

Groenbericht oktober 2021 | De gouden appels van de kweeperboom

Door Núria Ivorra

De kweeperboom (*Cydonia oblonga*) van de Botanische Tuin Zuidas is op dit moment volgeladen met zonnig gele en heerlijk geurende kweeperen. De kweeperboom behoort tot de Rozenfamilie en is dus verwant aan appels en peren. Dat is in het voorjaar heel goed te zien aan zijn bloeiwijze en nu in het najaar aan zijn vruchten. De boom heeft een bijzonder mooi geribbelde stam. Zijn brede kroon biedt op warme dagen veel verkoeling en scheidt een sfeervolle en rustige zitplek tussen de bonsaïcollectie en de Penjingtuin. Kweeperbomen worden zelf ook vaak gebruikt als bonsai.

Mythologie

Volgens de Griekse mythologie zou de kweeper de oorzaak zijn van de Trojaanse oorlog. Paris zou een kweeper aan de godin van de liefde Aphrodite hebben gegeven. In ruil voor de begeerde vrucht regelde zij dat Paris de mooie Helena van Troje zou krijgen. Volgens andere bronnen zou ook in het Paradijs een kweeper Eva in verleiding hebben gebracht en niet een onschuldige appel. In Nederland werden kweeperbomen al in de middeleeuwen geplant bij kastelen, kloosters en boerderijen.



De kweeper komt oorspronkelijk uit de Kaukasus, Perzië en Turkmenistan en breidde zich uit over het Middellandse Zeegebied tot aan Portugal. De naam *Cydonia* zou afstammen van de Cydonië regio op het eiland Kreta waar ze volop werden gekweekt.

Culinair

In de Botanische Tuin Zuidas worden de kweeperen nu geoogst en ze zijn te koop in de winkel. Ieder jaar maken we er kweeperpasta van (*dulce de membrillo* in het Spaans). Door het hoge gehalte aan pectine van de vrucht is de toevoeging van geleisuiker overbodig en voldoet gewone suiker. Het meekoken van de kwepeerschil zorgt voor de intense robijnrode kleur van de kweeperpasta.

Probeer eens kweeperen in kwarten te delen en samen met appels en een schepje suiker in de oven te stoven op 200 graden tot ze zacht, gaar en geurend zijn om warm te eten als nagerecht. Of nog avontuurlijker, maak kweeper-allioli (*Allioli de codony* in het Catalaans, een typisch Catalaanse berggerecht), een middeleeuwse kweepeertaart of gevulde kweeper met gehakt, een klassiek gerecht uit de Griekse keuken.

Gezien hun oorsprong spelen kweeperen een belangrijke rol in de Perzische en Griekse keuken, zowel in hartige als zoete gerechten. Turkije is de grootste producent van kweeperen ter wereld. Gave kweeperen kun je bewaren in je linnenkast of in je huiskamer om van hun delicate parfum te genieten.

Meer informatie

Bezoek deze websites voor recepten en meer wetenswaardigheden.

Middeleeuwse Nederlandse recepten <https://coquinaria.nl/en/quince-pie/>

Catalaanse recepten <https://catalunyacuina.com/salses/allioli-codony>

Griekse recepten <https://www.dianekochilas.com/quince-of-the-season/>

Meer feiten https://www.softschools.com/facts/plants/quince_facts/1765/