

De kweeper, onbekend maar heel gezond



De kweeper ofwel Cydonia Oblonga

De kweeper, kent u hem?

Veel mensen zijn nog niet bekend met de kweeper of kwee. Daarom lichten we de vrucht in deze nieuwsbrief graag verder aan u toe. Het is een zeer oude vrucht. De kleine boom met bochtige takken, waaraan hij groeit, is afkomstig uit Midden-Azië. De bladeren zijn aan de bovenzijde groen, aan de onderzijde wollig. Ook de rijpe kweeper is met een wollig laagje bedekt.

De kweeper houdt van zon. Vroeger stond bij veel boerderijen een kweeperenboom. De boom kan 4 tot 6 m hoog worden. De kweeperenboom bloeit in vergelijking met de appel en peer laat namelijk mei – juni.

In Nederland komen we deze vrucht weer steeds vaker tegen op markten, in groentespeciaalzaken en in toko's.

De vrucht is heel hard. Het klein maken, en zelfs het schillen, worden hierdoor zeer bemoeilijkt. Je schilt ze iets makkelijker als je de ongeschilde vruchten vooraf een poos in kokend water legt. Het vruchtvlees is geel van kleur, wrang van smaak, droog en zeer hard maar wél zeer geurig. Het klokhuis bevat zeer veel pitten, soms wel 20 per afdeling.

Volledigheidshalve willen we hier vermelden dat behalve de kweeper ook de kweeappel voorkomt. De peer heeft een langwerpige, de appel een meer platte vorm. Bij het koken blijft het vruchtvlees van de kweeper stevig, terwijl dat van de appel tot moes kookt. Overigens, niemand zal gauw voor zijn plezier in een rauwe kweeper bijten!

Weetje: Rauwe peren zijn dus oneetbaar, maar het zijn prima luchtverfrissers: een kweeper die u in een kast of op de fruitschaal bewaart zal verschrompelen maar niet rotten, en maximaal 4 maanden een heerlijk geur verspreiden.

Kweeperengelei kunt u als broodbeleg gebruiken (de smaak is heerlijk fris, en smaakt daardoor ook prima op een pannenkoek).

U kunt kweeperengelei zelf maken door de ongeschilde kweeperen in dunne schijfjes gesneden en overgoten met water. Juist onder water is goed. Belangrijk: ook de klokhuisen moeten er bij, daarin zit de meeste pectine! Dan laat men het geheel een half uurtje of zelfs wat langer zachtjes koken en dan zeeft men het sap, weegt dit af en voegt er evenveel of iets minder suiker aan toe en laat koken tot de geleï indikt. Dit ziet men als de geleï "draden trekt" als hij van de lepel vloeit. Of het oude systeem; enkele druppels op een koud bord laten vallen en kijken of het opstijft...Als de geleï afkoelt in de pot ziet men snel dat er zich een vlies vormt aan de oppervlakte, dan is hij zeker voldoende ingekookt.

Nadat de gelei in uitgekookte potjes is gegoten kan er met de resterende pulp nog een soort snoepgoed gemaakt worden. De Fransen noemen het "pâte de fruits" voor kweeper wordt dat dus "pâte de coings" (in het Nederlands kweeperenblokjes genoemd). De overgebleven pulp moet daarvoor door een zeef gewreven worden, ook daar wordt nog eens evenveel suiker aan toegevoegd en verder ingekookt tot er een stevige massa bekomen wordt. Opletten want dit spat nogal. Deze pasta kan in platte vormen worden gegoten en na afkoeling in blokjes worden gesneden. Deze blokjes worden door fijne kristalsuiker gerold. Ze kunnen koel en droog, lang bewaard worden.

TIP: Het is ook lekker om een of twee kweeperen toe te voegen aan een appeltaart. Schil en snijd de kweeperen in plakjes schep ze door de schijfjes appel met suiker en kaneel en maak daarna laagjes in de taartvorm.

Ook kunt u kweeperen net als appels en peren heel bakken, gevuld met een machtig mengsel van boter, suiker en room.

Kweeperen combineren ook goed met vrijwel alle vleessoorten en kunnen een geurige toevoeging zijn aan alcoholische dranken zoals wodka, grappa of brandewijn.

Hildegard van Bingen heeft ook geschreven over de kweeper: "De vrucht van de kweeperboom is warm en droog en bezit een goede matigheid. Als ze gekookt of gebraden gegeten wordt is ze zeer gezond voor zieken en gezonden".

Dit citaat is afkomstig uit het volgende boek "Hildegard van Bingen, Medische en Mystieke openbaringen – Volume II", vertaald en uitgegeven door mw. Lieve van den Borre uit Oostende, België. Wie wil weten waar dit boek te krijgen is, of de volledige tekst wil ontvangen, kan ons een e-mail sturen en wij zullen u van deze informatie voorzien.

In het assortiment van Speltwinkel.nl kunt u 3 producten van kweeperen vinden:

- Kweeperengelei
- Kweeperengelei dieet (zonder toegevoegde suiker)
- Kweeperenblokjes (kleine blokjes van kweeperenmerg, die als snoepje gegeten kunnen worden)

Bij de recepten op onze website kunt u 2 kweeperenrecepten vinden:

1. Muffins met kweeperengelei
2. Kweeperentaart