

Drachtplanten met een extra dimensie (1)

mw. M.E.C. Verspaandonk-Schijvens

Als ik als gids terug kijk op de open dag van de Ambrosiushoeve dan valt mij op hoe geïnteresseerd mensen kunnen zijn als het gaat over de relaties welke er liggen tussen bloemen en bijen. Voor de natuurliefhebber en de imker bijvoorbeeld is het belangrijk te horen welke planten iets te bieden hebben voor de bijen en andere bestuivende insecten. De natuurliefhebber ziet graag dat er een goede genetische uitwisseling tussen planten plaatsvindt, dat er goede vruchten worden gevormd voor de dieren en goede zaden zodat de planten niet uitsterven. Dit alles zal uiteindelijk leiden naar een groenere en gevarieerdere leef-omgeving voor mens en dier. Dat honingbijen hierbij een belangrijke functie hebben, is maar al te goed bekend. Maar bijen in ons land hebben het moeilijk. Onder andere door het teruglopen van de drachtmogelijkheden. Imkers kunnen ook wat dit betreft hun bijen te hulp komen. Drachtplanten aanschaffen is een van de vele mogelijkheden om bijen te helpen. Zelf denk ik dat mensen eerder geneigd zijn een bepaalde drachtplant aan te schaffen als ze de plant ook nog ergens anders voor kunnen gebruiken dan alleen als voedselleverancier voor bijen en andere dieren. Tijdens wandelingen vertel ik de bezoekers van het arboretum dan ook over allerlei toepassingen. Toegepast in de keuken bijvoorbeeld krijgen drachtplanten een extra dimensie.

De kweeper (Cydonia oblonga)

'Nr. 726, bloeitijd mei, leverancier van nectar en stuifmeel en kwalificatie zeldzaam' prijkt op het



Plukrijpe japanse kwee: *Chaenomèles 'Boule de Feu'*

Foto: Marleen Boerjan

aanduidingsbordje van het arboretum voor de sierlijke struik uit Azië. Tijdens de open dag gaven de grote gele rijpe vruchten direct aanleiding tot spraakwater onder de bezoekers. Qua vorm houden ze het midden tussen appels en peren maar ze zijn wel wat knobbeliger. Bezoekers willen nog wel eens de kwee verwisselen met een dwergkwee (*Chaenomeles*). Deze laatste, ook aanwezig als prima drachtplant in het arboretum, bloeit echter veel vroeger en de vrucht is niet zoals bij de kwee door lange kelkklappen gekroond. In vergelijking met het andere fruit, is de bloeitijd van de kweeper vrij laat: in de tweede helft van mei. Kweeën waren eens de honingappels van de Romeinen. Zij deden ze in potjes en overgoten ze met honing om ze te bewaren. De honing werkte als conserveermiddel. Enkele weken voor de open dag hadden de kweeën nog een viltig jasje. Nu zijn ze rijp en kunnen vanaf nu tot aan de eerste nachtvorst geoogst worden. Oogsten wil zeggen bij droog weer afplukken en het steeltje eraan laten. Op een schaal gelegd kunnen ze zo wel tot nieuwjaar goed blijven en uw huiskamer verfrissen met de geur van citroenen. Vroeger werden hierna de zaden verwijderd en gekookt. Het slijm uit de zaden gebruikte men als laxeermiddel en als spoel- en gorgelmiddel voor de keel. Of het ook hielp? Ach ik neem voor die ongemakken liever wat lindehoning opgelost in lauw water en houd me meer bezig met de zaken uit de keuken want behalve de pitten, is vooral de vrucht zelf heel goed bruikbaar, mits ze wordt gekookt. Uit ieder goed kookboek kunt u recepten halen voor het maken van kweeperengelei, moes en jam.

Kweeperenjam moet wat langer koken dan andere jams. Soms wel 3 uur want alleen jam van de echte kweeper kleurt roze. Pectine als geleermiddel gebruiken is overbodig, de jam wordt uit zichzelf al snel vast. Mijn overbuurvrouw, mw. J. Janssen-Abrahams, erg creatief en bedreven in de keuken, bezorgde mij een heerlijk recept om de kweeper eens op een andere manier te gebruiken. Ik gaf haar een potje honing en zij ging ermee aan de slag. Toen ze klaar was werd ik door haar getraakteerd op een bordje heerlijke, warme kweeperen met honing. Ik sprak af om samen met haar binnenkort een klein paradijsje in de omgeving te bezoeken waar behalve de kweeper ook nog vele andere minder bekende vruchten groeien. Wellicht levert dit op termijn nog nieuwe recepten op. Wat een potje honing niet kan doen! Dit is haar recept:

Kweeperen uit de oven

Verwarm de braadslee van uw oven voor op 230 °C. Snijd intussen vier flinke kweeperen in dikke plakken van 2 à 3 centimeter dik. Laat de pitten zitten. Breng een liter water aan de kook met daarin twee eetlepels lichtkleurige honing en 300 gram suiker en het sap van twee uitgeknepen citroenen. De kweepeerschijven op de warme braadslede leggen en met een kwart van het sap bedekken. Dan gaan ze 20 minuten in de oven op 230°C. Hierna de temperatuur terugschakelen naar 170-180°C en het resterende sap erbij gieten. Om het halfuur de schijfjes omdraaien en ze langzaam laten garen. Er moet wel een keer of vijf gedraaid worden. Geleidelijk kleuren de vruchten roze. Let op: laat ze niet te rogen bruin worden,

dat geeft een bittere smaak. Dan de schijfjes op een warm bord serveren. Het achtergebleven sap in de braadslede wat verdunnen met warm water tot sausdikte en over de kweeperen gieten. Een toefje slagroom rondom en het smulfeest kan beginnen.

Naast voedselplant voor de bijen is de kwee dus ook een prima gebruiksplant. Met zijn grote lichtroze bloemen en fraai herfstblad is hij bovendien een sierlijke verrijking van uw tuin.

bijen

FOTO VAN DE MAAND



Op deze foto afgebeeld de bijenstal van J. Schep te Rijsbergen. Hier zijn verhaal. 'Ik heb de stal, samen met mijn zootjes, in het voorjaar van 1999 gebouwd volgens een bouwtekening van een bevriende architect die zelf ook imker is. De stal is geheel van hout, eiken palen en schaaldelen van lariks en gedekt met oud-Hollandse dakpannen. De stal staat vlak bij mijn woonhuis in het landgoed de Pannenhoef van Stichting 'Het Noordbrabants Landschap'. Rondom de bijenstal heb ik een bijentuin ingericht met planten als gele mosterd, boekweit, phacelia, zonnebloemen, rode klaver en incarnaatklaver.'