

Uit de boomgaard

RECEPTEN VAN
BOOM TOT BORD



|.s

STUART OVENDEN



Samenstelling © 2018 Clearview
Books, Londen
Tekst en beeld © 2018 Stuart
Ovenden
All rights reserved

© 2019 Nederlandse vertaling
Uitgeverij Luitingh-Sijthoff B.V.,
Amsterdam
Alle rechten voorbehouden

Oorspronkelijke titel: *The Orchard
Cook. Recipes from Tree to Table*

Vertaling:

Ellen Hosmar/Vititaal

Redactie en productie:

Vititaal, Feerwerd

Fotografie, styling en omslagbeeld:
Stuart Ovenden

Productie:

Simonne Waud

Omslagontwerp:

Clearview Books/Femke den Hertog

Opmaak binnenwerk:

Lucy Gowans/-Lein | redactie &
vormgeving

ISBN 978 90 245 8761 2
NUR 440

www.lsamsterdam.nl
www.boekenwereld.com

Deze uitgave is met de grootst
mogelijke zorgvuldigheid
samengesteld. Noch de auteur,
noch de uitgever stelt zich echter
aansprakelijk voor eventuele
schade als gevolg van eventuele
onjuistheden en/of onvolledigheden
in dit boek.



Inhoud

Inleiding 7 • Omreken Tabellen 10

Appels 12 • Peren 46

Pruimen & kersen 80 • Kweeperen & mispels 114

Boomgaarddrankjes 150 • Gerookt 178

Register 204 • Dankwoord 208





Een kok in de boomgaard

Een van mijn eerste herinneringen is de boomgaard in het dorp. Het voetpad naar mijn oude school liep eerst een stukje door een langgerekt, glooiend bos en daarna langs grote, donkere rododendrons die aan de zuidwestelijke rand van het landgoed stonden. Als je bij de kerk en het kerkhof kwam, veranderde het pad in een rechte lijn die diagonaal door een boomgaard liep, met een wilde appel aan beide uiteinden.

Ik heb me vaak afgevraagd waarom die wilde appels daar stonden; ze hadden volgens mij geen nut voor voorbijgangers die weleens een appeltje meepikten en, wat nog belangrijker was, ook niet voor de eigenaar van de boomgaard. Nu weet ik wel waarom er wilde appels in commerciële boomgaarden staan: ze hebben een lange bloeiperiode en zijn geweldige bestuivingspartners voor veredelde appelbomen – ze houden de boomgaard in balans. De route naar school bracht ons langs feestelijke bloesems in het voorjaar, zwaar beladen takken in de late zomer en vergistende vruchten met de geur van azijn aan het eind van het najaar. Ik zie boomgaarden vaak als een bijna zelfvoorzienende omgeving; de grote verschillen tussen de seizoenen blijven me fascineren.

De boomgaard is een rijke bron van voedsel en drankjes. Het gaat niet alleen om de vruchten; ik heb geleerd dat je vrijwel alles kunt gebruiken. De bloesems, bladeren, takken... je kunt zelfs het zaad in de pitten van een bepaalde soort kers fijnmalen om mahleb te maken. Dat is een specerij die van Griekenland tot het Midden-Oosten wordt gebruikt. Koken uit de boomgaard blijft niet beperkt tot appeltaarten en tarte tatins, hoewel ik beide heerlijk vind en recepten daarvoor in dit boek heb gezet. De frisheid van appels past perfect bij schelpdieren zoals oesters en sint-jakobsschelpen, en pruimen en kersen smaken fantastisch bij wild. Kweeperen vormen een geweldige combinatie met de smaken uit Noord-Afrika, met name Marokko.

Dit boek is een verzameling recepten op basis van een heel jaar in een gemengde boomgaard. De nadruk ligt natuurlijk op de herfstmaanden, maar het is belangrijk te onthouden dat je het hele jaar door uit de boomgaard kunt koken. Er zijn ook recepten voor het voorjaar, de zomer en de winter; boomgaarden zijn zulke mooie, complexe omgevingen dat je er natuurlijk zoveel mogelijk tijd in wilt doorbrengen.

Het boomgaardjaar

Het voorjaar kondigt het jaar enthousiast aan. Opeens verschijnen de knoppen van de kersenbloesem, een uitbundige tentoonspreiding van leven die indrukwekkend, kleurrijk, maar ook kwetsbaar is. Tere bloemen zwiepen heen en weer aan de uiteinden van de takken; een late vorst of harde windvlaag kan funest zijn. Het is de tijd van de onzekerheid, maar ook van de hoop. Er kan al het een en ander geogost worden: jonge kersen, met een handvol kersenbloesem voor de decoratie van een taart of voor thee.

De zomer is groen en weelderig. De komst van de eerste rijpe kers is een moment van grote vreugde voor ons en voor de plaatselijke wilde dieren. De vogels houden alles in de gaten en hebben een boom vol kersen sneller leeggepikt dan je ‘clafoutis’ kunt zeggen; netten zijn geen overbodige luxe. Ondertussen rijpen de peren, appels, kweeperen, pruimen en mispels. Vroege appels als discovery en worcester pearmain kunnen van midden tot eind augustus geplukt worden; beide hebben zomerse aardbeientonen.

Het najaar is de drukste tijd van het jaar. Van de eerste pruimen tot de laatste appels, peren en kweeperen – de keuken is het centrum van alle activiteiten. Ik pocheer, conserveer, bak en rooster, in een poging om deze korte periode van rijkdom zo goed mogelijk te benutten. Een ingepland weekend voor het maken van cider is het hoogtepunt van het seizoen; het hele huis ruikt naar het friszure appelsap dat gist in vaten en mandflessen. Als het najaar ten einde loopt, worden de overgebleven vruchten met zorg opgeslagen, zodat we ze in de winter kunnen opeten.

Het begin van de winter is niet het einde van het boomgaardjaar. De bomen worden gesnoeid en alle takken worden gehakseld en gebruikt voor het roken. Dit is de tijd om de balans op te maken, maar ook om te genieten van de resultaten van een jaar lang hard werken: een flacon kwetsen-gin delen met vrienden tijdens een winterse wandeling, een plakje kweeperengelei met een stukje goede kaas of een paar ingemaakte kersen met koud vlees tijdens kerst. Appels, peren en kweeperen kunnen een hele winter meegaan.

Een boomgaard planten

Je hoeft echt geen groot aantal fruitbomen op een enorme lap grond te hebben om te kunnen zeggen dat je de eigenaar van een boomgaard bent. Je hebt er vijf nodig, om precies te zijn. Zo'n bescheiden aantal bomen is genoeg voor een 'keukenboomgaard', waar je heel veel plezier van kunt hebben.

Locatie en weer

Fruitbomen staan graag op het zuiden of zuidwesten en het liefst op een lichte helling, zodat de afwatering goed is en de wortels niet te nat worden. Een goed plekje vinden kan lastig zijn; als er niet genoeg beschutting is, kan een boomgaard last hebben van het weer. Aan de andere kant, als een boomgaard omringd wordt door hoge bomen, krijgt hij misschien niet genoeg zonlicht om mooie, gezonde vruchten te geven. Houd rekening met het klimaat en de beschutting; zou je boomgaard last kunnen hebben van late vorst in het voorjaar, plant dan laatbloeiende of vorstbestendige rassen.

Rassen

Denk goed na over welke rassen je kiest en laat je daarbij leiden door wat je uiteindelijk met de vruchten wilt doen. Bedenk dat dit een langetermijnproject is; afhankelijk van het beginformaat van de boom en de onderstam kan het een paar jaar duren voordat je een kleine oogst krijgt en nog langer voordat je een overdaad aan vruchten krijgt. Bedenk wanneer je de vruchten wilt eten en gebruiken; vroegrijpe appels zijn geweldig om het seizoen mee te beginnen, maar blijven niet lang goed, terwijl rassen die later rijpen 's winters bewaard kunnen worden. De bestuiving is ook iets waar je rekening mee moet houden. Sommige pruimenrassen zijn bijvoorbeeld zelfbestuivend. Maar meestal bloeien ze in een bepaalde periode en zijn ze afhankelijk van kruisbestuiving; daar moet je dus rekening mee houden als je ze aanplant. Merryweather-kwetsen en victoria-pruimen bloeien tegelijk en zijn dus ideale maatjes in de boomgaard.

Onderstam

Een onderstam is een bestaand stammetje met kluit van een vergelijkbaar ras waarop het door jou gekozen ras wordt vastgemaakt ('enten'). Door een bepaalde onderstam te kiezen weet je ongeveer wat de groeisnelheid, groeikracht en uiteindelijke hoogte van je boom is. Een appel-, peren-, pruimen-, kersen- of mispelboom is sterker en gezonder als hij op een onderstam groeit en geeft raszuivere vruchten. De meeste fruitbomen planten zich voort door kruisbestuiving. Dat heeft geen invloed op de vrucht zelf, maar het zaad is een hybride, een genetische kruising tussen de oorspronkelijke boom en het ras dat hem bestuift. Kweeperen groeien op hun eigen onderstammen, meestal kwee A of kwee C – onderstammen die ook vaak voor peren worden gebruikt. Onderstammen kunnen sterk groeien of klein blijven; het is dus erg belangrijk dat je de juiste keuze maakt. Een appel die op een M25-onderstam is geënt, groeit uit tot een grote boom met sterke wortels en moet de eerste jaren gestut worden. M27 daarentegen geeft een kleine boom die blijvend gestut moet worden – maar hij is ideaal als je weinig ruimte hebt. Fruitbomen worden verkocht met blote wortel of kluit, of in pot; welke je kiest, bepaalt op welk moment van het jaar je hem kunt planten.

Ommuurde tuinen

Als er geen open ruimte beschikbaar is, kunnen de takken van de meeste fruitbomen horizontaal langs draden of latten geleid worden, terwijl ze zelf tegen een muur of een stevig hek staan. Zulke bomen heten leibomen of spalierbomen. Zo'n appel- of perenboom in een ommuurde tuin is een mooi gezicht en bomen die tegen een muur staan hebben ook profijt van de warmte die na een hete dag vastgehouden wordt in de stenen. Een andere manier om een boomgaard in een beperkte ruimte te onderhouden is door middel van een snoer of cordon. De boom heeft dan één stam, met korte takken waaraan de vruchten groeien. Er zijn nog veel meer manieren om de groei te sturen, maar deze twee zijn heel geschikt voor een optimale oogst op een klein stukje grond.

Snoeien

Appel-, peren-, kweeperen- en mispelbomen worden doorgaans gesnoeid in de wintermaanden, nadat de bladeren zijn gevallen en voor de komst van de bloesems. Pruimen- en kersenbomen worden gesnoeid wanneer ze in volle groei zijn (eind voorjaar tot halverwege de zomer), om te voorkomen dat ze worden blootgesteld aan ziekten en schimmelinfecties. Bij de meeste appel- en perenbomen groeien de vruchten aan takken van minstens twee jaar oud; het snoeien gebeurt voornamelijk om de vorm te behouden, zieke en kapotte takken te verwijderen en genoeg ruimte te creëren voor de vruchten.

Uitdunnen

De meeste fruitbomen krijgen elk voorjaar meer bloesems dan ze nodig hebben en laten een deel van de onrijpe vruchten in de zomer vallen. Dit wordt 'ruien' genoemd. Dit ziet er misschien zorgwekkend uit, maar van elke twintig bloesems aan een appelboom zijn er maar een of twee nodig om een volledige oogst te produceren. Meestal wordt er na juni uitgedund om te voorkomen dat er zo veel vruchten aan de takken hangen dat ze niet uit kunnen groeien tot hun optimale formaat. Ik laat vaak alleen de twee mooiste appels of peren van een groepje hangen en haal de rest weg; zo ben ik meteen van de kleine, misvormde of ziek ogende vruchten af. Pruimenbomen moeten soms ook uitgedund worden, maar mijn ervaring is dat dit bij kweeperen en mispels niet nodig is.





Als je aan de slag gaat voor een rooksessie van ruim een halve dag, kun je mooi gelijk wat andere dingen roken. Leg een stuk kaas op de bovenste plank boven het vlees of de vis; dat kost nauwelijks moeite en de smaak is weergaloos. Gebruik goede belegen cheddar. Deze scones kun je een dag of twee in een afgesloten trommel bewaren. Ze smaken geweldig met gerookte zalm en een paar dunne plakjes komkommer.

Cheddar-dille-appelscones met gekaramelliseerde cider-uienchutney

Voor 8 stuks

Voor de chutney:

500 g witte uien
2 laurierblaadjes
7 dl cider
100 g lichte basterdsuiker
75 ml appelazijn
1 tl chilivlokken

Voor de scones:

200 g zelfrijzend bakmeel
½ tl bakpoeder
1 tl zout
paar snufjes versgemalen zwarte peper
50 g boter, in kleine blokjes
1 handappel
100 g geraspte gerookte belegen cheddar, plus een beetje extra voor het bestrooien
kleine bosje dille, grof gehakt
1,25-1,5 dl melk

Voor erbij:

plakken cheddar

1 Maak de chutney: snijd de uien doormidden, pel ze, snijd ze in plakjes en bestrooi ze met zout en peper. Verhit een scheutje olie in een koekenpan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de uien en laurierblaadjes toe. Roer zachtjes terwijl de uien zacht beginnen te worden en voeg dan steeds een beetje cider toe. Roer af en toe terwijl de uien het vocht opnemen; ga door tot al het vocht verdwenen is. Zet het vuur laag en roer nu voortdurend, zodat de uien niet aanbranden. Ze moeten zacht en gekaramelliseerd zijn en een toffeeachtige kleur hebben; dit duurt al met al zo'n 90 min., maar je geduld wordt rijkelijk beloond.

2 Roer de suiker, azijn en chilivlokken erdoor en laat het geheel nog 30-45 min. sudderen. Laat het even afkoelen en schep het in gesteriliseerde potten.

3 Maak de scones: verwarm de oven voor op 220 °C (hete-lucht 200 °C). Zeef het meel en bakpoeder in een grote mengkom. Roer het zout en de peper erdoor en wrijf de boter erdoor met je vingers tot je fijne kruimels hebt. Schil de appel, verwijder het klokhuis en hak hem. Meng de appel, cheddar en dille door het meelmengsel. Schenk langzaam de melk erbij, zodat je een deeg krijgt (het mag niet te kleverig worden).

4 Maak een cirkel van het deeg op een met meel bestoven werkvlak (ongeveer 2 cm dik) en snijd het in acht punten. Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat, strooi er wat cheddar over en bak ze 15 min. in de oven. Serveer ze warm, met dikke plakken belegen cheddar en uienchutney.

