

Kweeperen v.s. Dwergkwee LC 20 12 2010



Kweeper aan een fruitboom FOTO LC/JAN DE VRIES

In kookrubrieken staan steeds vaker recepten met kweeperen. Zo ook in de Leeuwarder Courant (14 december). Het zal niet voor iedereen even gemakkelijk zijn aan kweeperen te komen. Er is echter een goed alternatief. De kweeper heeft een neefje, de Japanse Sierkwee (Chaenomeles), ook wel Japans appeltje genoemd. Tot voor kort kwam deze struik veel voor in gemeentelantsoenen, maar nu zijn ze bijna allemaal wegbezuinigd. En gelukkig nog steeds veel in

tuinen. Aan het eind van de winter of in het vroege voorjaar staan ze in bloei, met mooie roze of rode bloemen. In het najaar zijn de struiken getooid met gele appeltjes. Daarvan kan net als van kweeperen compote, moes en gelei gemaakt worden, en ze ruiken net zo lekker als kweeperen. Ze zijn wel veel kleiner en harder en het kost misschien wat meer tijd om ze te verwerken (schillen is trouwens niet nodig). Tot een paar jaar geleden leverden ons de

struiken die bij Omrop Fryslân stonden genoeg om een heel jaar te genieten van geur en smaak, maar die struiken zijn ook weg. En nu oogsten we ieder najaar appeltjes uit struiken in gemeentelijke plantsoenen in de buurt. Er staan er gelukkig nog genoeg, je kan er best wat uithalen zonder dat de struiken er kaal uit gaan zien. Want dat moet natuurlijk ook niet.

W. M. M. Boortman, C. G. Bos.
Leeuwarden