

## Werkgroep Geneeskrachtige en Eetbare Planten

De Werkgroep Geneeskrachtige en Eetbare Planten verzamelt en verspreidt ook recepten op basis van ingrediënten uit de Natuur.

### Mispelmoes

#### Algemeen

Mispels zijn verwant aan rozen en appels.

Vanaf half november vallen de ze van de struik, ze zijn dan wel rijp om te rapen maar nog niet rijp genoeg om te verwerken. We spreken niet voor niets "Zo rot als een mispel". Rot is in dit gezegde sterk uitgedrukt, goed rijpe mispels voelen van buiten zacht en zijn van binnen bruin smeug.

Na het rapen (niet te weinig want je houdt vrij veel schillen en pitten over, zo nodig nog even goed aan de struik schudden) moeten daarom de mispels nog narijpen. Laat ze daartoe een aantal dagen ruim uitgespreid op een oud krant liggen.

Regelmatig controleren hoe het met de rijping gesteld is door ze met alle vingers even rondom licht te knijpen. Als ze minimaal voor driekwart rondom zacht voelen kun je ze selecteren voor verwerking. Ze rijpen ongelijk, het is dan ook de kunst om een optimaal moment te kiezen voor verwerken van een deel. Als ze vocht gaan lekken zijn ze zeker rijp om te verwerken.

De bereiding heeft wat weg van appelmoes maken met dien verstande dat je ze niet kunt schillen (de schillen moeten er wel af) en je ook niet goed de klokhuisen vooraf kunt verwijderen (de pitten van formaat kersenpit wil je ook niet in je mispelmoes).

Bovendien is de smaak te wrang om alleen met suiker goed te maken.

De mispels worden daarom gemengd met appels (goudrenet).



- Bereiding:
- Was de mispels
- Kook ze in water waarin ze bijna onder staan.
- Als ze door het koken wat smeugiger zijn geworden met de stamper de mispels kapot stampen zodat het zachte vruchtvlees vrijkomt.
- Wrijf de pulp met een pollepel door een vergiet (niet door een zeef en door de grote pitten kun je ook geen draaizeef gebruiken).



Dit is een behoorlijk moeizaam karwei, niet te kort want dan hou je niets over en niet te lang want dan wrijf je te veel schil mee). Kwestie van gevoel.

- Maak zoveel appelen schoon (schillen en ontpitten) dat ze in het totaal van mispelmoes ongeveer een derde uitmaken.
- Voeg de appelen toe aan de gezeefde mispelmoes.
- Laat koken tot de appels vermoest zijn.
- Voeg intussen toe naar smaak:
  - Suiker
  - Vanillesuiker
  - Kaneel
  - Kardemon of speculaaskruiden
  - Evt. een scheut port
- Op de gebruikelijke manier in goed schoongemaakte jampotjes doen.

Mispelmoes smaakt heerlijk in/bij alle gerechten waar je anders ook appelmoes doet, bijvoorbeeld:

APG-gerechten (Aardappelen/Vlees/Groente)

Diverse toetjes (vla, yoghurt, rijstepap, ijs etc.)

Succes!

Eet smakelijk!