

Kweeper



Alweer een flink aantal jaren geleden tijdens een vakantie in Zuid-Limburg stond in de tuin van de Limburgse boerderij waar we logeerden een boom met grote gele appels ... of waren het peren. De eigenaresse vertelde mijn man en mij dat het kweeperen waren. Toen had ik er nog nooit van gehoord. Maar ... mijn nieuwsgierigheid was gewekt. Ik kreeg een flink aantal mee naar huis en ging aan de slag. Althans, dat dacht ik toen. Echter, ik kon niet veel receptuur vinden. Dit in tegenstelling tot heden. Zullen we het maar "vergeten fruit" noemen?

Voordat ik mijn verhaal afmaak, wil ik eerst nog even wat vertellen over de herkomst van de kweeper. Dan mijn eerste kennismaking met kweeper.

De kweeper *Cydonia oblonga* behoort tot de rozenfamilie (Rosaceae). De botanische naam *Cydonia* is afkomstig van Kydonia. Deze Griekse stad ligt aan de westkant van Kreta en heet tegenwoordig Chania. De kweeper komt oorspronkelijk uit de regio rondom de Kaspische zee en is inheems in: Iran, Armenië, Azerbeidzjan en Georgië. In Europa is de kweeper vooral in zuidelijke landen te vinden. Maar ook op meerdere plaatsen in Nederland, zoals in Zuid-Limburg, maar ook uiteraard in Zeeland. Bij mijn kaasboer in Nisse werden ze gratis aangeboden.



Zoals gezegd bracht ik mijn eerste kweeperen mee uit Limburg. Alleen, ik kon niet veel gerechten vinden. Mijn kookboeken doorbladerend stuitte ik op een nagerecht van Inter Scaldes. Meerdere bereidingen van kweeper. De keuze was gemaakt. Mijn kerstdiner sloot ik af met kweeperbereidingen van Inter Scaldes. Mochten jullie geïnteresseerd zijn dan hoor ik het graag en schrijf ik volgende maand mijn van Inter Scaldes overgenomen recept uit.

Wild: het wildseizoen is weer gestart, zie ook ons menu.

Deze maand staan de wilde duif en fazanten op het menu.

De soorten wild zijn te onderscheiden in grof, klein, water en overig wild. Onder grof wild vallen ondermeer de edelherten, reeën en wilde zwijnen.

Hazen, fazanten en patrijzen vallen onder klein wild.

Verder hebben we dan nog de wilde eenden (waterwild) en de hazen en konijnen, die onder het overige wild vallen, samen met de houtduiven.

Uiteraard is het assortiment wild, vallend onder de vier genoemde soorten, uitgebreider. Maar komen in de "gewone keuken" van de hobbykok denk ik niet veel voor.



De duifjes en de fazanten uit ons menu van november zijn hopelijk van Zeeuwse komaf.

Ik denk dat we allemaal wel adressen weten van poeliers die de afkomst van het door ons te bereiden wild kunnen garanderen.

Zo at ik eerst een gerecht met hazenrug, gekocht in Antwerpen.

Vervolgens hetzelfde gerecht met haas van een slager uit Middelburg.

Het verschil was buitengewoon groot. Sinds die tijd laat ik me altijd verrassen door het aanbod van de dag en zoek hierbij receptuur. Hoe heerlijk kan Zeeland zijn.



Zoals jullie wellicht hebben gezien staat er sinds vorige maand een (oude) laptop op de kast naast de printer/kopieerapparaat. Op deze laptop staat een Excel-file met de afrekenstaat. Voor iedere groep is hierin tabblad aangemaakt met daarin de namen van de leden alvast ingevuld.

Het uitrekenen van de consumpties wordt zo een stuk makelijker:

- Start de pc op - duurt even dus ruim van te voren aanzetten - en het bestand wordt automatisch geladen.
 - Klik op de naam van de chef en zijn rekenblad verschijnt.
 - Namen van eventuele gastkokers kunnen worden ingegeven.
- Vul achter de naam het aantal genuttigde drankjes in als cijfer, bijvoorbeeld 2 (geen ii en 11 is dus elf).
 - Vul bij de wijn de prijs per fles, aantal flessen en per persoon aantal glazen in. De prijs per glas wordt dan uitgerekend.
 - Onderaan kan evt. het aantal betalende gastkokers worden ingevuld. Alles wordt dan opgeteld.
 - Na afloop kan de lijst worden uitgeprint en / of worden opgeslagen op een USB-stick om mee te nemen en te mailen.

Lia Septer, 1 november 2011