

MISPELS: Zo rot als een mispel?

Mispels kom je niet tegen in een bos, maar wel vaak in gemeentelijk bosplantsoen, parken of bij boerderijen. Het is een mooie kleine boom, die vroeg in het voorjaar wit bloeit. Aan deze kleine boom hangen in het najaar kleine vruchten. Mispels zijn fascinerende vruchten. Ze zijn rond, bruin en in oktober/november rijp. De vruchten moeten lang aan de boom hangen voor de smaak. Ze zijn namelijk pas eetbaar wanneer ze overrijp zijn. Sommigen zeggen "rot", maar dat is het niet echt. Er vindt een soort gisting plaats, waardoor de vrucht 'mals' wordt en meer vocht en suikers bevat. Een beetje vergelijkbaar met een banaan, die zoeter en zachter wordt als hij bruin wordt. Overrijp is eigenlijk een beter woord. Eigenlijk moet de vorst nog even over de vruchten, maar dat kan ook in de vriezer. Niet iedereen vindt het even lekker om de vrucht zo uit te zuigen. Maar je kan er prima een compote, gelei of likeur van maken.

Zo rot als een mispel betekent 'helemaal verrot'. De mispel is pas eetbaar als hij donker kleurt en zacht wordt, wat lijkt op een rottingsproces;

De mispel kan overrijp

rauw worden gegeten, je kunt ze als het ware uitzuigen. En de mispel is heel geschikt om compote of gelei van te maken omdat er veel pectine in zit.

Frisse kruidige mispel- kweeperen ketchup:

Nodig:

1 kg mispels,

3 kweeperen (klokhuis eruit en in stukken gesneden)

150 gr suiker

2,5 dl azijn

rozemarijn

1 eetlepel zout,

1 theelepel peper, 1 theel. kaneel en 1 theel. piment

Kook de mispels en kweeperen en een paar takjes rozemarijn in zoveel water dat ze net onderstaan, 30 tot 40 minuten tot ze gaar zijn. Druk de vruchten(moes) door een zeef. Voeg de suiker, azijn en de overige kruiden bij de moes en laat circa 1 tot 1,5 uur zachtjes koken tot een stroperig vloeibaar mengsel.

Om deze ketchup langer houdbaar te maken kun je de ketchup in schone gesteriliseerde flessen gieten.