bijvoorbeeld een geschikte droog-appel. 'Zeute' appels werden geschild, in partjes gesneden en gedroogd. In het fornuis, in de oven of bij de bakker, die ze als service voor zijn klanten droogde. Thuis werden ze dan in blikken trommels, melkbussen of linnen zakjes bewaard en in de loop van de winter werden ze geweekt, gekookt en meestal gegeten als onderdeel van de hoofdmaaltijd.

Als er fruit over was, verkochten sommige boeren hun oogst aan handelaren. Of ze verkochten het zelf, aan huis of op de markt in de naburige stad. De oogst begon rond Sint Jaopik (Sint Jacobus, 25 juli) met Sint Jaopiks- appels (officiële naam Yellow Transparent) en vroege peren als de Suikerpeer en de



Kruidenierspeer.

In de tweede helft van de negentiende eeuw stegen de prijzen voor fruit en dankzij spoor en stoomboot werden de transportafstanden groter. Steeds meer boeren en tuinders gingen daarom fruit telen voor de verkoop. Bekend in Nederland is de Betuwe, maar ook op de riviergronden langs de IJssel werd veel fruit verbouwd voor de handel. Op de Oranje lijst van het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland staan de oude rassen die in de periode vanaf 1850 tot aan de Tweede Wereldoorlog werden geteeld, waaronder 725 appelrassen. De grote verscheidenheid aan rassen was er dankzij de verschillende kwaliteiten die de moeite waard waren. Dat was precies de reden om die rassen te blijven vermeerderen.

In de tweede helft van de twintigste eeuw is een groot deel van de teelt van hoogstamfruit verdwenen. Onder invloed van stijgende arbeidskosten, specialisatie (waardoor het gemengde bedrijf verdween), intensivering en ontwikkeling van nieuwe laagstamrassen, werd hoogstamteelt economisch onaantrekkelijk. Ook vond men het niet meer nodig om naar voedselzelfvoorziening te streven. Met rooipremies van de overheid en later de EEG verdwenen tussen 1968 en 1973 in Nederland ongeveer 17.000 hectaren aan hoogstamboomgaarden. De resterende boomgaarden werden niet meer onderhouden en jaarlijks stierven er bomen af. Daarmee verdween de hoogstamboomgaard als karakteristiek element in het landschap en dus ook de diversiteit aan oude fruitrassen, omdat die vaak niet als laagstam zijn te telen. Verreweg het meeste commerciële boomfruit in Nederland wordt tegenwoordig in laatstamboomgaarden geteeld, met een klein aantal rassen. Dat zijn meer intensief bewerkte 'fruitakkers' in monocultuur dan boomgaarden. Overigens heeft ook de commerciële laagstamfruitteelt in Nederland het economisch moeilijk vanwege de concurrentie van (laagstam)fruitproductie in andere landen.

Vanaf de jaren negentig van de vorige eeuw kwam er steeds meer belangstelling voor het behoud van hoogstamfruitbomen en oude rassen. De positieve kwaliteiten werden weer opnieuw gewaardeerd, er ontstonden allerlei burgerinitiatieven om oude boomgaarden op te knappen en in ere te herstellen en nieuwe boomgaarden aan te leggen. Daaronder hoogstambrigades die zich ontfermen over het snoeien van hoogstamfruitbomen en pomologische verenigingen die de kennis over oude fruitrassen documenteren en verspreiden. Een meer recente ontwikkeling is de groeiende belangstelling voor voedselbossen en andere vormen van agroforestry, waarin ook historische fruitrassen een goede plek kunnen krijgen.



## Verschillen tussen hoogstam- en laagstambomen:

- Een hoogstam begint aanzienlijke hoeveelheden vruchten te geven als die acht tot tien jaar oud is, een laagstam al na drie jaar tot vijf jaar. Maar een hoogstam blijft minstens vijfenzeventig jaar flinke hoeveelheden fruit leveren, een laagstam tien tot vijftien jaar.
- Bij een hoogstam is dubbel gebruik van de grond mogelijk door beweiding onder de bomen. Dit past in de trend van de toenemende belangstelling voor agroforestry.
- Bomen in hoogstamgaarden (met name met een grote verscheidenheid aan oude rassen) zijn veel minder vatbaar voor ziekten en plagen, waardoor het gemakkelijk is om zonder bestrijdingsmiddelen fruit te kweken.
- Vanwege de hoogte is oogst en onderhoud van een hoogstamboom moeilijker en gevaarlijker.
- Doordat bij hoogstammen het fruit meestal aan de boom rijpt, is het beter van smaak.
- De hoogstamboomgaard draagt bij aan een mooier landschap. Een laagstamgaard heeft daarentegen meer het karakter van een fruitakker.
- De hoogstammen zijn vaak bijzondere, oude en zeldzame rassen die onderling sterk variëren in uiterlijk en smaak, verbonden met de geschiedenis van onze streek. Daarmee hebben ze ook een cultuurhistorische waarde, inclusief een culinaire: ze herbergen smaken die in geen winkel meer te koop zijn.
- De hoogstamboomgaarden (met name met een grote verscheidenheid aan oude rassen) dragen een grote genetische rijkdom in zich, op zichzelf waardevol om te behouden, maar ook belangrijk voor de ontwikkeling van nieuwe rassen.
- Een hoogstamboomgaard is veel meer dan een laagstamgaard een leefgebied voor een groot aantal dieren- en plantensoorten, van bijen en vlinders tot egels en steenuilen: de biodiversiteit is er vele malen groter dan in een laagstamboomgaard.



## Collectieboomgaarden

De beste manier om historische rassen te behouden voor de toekomst is ze te vermeerderen en vervolgens op meerdere plekken aan te planten. Met al die verschillende boomgaarden met die vele verschillende oude rassen, verzamel en behoud je veel erfelijke eigenschappen (genen). Dit wordt in wetenschappelijke termen ook wel 'In situ conservation' genoemd. Dus niet in genenbanken, instituten of onderzoeksstations (dat wordt 'ex-situ' genoemd), maar gewoon al groeiend en bloeiend in de boomgaarden door inwoners van een regio. Door ze op verschillende gronden met uiteenlopende bodems en verschillende landschappen aan te planten, doe je aan risicospreiding. Mochten de fruitbomen het om de een of andere reden op een bepaalde plek niet redden, dan zijn er nog andere locaties waar de boom wel floreert en dus het ras behouden blijft. De boomgaarden waar allerlei verschillende rassen zijn aangeplant, om die te behouden, worden 'collectieboomgaarden' genoemd.

Behalve dat daarmee wordt voorkomen dat waardevol levend erfgoed en 'agro-biodiversiteit' verloren gaat, zijn de oude rassen belangrijk voor het behoud van het fruit van de toekomst. Nieuwe gezonde fruitrassen kunnen worden ontwikkeld middels kruising met oude rassen die resistent zijn tegen bepaalde ziekten en plagen.

Ook hebben de oude fruitrassen allerlei verschillende kwaliteiten in het gebruik. Denk aan smaak, bewaarbaarheid of toepassingsmogelijkheden in uiteenlopende gerechten. Als houder van een collectieboomgaard heb je iets unieks: appels en peren met allerlei smaken en mogelijkheden die in de winkel niet te koop zijn.

Als de bomen eenmaal zijn aangeplant en fruit gaan leveren, is het nuttig om de bomen en hun kwaliteiten te blijven bestuderen. Collectieboomgaardhouders kunnen hierin een belangrijke rol spelen: wanneer is het fruit plukrijp, wanneer is het eetrijp, hoe smaakt het, wat kun je er allemaal mee? Door informatie daarover uit te wisselen met andere boomgaardeigenaren leren we steeds meer bij over de grote en smakelijke rijkdom aan fruitrassen.

Op verschillende plekken in Nederland zijn collectieboomgaarden aangelegd, die in omvang variëren. Van tien bomen in een dorpsboomgaard tot een paar honderd op een landgoed. Fruithof Frederiksoord in Drenthe heeft bijvoorbeeld op acht hectare van de voormalige Proefkolonie, achthonderd verschillende fruitrassen: ruim vierhonderd appelfrassen, driehonderd perenrassen, zeventig pruimen en zeven kweeper. Maar ook in Friesland is een grote collectie Fruit yn frysland met 240 appelfrassen. Pomoloog Hennie Rossel heeft in oost-Nederland z'n 2500 fruitbomen aangeplant van naar schatting vierhonderd oude appel- en perenrassen bij geïnteresseerde en gemotiveerde particulieren en op landgoederen en terreinen van natuurorganisaties.

In Zuid-Limburg zijn nog relatief veel hoogstambomen behouden, ook omdat ze altijd een belangrijke functie bleven houden als fruitleverancier voor vlaaien en stroop.

Ook in het buitenland zijn veel initiatieven voor behoud en gebruik van oude fruitrassen. De Amerikaanse chemisch ingenieur Tom Brown in Noord Carolina ging zich bijvoorbeeld na zijn pensioen toeleggen op het opsporen van oude (bijna) verdwenen appelfrassen en vond zo meer dan duizend rassen terug. De rassen waren in de koloniale tijd ontstaan, toen cider in Amerika een belangrijke volksdrank was. Volgens sommige bronnen waren er in 1905 in de Verenigde Staten 14.000 unieke appelfrassen. Belangrijk zijn eveneens de collectieboomgaarden in in andere (west-) Europese landen. Daarmee kan enthout worden uitgewisseld om bijvoorbeeld bruikbare rassen in Nederland te introduceren, zoals er vroeger ook veel internationale uitwisseling van fruitrassen was .

De wereldwijde diversiteit aan fruitrassen, heeft een grote verscheidenheid in culturele en culinaire gebruiken met zich mee gebracht. In Baskenland, Normandië en sommige streken van Engeland, zijn bepaalde appelfrassen bijvoorbeeld verbonden met de regionale ciderproductie. Sommige Oostenrijkse pruimenrassen zijn bij uitstek geschikt voor het stoken van schnaps. Pomme tapée d'Anjou, is nauw verbonden met de traditie van fruitdrogen in en rond het Frans Anjou. In Zuid-Limburgse stroop mag

de Bongerspeer van oudsher niet ontbreken. Behoud van oude fruitrassen, door ze te telen en door het gebruik weer nieuw leven in te blazen, is dus ook een vorm van behoud van cultureel en culinair erfgoed.



## 2. Oogsten en bewaren

### Oogsten

De pluk- en gebruikstijd van appels en peren kunnen heel verschillend zijn. Sommige appelrassen, zoals de bekende Elstar, zijn bij het goed rijp plukken meteen geschikt om te eten. Andere appel- en perenrassen zijn op een gegeven moment wel 'plukrijp', maar nog niet 'gebruiksrijp': ze moeten na het plukken nog narijpen om op smaak te komen. Soms kan dat een tijdje duren: enkele weken tot een paar maanden. Over het algemeen kunnen rassen die in juli al plukrijp zijn, zoals de Yellow Transparent, niet goed worden bewaard. Terwijl je ook late rassen hebt die pas in oktober plukrijp zijn maar nog lang niet geschikt om te eten of verwerken. Je moet ze na de pluk nog een tijd, soms wel maanden, laten doorrijpen, op een koele droge plek. Voorbeelden van late appels zijn de Bramley Seedling en Keuleman. De pondspeer wordt bijvoorbeeld ergens in oktober geplukt, maar pas vanaf december gegeten, vaak wel tot in maart. Andere late peren zijn de Comtesse de Paris en Winterbergamot.

Zonder kennis over de rassen is het vaak lastig om te weten wanneer een vrucht plukrijp is en of er bewaartijd nodig is. Vaak wordt fruit te vroeg geplukt of niet lang genoeg bewaard. Terwijl de werkelijke smaak van bewaarrassen pas na verloop van tijd tot volle expressie komt. Er zijn dus maar weinig mensen die van bewaarrassen de 'echte' smaak hebben geproefd. Er valt kortom veel te leren en proberen.

Behalve het ras spelen ook het weer tijdens het groeiseizoen, de ligging (beschut of niet) en de bodem een rol bij het tijdstip waarop het fruit rijp is. Omdat de bloeitijd meestal een paar weken duurt, zijn de vruchten van één boom ook niet tegelijkertijd rijp. Vaak vallen aangetaste vruchten uit de boom voordat ze rijp zijn, dus als ze beginnen te vallen, is het zaak te kijken of ze niet zijn aangetast.

Er zijn verschillende manieren om te bepalen of appels en peren rijp zijn:

- Niet-aangetaste appels vallen uit de boom;
- De vrucht laat makkelijk los als deze opzij of omhoog gedraaid wordt;
- Het steeltje is verkleurd;
- De pitten zijn zwart of donkerbruin;
- Perensteeltjes zeggen 'knak' bij het plukken;
- De vruchten smaken lekker.



Fruithof, Frederiksoord



Als je zo'n tien vruchten onder de boom vindt van goede kwaliteit en grootte en de vruchten zijn niet aangetast door schimmels, insecten en vogels, dan kun je de plukbaarheid testen. Je tilt de vrucht op, draait een kwart slag tegen de groeirichting in en trekt voorzichtig aan de vrucht. Het steeltje dient dan gaaf af te breken van het takje. Bewaarfruit moet je zeker zorgvuldig plukken om beschadiging te voorkomen. Vruchten met een gebroken steeltje of zonder steeltje rijpen snel af en kunnen gaan rotten.

Kwekers en pomologen hebben tabellen waarop te zien is welke fruitrassen wanneer ongeveer rijp zijn. In de bijlage van dit boekje vindt je ook zo'n overzicht. Bedenkt wel dat deze beschrijvingen gebaseerd zijn op ervaringen uit het verleden en dat ze door klimaatsverandering in de praktijk anders uit pakken. Vaak valt de pluktijd wel twee tot drie weken eerder.

#### Overig boomfruit

Kersen en pruimen worden geplukt als ze rijp zijn: gewoon proberen of ze al lekker zijn. Bij kersen moet je de vogels goed in de gaten houden: in een mum van tijd vreten ze je boom leeg. Dat is te voorkomen door er een net over te spannen, wat bij laagstambomen een stuk makkelijker is dan bij hoogstammen.

Kweeperen oogst je als ze mooi geel zijn, hun karakteristieke geur verspreiden en makkelijk loslaten van de boom. Vervolgens zijn ze meestal nog lang houdbaar. Mispels worden na de eerste vorst geoogst. Meestal zijn ze dan nog niet eetrijp, of slechts een (klein) deel. De oogst bewaar je op een koele plek en dagelijks controleer je welke mispels zacht en donker zijn geworden en daarmee eetrijp. Mispels zijn eetrijp als ze zachter worden en donkerder verkleuren. Bij het openbreken of snijden is het vruchtvlees zacht en geurig: er wordt wel gezegd dat ze smaken naar appelmoes met kaneel. Anders dan dat het gezegde 'Zo rot als een mispel' suggereert, is een rotte mispel niet lekker meer.

#### Plukhulpmiddelen

Het plukken van appels, peren, kersen en pruimen in hoogstambomen is een behoorlijke klus. Daarvoor heb je hulpmiddelen nodig zoals een lange ladder. Die zijn er in soorten en maten. Veiligheid staat op de eerste plaats: je moet voorkomen dat het je laatste fruitoogst wordt.

Controleer voor je begint de ladder en treden op zwakke plekken en beschadiging en bij schuifladders en A- ladders ook de werking van de beveiliging. Er zijn specifieke plukladders oftewel driepootladders. Deze ladders zijn handig om in de kroon van de boom te plaatsen maar zijn minder stabiel als je de neiging hebt om veel zijwaarts te reiken om net die laatste vrucht te plukken. Dan blijken ze niet erg stabiel te zijn.

Stel een ladder onder een veilige hoek op (65°-75°), op een vaste en vlakke ondergrond. Plaats de top van de ladder (oversteek van minstens 2 treden) alleen tegen een stevige tak, liefst in een oksel. Bind eventueel de ladder vast tegen de tak. Ga niet ver buiten de ladder hangen of op de bovenste sport staan. Verplaats de ladder regelmatig. Draag stevige schoenen en hou de handen vrij om de ladder vast te houden.

Voor het plukken van fruit waar je met je armen niet bij komt is het handig om een plukstok te gebruiken: een lange steel met aan het uiteinde een zakje waarin het fruit wordt opgevangen, met daarboven gekartelde randen waarmee je de appels en peren van de steel trekt. Voor kersen en pruimen werkt dat niet, die moet je echt met de hand plukken.

Gebruik lage brede plukemmers met een S haak om aan de sport te hangen. Emmers zijn bij het plukken van appels en peren snel gevuld, waardoor je bij hoogstambomen erg vaak de ladder op en neer moet. In plaats daarvan is het handig om een plukzak of -schort te gebruiken: een schort met extra zware draagriemen waar wel vijftien kilo in kan. Een variant is een plukbak: een meestal blinken bak aan draagriemen.

Begin onderaan met plukken en pluk van buiten naar binnen. Verplaats je naar boven en pluk zo door.



# Nederlandse zoete appels

Holländische süße Äpfel | Dutch sweet apple | Des pommes sucré néerlandais



**Belle de Lunteren**



**Benderzoet**



**Dijkmanszoet**



**Drentse Paradijs  
Zoete Paradijs**



**Doeke Martens**



**Echtelds zoet**



**Geelzoet**



**Honderdmark  
Ark**



**Honingzoet**



**Jacob Dirk**



**Jasappel**



**Kandijzoet**



**Kaneelzoet**



**Kruidappel**



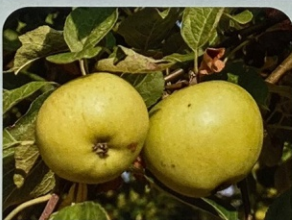
**Tuinzoet**



**Uitgeester Zoet**



**Winschoter  
Glorie**



**Yellow Couvert**



**Yellow Vincent**



**Zoete Bloemee**



**Zoete  
Campagner**



**Zoete Ermgaard**



**Zoete Holaart**



**Zoete Kan**



**Zoete Kroon**



**Zoete Oranje**



**Zoete  
Paternoster**



**Zoete Pippeling**



**Zoete  
van der Bent**



**Zoete Veentje**



**Noordelijke Pomologische Vereniging (Netherlands)**

[www.npv-pomospost.nl](http://www.npv-pomospost.nl)

Ontwerp & druk: [www.goedsamenwerken.nl](http://www.goedsamenwerken.nl)

Foto's: Marianne van Lienden



## Fruit bewaren

Algemene bewaartips en -weetjes:

### Natuurlijke waslaag

Een vrucht ontwikkelt een natuurlijke waslaag dus reinig het fruit alleen door los vuil eraf te vegen. Was de vruchten niet af met water. Vroeger werd de bewaartijd van sommige ruwshellige, droge variëteiten met relatief weinig natuurlijke waslaag, verlengd door de appels en peren in oliepapier te wikkelen.

### Het weer, bemesting en oogsttijdstip

De bewaarbaarheid van het fruit wordt niet alleen bepaald door de variëteit, maar ook door het weer en bijvoorbeeld bemesting. Heel veel regen in de tijd dat de vruchten afrijpen, zorgt er voor dat het fruit minder lang houdbaar is. Dat verklaart ook waarom de bewaartijd van fruit jaarlijks kan wisselen. Te veel bemesting (met name met stikstof) is ook nadelig van invloed op de bewaring. Ook te vroeg of te laat geoogst fruit is minder lang houdbaar.

### Gave vruchten

De schil beschermt het fruit tegen bederf. Beschadiging zet de poort open voor schimmels en rotting en fruit dat niet gaaf is, kun je dus niet lang bewaren. Wees vooral ook beducht op de steelaanzet. Vruchten zonder steel zien er gaaf uit, maar als een steel niet is afgebroken maar is uitgetrokken, is de vrucht beschadigd aan de hals en kan gaan rotten.

Sommige schade wordt pas na verloop van tijd zichtbaar: als er met vruchten is gegooid, of anderszins zijn gestoten of gevallen, worden deuken en beurse plekken vaak pas later zichtbaar. Daar kunnen ze gaan rotten.

Controleer daarom regelmatig het opgeslagen fruit. Eerst wekelijks en na verloop van tijd een keer in twee of drie weken. Verwijder rotte vruchten direct.

### Omvang van de vruchten en andere fruiten en groenten

Over het algemeen zijn grote vruchten minder lang houdbaar dan middelgrote en kleine appels en peren. Het is verstandig om daar mee bij het sorteren rekening te houden en de grootste vruchten het eerst te gebruiken.

Leg fruit dat kort bewaard kan worden niet bij lang houdbare rassen, want dat vermindert de houdbaarheid van de laatste. Ook geen appels en peren bij elkaar leggen en geen aardappels in dezelfde ruimte als het fruit: de etherische olie in de appels zorgt er voor dat de aardappelen eerder verschrompelen en uitlopen.

### Licht en temperatuur

Sla het fruit op in een donkere ruimte die vorstvrij is en liefst niet warmer kan worden dan 8 graden voor appels en 2 graden voor peren. Vermijd grote temperatuurswisselingen want die versnellen het rijpingsproces en datzelfde geldt voor veel lichtinval. Wel is het belangrijk regelmatig te ventileren.

### Rekken en kisten

Het mooiste is het om de appels en peren in rekken boven elkaar te bewaren, de vruchten in één laag naast elkaar. Dat voorkomt dat de vruchten elkaar aantasten en in één oogopslag valt de toestand van het fruit te controleren. Als dat niet haalbaar is, stapel het fruit dan niet hoger dan drie lagen in een kist. De kisten moeten droog, schoon en geurloos zijn en kunnen worden geventileerd. Bij rijping van fruit ontstaat het gas ethyleen dat de verdere rijping bevordert, vandaar dat de bewaarplaats regelmatig gelucht moet worden.



## Verschillende bewaarmethoden

### Inkuilen

Voordat industriële koelmethode hun intrede deden, was het inkuilen van appels een van de gebruikelijke bewaarmethoden. Voor wie tegenwoordig veel fruit heeft maar geen grote koeling, is het de moeite waard om deze methoden eens uit te proberen. Ook uit oogpunt van zuinig omgaan met energie is er wat voor te zeggen.

Graaf voor het inkuilen een flink gat waar het grondwater niet te hoog komt en schep de uitgespitte grond rondom de kuil. Bekleed de bodem en de wand van de kuil met fijnmazig kippengaas, tegen aanvallen van knaagdieren. De bodem en de wand worden vervolgens met een laag stro of riet van zo'n tien centimeter bedekt. Hooi is niet geschikt omdat het snel schimmelt en dan onaangename geuren en smaken aan de vruchten geeft. Bovenop de stro (of het riet) komen de appels en peren, gevolgd door een laag stro en dan weer vruchten en tot slot weer een laag stro. Dan een laagje aarde, zodat een mooie ronde hoop ontstaat, waar het regenwater van af kan vloeien.

Door een paal in de kuil de slaan (zonder de vruchten te raken) en er weer uit te halen, ontstaat een gat, waardoor het fruit kan blijven ademen (tijdens vorst het gat dichtstoppen met stro of krantenpapier). Dek het geheel af met fijnmazig kippengaas.

Appels blijven op deze manier tot wel in april goed. De opslag in de kuil zorgt namelijk voor goede bewaaromstandigheden. Door de bodemvochtigheid blijven de vruchten hard en stevig en verschrompelen ze niet. Iedere vrucht is een levend organisme dat zuurstof opneemt en koolstofdioxide afgeeft. Het lage zuurstofgehalte en het oplopende koolstofdioxidegehalte zorgen voor optimale omstandigheden. In de industriële opslag wordt het lage zuurstofgehalte op een kunstmatige manier gecreëerd.

Door de kuil te openen, ontsnapt koolzuurgas, wat ten koste gaat van de bewaarbaarheid. Eenmaal geopend, moeten de appels binnen een redelijk korte termijn worden geconsumeerd.

Ook kleinere hoeveelheden appels kunnen op deze manier worden bewaard, bijvoorbeeld door ze te bewaren in een oude wasmachinetrommel onder de grond.

In de Vlaamse fruitregio Haspengouwen werden in het begin van de twintigste eeuw duizenden tonnen appels bewaard middels inkuilen, met name van het ras Keuleman, dat dan ook wel 'Kuileman' werd genoemd.

Niet alle appelrassen zijn even geschikt voor de methode: vooral de wat hardere, stevigere variëteiten, zoals Brabantse bellefleur, Enkele bellefleur, dubbele bellefleur, Eysdenener en Gronsvelder Klumpke en Lunterse pippeling. Het is de moeite waard om er zelf mee te experimenteren.

### Buiten in de schaduw

Opgestapeld in kisten kun je er voor kiezen appels en peren een tijdje buiten te laten staan, op een koele beschaduwde plek. Bijvoorbeeld in de boomgaard onder de bomen. De frisse herfstnachten hebben een gunstige invloed op de verdere ontwikkeling van smaak en aroma, en de dauw voorkomt dat het fruit uitdroogt. Wel afdekken met gaas, om vraat van vogels en andere beesten te voorkomen. Als je de kisten goed afdekt met bijvoorbeeld dekens, kan het fruit ook bij lichte nachtvorst nog wel buiten blijven staan. Als het strenger gaat vriezen, moet het fruit naar binnen om vorstvrij op te slaan.

### In kelder of schuur

Van oudsher waren kelders ideaal om fruit en groenten te bewaren. Maar in de Nederlandse nieuwbouwwoningen zijn de kelders grotendeels verdwenen en bovendien zijn de resterende kelders vaak te droog en warm. Een te droge kelder kan worden voorkomen door de vloer te bevochtigen.

Tegenwoordig leggen sommige mensen een speciale aardekelder in de tuin aan om zonder koelkast voedsel te conserveren. Ze zijn ook kant-en-klaar te koop en in een dag te plaatsen.

Een schuur waar het niet te warm wordt, kan ook dienst doen, zeker als er verder geen alternatieven zijn. Het beste in gestapelde rekken of kisten met maximaal drie lagen fruit.

### In plastic zakken

Kleinere hoeveelheden fruit kunnen in plastic zakken gedaan worden voor 3 à 4 kilo fruit, die worden afgesloten. Hetzelfde proces als bij inkuilen, met weinig zuurstof en veel koolstofdioxide, zorgt voor conservering. De zakken op een koele, donkere plek zetten.

### In de koeling

Appels in de koeling bewaren, tussen de drie en vier graden en peren nog wat koeler. De maximale luchtvochtigheid is tussen de 90 en 95 procent. Als je koelkast een optie heeft om de luchtvochtigheid in de groentelade aan te passen, draai hem dan zo hoog mogelijk.

Professionele telers gebruiken koeling met 'Controlled Atmosphere' en speciale 'Ultra Low Oxygen'-koelcellen. Als de koelcel vol is, wordt de lucht er uitgezogen, totdat er vijf procent zuurstof over is en wordt extra stikstof toegevoegd. De ademhaling en dus de rijping van het fruit wordt daardoor verlaagd. Het koolzuurgas dat ontstaat, werkt extra remmend op de rijping (net zoals bij inkuilen en bewaren in plastic zakken). Appels en peren die direct uit de koelcel komen, hebben weinig smaak. Ze moeten eerst door de zuurstof en hogere temperatuur uit hun winterslaap ontwaken en aroma's gaan produceren.



### 3. Proeven en verwerken

Elke appel of peer smaakt anders en zeker wie verschillende historische fruitrassen uitprobeert, staat versteld van de diversiteit aan smaken en geuren. Een deel van die fruitrassen is heel erg de moeite waard als handappel of -peer. Als je er goed voor gaat zitten en met aandacht een appel of peer eet, proef je van alles. De 'appelsmaak is net zo gevarieerd als de geuren van bloemen' en heeft 'nuances van de grootste verfijning, subtiliteit en delicatessen'. Aldus Joan Morgan en Alison Richards in hun boek 'The new book of apples'.

De smaak van appels wordt onder andere bepaald door de verhouding tussen zoet en zuur. Als die in evenwichtig is, geeft dit een appel rijke, intense, fruitige smaak, niet te flauw, niet te zoet. Veel variëteiten bevatten ook allerlei vluchtige bestanddelen die vrijkomen als de appel wordt gegeten en elke variëteit zijn karakteristieke smaak geven.

In verse appels kunnen alleen al driehonderd vluchtige moleculen worden aangetroffen, waaronder alcoholen, aldehyden, zuren, ketonen, terpenoïden, sesquiterpenen en esters. De combinatie daarvan bepaalt wat we ruiken en proeven bij het eten van fruit, dankzij onze smaakpapillen receptoren in neusslijmvlies en mondholte. De concentratie van en verhouding tussen die vluchtige stofjes verandert tijdens het rijpen van fruit, waardoor ook de geur en smaak zich ontwikkelen.

Er is een hele reeks factoren die van invloed is op de smaak, grootte en het uiterlijk van fruit. Om te beginnen de genetische aanleg. Die bepaalt in belangrijke mate de verhouding tussen de verschillende bestanddelen in een vrucht. In appel- en perenrassen die bijvoorbeeld ontwikkeld zijn voor de ciderbereiding, komen grotere hoeveelheden polyfenolen voor dan in andere rassen. Binnen die polyfenolen zijn het de tannines die zorgen voor de bitterheid en wrangheid die je bij de deze vruchten proeft en nodig zijn om cider zijn karakteristieke smaak te geven.

Belangrijk is uiteraard dat het fruit rijp is. Te vroeg gerijpte appels en peren zullen hard en zuur zijn en naar zetmeel smaken. Zetmeel is immers de stof waaruit tijdens de suikers worden gevormd. Fruit dat te lang aan de boom heeft gehangen, is niet lang houdbaar en wordt snel overrijp. Ook de temperatuur tijdens de vruchtontwikkeling kan van invloed zijn. Warme perioden kunnen meer zetmeel vormen en daarmee ook meer suikers.

De bodem is van invloed op de smaak, evenals de manier waarop de boom wordt geteeld. Staan de bomen in een extensief beheerd grasland op zandgrond of intensief beheerde kleigrond: dat maakt verschil. Dezelfde fruitrassen groeien op kleigronden langs de IJssel uitbundiger dan op de zandgronden van oost Nederland en kan wat groter fruit opleveren. Maar de smaak van 'zandgrondfruit' kan juist wat geconcentreerder zijn.

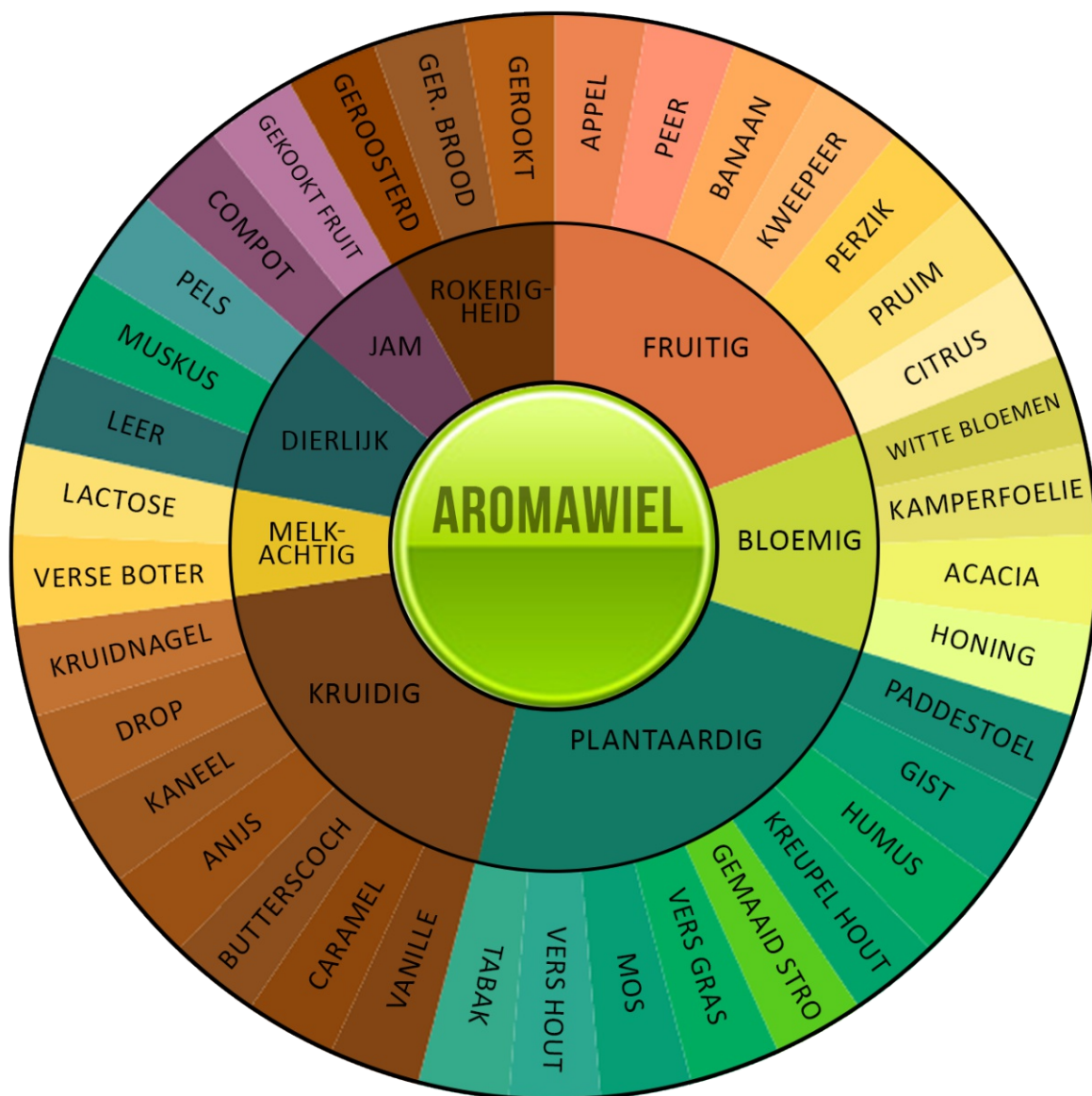
Sommige rassen komen oorspronkelijk uit zuidelijke streken zoals Frankrijk, komen in Nederland wat minder tot hun recht en kunnen hier dan wat 'groen' of 'houtachtige' smaken. Maar door de klimaatverandering schuift de grens van zuidelijke rassen meer richting het noorden, waardoor het fruit hier meer op smaak kan komen. Al kunnen late nachtvorst en regenachtige zomers dat wel in de weg zitten.

Veel zomerappelen zoals de bekende Yellow Transparant oftewel Sint Jaopiksappel en Early Victoria zijn licht van kleur, verfrissend, sappig en een de zure kant. Veel rode augustus en september-appels hebben smaken die aan aardbei en framboos doen denken, zoals de Berner Rosenapfel, de Wealthy en Keizer Alexander. De smaak van sommige appels wordt omschreven als 'wijnachtig', zoals de Wienappel of Wienzoern, ook wel (Rother) Weinapfel. 'Anijsachtig' is ook een smaak die regelmatig in appels is te herkennen, zoals in de Anna Boelens, de Cellini, Court Pendu Plat, Ellison's Orange, Laxton's Superb en het Winter Zijden Hempje. Een hele duidelijke ananassmaak en -geur heeft de Annanas Reinette, een klein, geelwit, sappig appeltje. De geur en smaak worden sterker gedurende het

bewaren van de Annanas Reinette. Ook de Pitmaston Pine appel, Benoni en Freiherr von Berlepsch hebben tonen van ananas.

Bij het proeven van wijn en cider wordt als hulpmiddel bij het onder woorden brengen van de geuren en smaken gebruikt gemaakt van een zogenaamd aromawiel. Daarin zijn 88 waarneembare smaken en geuren ondergebracht, gegroepeerd naar hoofdsmaken, zoals 'fruit', 'dierlijk' of 'hout'. Een vergelijkbaar aromawiel is door het Zwitserse voedsel en landbouwonderzoeksinstituut Agroscope ontwikkeld voor appels en peren. De acht hoofdkwaliteiten in dit aromawiel voor fruit zijn weer onderverdeeld in specifiekere aanduidingen, zie hieronder.

## Aromawiel Fruit



**Textuur**

Knapperig, melig, vochtig, papperig, gummi-achtig, hard,

**Fruitig**

Citrus (citroen, sinaasappel, mandarijn, limoen), Tropisch (ananas, rijpe banaan, mango, kiwi), Fruit (abrikoos, peer, perzik, pruim, muskaatdruif, meloen, kweepeer), rode bes, gedroogde vijgen, rozijnen,

**Groen**

Fris, gras, groene banaan, basilicum, selderij, kruidig

**Floraal**

Vlierbloesem, rozen, honing

**Kruidig**

Anijs, venkel, peper, bittere amandel, vanille, kaneel, cumarine, cacao, chocolade, noten, houtig, stroachtig.

**Lactisch**

Boter, romig, olie

**Aroma**

Chemisch, oplossingsmiddel, gefermenteerd, vissig/ammonia, zepig, kokos, wasachtig, vetzig, aarde, muf, aardappel

**Smaak**

Zoet, zuur, bitter, astringent

Net zoals bij het proeven van wijn baart oefening kunst bij het herkennen en onder woorden brengen van de verschillende geuren en smaken van fruit. De Bergischer Streuobstwiesenverein, een hoogstamfruitvereniging in Noordrijn Westfalen, organiseerde in 2012 een appelproeverij met 120 verschillende soorten hoogstamfruitrassen. De dag voorafgaand aan de proeverij werden alle appels apart in een plastic zakje gedaan, zodat de geur van de appel op het moment van de proeverij goed tot zijn recht zou komen. Bij het ruiken en proeven werd gelet op aroma, kruidigheid, zuur-zoetverhouding, consistentie en sappigheid van de appels en vervolgens kregen de appels een algehele kwaliteit: goed (+), zeer goed (++) of uitstekend (+++). Bij het proeven werd de kanttekening gemaakt dat het moment waarop de geur en smaak van een appel optimaal zijn, verschilt per appel, terwijl ze allemaal op hetzelfde moment werden geproefd. Hierbij een kleine selectie uit de proefnotities van de gekeurde appels, om een indruk te geven.

**Alkmene**

Aroma van sinaasappelbloesem, rozen en muskaat. Smaakt meer zoet dan zuur. ++

**Ananasrenette of ananasreinette**

Sterk geurend naar ananas, banaan en riesling. Smaakt zuur-fris, vast. ++

### Gravensteiner

Intensieve, kruidige geur en smaak, karakteristiek voor deze soort. Zoet, zuur en sappig. +++

### Ellisons Orangepepping

Sterke geur van aardbeien, rozen en tonen van sinaasappel. Goede zoet-zuur-verhouding, zeer uitgesproken, veelzijdige smaak, rozenachtig. +++

### Purperrode Cousinot

Zoet-zuur met een licht bittertje. Knapperig en vast van structuur. Doet de bitterstoffen waarschijnlijk geschikt voor in de appelsap.

### Laxtons Superb

Geurt licht naar viooltjes. Smaakt met tonen van zoete bessen en banaan. Nauwelijks zuur, daardoor wat vlak. Vast van textuur, maar niet heel sappig. ++

Dat proeven en ruiken subjectief is, blijkt als je kijkt naar een andere, Nederlandse beoordeling van de Laxtons Super, waar een andere karakterisering uitrolde dan bovenstaande Duitse (Zie schema in de bijlage): 'Vast, saprijk, zachtzuur met aangenaam anijsachtig aroma.'

Met het project Van Boom tot Bord hebben we tijdens een van de proeverijen met een twaalfstal personen verschillende appelrassen met aandacht geproefd, daarvan proefnotities gemaakt op aspecten uiterlijk, textuur, geur, smaak en algemene indruk. Met name het onder woorden brengen van de geur bleek behoorlijk lastig.

## Proefnotities Fruitproeverij, 15 oktober 2022

Appel	uiterlijk	textuur	geur	smaak	algemene indruk
English wintergold Pearman	geel-rood, iets ovaal	gladde schil, stevig, hard	notig, amandel	Zoet-zuur, sappig	Lekker
Alkmene	rood-geel gestreept, rond	stevig, vrij hard	geurig	vrij zoet, droog	Lekker
Zoete Ermgard	klein, rond geel-groen met rode bloes	Stroef	geurig	zoet-bitter	karakteristiek
Lunterse pippeling	geel, Geel-groen. Roestvlekjes	schil wat ruwig	heel geurig	fris, kruidig, aromatisch	heerlijk
Grauwe herfst reINETTE	Groen-geel, plat	beetje ruw, stevige schil	kruidig	zoet, sappig	best lekker
Purperroter Cousinot	donker rood, vrij klein, iets langwerpig	wat taaie schil	iets weeig	zoet, licht wee, lekkere nasmaak	niet verkeerd
Boiken	fors, groot, rond, geel	Wat vette schil. Vruchtvlies wat sponzig.	enigszins geurend	Fris-zuur	prima
Lombards Calville/ Lombarts Calville	geel, rode bloes	knapperig, schil aan de stevige kant	aromatisch, diverse geuren	fris-zoet, karakteristiek. Wat wrange nasmaak	best lekker
Geneva	rood, vrij klein. Bij doorsnijden rood onder de schil	vrij zacht	weinig	wat melig	niet zo geschikt al handappel

Dubbele Bellefleur	Fors, ovaal, vooral rood	stevige schil	Aromatisch	karakteristiek, zoet-zuur, veelzijdig	heel lekker
witte herfstcalville	plat, klein, bijzondere vorm	gladde schil, vruchtvlees zacht	wijnzuur	bitter, fris, sappig, zachtzuur	oké
Streepkesappel/ Zomer-Zijdenhemdje	klein, rond-ovaal met rode stippen	wasachtig	niet uitgesproken	licht melig	Oké, niet bijzonder

De favoriete appel tijdens de proeverij was de Dubbele Bellefleur, gevolgd door de Lunterse pippeling. Maar dan hebben we het dus uitdrukkelijk over het gebruik als handappel. De Geneva bijvoorbeeld, is als handappel niet zo geschikt, want aan de melige kant. Maar het levert wel een lekkere appelmoes, die ook nog eens bijzonder oogt, want mooi rood kleurt. Zie foto [hieronder]. De streepkesappel oftewel Zomerzijdenhemdje, wordt tijdens de proeverij niet heel lekker gevonden. Maar dat komt doordat de appel te laat als handappel wordt gegeten. Het is een echte nazomerappel, in oost-Nederland lang populair en vlak na het oogsten op zijn best. Later in het seizoen is deze appel nog wel geschikt om te verwerken.

### Fruit verwerken

De Nederlandse Heidemaatschappij heeft in de jaren dertig van de vorige eeuw een aantal losbladige mappen gemaakt met beschrijvingen van de belangrijkste appel, peren, en pruimenrassen. In 1942 was de serie compleet met de gegevens van 80 appels, 52 peren en 12 pruimen. De gegevens zijn tegenwoordig online te raadplegen via de bibliotheek van de Wageningen Universiteit, inclusief de oorspronkelijke illustraties.

In de publicatie zijn onder andere overzichten gemaakt van de gebruikstijden per appel- en perenras en de gebruiksmogelijkheden per ras. De appelrassen zijn onderverdeeld in dessertappel, handappel, keukenappel en moesappel. Het onderscheid tussen met name dessert- en handappel is in onze beleving nogal willekeurig: het gaat allebei om handappels, waarbij de 'dessertappel' nog eens extra lekker is. Iets waar je speciaal voor gaat zitten. De peren worden voor gebruik ingedeeld als stoofpeer, handpeer of dessertpeer.

Fruit kan worden verwerkt tot gerechten die direct voor consumptie zijn bedoeld of tot producten die lang houdbaar zijn, zodat lang van het fruit kan worden genoten. Er zijn duizend en één manieren om appels en peren te verwerken. Het type ras rassen is mede bepalend voor voor wat je met het fruit gaat doen. De hoeveelheid zuur beïnvloedt bijvoorbeeld de kookeigenschappen van appels. Door het koken van appels komen zuren vrij die het vruchtvlees afbreken, waardoor het eindresultaat minder zuur wordt. In het algemeen koken zure appels makkelijker tot puree dan zoete appels. Grote zomerappels met relatief veel water zullen sneller gaar en schuimig worden. Datzelfde geldt bijvoorbeeld voor de Bramley Seedling.



Tijdens een fruitproeverij van het project Van Boom tot Bord hebben we vier verschillende appelrassen appelmoes gemaakt. Dezelfde hoeveelheid appels hebben we in ongeveer dezelfde blokjes gesneden, in vier verschillende pannetjes alle vier vijf minuten gekookt in een bodempje water. Dat leverde vier totaal verschillende resultaten.

Van links naar rechts op de afbeelding, appelmoes van:

1. English Winter Gold Pearmain
2. Lunterse Pippeling
3. Boiken
4. Geneva



Een andere makkelijke manier om te ontdekken hoe een appel gaart en of hij geschikt is voor een bepaald recept, is door hem te testen in een oven. Bak de schijfjes in een afgesloten schaal gedurende 5 minuten op 200°C. Sommige appels zullen snel uit elkaar vallen, andere lang stevig blijven. Van belang voor bijvoorbeeld het bakken van appeltaart, waarbij het meestal wenselijk is om de structuur van de appels enigszins te behouden. De Lunterse pippeling blijft bijvoorbeeld bij het koken en bakken lang structuur houden en is daarom geschikt voor bijvoorbeeld compote of gebak. Beroemd in Nederland is de schone van Boskoop oftewel goudreinette, die voor de appeltaart wordt gebruikt. In Duitsland worden onder andere de Bohnapfel, Hornburger Pfannkuchen en Glockenapfel, nog steeds gewaardeerd voor de Apfel Strudel.

Behalve de bekende appelmoes en appeltaart is er nog heel erg veel meer mogelijk met al dat fruit.



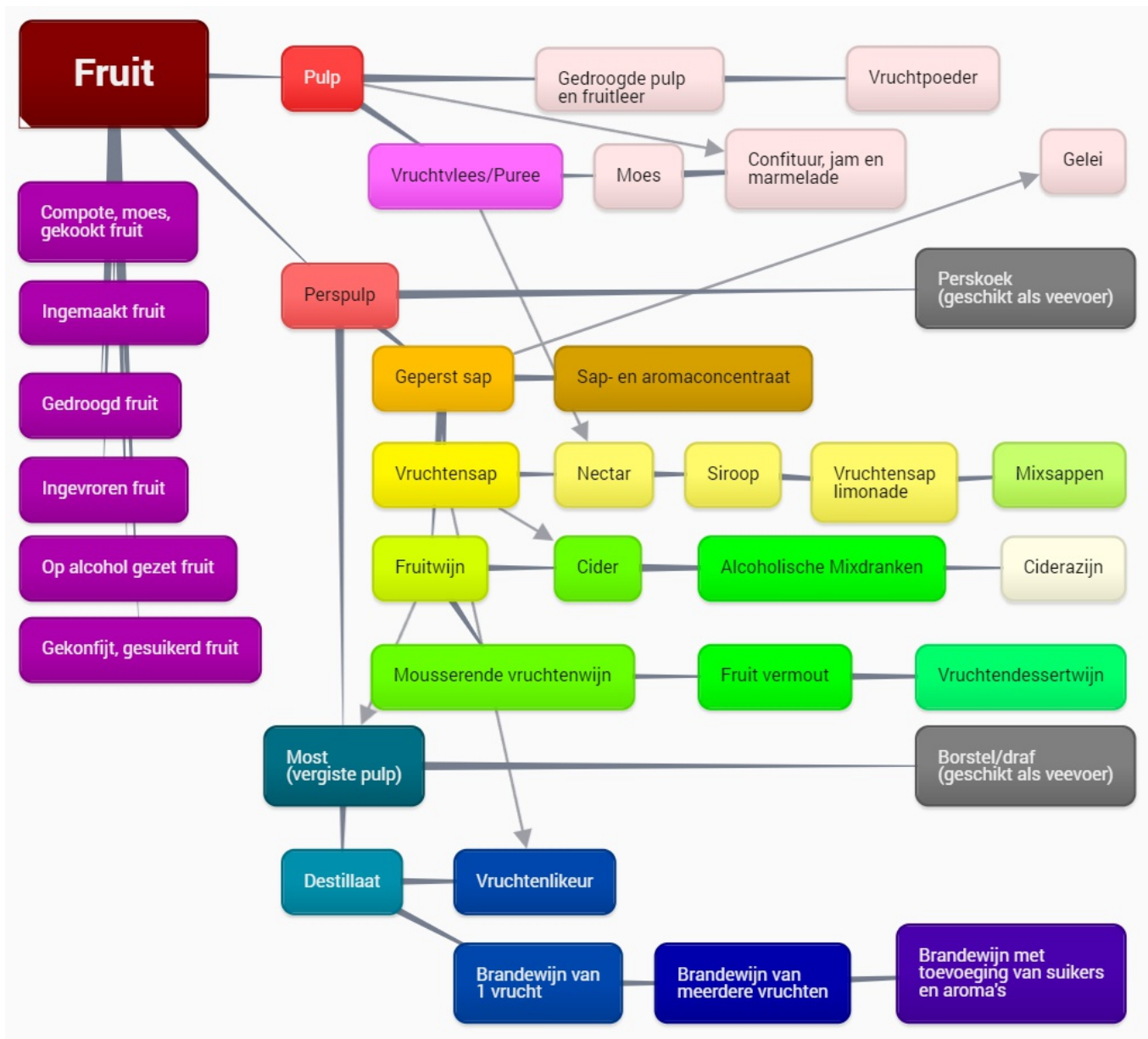


Het kan worden ingevroren, geweekt of gekonfijt, verwerkt tot jam, gelei, curd, wijn, cider, azijn, sap en diksap, likeur, eau de vie, noem maar op. Voor inspiratie kunnen we te rade gaan bij fruitverwerkers in andere Europese landen zoals Duitsland, Oostenrijk en Zwitserland. Daar is een levende lange fruittraditie en zijn er nog steeds tienduizenden hectaren hoogstamfruitboomgaarden. Inspiratie op doen bij onze oosterburen heeft al tot succesvolle introductie van nieuwe verwerkingsmethoden geleid. Nadat de mobiele sappers in het begin van deze eeuw voor het eerst vanuit Duitsland naar Nederland werd gehaald, werd dat idee in Nederland snel opgepikt. Inmiddels zijn er zo'n tien mobiele sappersen, die op professionele wijze fruit van eigen bodem verwerken tot een smakelijk en hoogwaardig product. Wat er nog veel meer mogelijk is, blijkt uit het verwerkingsdiagram dat oorspronkelijk in Oostenrijk is gemaakt.

Bij conservering gaat het er om technieken toe te passen die de groei van micro-organismen remmen of stoppen. Dus verhitten, drogen, luchtdicht afsluiten, bevriezen, versuikeren, in alcohol drenken. Een andere benadering is om de vruchten als grondstof te gebruiken voor het maken van (gepasteuriseerd) sap, siroop en stroop, vergiste en gedistilleerde dranken, gedroogde pulp en fruitleer .



# Fruitverwerkingschema



## Basisbereidingen

### Drogen

Drogen is een heel oude en veelzijdige conserveringsmethode. Bij het drogen wordt het vochtgehalte teruggebracht tot bijna nul, zodat bederf geen kans krijgt. Op voorwaarde dat het drogen snel genoeg gebeurt. Maar ook weer niet te snel, want dan wordt het fruit hard. Bovendien moet het gedroogde fruit ook op een droge plaats worden bewaard, zodat het vocht niet alsnog de kans krijgt toe te slaan. Zoete appels lenen zich goed zijn om te drogen, omdat ze weinig vocht bevatten, maar in principe kun je alle appelsoorten drogen.

Het was vroeger heel gewoon om appels en peren te drogen. Vaak werden ze vervolgens in een melkbus bewaard. In de loop van de winter en het voorjaar werden ze op allerlei manieren gegeten. Zo uit het vuistje of eerst geweekt en verwerkt in appel- of perenkökte (gekookt samen met aardappels), in karnemelksepap of, zoals ze in de Tweede Wereldoorlog deden, in brood, ter vervanging van krenten.

Het voordeel van gedroogd fruit ten opzichte van het bewaren van vers fruit, is dat er veel minder ruimte nodig is voor de opslag. Uit onderzoek blijkt bovendien dat gedroogd fruit nog opvallend veel voedingsstoffen bevat. Bovendien is de smaak geconcentreerder dan bij vers fruit. En gedroogd is het veel langer houdbaar dan verse appels en peren.

Het drogen van appels en peren gebeurde van oudsher vaak bij de plaatselijke bakker, die ze als extra service voor zijn klanten droogde. Bij steenfabrieken langs de rivier werd de nawarmte gebruikt door kussenslopen met fruit op de ovens te leggen. Maar gewoon thuis werden ze ook wel gedroogd bijvoorbeeld in de eigen bakovens, en nog steeds zijn verschillende manieren om fruit te drogen het proberen waard.

Buiten: met een appelboor de appels van hun klokhuis ontdoen, in dunne plakken snijden, op liefst donkere platen in de zon leggen of aan touwtjes geregen in de zon gehangen. In bijvoorbeeld Zuid-Oost-Frankrijk en Rusland deze methode van oudsher toegepast en nog steeds wel in landen met veel zonneschijn.

De zon moet dan natuurlijk nog wel flinke kracht hebben, wat ten tijde van de appeloogst bij ons in de Lage Landen lang niet altijd het geval is.

Binnen: met een appelboor de appels van een klokhuis ontdoen, in dunne schijven snijden en aan touwtjes of op doeken bovenop een rooster, zo'n twee dagen boven de kachel of radiator hangen of leggen.

In een elektrische oven kan het ook heel goed omdat daarvan de temperatuur makkelijk te regelen is. In dat geval kunnen de appels, na ze van klokhuis te hebben ontdaan, ook gewoon in (dunne) partjes worden gesneden. Leg de appelschijven op met dun doek (neteldoek is het best) beklede roosters. Zet in een oven op vijftig graden, met de deur van de oven op een kiertje. Zo'n tien tot twintig uur: er moet geen vocht meer uit de appeltjes komen als er stevig in wordt geknepen, en tegelijkertijd moeten ze nog wel soepel blijven.

Voor peren geldt in principe hetzelfde procedé, maar gebruik niet al te rijpe, stevige peren. De Ossenpeer is heel geschikt om te drogen.

In de handel zijn ook speciale droogtoestellen te kopen, voor het drogen van fruit en kruiden. Het droogprincipe is verder hetzelfde.

De droogtijd is van verschillende factoren afhankelijk. Zoals de grootte van de vrucht, de dikte van de



schijven, al dan niet behouden van de schil, het vochtgehalte en de temperatuur.

Om te kijken of het fruit voldoende gedroogd is, de stukjes af laten koelen en door midden snijden. Er mag dan geen vocht meer uit de snede lekken. Tegelijkertijd moeten de schijfjes nog makkelijk plooibaar zijn zonder te breken.

Voor appelchips, waarbij de schijfjes knapperig zijn en wel mogen breken hele dunne plakjes schaven, met een dunschiller of kaasschaaf. Anderhalf uur op het rooster van de oven leggen op 80 graden.

### **Fruitleer**

Fruitleer wordt gemaakt van gepureerd en vervolgens gedroogd fruit, in de vorm van dunne plakken. Het kan van appel- en perenmoes gemaakt worden, maar ook van allerlei ander fruit of combinaties van verschillende soorten. Eventueel kan suiker of honing worden toegevoegd, maar de smaak is ook zonder vaak al behoorlijk geconcentreerd.

Pureer de van klokhuizen (en eventueel schillen) ontdane appels en peren in een keukenmachine. Verdeel een dun laagje van dat mengsel over twee met keukenpapier bekleedde bakplaten. Zet in een op 40 graden voorverwarmde oven. Afhankelijk van de dikte duurt het drogen vervolgens acht tot veertien uur. Open de oven af en toe om het vochtdamp te laten ontsnappen. Het fruitleer is klaar als de massa vast is en het gemakkelijk van het bakpapier kan worden gehaald. Laten afkoelen en in plakjes snijden, eventueel in lange plakken en die oprollen. In een luchtdichte pot of trommel is het fruitleraar minstens een paar maanden houdbaar.

Fruitleer is ook in een voedseldroger te maken (42 C 0) of gedurende twee dagen in een (zelfgemaakte) zonedroger. Je kunt eventueel ook bevroren en weer ontdooid fruit gebruiken.

### **Invriezen**

Voor invriezen het fruit van klokhuis ontdoen (en eventueel schil). Het beste is om – zeker bij het invriezen van grote hoeveelheden - de vriezer zo koud mogelijk (invriesstand) af te stellen. Het fruit vriest dan snel in waardoor de ijskristallen in het fruitsap klein blijven. Langzaam invriezen betekent groter ijskristallen waardoor het fruit kapotvriest en het sap bij ontdooien uit het fruit loop. Soms is dat niet zo'n ramp, maar voor andere toepassingen is het de bedoeling om met hele of halve vruchten te werken, met name pruimen en kersen.

### **Wecken**

Behoud van smaak is een goede reden om de oude traditie van het wecken in ere te herstellen, thuis, maar zeker ook door professionele restaurateurs.

Wecken komt hier op neer: het fruit gaat in glazen potten of flessen, wordt afgevuld met een vloeistof (water of suikersiroop), afgesloten met beugelsluitingen en rubber ringen of andere geschikte weckdeksels. De potten worden in een weckketel gedaan, net onder water. Vervolgens wordt het water op voldoende hoge temperatuur gebracht gedurende een aangegeven periode.

Temperatuur en periode zijn afhankelijk van het type fruit en welke weckmethode precies gevolgd wordt: de manier waarbij het proces met koud water wordt begonnen of de 'heet-begin-methode'. Bij de 'koud-begin' weck worden de vruchten in weckglazen met water of suikersiroop gedaan, in de weckketel met koud water gezet en vervolgens langzaam, dat wil zeggen in anderhalf uur, op de gewenste temperatuur gebracht. Zacht fruit en stukjes appel en peer worden gedurende tien minuten op 74 graden gehouden, kersen en pruimen gedurende een kwartier op 83 graden. Bij de 'warm-weck' methode is het water waarin de potten fruit worden gezet, eerst op 39 graden gebracht. Daarna wordt het in 25 tot 30 minuten op 88 graden gebracht. Zacht fruit, appel- en perenstukjes blijven dan nog twee minuten in de ketel, kersen en pruimen nog tien.

### **Jam, gelei, vruchtenkaas en konfijten**

Het principe van jam en gelei: de toegevoegde suiker zorgt ervoor dat het fruit houdbaar wordt én – in combinatie met de pectine – stolt. Jam is gemaakt van hele of gepureerde vruchten, gelei van gezeefd



vruchtensap. Voor lang houdbare jam wordt op één kilo fruit, één kilo (gelei)suiker opgekookt en heet in schone potten gedaan. Minder suiker gebruiken kan ook, maar na opening moet de jam vervolgens binnen enkele dagen opgegeten worden (in de koelkast bewaard gaat de geopende pot jam iets langer mee).

Vruchtenkaas – in de Engelse keuken ‘curd’ genoemd, is een vruchtenpuree, vaak gecombineerd met citroen, suiker, boter en eieren. Van kweeperen valt een heerlijke ingekookte stevige moes te maken, bekend onder de Spaanse benaming ‘membrillo’, die als borrelhapje goed combineert met oude kaas. Fruit kan ook worden gekonfijt, houdbaar gemaakt in een suikerstroop. Daarvoor worden gelijke delen water en suiker aan de kook gebracht. Partjes appels en peren worden vijf minuten meegekookt. Het vuur wordt vervolgens uitgedraaid en met deksel op de pan alles laten afkoelen. Zeef het fruit vervolgens. Zacht fruit zoals kersen en pruimen wordt minder lang meegekookt. Kweeper langer, zo'n acht minuten. De siroop kan opnieuw worden gebruikt, door er extra suiker aan toe te voegen.

### **Zoetzuur inmaken**

Fruit (of groenten) met kruiden en azijn en wat suiker heet in potten doen: dat is het basisprincipe van pickles en chutneys, oftewel zoetzuur. Jarenlang te bewaren. Bij pickles zijn de vruchten meestal nog heel, chutney bestaat uit een wat jam-achtige massa, met veel kruiden en specerijen. Chutneys komen het best tot hun recht als ze eerst zo'n anderhalve maand hebben gestaan, om de smaken goed te laten intrekken. Kleine appeltjes zijn geschikt om zoetzuur in te maken, door de appeltjes (zonder klokhuis) te overgieten met hete azijn waarin suiker is opgelost. Chutneys lenen zich goed voor het verwerken van de gave delen van fruit dat verder wat is aangetast én voor het combineren van allerlei verschillende restjes fruit.

### **Sap**

Sinds de introductie in Nederland van de mobiele sappers, een kleine twintig jaar geleden, hoeft sap (laten) maken van de eigen appels en peren geen probleem meer te zijn. Maar gewoon thuis aan de slag kan natuurlijk ook, zeker voor wat kleinere hoeveelheden.

Vers sap persen kan met een sapcentrifuge. Voor direct gebruik is dat een geschikte methode, waarbij bovendien de smaak en voedingsstoffen nog optimaal aanwezig zijn.

Voor grotere hoeveelheden fruit, kan gebruikt gemaakt worden van een sappers of fruitpers. Daarvan zijn er verschillende in de handel, in allerlei prijscategorieën en voor kleinere tot grote hoeveelheden. Met handmatig te bedienen perssystemen, luchtdruk of elektrische hydraulische systemen.

Wie heel handig is kan ook zelf een fruitpers bouwen. Daarvoor zijn op internet verschillende bouwtekeningen te vinden. Het is het beste om appels en peren, na te zijn gewassen, eerste fijn te malen voordat ze in de fruitpers gaan. Ook daarvoor zijn fruitmolens in de handel, eveneens zelf te maken voor mensen met twee rechter handen.

Om sap lang houdbaar te maken moet het eerst worden verhit, oftewel gepasteuriseerd en dan in schone flessen gedaan. Nadeel: bij verhitting gaat altijd een deel van de smaak en voedingsstoffen verloren. Als er dan toch verhit wordt, is het beter om die verhitting te gebruiken om meer sap uit de vruchten te krijgen. De simpele manier voor kleinere hoeveelheden is het fruit met een laagje water opzetten, totdat de schil knapt: zo'n half uur zachtjes laten koken. Dan de inhoud van de pan in een schone doek in een vergiet (geen aluminium, dat reageert met het zuur) laten uitlekken. Het sap daarna verhitten tot minstens 74 graden en dan in schone flessen doen.

Nog makkelijker gaat de sapwinning met een 'Entsafter' oftewel stoomextractor of ontsapper, al gaat het dan ook om relatief kleine hoeveelheden. De ontsapper bestaat uit drie verdiepingen: onder in de waterpan, daar bovenop de sap-aftap-pan en bovenop de vruchtenstomer met deksel. In de waterpan wordt water aan de kook gebracht. Het fruit gaat in de vruchtenstomer. Door de stoom worden de vruchten verhit, het sap komt daardoor vrij en loopt via de gaatjes in de vruchtenstomer in de sap-aftap-pan. Onderaan die verdieping hangt een slangetje waarmee het sap kan worden afgetapt. Omdat

het heet uit de pan komt en direct in (met sodawater schoongemaakte) flessen kan, is het zelf gewonnen sap vervolgens lang houdbaar. Wel even van te voren proeven of het sap niet te zuur is. In dat geval op de tweede verdieping suiker toevoegen. Zoet en zuur fruit mengen, bijvoorbeeld een combinatie van wat zure appels en aardbeien, kan natuurlijk ook.

Het sap moet altijd in brandschone en gesteriliseerde flessen worden bewaard en het sap heet in de flessen worden afgevuld.

Zelf gemaakt sap en ook sap van de mobiele sappers is troebel omdat het ongefilterd is en bevat daarom meer voedingsstoffen en (gezonde) vezels dan helder appelsap. Overigens is appelsap in pakken uit de winkel meestal ingedikt appelsap (diksap) waar later weer water aan is toegevoegd.

### Stroop en diksap

Er bestaat in en Zuid- en Belgisch Limburg een lange traditie van stroop koken en er wordt nog steeds veel stroop gegeten. Een mooie manier om lang van het vele hoogstamfruit te genieten en valfruit een smakelijke bestemming te geven.

Behalve de klassieke Limburgse combinatie van stroop op brood met kaas, heeft het ook de strooptraditie ook gerechten opgeleverd, zoals het befaamde Limburgse zoervleisch, waarin stroop onontbeerlijk is. Stroop bij een kaasplankje is opnieuw ingeburgerd, met als topper stroop bij de Limburgse rommedoux kaas.

Lang werd er in Limburg vooral stroop gekookt voor eigen gebruik, maar eind negentiende eeuw ontstonden ook vele ambachtelijke stroopkokers die produceerden voor de handel. Alleen al het Zuid-Limburgse Eijsden kende destijds 25 stroopkokers. Na de oorlog zijn de meeste ambachtelijke stroopkokers verdwenen. Enkele uitzonderingen daargelaten, zoals die van de familie VandeWall in Eckelrade, waar al sinds enkele generaties stroop wordt gekookt van hoogstamfruit. Inmiddels ontstaan er her en der nieuwe kleinschalige stroopkookbedrijfjes, ook in oost-Nederland. Zoals de mobiele stroopkokerij van Michael Witjes, oftewel Mijnheer Appel.



In vrijwel alle appelstroop in de winkel wordt suiker van suikerbieten toegevoegd. Het is lekkerder om stroop van uitsluitend appels en peren te maken en bovendien een mooie bestemming voor bijvoorbeeld valfruit of appel- en perenrassen die minder geschikt zijn als handappel. Waarbij er gevarieerd kan worden in de verhouding tussen appels en peren, maar bij voorkeur met een minimumpercentage van 60 procent peren. Peren bevatten meer suikers, wat er voor zorgt dat de stroop tijdens het inkoken niet aanbrandt. In Zuid-Limburg wordt van oudsher de Bongerspeer gebruikt voor in de stroop: kleine, bruine peertjes die een hoog stroopgehalte geven. Bongersperen

werden niet geplukt maar geschut met een schudhaak, een lange steel van viert tot vijf meter lang. Een ander bekend stroopperenras is de Geulse herfstpeer.

Het procedé bij de ambachtelijke stroopkokers bestaat uit de volgende stappen:

\*Fruit wordt gesorteerd. Het hoeft niet gaaf te zijn, maar rotte exemplaren moeten worden verwijderd. Het fruit wordt gewassen.

\*Het fruit wordt eventueel fijngemalen (dat gebeurde van oudsher niet altijd) en in een grote koperen of roestvrijstalen ketel gedaan en de vruchten worden gaar gekookt. Dit is nodig om de pectine in het fruit vrij te laten komen.

\*Het fruit wordt in een pers geschept en langzaam uitgeperst.

\*Het sap wordt terug in de ketel gedaan en al roerend gedurende enkele uren ingekookt. De kunst is vervolgens om het indampen op het juiste moment te stoppen. Als er te veel vocht is verdampt, wordt de stroop te hard en is dan niet meer smeerbaar. Wel kan er voor gekozen worden om relatief weinig in te koken, tot bijvoorbeeld de helft van het volume. Het eindresultaat is dan geen stroop maar diksap, dat ook een veelzijdig product is, bijvoorbeeld als fruitig zoetmiddel ter vervanging van suiker. Voor stroop als eindresultaat is een indamping tot ongeveer vijftien procent van het oorspronkelijke volume nodig. Ervaren stroopkokers kunnen zien wanneer de stroop ongeveer klaar is en controleren de stroperigheid door een lepel stroop op een schotel te gieten en even te laten afkoelen. Maar er wordt ook wel gebruikt gemaakt van refractometers om het droge stofgehalte van de stroop te bepalen. Die moet voor een goede bewaring 72 procent zijn.

\*De stroop wordt enigszins afgekoeld in potten afgevuld.

In principe kan van alle appel- en perenrassen fruit worden gekookt, maar het eindresultaat is wel telkens anders. Wat ook de charme is van een ambachtelijk fruitproduct.

Sappige handperen zijn wat minder geschikt voor de stroopproductie, de wat hardere, droge en wrange soorten juist wel. In Belgisch en Zuid-Limburg waren sommige rassen extra geliefd voor de stroopproductie. De Nationale Boomgaardenstichting (NBS) in Belgisch Limburg inventariseerde 60 verschillende lokale strooppeervariëteiten, waaronder de Herselosse of Hasselaars en Koningspeer. Van verschillende perenrassen inventariseerde de NBS de kwaliteiten voor stroop:

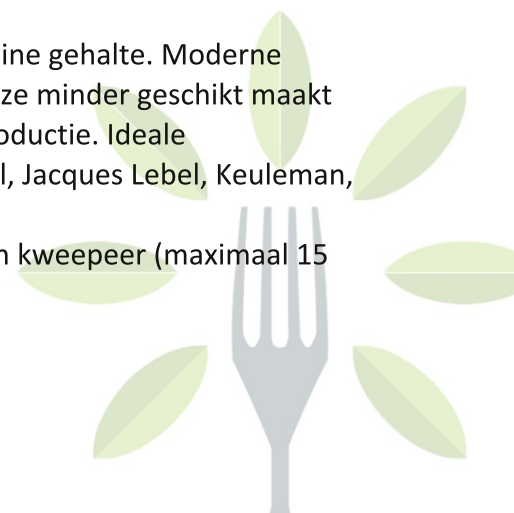
Légipont geeft een zeer zoete fel 'rekkende' stroop en vraagt daarom menging met een peer die een 'korte' stroop oplevert.

Dubbel Flip, oftewel 'Beurré de Mérode' levert een 'korte' stroop met goed sapgehalte en aangename smaak.

Conférence, Doyenné, Comice en Durondeau geven een goed smeerbare zoete stroop met weinig karakteristieke smaak. Vandaar dat mengen met andere soorten wordt aanbevolen.

Van de appelrassen zijn vooral de appels geschikt met een hoog sap en pectine gehalte. Moderne variëteiten zoals Golden Delicious hebben een erg laag pectinegehalte, wat ze minder geschikt maakt voor stroopproductie. Veel hoogstamrassen zijn wel geschikt voor stroopproductie. Ideale stroopappels volgens de NBS zijn: Bellefleurs, Boskoop, Reinetten, Sterappel, Jacques Lebel, Keuleman, Klumpke, Meekersappel en Marie Joseph d'Othée.

Behalve appels en peren, kan ook ander fruit worden meegekookt, denk aan kweeper (maximaal 15 procent), mispel (maximaal 15 procent), pruim (maximaal 25 procent).



## Cider en perry

Cider als frisse fruitige licht alcoholische drank is een geschikte manier van fruit conserveren. Het wordt sinds eeuwen gemaakt in gebieden waar appels en peren goed te telen zijn, met name in Europa, de VS en Canada. Bekende cidergebieden in Europa zijn noordwest Spanje, west Frankrijk, zuidwest Engeland, zuidwest Duitsland, noord Zwitserland en midden Oostenrijk.

Cider is gegist appelsap. Perry (Engels) of poiré (Frans) is gegist perensap en zijn er ook combinaties van beide mogelijk. Eventueel ook deels met ander fruit, zoals kweeperen, pruim en kersen. Door gist wordt de suiker in het appel- en perensap omgezet in alcohol. Deze alcohol zorgt er mede voor dat de cider houdbaar wordt. Naast alcohol ontstaat het gas CO<sub>2</sub>, dat tijdens de gisting ontsnapt via een waterslot. Het alcoholgehalte van cider kan variëren van 2 – 8 %.

Kort gezegd gaat het cider maken als volgt in zijn werk. Appels worden uitgezocht (rotte appels verwijderd), gewassen, fijngemalen en uitgeperst. Het appelsap wordt vervolgens in vaten gedaan, waaraan cidergist wordt toegevoegd. Of de cidermaker kiest er voor om de natuurlijk aanwezige gistbacteriën in het sap hun werk te laten doen, wat als nadeel heeft dat het cider maakproces minder goed te sturen valt. Een waterslot op het vat zorgt er vervolgens voor dat de koolzuur kan ontsnappen, maar er geen zuurstof bij kan. Als de suikers grotendeels in alcohol zijn omgezet en het bubbelen van het waterslot is gestopt, wordt de cider overgeheveld in een ander vat, waarna het zo'n twee tot vier maanden bij een temperatuur tussen de tien en vijftien graden kan rijpen om op smaak te komen. Daarna kan de cider worden gebotteld en is het geschikt om te drinken. De meeste cider kan zo'n twee tot drie jaar worden bewaard.

Als je de vergisting zelf wilt sturen, kun je specifieke cidergist toevoegen. Maar dan is het wel nodig te pasteuriseren om de natuurlijke gisten in het sap uit te schakelen. Pasteuriseren is het kortstondig verhitten van het sap om de belangrijkste micro-organismen te doden. Hoe hoger de temperatuur, hoe korter de pasteurisatie tijd. Als richtlijn geldt maximaal 30 seconden bij 80 graden.

Een alternatief voor het pasteuriseren is het toevoegen van SO<sub>2</sub> (sulfiet) aan de sap. Het opgeloste sulfiet zorgt voor het doden van bacteriën en gisten. Meestal wordt een 10 procent metabisulfiet oplossing (5 procent SO<sub>2</sub>) of als Campden tablet toegevoegd. De meningen over het gebruik van sulfiet zijn verdeeld, volgens sommigen is het ongezond en ook de hoofdpijn na het drinken van wijn en dergelijke wordt soms wel geassocieerd met de aanwezigheid van sulfiet in de drank.

De smaak van de cider is mede afhankelijk van de suikers, zuren en polyfenolen in het fruit. De hoeveelheid suiker is bepalend voor hoeveel alcohol er wordt gevormd. Een cider waarin alle suikers zijn vergist, smaakt droog, eentje met nog wat fruitsuikers smaakt zoeter. Door een kleine hoeveelheid suiker toe te voegen bij het afvullen van de cider in de fles, kan de gisting in de fles nog een beetje door gaan en ontstaat een bruisende cider. Het koolzuur dat gevormd wordt, kan de fles niet uit. Je kunt er ook voor kiezen die suiker niet toe te voegen, dan ontstaat een niet bruisende, oftewel 'stille' cider.

Het zuur in de cider draagt bij aan de houdbaarheid en is mede bepalend voor de smaak. Daarvoor zijn ook de polyfenolen van belang, met name de tannines, die voor de karakteristieke licht bittere smaak van cider zorgen. Over het algemeen hebben de Nederlandse appelrassen relatief weinig polyfenolen, vandaar dat cidermakers graag werken met specifieke ciderrassen. De ideale samenstelling van appelsap voor het maken van cider is: 15% suiker; 0,4 % (appel)zuur; 0.2% polyfenolen (tannine). Suiker- en zuurgehalte kunnen relatief eenvoudig worden gemeten. Het suikergehalte is te meten met een Soortelijk Gewicht (SG) of -hydrometer of een refractometer, het zuurgehalte met lakmoespapier of Ph-meter.

Over het algemeen levert een diversiteit aan appelrassen een meer interessante cider op vanwege de complexere smaken. Vandaar ook de voorkeur van cidermakers voor (historische) rassen van hoogstamboomgaarden. Meestal worden die niet of weinig bemest, waardoor het fruit een lager stikstofgehalte heeft met als gevolg dat het sap langzamer vergist. Dit heeft een gunstig effect op de



ontwikkeling van de smaak en geur van de ciders. Rassen die worden aangeduid als 'ciderrassen', zijn vaak als hand- of keukenappel niet lekker, omdat ze relatief veel tannines hebben, maar wel geschikt om te verwerken in cider. Ook de enige Nederlandse wilde appel, de *Malus sylvestris*, is niet geschikt voor rechtstreekse consumptie, maar wel voor de cider. De wilde appel komt nog heel weinig voor, maar wordt wel her en der opnieuw aangeplant.

Op de website [Cidervoorieder.nl](http://Cidervoorieder.nl) staat uitgebreide informatie over het maken van cider, inclusief een lijst met appelrassen die geschikt zijn voor de ciderbereiding en de bijbehorende kwaliteiten.

Cider wordt koel gedronken, op een temperatuur van tussen 8 en 12 °C, in een wijd glas om de zuurstof bij het inschenken goed te laten mengen en zo de aroma's vrij te maken. Cider kan gedronken worden als dorstlesser, aperitief, bij de maaltijd of verwerkt worden in gerechten. In het Engelse Hereford is een heel museum gewijd aan de geschiedenis en de productie van het cider maken.

Er zijn tegenwoordig steeds meer ambachtelijke cidermakers in Nederland. Zie voor een overzicht de website Cider voor ieder. Sommige cidermakers kiezen expliciet voor het gebruik van hoogstamfruitrassen voor de ciderproductie, zoals IEsselcider.

In Duitsland wordt ook wel appelwijn gedronken. Dat wordt gemaakt zoals cider, maar voorafgaand aan de vergisting wordt extra suiker toegevoegd. De drank die dat oplevert heeft een hoger alcoholpercentage dan cider: tussen de 11 en 15 procent.

### **Appel- en ciderazijn**

Azijn kan op verschillende manieren worden gemaakt van appels en peren. Bij het cider maakproces kan iets misgaan, waardoor de 'verkeerde' bacteriën, de overhand krijgt, wat een verzuurde drank oplevert, die nog wel bruikbaar is als azijn. Soms is in dat geval een deel van de suikers wel omgezet in alcohol. Eventueel kun je die laten verdampen, door de drank te verwarmen op 37 graden. Maar dat is niet per se nodig: van azijn wordt meestal toch slechts kleine hoeveelheden gebruikt.

Appelazijn kan ook gemaakt worden van de appelschillen en klokhuizen die overblijven na het maken van bijvoorbeeld appelmoes of appeltaart. Vul een pot of emmer met schillen en klokhuizen tot net onder de rand. Druk enigszins aan. Voeg water toe totdat de schillen onder staan. Voeg een bord of schoteltje of iets anders zwaars toe, zodat de schillen onder water blijven. Bind een doekje om de hals van de pot of emmer, zet zo'n vier weken weg op kamertemperatuur en je hebt azijn. Controleer of het naar azijn ruikt. De azijn zeven en in flessen bewaren. Het is niet erg als het troebel is. Heb je eenmaal appelazijn, dan kun je de droesem onder in een fles (de 'moeder') de volgende keer bij de schillen doen om het proces te versnellen. Maar je kunt die ook gebruiken om appelsap of cider om te zetten in azijn.

### **Gedestilleerd**

Appelcider, perry of appelwijn kunnen gebruikt worden om het alcoholpercentage verder op te schroeven, via destilleren. Zodoende ontstaat eau de vie, een verzamelnaam voor allerlei sterke dranken, waaronder Calvados, schnaps en fruitlikeur.

Calvados is het bekendste appeldistillaat, gemaakt in Normandië op basis van cider, dat onder die benaming alleen verkocht mag worden als het aan allerlei nauwkeurig omschreven bepalingen voldoet. Er mogen meer dan 200 verschillende appelsoorten uit Normandië voor worden gebruikt en het is niet ongebruikelijk dat een calvados met meer dan 100 verschillende ciderappels is gemaakt. Er gelden maxima voor het aantal bomen per hectare en de hoeveelheid oogst per hectare. Het is niet toegestaan om suiker aan het te vergisten appelsap toe te voegen.

Voor de Calvadosproductie wordt appelcider met een percentage van vijf procent alcohol een of twee keer gedestilleerd in koperen ketels, tot een distillaat met een alcoholpercentage van ongeveer 70 procent. Vervolgens wordt dat in eiken houten vaten gerijpt. Minstens twee jaar, maar de duurste ook wel vijfenveertig jaar. Tijdens het rijpingsproces in eikenhouten vaten verliest het distillaat een deel

van de alcohol. Voor de calvados in de fles gaat, wordt het verdund met water om op een alcoholpercentage van 40 procent te brengen.

Het drankje pommeau wordt gemaakt door calvados te mengen met versgeperst ongegist appelsap, waardoor het alcoholpercentage uitkomt op 16 tot 18 procent.

Ook in Nederland zijn verschillende kleinschalige ambachtelijk distillateurs, die met fruit werken. Stokerij Lubberhuizen in het Betuwse Varik stookt eau vie van fruit uit de streek, waaronder ook enkele met één specifiek fruitras, zoals een eau de vie met Goudrenet (of Schone van Boskoop), eentje met Gieser Wildeman en eentje Conference-peren. Ook maken ze er een eigen variant van de 'pommeau' met oude Betuwse appel- en perenrassen. Stokerij Het Laatste Woord in de buurtschap Corle bij Winterswijk maakt onder andere andere eau de vie van oude Achterhoekse appelrassen. Tijdens een proeverij viel vooral de eau vie gemaakt van Ossenpeer bijzonder in de smaak. Stoker Volckmar Kroes had van 80 kilo Ossenpeer 3,5 liter eau de vie gestookt.

De ambachtelijke destilleerders in Nederland hebben zich onlangs verenigd in het Genootschap Der Warme Stokers. Sommige van de leden stoken ook op verzoek van zelf aangeleverd fruit. Destilleerder De Pronckheer uit Cothen maakte bijvoorbeeld een eau de vie van de kweeperen van Grand hotel Karel V in het centrum van Utrecht en lagerte die op hout van een oude Utrechtse eik.

In Beieren is een bijzonder fruitverwerkingsbedrijf Manufactur Jörg Geiger, dat hoogstamfruit van oude fruitrassen uit de hele streek inkoopt en verwerkt tot allerlei alcoholische en niet-alcoholische dranken.

### **Op brandewijn**

In plaats van zelf te stoken, kan ook ingekochte neutrale alcohol gebruikt worden om fruit te conserveren.

Vooralsouders kennen het nog: de 'vruchten op brandewijn, door oma geserveerd op de verjaardag'. Vooral zacht fruit, zoals kersen en kwetsen, maar ook peren zijn geschikt om heel lang houdbaar te maken door ze op brandewijn, jonge jenever of rum te zetten. Wel nog even suiker toevoegen, niet alleen voor de smaak maar ook om te voorkomen dat de vruchten hard worden. De meeste appels zijn niet zo geschikt om op brandewijn te zetten. Het makkelijkst is om elke laag fruit met een laagje suiker te bestrooien en dan op het laatst de alcohol er over te gieten. Daarna gedurende een aantal weken dagelijks de pot een keertje omschudden, om er voor te zorgen dat de suiker oplost. Ook kan de suiker direct worden opgelost in een beetje heet water.

### **Stoofperen**

Gestoofde peertjes is een van die klassieke gerechten die vooral de vijftigplussers onder ons nog wel kennen als bijgerecht bij de zondagse maaltijd of als toetje. Stoofperen verdienen hier wat extra aandacht, omdat het gebruik nogal verbonden is met specifieke rassen. De klassieke stoofpeer, het woord zegt het al, wordt gedurende een flinke tijd zachtjes gekookt, met een smakelijke nog steeds redelijk stevige peer als resultaat, die mooi rood is gekleurd (zonder toevoeging van bijvoorbeeld wijn of bessensap).

Tot de zeventiende eeuw stonden peren vooral bekend als 'stoofpeer'. Pas vanaf die tijd raakten ook handperen met hun zachte, sappige vruchtvlees in zwang. Aanvankelijk vooral voor de elite, de gewone lieden moesten het met de vertrouwde keukenperen of stoofperen doen, elders cooking pears, steving pears, poires à cuite, poires cuites of kochbirnen genoemd. Tot aan de twintigste eeuw werden in de Europese steden op straat gestoofde peren verkocht. De uitdrukking 'met de gebakken peren zitten', slaat op de aan het eind van dag overgebleven peren van de gebakken-peren-verkoper. De Winterrietpeer, Zoete Bredero en Gieser Wildeman zijn beroemde oude stoofperenrassen. Ze zijn te hard en wrang om als handappel te eten en kunnen lang bewaard worden. Dat verklaart ook hun populariteit in vroeger tijden, van voor de introductie van koelcellen. Na lang koken, veelal pas na een uur, worden ze zacht en smaakvol.

Overigens zijn sommige handperen als ze hard en nog niet eetrijp worden geplukt, geschikt om te

stoven. Zoals de Zwijndrechtse Wijnpeer en de Comtesse de Paris. Zodra ze rijp en zacht worden en dus geschikt als handappel, zijn ze niet meer geschikt om te stoven. Omgekeerd zijn sommige stoofperen na een lange, warme zomer en lange rijping ook als handpeer te gebruiken, zoals de Witte Kozijn en de Zoete Brederode. Het onderscheid tussen stoof- en handperen is dus niet scherp.

De Noordelijk Pomologische Vereniging heeft in 2006 een brochure uitgebracht helemaal gewijd aan stoofperen en de inheemse stoofpeerrassen onder andere onderverdeeld naar mate van kleuring na het stoven.

Bruinrood: Bongerspeer, Gieser Wildeman, Roem van Altena

Rood: Brederode, Foppenpeer, Kelmonder Grijske, Kreefspeer, Tesselaar, Westlands Louwtje

Licht rood: Kampervenus, Kleipeer, Ijsbout

Roze rood: Avezaathse Kapel, Fertilon, Kleipeer, Provisiepeer, Winterlouwtje, Winterrietpeer

Roze: Flambouw, Karmozijn, Siegelpeer

Geel Roze: St. Rémy, Pondspeer

Bereiding:

De peren worden geschild, in vieren gesneden en ontdaan van klokhuizen. Kleine peertjes zoals de Kleipeer of Winterjan en Winterlouwtje kunnen ook in zijn geheel (al dan niet geschild) worden gekookt.

De peren worden in een pan gedaan met zoveel water dat ze net onder staan. Als de peren als nagerecht worden gegeten, kan er eventueel wat suiker of honing bij. Bij de zoete perenrassen zoals Gieser Wildeman en Zoete Brederode is dat niet nodig. Eventueel kunnen kruiden en specerijen worden toegevoegd zoals kaneel, kruidnagel en gember of citroenschil. Na een uur zachtjes koken zijn de meeste stoofperen gaar, maar voor de karakteristieke rode kleur, moeten de peren meestal langer op staan. Controleer tussendoor of de peren nog stevig zijn.

De rode kleur zegt overigens niks over de smaak. Het ziet er mooi uit, maar er kan ook voor gekozen worden om zodra de peren gaar zijn, het roodkleuren niet af te wachten. In plaats van in water kunnen de peren ook (deels) worden gegaard in wijn of port of bessensap. Dat zorgt behalve voor extra smaak ook voor rode kleuring.

Harde handperen die als stoofpeer worden gebruikt, zijn meestal na een kwartier al wel gaar.

Als de peren gaar zijn, kan het kookvocht eventueel worden ingekookt. Schep de peren met een schuimspaan over in een schaal en kook het kookvocht op hoog vuur in tot de gewenste hoeveelheid.

Het al dan niet ingekookte kookvocht kan worden gebonden met bijvoorbeeld aardappelmeel (dan blijft de kleur behouden) of maïzena (waarna de saus wat kleur verliest).



## 4. Recepten met appels en peren

Recepten met alleen al appels en peren zijn ontelbaar en als je er ook nog kweeperen, kersen, pruimen en ander boomfruit bij neemt, kun je vele boeken vullen met alleen al fruitrecepten. De recepten die we hier opnemen, grotendeels met appels en peren, is dan ook een heel erg kleine selectie, bedoeld om een indruk te geven van de diversiteit aan mogelijkheden in de keuken.

### Traditionele (oost-) Nederlandse recepten

#### De eerste Appelmoes

*ingrediënten: 6 grote appels, 2 eetlepels citroensap, 2 eetlepels suiker, 1/2 theelepel kaneel*

De Sint Jaopiksappel (Yellow Transparent) is rijp rond 25 juli en moet snel worden opgegeten, anders wordt die melig. Daarom heel geschikt voor de appelmoes, ook omdat de appel bij het koken snel uit elkaar valt en een hele mooie blanke appelmoes geeft. De Wienzoern is ook heel geschikt voor appelmoes. Daarvan wordt gezegd dat die van zichzelf zoet genoeg is en er daarom geen suiker hoeft te worden toegevoegd. Uiteraard zijn heel veel andere appelrassen óók geschikt om appelmoes van te maken. De Bramley's Seedling of Cox Pomona doen het bijvoorbeeld ook heel goed in de appelmoes. Maar eigenlijk kun je alle appels voor appelmoes gebruiken en een mix van verschillende appelrassen, levert vaak een lekkerdere appelmoes. Sommige appels blijven lang stevig. Dat kan juist lekker zijn: je krijgt dan meer iets wat op compote lijkt. Wil je toch gladde appelmoes: de staafmixer is een goed hulpmiddel. Ook heel lekker: voeg een in stukjes gehakte kweeper toe aan de appels.

Schil de appels, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in stukjes. Doe een klein laagje water in de pan, plus suiker, citroensap en kaneel. Breng aan de kook en kook zachtjes tot moes. Hoe lang dat duurt, hangt van het appelras af, bij moesappels kan het in vijf tot tien minuten gebeurd zijn. Roer af en toe om. Laat afkoelen.

#### Appelmoes of compote in een pot

Appelmoes of compote laat zich makkelijk invriezen. Het nadeel is dat je op tijd de appelmoes uit de diepvries moet halen om te ontdooien. Het voordeel van appelmoes in een pot is dat je zo op elk gewenst moment appelmoes giet de kokende moes of compote in schone steriele potten en sluit af met schone steriele deksels. Bij toevoeging van (riet)suiker blijft de appelmoes net wat langer goed.

#### Hete bliksem

*ingrediënten: 1 kilo aardappelen, ¾ kilo zoete appels, ¼ kilo zure appels, boter, azijn, peper en zout, eventueel: klapstuk of spek*

Schil de aardappels en appels, snijd de appels in stukjes. Doe een laag water met zout in een flinke pan. Vervolgens een laag aardappelen, dan een laag zoete appels, dan een laag zure appels enzovoort. De zure appels bovenin. Kook alles gaar, giet af, stamp de boel door elkaar en breng op smaak met zout, versgemalen zwarte peper, boter en een scheutje azijn. Eventueel klapstuk mee laten koken. Of spek uitbakken en het uitbaksel door de hete bliksem roeren (in dat geval is boter niet nodig).

## **Blauwe bliksem**

**ingrediënten:** 1 kilo aardappels, 1 kilo stoofperen of 'zachte' peren, 50 gram boter, azijn, peper en zout, eventueel: klapstuk, spek of worst.

Net zoiets als hete bliksem, maar dan met peren in plaats van appels. Er zijn twee bereidingswijzen. Met stoofperen moeten de peren apart gekookt worden, zo'n twee uur in een laagje water. En vervolgens door de gare aardappelen gestampt. Zachte peren, zoals de Köttelpeer, kunnen met de aardappelen worden meegekookt. Afgieten, door elkaar stampen en op smaak brengen met peper, zout, boter en azijn. Eventueel klapstuk laten meekoken, spek uitbakken, verse worst braden of rookworst opwarmen.

## **Stampot van gedroogde appels en/of peren**

**ingrediënten:** ½ kilo gedroogde appels en/of peren, 1 ½ kilo aardappelen, 50 gram boter, azijn, peper en zout

De appels en/of de peren een nacht in water laten staan en de volgende dag in het weekwater halfgaar koken. Met een schuimspaan de vruchten uit het kookwater scheppen. De geschilde aardappels in de pan doen, de vruchten er weer bovenop leggen en dan alles gaar koken. Afgieten en voorzichtig door elkaar roeren. Op smaak brengen met boter, azijn, peper en zout.

## **Appelepap**

**ingrediënten:** 1 kilo moesappels, 75 gram suiker, 1 á 1 1/2 liter karnemelk, 100 gram bloem

Kook de geschilde en van klokhuisen ontdane appels tot moes. Roer de bloem met 1 á 2 deciliter van de karnemelk tot een papje. Roer de rest van de karnemelk met de suiker door de appelmoes en breng aan de kook. Ging al roerend het bloemkarnemelkmengsel er bij en bind al roerend de pap. Maak de pap even tuel wat dunner door nog wat karnemelk toe te voegen.

## **Bräöderkes met köttelperen**

**ingrediënten:** 1 kilo kleine jonge aardappels, 1 kilo kleine peertjes, olie, zout

Bräöderkes werden vroeger gemaakt van de eerste vroege aardappelen en dan met name de kleine aardappeltjes die te klein waren om te bewaren. Was en schrob de aardappeltjes (schillen hoeft niet) en droog ze af. Schil de peertjes, verwijder de steeltjes. Verhit de olie, eventueel in twee braadpannen. Gaar de aardappels en peertjes langzaam in de hete olie bij, bestrooid met zout, met het deksel op de pan.

Het proces kan worden versneld door de aardappelen en gehalveerde peren in twee aparte pannen tien minuten voor te koken.

## Karnemelkse pap met appels of peren

**Ingrediënten:** 1 liter karnemelk, 75 gram bloem, 2 flinke, zoete appels of peren, peper en zout

Schil de appels of peren, ontdoe van ze van de klokhuisen en snijd ze in stukjes. Kook ze totdat ze bijna gaar zijn. Roer van de bloem met een beetje karnemelk een papje. Doe de rest van de karnemelk met een beetje zout in een pan. Roer het papje erdoor en breng al roerend aan de kook. Roer de appels en peren erdoor en laat een paar minuten zachtjes doorkoken. Roer regelmatig goed door. Serveer met stroop of bruine suiker.

## Smalt-appels

**Ingrediënten:** appels, reuzel

Reuzel of smout (smalt) is het gesmolten vet van de varkensbuik. Het werd gebruikt om op brood te smeren, zoals boter. En er viel van alles in te bakken, zoals appels. Vraag de slager ernaar. Schil de appels, boor het klokhuis eruit met een appelboor. Verhit de reuzel, en bak de appelschijven in de reuzel, zure appels zo'n vijf minuten, zoete een paar minuten langer. Serveer ze warm, bijvoorbeeld bij bloedworst of balkenbrij met roggebrood.

## Geweckte stoofperen

**Ingrediënten:** 5 kg stoofperen, ½ liter (appel)azijn, water, 1 kg suiker, 2 stuks pijpkaneeel, een paar kruidnagelen (naar smaak)

De suiker oplossen in de azijn in een grote pan (niet van aluminium). De peren schillen, klokhuis verwijderen en in parten snijden. In de azijn leggen met de kaneeel en kruidnagelen en bijvullen met water totdat de peren net onder staan. Koken tot de peren glazig zijn. De kaneelpijpjes en evt. kruidnagelen verwijderen. In schone potten overdoen en meteen afsluiten. De potten vijf minuten op de kop zetten. Voldoende voor ca. 13 potten. Minstens een jaar houdbaar.

## Appelthee

**Ingrediënten:** appelschillen, pijpkaneeel of gemalen kaneeel, honing

Echt een recept uit de nuttigheidskeuken, want zelfs de appelschillen krijgen hiermee een heerlijke bestemming. De appelschillen in een pan met water (zodat de schillen onderstaan) een uurtje zachtjes laten trekken, samen met een stukje pijpkaneeel of een snufje gemalen kaneeel. Serveren met honing.

## Appelpannenkoek

**Ingrediënten:** 200 gram bloem, 200 gram boekweitmeel, zout, 4 eieren, 1 liter melk of karnemelk of een mengsel van melk en karnemelk, zure appels (of stevige peren, zoals rietperen), olie, suiker, kaneeel

Verschillende appelrassen gaan door het leven als Pannenkoekappel. In de praktijk blijkt de oost-Nederlandse Pannenkoekappel vaak de Lotharinger Rambour te zijn. Ook de Bramley's Seedling werd

wel pannenkoekappel genoemd.

Zeef de bloem en het boekweitmeel boven een kom met het zout. Maak een kuiltje in het midden, breek daarin de eieren, voeg een scheut (karne)melk toe en begin te roeren met een garde of mixer. Verdun het beslag al roerend met de rest van de (karne)melk en laat het zo'n half uur rusten. De appels (of peren) schillen, van klokhuis ontdoen met een appelboor en in schijfjes snijden. Olie verhitten in een koekenpan, beslag in de pan gieten, schijven appel op het beslag leggen en eventjes zachtjes aandrukken, zodat het beslag door het gat komt en over de appels loopt. Aan weerskanten gaar en bruin bakken en serveren met bijvoorbeeld bruine suiker en kaneel.

## **Appelsaus**

**Ingrediënten:** 2 moesappels, 25 gram boter, 1 citroen, 1 deciliter room, stukje mierikswortel, peper en zout

Zet de geschilde en in stukjes gesneden appel op met het uitgeperste citroensap en laat afgedekt tot moes koken in zo'n vijftien minuten. Roer af en toe en kijk of het niet aanbrandt. In dat laatste geval een scheutje water toevoegen. Roer er de room en geraspte mierikswortel door, breng op smaak met peper en zout en serveer, bijvoorbeeld bij gebraden varkensvlees of wild.

## **Appel-perenstroop van Ria Olijslager**

Ria Olijslager uit het Achterhoekse Lievelede heeft zich jarenlang ingezet voor het behoud van oude fruitrassen en bovendien ervaring met de verwerking van allerlei fruit. Hierbij haar huis-tuin- en keukenrecept voor stroop.

**Ingrediënten:** 8 kilo appels en peren (voor ongeveer 1 kilo stroop)

'Voor appelstroop kun je niet alleen appels gebruiken; dat zou te zuur worden. Je moet mengen met peren. Zo'n zestig procent appel en veertig procent peer. Voor een zoetere stroop kun je de verhoudingen omdraaien: zestig procent peer, veertig procent appel. Zo'n tien procent van de appels mag zoet zijn, stoofperen zijn niet geschikt.

Was het fruit, snijd rotte delen weg, en snijd de vruchten doormidden, grote in vieren. Heel belangrijk: schil, klokhuis en kroon laten zitten. Want daarin zit de pectine, die cruciaal is om stroop te krijgen: zonder pectine blijf je sap houden.

Doe eerst de peren in één of meerdere pannen en daar bovenop de appels: omdat peren zoeter zijn, branden ze minder snel aan. Dan net zoveel water erbij dat het fruit net niet onder staat. Aan de kook brengen en zachtjes anderhalf uur laten koken. De inhoud van de pan(en) in een kussensloop gieten en laten uitlekken boven een emmer, liefst een hele nacht. De volgende dag mag je een beetje in de sloop knijpen om iets meer body aan de stroop te geven, maar niet te veel, want dan wordt het sap troebel.

Dit uitgelekte sap doe je in een grote pan, het liefst met een maatverdeling aan de binnenkant. Je moet namelijk weten hoeveel vocht er verdampt. Heb je niet zo'n maatverdeling dan gaat het ook heel goed met een lange pollepel waarop je met viltstift de begin-hoeveelheid aangeeft. (Op het laatst moet er namelijk één vijfde deel vocht overblijven). Langzaam of op hoog vuur inkoken, maar pas op voor aanbranden.

Wanneer de inhoud tot zo'n één vijfde is geslonken, moet je opletten: ineens komt er namelijk een

punt waarop de hele massa heel snel naar boven komt. Om te voorkomen dat de massa de pan uitbruist en het hele fornuis onderloopt, doe je een theelepel boter of olie op de stroop. Daarop zakt de massa weer in. Dat is het punt dat de stroop bijna klaar is. Je voelt bij het roeren, dat de massa dik is. Neem de proef op de som door een druppeltje op een schoteltje te gieten. Als dat als een bolletje blijft liggen, is de stroop klaar. Nu voorzichtig uitgieten in potjes en in tegenstelling tot jam, de potjes pas na twaalf uur sluiten. De lucht die nog in de stroop zit, moet er namelijk uit. Dan de deksels erop. Ideale stroop: zoet en zuur mooi in balans, minstens drie jaar houdbaar. Is het niet gelukt? Laat bij te zure stroop even wat bruine basterdsuiker meekoken of bij te dunne stroop pectine of geleipoeder.'

## Overige appel- en perenrecepten

### Appel-Perenketchup

**Ingrediënten:** 2 appels en peren, 1/2 kg uien, 3 tenen knoflook, rode peper, stukje verse gember, 1/2 theelepel gemalen kruidnagel, 1 theelepel gemalen koriander, 2 deciliter azijn, 150 gram bruine, basterdsuiker, peper en zout

Uien schillen en snipperen, knoflookteentje fijn hakken, appels en peren schillen, van klokhuizen ontdoen en in stukjes snijden. De gember raspen, de rode peper fijn snijden en samen met de overige ingrediënten in een grote pan doen. Aan de kook brengen en een tot anderhalf uur laten sudderen. In met heet sodawater omgespoelde flessen doen.

### Appelijs

**Ingrediënten:** 3 appels, 100 gram suiker, 2 eetlepels citroensap, 1/4 liter slagroom, 2 eidooiers

- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Breng samen met de suiker, citroensap en 1 deciliter water aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken, pureer met een vork.
  - Roer de eidooiers los met 1 deciliter room en roer dit door de appelpuree. Verhit dit langzaam tot het dik begint te worden. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.
  - Klop de rest van de slagroom stijf en roer dit door het appelmengsel. Zet het mengsel in de vriezer en roer gedurende vier uur elk uur of gebruik een ijsmachine.
- Het lekkerste is om het ijs meteen (na die vier uur) op te eten.

### Teert omgekeerd, oftewel upside down, oftewel tarte tartin

Twee varianten:

Met ingevoren appels en zelfgemaakt deeg

**Ingrediënten:** 250gr bloem, 150gr boter, 2 eieren, Snuf zout, 1 kilo partjes van stevige appels uit de vriezer (bijvoorbeeld Alluuneker of Lunterse Pippeling), 40gr suiker

- Vet een bakblik met een diameter van 16-20cm in met wat boter.
- Meng de bloem met 40 gram suiker en het zout, maak een kuiltje, breek daarin de eieren en snijd vervolgens met twee messen 125 gram boter door de bloem heen. Meng met de hand tot een



deegbaal, maak er een vierkante plak van, wikkel in plastic folie en laat minstens een half uur rusten in de koelkast.

-Laat de appelpartjes ontdooien in een vergiet, vang het appelvocht op en kook dat met de rest van de suiker in tot een bruine karamel. Stort de karamel op de bodem van het bakblik.

-Leg vervolgens de partjes rauwe appel dakpansgewijs met de klok mee in een mooie waaier in het bakblik. Vul de vorm verder af met de overige partjes. Leg wat kleine blokjes boter bovenop de appel.

-Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 millimeter en snijd hier de diameter van de bakvorm uit.

Leg het deeg bovenop de appels. Dek de bakvorm niet geheel af met het deeg zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen aan de randen.

-Bak de taart gedurende 20-25 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven. Laat de taart een half uur afkoelen, leg een taartschaal boven op de vorm, draai vervolgens snel de vorm met de schaal om en verwijder de vorm.

-Serveer met een schep ongezoete opgeslagen slagroom of crème fraîche.

### **Met stevige appels en bladerdeeg**

**Ingrediënten:** 4 stevige blijvende appels, zoals Lunterse pippeling, 100 gram suiker, 50 gram boter, 50 milliter calvados, 150 gram bladerdeeg

Schil de appels, verwijder de klokhuizen met een appelboor en halveer de appels over dwars (zodat je boven en onderin een gat hebt). Smelt de suiker in een gietijzeren pan (die in de oven kan). Haal de pan van het vuur zodra het begint te walmen en roer snel de boter en calvados er door. Zet de pan terug op het vuur, leg de appels met de bolle kant naar beneden in de karamel en laat zo'n vijf minuten zachtjes garen. Rol het bladerdeeg uit en maak er met behulp van een bord een ronde plak van die wat een paar centimeter groter is dan de pan. Leg de deegplak over de appels, druk de rand van het deeg naar binnen en bak de taart 20 á 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat zo'n 5 minuten afkoelen, leg een bord op de pan en draai de pan om. Schep eventueel karamel die in de pan is achtergebleven over de taart.

### **Peren-hazelnotentartaart**

**Ingrediënten:** 200 gram bloem, 250 gram suiker bodem, zout, 140 gram boter voor het deeg, 3 peren (bijvoorbeeld Oranjeperen), 1 kaneelstokje, ½ citroen, 100 gram hazelnoten, 1 deciliter room, 2 eieren

Zeef de bloem en 100 gram suiker met wat zout boven een kom. Snijd de koude boter door de bloem in hele kleine stukjes. Doe er drie eetlepels ijskoud water bij. Kneed alle ingrediënten snel tot een samenhangende bal en laat het minstens een half uur in folie rusten in de koelkast. Schil de peren, doe ze met de 100 gram suiker, kaneel en het sap van de citroen in een pan met water en kook zachtjes zo'n half uur. Verwarm de oven voor op 180 graden. Maal in een keukenmachine de hazelnoten met 50 gram suiker. Roer de room en de eieren erdoor. Rol het deeg uit en bekleed er een lage, beboterde taartvorm mee. Schep de hazelnootvulling op de bodem. Halveer de peren, snijdt de klokhuizen eruit en snijd de peren in schijven. Leg de peren in een waaier op de vulling. Bak zo'n 35 minuten.

## Appelcompote met gekaramelliseerde walnoten

**Ingrediënten:** 750 gram zure appels, die niet zo snel tot moes koken, bijvoorbeeld Lunterse pippeling, 1 eetlepel citroensap, 250 gram walnoten zonder bolster, 100 gram suiker, 50 gram boter, ¼ liter slagroom of vette kwark

Maak appelcompote door de appels in stukken te snijden, met één eetlepel citroensap, drie deciliter water en vijftig gram suiker aan de kook te brengen en zachtjes zo'n vijf minuten te laten koken. Laat de appel uitlekken, vang het kookvocht op en laat het op vrij hoog vuur koken zodat het indikt. Kraak de walnoten, hak ze grof, smelt de boter in een pan, doe er de suiker bij op een flink vuur, wacht tot de suiker bruin is, roer er de walnoten door en stort die vervolgens op een vuurvast bord. Laat afkoelen tot de karamel hard is geworden. Hak de harde plak aan stukken, strooi die over de afgekoelde compote en giet er stijfgeslagen (ongezoete) slagroom over of voor iedere persoon een schep kwark.

## Internationale appel- en peren-inspiratie

Hier uit de losse pols wat bereidingen met appel en peer uit de internationale keuken, om aan te geven hoe divers en veelzijdig de mogelijkheden zijn, ter inspiratie.

Geraspte appel gemengd met kwark of room, eventueel met een lepeltje honing, wordt her en der als ontbijt of lunchgerecht gegeten. Overigens ook de Nederlandse boterham met kaas leent zich prima voor stukjes appel.

Er zijn vele combinaties met vis te bedenken. In Canada worden (ongeschilde) appels geraspt, gemengd met kwark of stijf geslagen slagroom en daarmee wordt gebakken of opgelegde haring of baars bestreken.

De Denen beleggen hun smörebröd met haring ook wel met schijfjes appel en in Keulen wordt met Drie Koningen de zure haring in roomsaus gemaakt met ui en stukjes appel. Onze eigen haringsalade met maatjesharing, eieren, geookte aardappelen, rode biet, zilveruitjes en augurk, kent traditioneel ook stukjes appel.

Sylvanersoep uit de Moezelstreek wordt gekookt met pompoen en appels.

Een Franse soep, die 's zomers ook koud kan worden opgediend, bestaat uit gepureerde appelen en rijst met een scheut droge witte wijn.

De klassieke Waldorfsalade stamt uit New York en wordt behalve met appel gemaakt met selderij, mayonaise en citroensap, eventueel met walnoten. De salade kent allerei varianten, waaronder onze eigen huzarensalade, waarin oorspronkelijk geen appel hoorde, maar heel goed kan worden toegevoegd.

De zuurkool wordt in veel streken gestoofd met appel. Varkenskarbonades worden in Duitsland wel geserveerd met appelschijven, al dan niet gestoofd in witte wijn. Ook bij onze tradionele balkenbrij en bloedworst uit vooral oost-Nederland en Limburg, wordt trouwens van oudsher gebakken appeltjes gegeten.

Het Deens Æbleflæsk is een gerecht van gezouten buikspek met gebakken appels, uien, tijm en suiker. Er bestaan allerlei varianten, variërend van appelmoes met spekjes, tot grote plakken spek met gebakken appels.

In Angelsaksische landen wordt de kerstgans wel gevuld met appelpartjes. Normandische kip, waarbij de kip wordt gevuld met in boter gefruite appelstukjes, overgoten met calvados en dan in de oven.

In de klassieke Britse Sheppherd's pie met lamsvlees, hoort ook appel.

De britten eten graag pittige chutneys, bijvoorbeeld van appel, gestoofd met suiker, ciderazijn, ui, knoflook, gember en mosterd. Soms ook in combinatie met pruimen. Geserveerd bij bijvoorbeeld

gebraden vlees.

Uiteraard worden in allerlei Brits hartige pie's, ook appels en peren verwerkt.

Riz de pommes is een frans nagerecht met rijst, appelblokjes, eidooiers, zoete room en gehakte amandelen.

Omelette Normande : gefruite appelringen met eieren en melk.

Eve's pudding, ook wel Mother Eve's pudding is een tradioneel Britse pudding gemaakt van gebakken appels onder een laag biscuitdeeg, van het appelras Eve. Het wordt geserveerd met custard, room of roomijs.

Een apple cider cookie is een koekje met cider bereid. Soms wordt de appelcider toegevoegd aan het deeg, soms wordt het gebruik voor een glazuur op het koekje. Soms worden ook appelstroop, stukjes verse of gedroogde appel aan het deeg toegevoegd.

Tufahije is een tradioneel Bosnisch gerecht gemaakt van in suikerwater gekonfijte appels gevuld met walnoten.

Međimurska gibanica is Kroatisch gebak, opgebouwd uit laagjes bladerdeeg en vier vullingen: noten, verse kaas, maanzaad en appels.

Tot slot: Jersey black butter of Le Nierre Buerre een eeuwenoud gerecht van het eiland Jersey. Tussen 1600 en 1700 bestond twintig percent van het eiland uit boomgaarden. Van het fruit werd onder andere veel cider gemaakt, die de boeren deels gebruikten als loon in natura voor hun knechten. Voor Jersey Black butter wordt in de herst of begin van de winter cider langdurig ingekookt, soms wel twee dagen lang. Als het volume van de cider is gehalveerd, worden appels, suiker, citroensap, specerijen en zoethout toegevoegd. De productie van de black butter is op het eiland een populair gemeenschapsgebeuren, waarbij ook verhalen worden verteld en liederen gezongen. De rest van het jaar wordt er nog van de bijzondere stroop genoten.



# Bijlagen

## Van Boom tot Bord

Oogsttijd, bewaarbaarheid, smaak en toepassingsmogelijkheden van oude fruitrassen

	Oogst			Gebruik Bewaarbaarheid				Smaak	Toepassing
	Vroeg (aug)	Midden (sept)	Laat (okt)	Zomer	Herfst (10/12)	Winter (1/3)	Voorjaar (4/5)		
Allington Pippin			x		x	x		Geelwit, fijn korrelig, vast, saprijk vruchtvlies met ananas achtig aroma (na bewaring)	Handappel, ook bakappel die vormvast blijft
Allunderkes									
Ananas Reinette			x windvast		x	x		Kleine vrucht, Geelwit, zeer saprijk, vast vruchtvlies met ananasachtig aroma, sterker bij bewaring. Rijk aan vitamine C. zoetzure smaak	Handappel, sap en appeltaart
Anna Boelens		x			x			Wit, zacht, matig saprijk vruchtvlies, zachtzuur met licht anijsaroma	Handappel, lijkt qua smaak op cox's orange pippin
Anna van Ziewent									
Api Noir			x windvast		x	x		Kleine vrucht Groenachtig, wit vruchtvlies met roodkleuring onder schil, zacht, zachtzure aromatische smaak	Hand en keukenappel. Kan bij bewaren melig worden.
Baumann's Reinette			x windvast		x	x		Groot, geelwit vlees, fijn, stevig en knapperig, zeer saprijk, met wijnzure kruidige aardbei smaak	Hand, keuken, sap en drogen, goed bewaarbaar
Beauty of Bath	x vroege val			x				Kleine vrucht, geelachtig, saprijk vruchtvlies, zachtzuur, aangenaam aroma	Handappel. Wordt snel melig.
Benoni	x			x				Stevig, knapperig vruchtvlies, zoetzure met ananas smaak, sappig, aromatisch	Handappel en voor appeltaart
Berner Rosenapfel		x windvast		x	x	x		Groengeelwit vruchtvlies, met roodkleurige adertjes. Zeer sappig, aangename zoet wijnzure smaak met framboosachtige geur	Handappel, keuken en sabereiding. Kleurt snel bruin.
Bismarck			x		x	x		Wit vruchtvlies, vast, vrij saprijk, zuur/ wrang, weinig aroma	Keukenappel voor moes, combineert goed met kaas bij vers als hand, goed bewaarbaar. Kan melig worden.
Blenheim Orange		x			x	x		Geelachtig korrelig vruchtvlies, los, zachtzuur, saprijk met goed aroma. Notige smaak.	Handappel maar vooral in de keuken. Geeft stijve moes. Ook prima voor cider.
Bloemeezoet/ Bloemzoet	x vroege val				x			Zacht, vast en zoet, iets droog en wit vruchtvlies kleur.	Keukenappel, stoven en drogen. Kookt snel kapot
Bloemzure									
Brabantse Bellefleur		x			x	x	x	Klein. Zachtzuur, weinig sappig, lekker aroma	Handappel en keukenappel

	Oogst			Gebruik Bewaarbaarheid				Smaak	Toepassing
	Vroeg (aug)	Midden (sept)	Laat (okt)	Zomer	Herfst (10/12)	Winter (1/3)	Voorjaar (4/5)		
Bramley's Seedling		x			x	x	x	Grote vrucht. Wit, grof scherpzuur, sappig vruchtvlies met beetje citroen smaak.	Keukenappel voor taart, kruimel en chutneys en sauce en cider
Cellini		x			x			Zure, anijsachtige smaak. Knapperig, sappig wit korrelig vruchtvlies	Keuken (moes) en cider
Court Pendu Douce			x		x	x	x	Wit, fijn korrelig en knapperig. Sappig, zoet en aromatisch	Handappel
Court Pendu Gris/ fenouillet rouge			x		x	x		Bleekwit, fijn korrelig, stevig en knapperig. Tamelijk sappig, erg zoet met muskus achtige drop geur. Licht bittere nasmaak.	Handappel en cider
Court Pendu Plat		x			x	x		Gelig vlees. Weing sappig, zoet, intens fruitig met anijs nasmaak. Hoog vitamine C	Handappel
Cox's Pomona		x			x			Groenachtig wit, lichtzuur, saprijk, zacht met weinig aroma	Keuken (bakken en appelmoes), sap
Cox's Orange Pippin		x			x	x		Roomkleurig vlees, stevig, erg sappig en zoet, scherp, aromatisch. Kruidige, zeer complexe smaak met hint van peer, meloen en sinaasappel. Hoog vitamine C gehalte	Handappel bewaren verbetert smaak maar verlies aan knapperigheid
Dijkmanszoet			x		x			Wit zoet en droog	Keuken
Drentse Bellefleur		x			x			Sappig, knappig, zoetzure	Hand en keuken
Dubbele Bellefleur		x			x	x		Los,geel,vrij droog zachtzuur vruchtvlies zonder aroma	Keuken en sap
Dubbele grauwe Gulderling									
Early Victoria	x			x				Vast, wit, saprijk, scherpzuur	Moes
Eethense Wijnappel									
Eijsdener Klumpke			x		x	x		Stevig, zuur, sappig, wit vruchtvlies met typische gewaardeerde smaak	Hand en keuken
Ellison's Orange		x			x			Los, witachtig groen, zacht smeltend, saprijk, zachtzuur met typisch zuurtjes/ anijs aroma	Handappel, keuken (appelbollen), sap
Engelsche Winter Goud Pearmain			x		x	x		Geelachtig wit, vast, knapperig, saprijk, zachtzuur met bijzonder/ notig/ amandel aroma	Keuken (bakken: tarte tatin), sap/cider Kleurt snel bruin bij aansnijden
Framboosappel (gestreepte Rode herfst Calville)	x			x	x			Zeer geurig (rins framboosachtig)en saprijk	Hand en keuken
Franse Zure			x		x	x		Zeer vast, scherpzuur	Moes

	Oogst			Gebruik Bewaarbaarheid				Smaak	Toepassing
	Vroeg (aug)	Midden (sept)	Laat (okt)	Zomer	Herfst (10/12)	Winter (1/3)	Voorjaar (4/5)		
Freiherr von Berlepsch/ ook rode mutant			x		x			Zeer sappig, vast, zoetzuur met bijzonder fruitig kruidig/ ananas aroma. Hoog vitamine C en phenol gehalte	Keuken, cider, hand
Gamerse Zure	x			x				Groot, fris zuur, stootgevoelig	Hand en moes
Gele Bellefleur			x		x	x		Geelachtig vruchtvlies, fijn, zacht, saprijk, wijnachtige, zoete geurige smaak	Hand en keuken en sap
Glorie van Holland		x			x			Vast, licht zuur, weinig aroma	Hand
Grauwe Rabouw									
Gravensteiner/ ook rode mutant		x door rijpend en val			x			Goede smaak, wit tot lichtgroen, vast en sappig vruchtvlies, geurig zoetzuur, kruidige smaak	Hand, keuken (taart, moes) , sap/ cider, brandy
Groninger Kroon		x			x			Lichtzuur, tamelijk vast, wat droog en grondig qua smaak met weinig aroma	Moes
Gronsvelder Klumpke (mutant van Eijsdener klumpke)			x		x	x		Saprijk, zurig, stevig, grof	Hand en keuken (stroop) sap
Harberts Reinette			x		x			Groot, aromatisch, zoetzuur sappig	Hand en keuken en sap
Hollandse Bellefleur			x			x		?	Verwerking/ keuken
Hondertmarken									
Honingzoet	x			x				?	Hand en keuken
Ingrid Marie		x			x			Zacht, zuur-aromatische smaak, sappig, stevig vlees	Hand en keuken
Jacques Lebel		x			x	x		Zuurzoet, snel beschadigd sappig	Keuken (Moes) sap hoog pectine gehalte bij bewaren melig
James Grieve		x			x			Zacht, zachtzure smaak, zeer saprijk, zeer fijn aroma. Begin zurig daarna mild zuur	Hand, keuken (blijft vormvast, prima voor sap en cider)
Jasappel		x			x	x		Vast, wit en droog	Stoof
Jonathan/ rode mutant			x		x			Lichtzuur, tamelijk vast wit vruchtvlies, aromatisch, harde schil	Hand, keuken (taart, moes, vormvast). Veel bewaarziekten.
Junizoet									
Keizer Alexander			x		x	x		Grote appel met wit, sappig vruchtvlies, aangenaam kruidige, framboosachtige, wijnachtige smaak, zoetzuur	Keuken (bakken, koken), sap, drogen, hand
Kenneke									
Keswick Codlin	x			x				Vrij zacht, scherpzuur, tamelijk droog	Moes

	Oogst			Gebruik Bewaarbaarheid				Smaak	Toepassing
	Vroeg (aug)	Midden (sept)	Laat (okt)	Zomer	Herfst (10/12)	Winter (1/3)	Voorjaar (4/5)		
Keuleman/ rode mutant			x		x	x		Vast, grof, lichtzuur, tamelijk droog groenwit vruchtvlies. Nauwelijks aroma	Hand, bak, stroop
Koningszuur/ Engelse bellefleur			x			x		Matig saprijk, vast, eerst vrij zuur, later minder scherp	Hand en moes
Landsberger Reinette			x		x	x		Zacht smeltend Vast, zeer saprijk, zachtzuur	Keuken, hand en sap. Melig bij bewaren
Lane's Prince Albert			x		x	x		Vast saprijk, zuur	Keuken (taart en moes), hand sap
Laxton's Superb			x		x	x		Vast, saprijk, zachtzuur met aangenaam anijsachtig aroma	Hand, sap
Lemoenappel		x			x	x		Vast, saprijk, lijkt qua smaak op schone van Boskoop, minder friszuur.	Handappel, moes
Lentse Rode		x			x			Vrij droog, zachtzuur zonder aroma	?
Lombarts Calville (witte Winter)		x			x	x		Goede smaak, zacht, sappig , knappend, zachtzurig met goed aroma	Hand en sap
London Pippin			x			x	x	Saprijk, knappig, zachtzuur met fijn aroma en notige smaak, stevig	Keuken, vormvast
Lunterse pippeling			x				x	Fris zuur; vrij vast, bros en sappig vruchtvlies. Hoog gehalte droge stof.	Handappel. Keuken (compote) (vormvast)
Manks Codlin		x			x			Vast, wit, scherpzuur, saprijk weinig aroma	Keuken
Mantet	x			x				Smaakvol, zacht, proeft naar verse bessen/ amandelen, zoet, sappig	Hand
Melrose			x		x			Vast, korrelig, sappig, licht zure aromatische smaak	Keuken (taart, vormvast), cider/ sap en hand
Nathusius Taubenapfel		x			x	x		Nauwelijks aroma, zacht en sap, smaakt met amandelaroma en licht naar wijnsmakend	?
Notarisappel		x			x	x		Stevig, zachtzuur, saprijk, aangenaam aroma	Hand
Ontario			x			x	x	Zacht, Fijn, erg sappig, aromatisch, fris, hoog vitamine C gehalte	Sap, keuken en hand. Kleurt bruin bij aansnijden.
Oranje Reinette		x			x			Zachtzuur, vast?	?
Oranje Reinette van Pomona		x			x			Wit, vast matig saprijk, zuur, licht aroma	Hand moes
Ossenkop		x			x			Groot, vast, friszuur, weinig aroma	Moes
Pater van den Elsen			x		x			Wit, saprijk, neutraal zuur	Moes
Peasgood Nonsuch		x			x			Groot, licht korrelige structuur, sappig en licht zoet, goede smaak met lekker aroma	Keuken (gebakken appel) en hand
Peppin d'Or/Gouden Pippeling			x			x		Fijn saprijk, weinig aroma	Hand

	Oogst			Gebruik Bewaarbaarheid				Smaak	Toepassing
	Vroeg (aug)	Midden (sept)	Laat (okt)	Zomer	Herfst (10/12)	Winter (1/3)	Voorjaar (4/5)		
Pigeon Rouge			x			x		Geurend, knapperig, stevig met fijne structuur, verfijnd aroma	Hand en keuken
Present van Engeland			x		x	x	x	Groot, los, zachtzuur tot zoet, saprijk, apart aroma	Hand
Present van Holland					x	x	x	Wit, los, vrij saprijk, zachtzuur, fruitige smaak	Hand en keuken (appelmoes)
Princesse Noble		x			x	x		Vast, zachtzuur, vrij hard, zeer gewaardeerd aroma	Hand
Purperode Cousinot			x			x	x	Roomkleurig et rode stippen onder de schil. Fijnkorrelig, droog, fruitig, kruidige en zoet van smaak	Hand en keuken. Kerstmisappel (versiering)
Rauweling									
Reinette Batarde/ (edel)Borsdorfer			x		x	x		Geelwit, fijn, sappig, wijn kruidig, kaneelachtig	Keuken en hand
Reinette van Ekenstein		x			x			Lichtzuur, later zoetig, zacht, vast en matig van smaak	Hand
Reinette van Zuccamaglio			x		x	x		Geel, zeer saprijk, vast met aardbei, peer en kweepeer aroma. zachtzuur	Hand en sap
Rode Herfstcalville		x			x			Zoetzuur, losse structuur. Wit/rood vruchtvlies. Soort rozenaroma	Keuken, vormvast. hand
Rode Kroonsappel	x			x				Zacht, zoet, opvallende kruidachtige geur	Hand en keuken
Rode sterappel/ renette			X		(x)	X		Aangenaam bij voldoende suikergehalte, iets gekruid en geurend, matig vast en matig sappig	Als sierappel (kerstmis), als handappel, bruine moes, bruikbaar voor sap
Rode Tulpappel (jopen)	x			x				Goede smaak, los zachtzuur, weinig sap snel melig	Hand en keuken
Rode Wijnappel= wijnzure		x			x			Groenwit, los, grofkorrelig, sappig, scherp zuur	Cider, keuken, hand
Roem van Dekker									
Roosappel		x			x			Groot, lichtgeel vruchtvlies. Rozen aroma, fris frambozensmaak	Keukenappel niet goed te bewaren
Royal Jubilee		x			x			Geelachtig, grof, matig zuur, weinig tot geen aroma	Keuken, vormvast
Schone van Boskoop, (goudreinette), vele mutanten o.a. rode			x		(x)	x		Sterk fruitig-zurig; renette-achtig gekruid, verfrissend, met hoog vit C gehalte, sappig vruchtvlies, vast, later kruimelig?	Als handappel tot december, in keuken voor compote en gebak, voor sapbereiding
Schöner von Nordhausen			x		x			Tamelijk zacht, eerst vrij zuur, later betere smaak	Hand
Signe Tillisch		x	x		x			Groot, Zacht, saprijk, zachtzuur met fijn aroma	Hand, keuken en sap. Aroma verdwijnt bij bewaren
Spartan			x		x			Klein, zoet, knapperig en sappig	Sap, hand, keuken
Transparante de Croncels	x			x	x			Zacht, lichtzuur gewaardeerde smaak	Hand moes

	Oogst			Gebruik Bewaarbaarheid				Smaak	Toepassing
	Vroeg (aug)	Midden (sept)	Laat (okt)	Zomer	Herfst (10/12)	Winter (1/3)	Voorjaar (4/5)		
Vlaamse Schijveling		x			x			Wit, vast, niet saprijk, matig zuur en snel melig	Hand en keuken
Wealthy		x			x			Los, matig saprijk, zachtzuur, weinig aroma met tonen van honing, aardbeien en frambozen	Drogen hand keuken cider
Westlandse Bellefleur									
Wienzoern (Wijnzure), ook wel Wieneker	x	x		x				Wit, knapperig en sterk aromatisch vruchtvlies met een bijzondere, wijnachtige smaak.	Handappel niet lang te bewaren. Geschikt voor appelmoes: korte kooktijd, weinig tot geen suiker nodig. Sap
Willem III	x				x			Sappig, zurig	Hand en keuken
Winston			x			x		Vast met fijn cox's aroma	Hand
Winterbloemzoet					x			Zoet, zacht	
Winterzijdenhempje			x		x	x		Fijn, zacht, zeer saprijk, aroma met anijs/ amandeltonen. Zeer frisse smaak	Hand, keuken, sap niet drogen
Witte Herfst Calville	x			x				Zachtzuur, zacht	Hand
Witte Kruidappel/ Blanke Tulp								Sappig friszuur	Moes
Yellow Transparant, Sint Jaopiksappel (ook: White Transparant, Blanke Madeleine Weisser Klarapfel)	x			x				Wit vruchtvlies, zacht, zachtzuur en sappig	Slecht bewaarbaar, daarna melig. Heel geschikt voor (blanke) appelmoes
Zigeunerin	x			x				Groot, tamelijk zacht, zuur, geen aroma	Hand
Zoete Campagner		x	x		x			Wit droog zoet bitter	Stoof
Zoete Ermgaard			x vast aan de boom		x	x		Vast, droog, zoet	Kook, hand
Zoete Kroon		x			x			Zoet, soms glazig	Hand, kook
Zomeraagt									
Zomerzijdenhempje									
Zure kanappel									

## Literatuur en websites

### Geraadpleegde literatuur

Bussink, Michiel, en Maurits Stevering, Smaakboek Achterhoeks Fruit, Nelles, 2011

Bussink, Michiel, Handboek Buurtbongers - Aanleg en beheer van dorps- en buurtboomgaarden, Stichting Land & Keuken, 2019

Morgan, Joan en Alison Richards, The New Book of Apples: The Definitive Guide to Apples, Including Over 2,000 Varieties, Ebury Press, 2002

Nationale Boomgaardenstichting, Fruitvariëteiten en hun gebruik van verleden tot heden, Educatieve brochure, nr. 4, derde druk, Vliermaal,

Noordelijke Pomologische Vereniging, Stooferen - Rassen en Recepten, 2008

Rossel, Hennie en Lineke Rekers (illustraties), Oude Fruitrassen - Erfgoed uit vroeger tijden, Landleven/Reed Business, 2009

Slow Food Nederland, De ark van de smaak in Nederland, Walburgers, 2021

Vandommele, Herman, Appelen voor Miljoenen - De geschiedenis van Paradijs tot Golden Delicious, 1988

Vandommele, Herman, Peren voor Miljoenen - De Geschiedenis van Hout- en Smout tot Beurré en Doyenné

### Websites

#### Historische documentatie:

Nederlandsche Fruitsoorten, Nederlandsche Heidemaatschappij, 1942:  
[library.wur.nl/speccol/fruithof/fruit/Algem/hfdmen.htm](http://library.wur.nl/speccol/fruithof/fruit/Algem/hfdmen.htm)

#### Hoogstamfruitorganisaties en collectieboomgaarden:

[boomtotbord.nl](http://boomtotbord.nl)

[npv-pomospot.nl](http://npv-pomospot.nl)

[ijsselboomgaarden.nl](http://ijsselboomgaarden.nl)

[vergetenfruitrassen.nl](http://vergetenfruitrassen.nl)

[vriendenvanhetoudefruit.nl](http://vriendenvanhetoudefruit.nl)

[fruithof-frederiksoord.nl](http://fruithof-frederiksoord.nl)

[fruitpluktuin.nl](http://fruitpluktuin.nl)

[fruitynfryslan.nl](http://fruitynfryslan.nl)

[betuwshoogstamfruit.nl](http://betuwshoogstamfruit.nl)

[baggelhof.nl](http://baggelhof.nl)

[bongerdgrooteveen.nl](http://bongerdgrooteveen.nl)

[fruitlent.nl](http://fruitlent.nl)

[fruitid.com/#main](http://fruitid.com/#main)



**Aanleg, beheer en onderhoud:**

Provinciale Landschapsorganisaties, zie: [landschappen.nl/samenwerkingsverband](https://landschappen.nl/samenwerkingsverband)

**Aandachtspunten bij aanleg van een boomgaard:**

[ijsselboomgaarden.nl/aandachtspunten-bij-de-aanleg-van-een-hoogstamboomgaard/](https://ijsselboomgaarden.nl/aandachtspunten-bij-de-aanleg-van-een-hoogstamboomgaard/)

**Beheerkalender Hoogstamfruitomen:**

[ijsselboomgaarden.nl/wp-content/uploads/2022/10/Beheerkalender-IJsselboomgaarden-2017.pdf](https://ijsselboomgaarden.nl/wp-content/uploads/2022/10/Beheerkalender-IJsselboomgaarden-2017.pdf)

**Hoogstambrigades in Overijssel:**

[groenbezig.nl/zoeken?q=hoogstambrigade](https://groenbezig.nl/zoeken?q=hoogstambrigade)

**Hoogstambrigades in Gelderland:**

[sgelderland.nl/zoek?q=hoogstambrigade](https://sgelderland.nl/zoek?q=hoogstambrigade)

**Kwekerijen met oude fruitrassen:**

Jansen Manenschijn, Dijkerhoek: [agjansenmanenschijn.nl](https://agjansenmanenschijn.nl)

Ten Elsen, Neede: [tenelsen.nl](https://tenelsen.nl)

De Sterappel, Varik: [desterappel.nl](https://desterappel.nl)

De Batterijen, Ochten: [batterijen.nl](https://batterijen.nl)

Vruchtboomkwekerij Auke Kleefstra, Sumar (Friesland): [vruchtboom.nl](https://vruchtboom.nl)

**Fruit oogsten en verwerken****Naaipatroon voor een plukzak:**

<https://www.ijselboomgaarden.nl/wp-content/uploads/2022/10/Plukzak-naaipatroon.pdf>

**Bouwtekening fruitmolen (om appels fijn te malen):**

[https://woodgears.ca/cider/apple\\_grinder.html](https://woodgears.ca/cider/apple_grinder.html)

**Bouwtekeningen appelpers:**

<https://www.van-vliet.org/dempseywoodworking/appleciderpress.shtml>

**Sap, stroop, cider, en eau de vie**

[welsumsesapmobiel.nl](https://welsumsesapmobiel.nl)

[achterhoeksesappers.nl](https://achterhoeksesappers.nl)

[twentsesapmobiel.nl](https://twentsesapmobiel.nl)

[iesselcider.nl](https://iesselcider.nl)

[cidervoorieder.nl](https://cidervoorieder.nl)

[malus-saplokaal.nl](https://malus-saplokaal.nl)

[stropstokerij.nl](https://stropstokerij.nl)

[www.vaderserf.nl](https://www.vaderserf.nl)

[destroopstoker.nl](https://destroopstoker.nl)

[puurvandewall.nl](https://puurvandewall.nl)

[warmestokers.nl](https://warmestokers.nl)

[manufaktur-joerg-geiger.de](https://manufaktur-joerg-geiger.de)