FRIESE STREEKPRODUCTEN

Kweeperengelei van Puur Fruit uit de Boomgaard

OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN!

Waar op het moment van de oogst de zon schijnt, komt de regen met bakken uit de lucht tijdens ons eerstvolgende bezoek. In de boomgaard van Jeroen en Jarike is het echter elke dag een feestje om te zijn! Zon, regen of harde wind: ieder weertype heeft zo zijn charme. Maar pssst… we zijn wel heel blij dat de kweeperengelei binnen wordt bereid!

We schuiven op deze regenachtige middag aan bij de keukentafel in het huis van de eigenaren. Net buiten Jirnsum is hun paradijs – waar ze sinds 2016 wonen – te vinden. De 100 jaar oude hoogstamboomgaard is een droom voor fruitliefhebbers, maar ook dé plek waar natuurliefhebbers graag vertoeven in de zomermaanden. Het Natuurkampeerterrein biedt plaats aan tenten, kleine busjes en ieniemienie caravannetjes, waarbij men letterlijk tussen de bomen vertoeft. Een onderneming waar Jeroen en Jarike – die beide nog een andere baan hebben - niet jaren van tevoren al over na hadden gedacht. Zo vertelt Jarike onder het genot van een kopje koffie en een beschuitje met kweeperengelei.

“Soms komen dingen op je pad en heb je sterk het gevoel dat je iets moet doen. Dus op je vraag waarom we hier zijn gaan wonen? Ik heb geen idee! Ik geloof dat we hier allemaal zijn met een doel, een reden. Soms wordt het gaandeweg wel duidelijk waarom je een bepaalde weg in moest, tot die tijd willen we maar gewoon iedereen laten genieten van dit prachtige stukje Fryslân”, vertelt Jarike lachend. “We stuitten destijds op dit terrein en waren meteen verliefd. We zijn toen nog een keer in de stromende regen een rondje gaan lopen om Friens. Als we het dan nog steeds leuk zouden vinden na afloop, gingen we het doen. En zo geschiedde. Want wie A zegt, moet ook B zeggen.”

HET KOMT ZOALS HET KOMT

Voor ons zit een vrouw met een nuchtere kijk op het leven én waarbij het woord stress zo weinig mogelijk in haar biografie zou voorkomen. “Het gaat allemaal vanzelf, zeker nu de kinderen ouder worden. En bovendien: het komt zoals het komt, het is zoals het is. En ondertussen moet je de handen uit de mouwen steken. We bedenken iedere keer opnieuw: waar willen we onze energie in steken. Op dit moment proberen we al het fruit te verwerken in sappen, gelei en jam en chutney’s, want zo ervaren wij de minste stress.”

IN DE BOOMGAARD

In de boomgaard met ruim 100 fruitbomen en zo’n 30 verschillende rassen is het met name aan het einde van september spitsuur. “Eind september worden veel soorten geplukt, waarbij familie, vrienden, dorpsgenoten en mensen van de kerk ons helpen.” Dit fruit wordt vervolgens verwerkt op allerlei manieren en verkocht in het winkeltje in de fruitschuur of op bijvoorbeeld de markten van Ús Hof te Sibrandaburen.

Na het oogstseizoen staan de werkzaamheden echter nog niet op een laag pitje. “Alles moet gesnoeid worden en het fruit dat op de grond ligt moet geraapt worden. Dit fruit zorgt voor een vruchtbare grond waar brandnetels graag op groeien”, zo legt Jarike uit.

VAN KWEEPEER NAAR SAP

Voor wij de boomgaard induiken, gaan we in de warme keuken het proces van de kweeperengelei aanschouwen. Voor de receptuur gebruikt Jarike een liter kweeperensap, 500 gram geleisuiker speciaal, citroenzuur en een limoen. “Ik snijd de kweeperen ongeschild en met pitjes in de pan. De pitjes bevatten pectine wat straks zorgt voor een stevigere gelei.”

De pan vult Jarike met water, zodat de kweeperen onder water komen te staan. “Dan laat ik het geheel op een heel hoog vuur koken, net zolang totdat de kweeperen uit elkaar vallen. Dan doe ik het vuur uit en laat de pan nog een nacht staan.”

Voor het volgende gedeelte gebruikt de eigenaresse een zeefdoek. Ze giet de pan leeg in de zeef (met zeefdoek) met daaronder een pan, en knijpt dan nog heel veel sap uit de peren. “Je moet niet te hard knijpen, want dat zorgt voor troebel sap.”

“Soms komen dingen op je pad en heb je sterk het gevoel dat je iets moet doen”

EN VAN SAP NAAR GELEI

Van het sap haal je vervolgens het schuim af, waarna je de sap aan de kook brengt met de geleisuiker speciaal, de citroenzuur en het sap van een limoen. Klaar? “Dan doe ik een lepel in de pan en haal deze er weer uit. Blijven er twee druppen hangen? Dan is de gelei klaar.” De schone, uitgekookte potjes vul je vervolgens met de gelei, waarna je ze vijf minuten over de kop zet om vacuüm te trekken.

Al het fruit verwerken is niet nodig want er zijn genoeg mensen die fruit afhalen om zelf te verwerken. “Zo zijn er meiden hier uit de kerk die fruit hebben geplukt om te verwerken, waarna ze die producten kunnen verkopen. Zij zamelen namelijk geld in voor een project van World Servants. Ook was hier laatst een mevrouw die kilo’s kweeperen kwam halen. Zij gaf aan dat het fruit een stofje bevat dat helpt tegen haar gewrichtsklachten.”

DOOR DE MOES

Van de kweeperen die overblijven na het maken van de gelei kan eventueel moes worden gemaakt. Iets wat de natuur zelf ook doet, zo ontdekken wij wanneer wij de boomgaard instappen. Het is droog, de zon laat zich voorzichtig zien, en het ruikt heerlijk naar fruit en herfst! Op de grond ligt de moes, overgebleven van het laatste fruit. Samen met de lichtinval in de schuurtjes, een bijzonder tafereel. Een waar stilleven, zo net voorbij Jirnsum.

Meer weten over Puur Fruit uit de Boomgaard of wil je volgend jaar kamperen op dit Natuurkampeerterrein? Kijk dan op **www.indeboomgaard.frl**.

TEKST: HILTSJE DE VRIES | FOTO’S: TOM COEHOORN – THOMASVAER

Wistesto dat?

De appelsap van Puur Fruit uit de Boomgaard in een zogeheten ‘bag in a box’ wel twee jaar houdbaar is wanneer het pak gesloten blijft? Wanneer het pak geopend wordt is de fruitsap twee maanden houdbaar.

Puur Fruit uit de Boomgaard erkend is als echt en eerlijk streekproduct? De eigenaren zijn zeer trots op het keurmerk afkomstig van Frysk Erkend Streekprodukt.

Deze kweeperengelei tijdelijk te koop is bij eetcafé De Twee Gemeenten?

Lekker ite!

Rouleaux van gevogelte met kweepeer compote

Chef-kok Frans van der Wal van De 2 Gemeenten te Jirnsum

Kweepeer compote

1. Snijd de kweepeer in kleine blokjes.
2. Breng de 2,5 dl water met suiker aan de kook.
3. Voeg hier de blokjes peer aan toe.
4. Voeg nu de rest van de ingrediënten toe en stoof de kweepeer zachtjes.
5. Zodra de kweepeer gaar is doe je de stukjes op een zeefje, waarbij je het vocht opvangt.
6. Kook het vocht in tot het begint te binden en voeg nu de kweepeer toe.
7. Meng het geheel goed.
8. Verwijder na bereiding de peperkorrels, steranijs en citroenschil.

Rouleaux van gevogelte

1. Doe de maishoen-, parelhoen of kipfilet in de keukenmachine en voeg hier de eieren aan toe.
2. Breng het geheel op smaak met peper en zout.
3. Leg nu vershoudplastic op een snijplank (2/3 lagen dik) en leg hier het ontbijtspek strak tegen elkaar op.
4. Smeer nu het fijn gedraaide vlees gelijkmatig over het spek.
5. Rol het geheel nu op tot een strakke rol en laat het plastic er omheen.
6. Doe nu de rol in een bak met water en zet deze in de voorverwarmde oven (150 graden).
7. Gaar de rol tot een kerntemperatuur van 55 graden is bereikt.
8. Haal nu de rol uit de oven en laat deze afkoelen.

Serveer het gerecht warm of koud in kleine porties.

Ingrediënten voor: 5

Kweepeer compote

14 Kweeperen
0,5 schil van een citroen
100 gram poedersuiker
0,5 dl azijn (evt. witte wijn)
2,5 dl water
11 peperkorrels
3 steranijsjes

Rouleaux van gevogelte

200 gram Ontbijtspek
1 kg maishoenfilet, parelhoen filet of kipfilet
2/3 eieren
Peper en zout naar smaak