



# VERSMAN

Juli 2011

## ZACHT ZOMERFRUIT

IN DIT HEERLIJKE FRUITSEIZOEN IS HET BIJNA JAMMER OM VER WEG OP VAKANTIE TE GAAN... WIE IN NEDERLAND BLIJFT, KAN NU VOLOP GENIETEN VAN HOLLANDSE KERSEN, AALBESSEN, FRAMBOZEN, KRUISBESSEN ENZOVOORT. DE EERSTE PRUIJEN UIT DE BETUWE ZIJN ER OOK AL ÉN -GEEN ZACHT FRUIT, MAAR WEL ZOMERS- JONGE APPELTJES! WE DOEN DIT JAAR VEEL ZAKEN



MET BART PIJENBURG UIT HERWIJNEN. ZIJN OUDERS HADDEN AL EEN HOOGSTAMBOOMGAARD, DIE ECHTER OPGEDOEKT MOEST WORDEN WEGENS DORPSUITBREIDING. ZULKE DINGEN GEBEURDEN IN EEN TIJD WAARIN ER ERG WEINIG AANDACHT WAS VOOR DE WAARDE VAN HET LANDSCHAP EN VOOR DIT SOORT BEDRIJVEN... HET FRUIT ZAT DIEP IN BARTS GENEN EN ZO BEGON HIJ ALS KENNER ZIJN EIGEN BEDRIJF, KAVEL 55, MET ONDER ANDERE EEN KLEINE EIGEN BOOMGAARD. 'S ZOMERS HAALT HIJ PARTIJEN BETUWS BIO-FRUIT BIJ KLEINE EN GROTERE TELERS, DIE HIJ GOED KENT. EEN DEEL VERWERKT HIJ EN EEN ANDER DEEL VERKOOPT HIJ DIRECT DOOR, ZOALS AAN ONS DUS.



## HOLLANDSE HOOGSTAMMMEN



Er zijn gelukkig nog steeds prachtige hoogstamboomgaarden, die een (fiets)tochtje langs de rivier de Linge zo bijzonder maken. De oude rassen, zoals de

kersensoort Varikse Zwarte, worden veelal op hoogstam geteeld. Hoogstammen zijn er steeds minder, doordat de kosten voor het fruit hoger uitvallen. Het plukken is bijzonder arbeidsintensief (met een korf laddertje op, laddertje af...) en de bestrijding van ziekten en plagen is moeilijker. Zo is het lastig om netten tegen de spreeuwen te spannen over bomen die 5 tot 10 meter hoog zijn. Bart: "Ze bivakkeren nu letterlijk in de boomgaarden om vanaf zonsopgang tot zonsondergang met kleppers, toeters en bellen vogels te verjagen die natuurlijk dol zijn op het rijpe fruit."



## KWETSBAAR

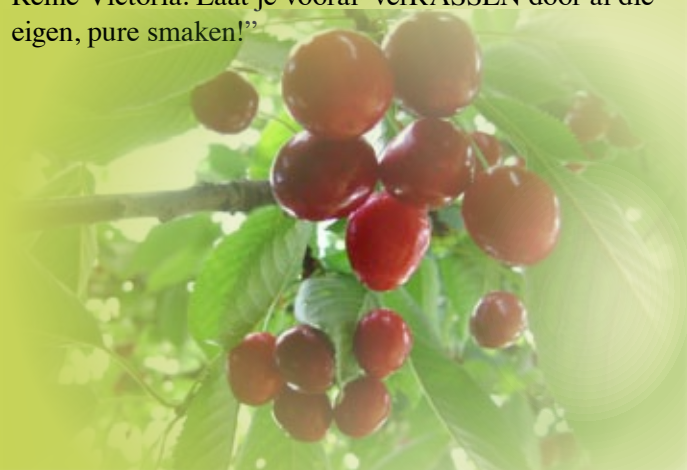
Een aspect van de biologische teelt is de lagere opbrengst bij regen en zeker bij hagel. Als het fruit bijna geplukt kan worden heeft een regen- of hagelbui als effect dat kersen (of bessen, pruimen) scheuren. Dan valt veel fruit uit wegens rotting o.a. doordat aantasting met schimmels op de loer ligt. In de reguliere teelt worden schimmelwerende middelen ingezet om een grotere opbrengst te hebben. Als het juist warm weer is, kan spint opduiken, een infectie met de fruitspintmijt. Als biologisch bestrijdingsmiddel daartegen worden wel roofmijten gebruikt.



Bart vertelt nog dat een goede teler ook zorgt voor open bomen. Door deskundig uitdunnen van de bomen komt er voldoende zon en lucht bij de vruchten. "Opal (bekend pruimenras) moet goed gedund worden", aldus Bart, "Eind juli, begin augustus komt nog de fantastische Jubileumprium. Die krijgt pas zijn goede smaak en grootte als de teler durft te snoeien."



Hij benadrukt verder nog dat elke fruitsoort -en binnen die soorten elk ras- een eigen toptijd heeft. "Zoete Burlatkersen oogsten we vroeg in het seizoen en nu komen er heerlijk vlezige Kordia's. Vóór eind juni moet je meestal maar niet aan pruimen denken. En geniet dan eerst van de Opal en later van de toptijd van Jubileum en Reine Victoria. Laat je vooral verRASSEN door al die eigen, pure smaken!"







# gewoon goed nieuws

Juli 2011 blz 2



## BUITENLANDS



In ons klimaat gedijen kersen en bessen prima, maar perziken, nectarines, abrikozen en vijgen vragen iets méér en/of iets anders. Vroeger teelden Westlanders wel perziken in hun kas, maar door de hoge kosten zijn de meesten gestopt. Ze worden voor de verkoop dus niet in Nederland geteeld, maar wij kopen ze uit zuidelijker landen. Probeer eens wilde perziken en nectarines: plat van vorm en heel verfijnd van smaak. Steenvruchten (perzik, nectarine, abrikoos, maar ook kers en pruim) rijpen weinig meer door na de pluk. Eet ze liefst niet te lang na aankoop, zeker als ze al hebben moeten reizen vanuit Spanje.



Abrikozen bloeien vroeg en lopen daardoor in Nederland kans op bevroering. Ook is er grotere kans op slecht weer tijdens de bloei waardoor de voor bestuiving nodige insecten minder actief zijn. Al met al lukt het nauwelijks om hier betaalbare abrikozen te telen.

Een vijg wordt rijp aan de boom als hij bevrucht worden door de kleine galwesp. Die komt echter in Nederland niet voor en daardoor vallen onbevruchte vijgen onrijp van de boom. Er wordt wel geëxperimenteerd met andere manieren van bevruchting ('maagdelijk'), waarbij de vijg dan ook geen pitjes heeft. Of ze dan lekker worden...?



## TARTE TATIN



Klassieke, omgekeerd gebakken taart. Oorspronkelijk met appels, maar heerlijk met abrikozen of pruimen. In plaats van de pâte brisée kunt u ook plakjes (ontdooide) bladerdeeg nemen. Varieer met kaneel, nootmuskaat, kardemom of misschien zelfs peper...

*750 g pruimen of abrikozen, 125 g suiker, evt. half tot 1 theelepel nootmuskaat, recept pâte brisée (zie onderaan) of 300 g blader-deeg, 1 losgeklopt ei.*

Verwarm de oven voor op 200° en bekleed een ronde taartvorm van 26 of 28 cm met bakpapier. Halveer de pruimen of abrikozen en verwijder de pitten. Verwarm de suiker in een pan met dikke bodem tot hij vloeibaar wordt en licht karamelliseert.

Giet dit uit in de taartvorm en bestrooi met de nootmuskaat. Leg de gehalveerde vruchten met de bolle kant naar beneden op dit laagje en houd wat ruimte langs de rand. Rol het deeg uit tot een cirkel die in de vorm past. Bedek het fruit met het deeg en bestrijk met het ei. Bak de taart 30 tot 40 minuten, tot het deeg goudbruin van kleur is. Laat 10 minuten afkoelen, keer de taart op een warm bord en trek het bakpapier eraf. Voilà!



### Pâte brisée

*100 g koude boter, 200 g bloem, snuffje zout, 1 lepel suiker, water.*

Snijd de boter in kleine stukjes en werk de bloem er met koele vingertoppen snel doorheen, totdat het er als grof zand uitziet en aanvoelt. Voeg zout, suiker en wat water toe en kneed tot een soepel deeg. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.

