

## Voedsel conserveren

Ja, eens een stukje over voedsel conserveren want het tuinseizoen staat weer in de steigers, de tuinen in de Donckhof zijn allen gereed of bijna gereed en sommige van ons zijn net gestart om het nieuwe tuinseizoen te verwelkomen. Mei, juni is de tijd van zaaien en poten en dan begint het weer zo'n beetje vanaf half - eind juni met oogsten. Vaak komt alles in een keer en moet er weer gekeken worden waar we met de groenten opbrengst blijven. Naast weggeven en zelf opeten heb je vaak nog genoeg spullen over. Sommigen van ons verbouwen om te zorgen dat de herfst – wintervoorraad weer aangevuld wordt om zodoende het hele jaar verzorgd te zijn van eigen groenten. Vele groenten verdwijnen de diepvries in al dan niet geblancheerd. Anderen kiezen voor het traditioneel Wecken en inleggen in zuur of fermenteren. Naast deze traditionele conserveringsmethoden van voedsel/ groenten wint het drogen van groenten/ voedsel steeds meer aan terrein.

Ik wil het in dit stukje graag even met jullie hebben over het conserveren van groenten/ voedsel dmv drogen.

Drogen van voedsel is een hele oude manier om voedsel te conserveren die onze verre voorouders al kenden en toepasten. Misschien heb je het wellicht niet in de gaten maar je gebruikt meer gedroogd voedsel of gedroogde producten dan dat je waarschijnlijk in de gaten hebt. Er is ook in de techniek van drogen erg veel veranderd en ten goede gekomen aan houdbaarheid, smaak en het regenereren tot weer eetbaar voedsel. Maar even terug in de tijd, het drogen van de kabeljauw, de stokvis, deze techniek is al eeuwen oud en wordt hedendaags nog steeds toegepast.

Maar laten we even naar ons dagelijks menu kijken om te zien naar gedroogd voedsel. Gedroogde worst, ham gerookt en gedroogd. Maar denk ook aan de oploskoffie en instant soep die is ook gedroogd en wel voor gebruik in de pot, zak gegaan. Okay, wel gevriesdroogd waarbij het tot ijs verkregen product onder vacuüm een temperatuurschok krijgt waardoor alle vocht sublimeert. (vanuit vaste vorm overgaan naar gasvormig) Maar denk ook eens aan rijst, tarwe, rogge, erwten, etc,etc.

De ouderen onder ons kennen hoogstwaarschijnlijk nog het drogen van appelstukjes bij en door de bakker boven op de oven. Maar traditioneel, de zongedroogde tomaten en pepers en dan heb ik het nog eens niet gehad over de gedroogde zuidvruchten zoals vijgen, dadels, pruimen, abrikozen en ga zo maar door. Kortom drogen is nog steeds een actuele manier om voedsel te conserveren.

Vroeger thuis hadden wij, net als bijna iedereen, de groententuin aan huis en ook hier werd geweekt en ingevroren en op een gegeven moment begon ons pa met het drogen van boontjes die we weer in overvloed hadden. Wecken van bonen ging redelijk al moesten bonen in de fles erg lang onder hoge temperatuur geweekt worden en dat kwam niet ten goede aan de smaak en structuur van de bonen. Pa vertelde dat zijn vader ook al de opbrengst bonen, naast het traditioneel Wecken, droogde achter het hout /kolen gestookte fornuis en dat oma dan in de winterdag ,wanneer bonen op het menu stonden, een handvol van die gedroogde bonen uit de voorraad nam en deze overnacht in het water zette om te wellen. De volgende dag werden de bonen dan gekookt en gegeten. Dit ging prima. Daar we destijds over een gasoven beschikten konden we op lage temperatuur geconditioneerd de bonen op de draadroosters drogen en dit ging goed. Ook de regeneratie om deze bonen weer te consumeren ging goed.

Met bovenstaande in gedachte en de opbrengst uit de volkstuin zijn we op zoek gegaan naar een voedseldroger. We kwamen er al snel achter dat er vele drogers zijn in diverse soorten en prijsklassen. Belangrijkste verschil tussen de drogers is het droogstelsel zelf. Je kunt kiezen tussen verticale drogers en horizontale drogers. Verschil is hoe de warme luchtstroom over of door je te drogen voedsel heengaat.

In bijgaande link [Voedseldrogers info](#)

Nog even wat lekkers om jullie misschien nieuwsgierig te maken naar deze manier van conserveren.

Wij zijn liefhebbers van eigengemaakte jam en met de bramen, frambozen uit eigen tuin en de geplukte blauwe bessen uit blauwe-bessenland is het goed jam en vruchtensap maken. Wanneer je nu mbv een sapketel sap trekt van deze vruchten dan houd je een dikke prut over aan kapot gekookte en sap afgegeven fruit. Wanneer je deze vruchtenprut door de passevite draait en wat aanzoet dan kun je er mbv de voedseldroger een horizontale droger) er fruitleer van maken. Dit is dan deze vruchtenprut in gesuikerde en in een gedroogde vorm. Een erg lekker en gezond gedroogd snoepje wanneer je in de tuin aan het werken bent en je hebt een opkikkertje nodig dan is het kauwen op zo'n stukje fruitleer erg lekker. [youtube filmpje fruitleer-](#)





Zin om meer te weten over voedsel drogen

Zie de links in dit stukje of wandel eens langs onze tuin dan kunnen we je bijpraten.

groeten,  
Louis