

Fries levend erfgoed

Werken aan verscheidenheid

Het Friese fruit





www.friese.rassenengewassen.nl
info@frieserassenengewassen.nl

Platformreeks nummer 11, december 2017

Prijs: losse verkoop €7,50

Bank: NL16 TRIO 0197646174 tnv Werkverband Friese Rassen te Burgum

Deze brochure is een uitgave van het 'Platform Friese Rassen en Gewassen' waarin de organisaties die zich richten op het behoud van de Friese en met Fryslân verwante fruitrassen, landbouwgewassen, dierenrassen en houtige gewassen samenwerken.

Samenstelling en tekst: Johannes Spyksma

Foto's: Voorzover niet anders aangegeven Frits Doornenbal en Pat Zijlstra.

Grafische verzorging: Stip, Leeuwarden. www.stipwerk.nl

Het voorlichtingsproject waarvan deze brochure eerder deel uitmaakte werd gefinancierd door het Fonds Je Maintiendrai, de Meindersma-Sybenga Stichting, de Van Helomastichting, de Boelstra-Olivierstichting, de P.W. Janssens's Friesche Stichting. Deze herziene uitgave werd gefinancierd door de provincie Fryslân.

FRIESE EN MET FRYSLAN VERWANTE FRUITRASSEN

In deze brochure wordt verduidelijkt om welke fruitrassen het gaat en hoe ze op diverse locaties voorkomen.

De fruitsoorten kunnen in een vijftal groepen worden verdeeld:
appels, peren, pruimen, bessen en overig fruit.

Er wordt in het vervolg een doekje open gedaan over de geschiedenis van het Friese fruit, over de recreatieve betekenis ervan en over wat er economisch en gastronomisch mee gedaan kan worden. Friese en met Fryslân verwante fruitsoorten worden in stand gehouden en toegepast door bij het Platform aangesloten fruitorganisaties.

Inleiding

Fryslân is vanouds een landbouwprovincie. Toch wordt er van oudsher niet veel fruit geteeld. De vruchtbomen stonden en staan nog voornamelijk op particuliere erven om in plaatselijke behoeften te voorzien. Het zijn zowel de traditionele boerenboomgaardjes, als ook de grote 'hovingen' bij herenhuizen, states en landgoederen. In die aanplantingen vinden we hoofdzakelijk fruitsoorten van Nederlandse of buitenlandse origine die hier goed aarden.

De in Fryslân ontstane soorten zijn gering in aantal. Slechts een vijftal appels en mogelijk een peer zijn bewezen van Friese komaf. Het pruimenras de Wichter, dat veel in de Friese Wouden voorkomt, heeft haar oorsprong elders. Dan zijn er nog een drietal in de provincie ontwikkelde bessensoorten, een kiwi en naar vermoed wordt een mispel.

De in Fryslân ontstane fruitrassen zijn vrijwel zeker toevalzaailingen. Ze zijn spontaan ontstaan uit pitten, verspreid door weggeworpen klokhuizen of door dieren.

Het begrip zaailing geldt ook voor de tot nu toe bekende Friese bessensoorten: Silvergieters Zwarte, Stanza en Sint Anna Korfke, die zijn ontwikkeld in Leeuwarden en het Bildt.

De meeste Friese hoogstamboomgaarden zijn na WO II als gevolg van door Europa verschaft premies gerooid. Als het tij niet gekeerd wordt, dreigt ook nu nog een scala van appel-, peren- en pruimenrassen verloren te gaan.

Voor het voortbestaan van deze rassen is het van belang dat ze tijdig opnieuw worden aangeplant en op zoveel mogelijk plekken worden aangetroffen. Een grotere (economische) betekenis kan daaraan meehelpen.

De Friese fruitorganisaties (zie de adressenlijst op pagina 39) stellen zich ten doel het kweken en instandhouden van de Friese en met Fryslân verwante fruitrassen te bevorderen. Het 'Platform Friese Rassen en Gewassen' nam op zich deze brochure met informatie over de Friese en met Fryslân verwante fruitrassen samen te stellen, met voorbeelden van hoe ze op diverse locaties voorkomen en worden toegepast. De fruitorganisaties bemiddelen tussen de in deze brochure onderscheiden doelgroepen teneinde zeker te stellen en te behouden en zo biodiversiteit in stand te houden.

Het Platform probeert hobbyisten, eigenaren van cultuurtoeristische voorzieningen, campings, landgoederen en historische boerderijen ertoe te bewegen de getoonde voorbeelden na te volgen. Om dezelfde reden wordt de brochure verspreid onder beheerders van kinder- en zorgboerderijen, gemeenten, initiatiefnemers van dorps- en wijkprojecten, musea en beheerders van natuurterreinen. Verder wordt verduidelijkt hoe de Friese fruitrassen een plek kunnen krijgen in het onderwijs.

Uiteraard wordt ook aandacht besteed aan de mogelijkheden om sommige van de Friese fruitrassen afkomstige producten te vermarkten. Recepten, zoals in het laatste deel beschreven, kunnen daarbij helpen.

Platform Friese Rassen en Gewassen

Stichting Fruit yn Fryslân zet zich in voor het Friese fruit

In 2004 werd Stichting Fruit yn Fryslân (FYF) opgericht. De initiatiefnemers stelden zich ten doel in Fryslân voorkomende fruitrassen die verloren dreigen te gaan met het oog op het handhaven van de soortendiversiteit en uit cultuurhistorisch oogpunt zoveel mogelijk te behouden. Na WO II moesten de hoogstamfruitbomen door het overheidsbeleid wijken voor laagstamfruitbomen met daarbij passende nieuwe rassen. Met als resultaat, dat we in een goed gesorteerde fruitafdeling misschien nog acht appelsoorten aantreffen, waarvan waarschijnlijk de helft uit het buitenland komt.

Fruit yn Fryslân nam zich voor allereerst vast te stellen welke fruitbomen in welke mate nog in de provincie voor komen, en in welke conditie ze zijn. Onderzoek onder anderen van oude kwekerscatalogi toont welke fruitrassen ooit door hoveniers werden aangeboden. Door combinatie van deze gegevens wordt duidelijk welke rassen ondersteuning en promotie nodig hebben om in stand te worden gehouden.

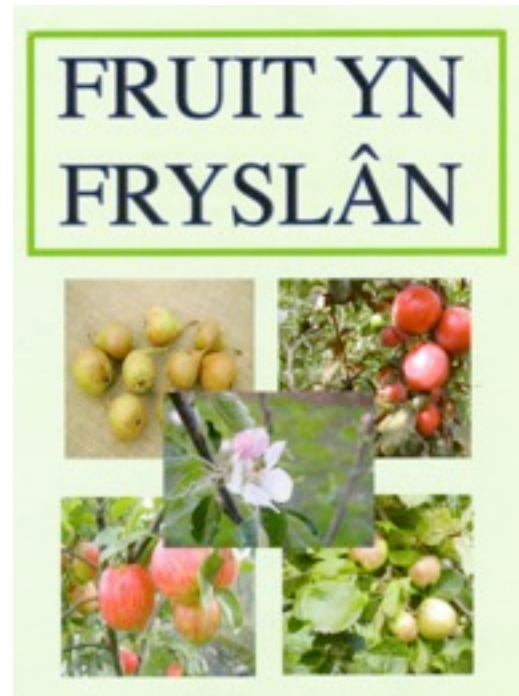
In het verlengde van dit project verkreeg FYF financiële steun van de provincie en het VSBfonds om te onderzoeken waar in Friesland met succes nieuwe boomgaarden, groot en klein, zouden kunnen worden aangelegd. De bomen kunnen worden geplaatst bij particulieren, maar ook bij bedrijven of in de openbare ruimte, states en buitenplaatsen en andere in deze brochure genoemde doelgroepen. Over de afgelopen twee en een half jaar kan FYF wijzen op de aanleg van een kleine twintig boomgaarden bij deze doelgroepen. Na enkele jaren zullen de bomen het Friese landschap verrijken.

Bijzonder ingenomen is FYF met de aanleg van twee collectieboomgaarden van bijzonder belang in de provincie. In St. Nicolaasga werd de kans geboden een hoogstamboomgaard aan te leggen van tweehonderd origineel Nederlandse appelrassen. Een unicum in Europa! In de directe omgeving staat ook een verzameling van honderd en twintig pruimenrassen.

Hierdoor werd een bezoekwaardige locatie gerealiseerd.

Op stapel staat het project 'Nieuwe kansen voor oude rassen'. Met dit project beoogt FYF fruitkwekers en winkeliers ertoe te bewegen samen de consument een ongekennde variatie aan rijpgeplukte, smaakvolle appelrassen aan te bieden. Uit de grote hoeveelheid wil FYF rassen selecteren, die na elkaar rijpen en gedurende korte tijd worden aangeboden. Daarna is de beurt aan de volgende rijpe appels. Op deze manier hebben kweker en detaillist uitzicht op goede verdiensten, omdat excessief transport, voorraadhouding en koeling goeddeels onnodig zijn.

De organisatie verzorgt een website (www.fruitynfryslan.nl) waarop informatie over de Friese fruitrassen en over de activiteiten van de stichting is te vinden.



Griet Bergsma en Aafke Meinesz koesteren het oude fruit.

Het Kenniscentrum 'Vrienden van het Oude Fruit' (VOF) laat zich in Fryslân al enkele jaren vertegenwoordigen door Griet Bergsma uit Luxwoude en de uit Harich afkomstige Aafke Meinesz.

Met de landelijk werkzame organisatie speuren ze ook buiten de provincie naar oude fruitrassen.

Pomologen van dit kenniscentrum verzorgden de aanleg van meerdere boomgaarden met oude rassen bij borgen, steenhuizen en openbare ruimten in Groningen en Twente. In Fryslân in Beetsterzwaag. (Zie pagina 18).

Vaak hebben de beide vrouwen contact met particulieren die meer willen weten over de bomen die op hun erf staan. Meestal weten ze al snel om welke rassen het gaat, soms roepen ze de hulp in van andere 'Vrienden'.

Aan de hand van rassenbeschrijvingen worden dan de juiste benamingen gebonden.

Zo kwam ook de omgeving van Drachten aan de beurt. Griet Bergsma ontdekte daar het ras 'Enkele Griet' dat al in 1758 door Johann Hermann Knoop in zijn 'Pomologia' beschreven werd. Aan de hand daarvan kon de benaming worden vastgesteld. Geënte exemplaren van het ras zijn inmiddels uitgereikt. Zo werd ook het ras 'Zomer Elvering' ontdekt op een plek waar de boom op het punt stond te verdwijnen.

De vrouwen sporen niet alleen onbekende rassen op, bekende rassen worden in kaart gebracht en vermeerderd.

Ze organiseren eveneens determinatiedagen, waar fruitbezitters zich kunnen laten informeren over de namen van hun vruchtbomen.

Enkele keren per jaar worden *entdagen* georganiseerd. Nadat de bezoekers de voor hen geschikte enten hebben uitgezocht, worden deze op onderstammen gezet. Om ze daar te planten, nemen de bezoekers, na instructie, de geënte exemplaren mee naar huis.

De schooljeugd wordt er ook bij betrokken. Nadat de leraren met een folder op de activiteit zijn voorbereid, maken de leerlingen zo kennis met het enten. Ook zij nemen hun eigen boom mee naar huis.

Twee tot drie keer per jaar wordt door de vertegenwoordigsters van de VOF een *fruitshow* georganiseerd.

De vrouwen geven advies aan particulieren die een boom(gaardje) willen inrichten. Ze zijn lid van de Hoogstambrigade van Landschapsbeheer Friesland. Melden zich bezitters van hoogstamfruitbomen voor een onderhoudsbeurt, dan weten ze daar dus op in te spelen

De organisatie verzorgt een website (www.vriendenvanhetoudefruit.nl) waarop informatie over de activiteiten van de organisatie is te vinden.



Appels

Er zijn vijf appelrassen waarvan door beschrijvingen is komen vast te staan, dat ze Friese fruitrassen zijn: 'Doeke Martens', de 'Schoone van Iephof', de 'Dokkumer Nije' en de 'Present van Friesland'. De 'Ambro' werd ontwikkeld uit op Schiermonnikoog verzamelde stekjes.



Het ras *Doeke Martens* wordt genoemd door Johann Hermann Knoop in zijn 'Pomologia'. Hij was hovenier bij Maria Louise van Hessen-Kassel, beter bekend als Marijke Muoi. Ze had een groot tuinencomplex bij Leeuwarden. In de jaren negentig werd het ras aangetroffen in een boomgaard te Goutum. De appels rijpen tegen einde september en zijn aangenaam zachtzuur van smaak. De naam is afgeleid van het lid van een hoofdelingengeslacht de Friese edelman Ducco van Martena (1530-1605) uit Cornjum.



Een appelras dat vermoedelijk begin twintigste eeuw in Fryslân ontstond, is *Schone van Iephof*. De eerste vermelding is te vinden in een catalogus van de kwekerij Iephof van de familie Bosgra te Burgum. Tot nu toe zijn een tiental bomen van dit ras in de provincie gesignaleerd en door FYF aangeplant. De vruchten zijn ongeveer eind september plukrijp. Het is een middelmatige appel die er niet uitspringt in kwaliteit.



Het ras *Dokkumer Nije* werd in de jaren twintig door Dijkstra te Dokkum uit een pitje ontwikkeld. Het vruchtvlees is nogal zuur van smaak, vandaar dat deze appel meestal tot moes verwerkt wordt. De trotse nabestaanden van Dijkstra zien het ook als een lekkere handappel.



Als gevolg van weggegooide klokhuizen, groeiden in de jaren vijftig van de vorige eeuw in de duinen van Schiermonnikoog honderden appelbomen. Tijs Visser die het eiland geregeld bezocht verzamelde stekjes van sommige van die bomen en ontwikkelde daarmee de *Ambro*. In 1990 kreeg het de status van beschermd ras.



In een boomgaard in Hurdegaryp werd door FYF enige jaren geleden de *Present van Friesland* ontdekt. Het ras werd daar in het begin van de twintigste eeuw, uit de pit van de Present van Engeland, gekweekt door Hendrik Idzes Westra. In de dertiger jaren verkreeg het ras de classificatie Eerste Klas. Er zijn nieuwe exemplaren gemaakt.

Overig Fries fruit

Hallemine Bonne

Bij 'Fruit yn Fryslân' (FYF) vroegen ze zich af waar de in Knoop's Pomologia vermelde peer '*Hallemine Bonne*' gezocht moest worden. Knoop beschrijft dat de oorsprong van deze uit een zaailing ontstane fruitboom in de buurt van het Friese dorp Hallum gezocht moet worden.

Na een speurtocht langs beschrijvingen van Franse en Engelse pomologen, constateerde men bij FYF dat de naam veranderd was in Windsor, een perensoort ondergebracht in een collectieboomgaard in de buurt van Londen.



De 'Vrienden van het oude Fruit' geven aan deze peer te hebben teruggevonden in het Fries-Groningse grensgebied.

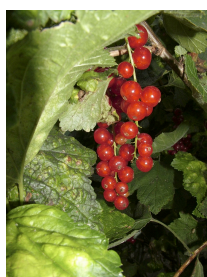
De Hallemine Bonne zoals afgebeeld in Knoop's Pomologia

Zwarte en rode bessen



Omstreeks 1926 ontwikkelt Ir. C.M. Slikke op de proeftuin in Leeuwarden *Silvergieters Zwarte*. Het ras wordt tien jaar later in de handel gebracht. De bessen zijn groot en smaken goed. Bij volledige rijpheid is de schil iets te zacht. Op lichte grond valt de opbrengst tegen. De bes groeit het beste op zware grond. Het dankt zijn naam aan Paulus Adrianus Silvergieter Hoogstad, voorzitter van de Friese Tuinbouwvereniging.

De rode bes *Stanza* (afkorting van Sint Anna's Zaailing) wordt onder leiding van R. Elings geselecteerd op het fruitproefbedrijf te Sint Annaparochie. De productiviteit is, ook bij jonge struiken, zeer goed. De smaak is wat zuur met weinig aroma. De bes plukt goed, de sapkleur is na verwerking oké. Bessen kunnen zowel vers geconsumeerd als ook verwerkt worden.



De eveneens rode bes *Sint Anna's Korfke* kwam vanouds vooral veel voor op Het Bildt. Het ras is qua smaak zoeter dan de Stanza, maar door de lange trossen minder geschikt voor machinaal oogsten. De bes werd herontdekt bij een particulier in Drachten. Het ras komt nog voor in buitenlandse collecties, maar wordt in Nederland niet meer gekweekt.

Kiwi Buitenpost

Op de toenmalige proeftuin te Buitenpost werd de '*Kiwi Buitenpost*' ontwikkeld. Kinderen uit het dorp noemen de vrucht naar hoe deze er uit ziet 'Mûske'.

De kiwi maakt deel uit van de collectie van het Fries Werkverband, maar is door bevrozing verloren gegaan.

Enkele appelrassen die vanouds in Fryslân voorkomen

De meeste appelrassen in Fryslân komen van buiten de provincie. Eén van de oudste van die nog bestaande rassen is de *Court-Pendu gris*. In de vijftiende eeuw wordt de soort al vermeld. Letterlijk betekent de naam: grijze kortsteel. Uit de Friese benaming (*Goslinga's Ringenet*) kan worden afgeleid dat het ras al lang in Fryslân voorkomt. Sicco van Goslinga (1664-1731) was een uit Dongjum stammend Fries edelman, die de appel waarschijnlijk vanuit Frankrijk naar zijn geboortestreek bracht.

De vruchten zijn zeer duurzaam, onder gunstige omstandigheden blijven ze tot in april goed.



De *Groninger Kroon* is in de provincie wijd verbreid. Geschat wordt dat dit ras in meer dan de helft van de hoven aanwezig is. Over het algemeen wordt de frisse zoetzure smaak en het stevige vruchtvlees erg gewaardeerd. Dit ras kan vanaf half oktober geplukt worden.

De smakelijke appelsoort *Notarisappel* bezit vooral een zekere faam onder het oudere publiek. Het ras moet omstreeks 1880 als toevalzaailing zijn ontstaan bij notaris Van der Ham te Lunteren. De vruchten rijpen omstreeks de derde week van september, ze zijn vrij groot van stuk. De vruchtvorm is onregelmatig. De smaak is aangenaam zoetzuur met een kenmerkend aan bloemen herinnerend aroma.



Een toevalszaailing uit Noordbroek is de *Zoete Kroon*. De mooie oranjerood gestreepte vruchten rijpen vanaf ongeveer de derde week van september. Het klokhuis is een beetje glazig (waterhartje). De vruchten werden eertijds - in schijfjes gesneden - naar de bakker gebracht, waar ze op de bakovens gedroogd werden.

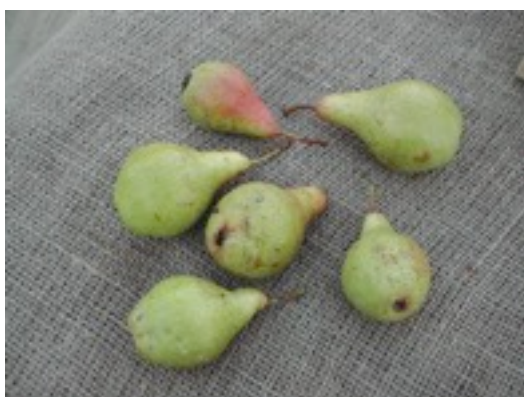
Enkele perenrassen die vanouds in Fryslân voorkomen



Tot de van buiten de provincie komende fruitrassen behoren ook peren. Eén ervan is de *Dirkjespeer*.

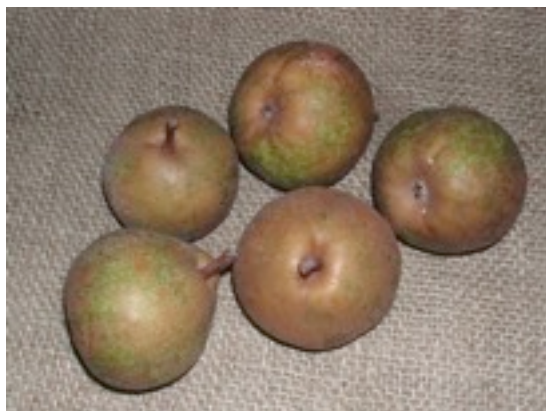
De eerste vermelding stamt uit 1830. De vrucht is geschikt om vers gebruikt te worden. Het is ook een stoofpeer. Eind augustus zijn ze rijp. Ze zijn nauwelijks een week houdbaar. De vruchten zijn kogelvormig, de smaak aangenaam zoetachtig met iets zuur. Het vruchtvlees is matig sappig en niet smeltend.

Het ras Harm Harkes ontleent volgens een krantenartikel zijn Friese naam aan een gelijknamige Leeuwarder architect en bouwmeester. De peer groeide vermoedelijk in één van zijn tuinen. Na stoven kleurt het vruchtvlees fraai donkerrood. De vruchten laten zich eenvoudig tot januari bewaren. De hoofdvorm is stomp kegelvormig. Door de opkomst van andere rassen is de soort bijna vergeten geraakt.



Een dankbaar perenras is de *Zwijndrechtse Wijnpeer*. Bij deze peer geldt: hoe later geoogst hoe dikker de vruchten. Na enige rijping ontstaat een lekker sappig, zoetachtig handpeertje dat ook geschikt is als stoofpeer. Rond het klokhuis zitten wat steencellen. De peer is tot eind november en soms enkele weken langer houdbaar.

Zoals de meeste bergamotten heeft ook de *Winterbergamot* een kogelronde of platronde vorm. De kortgesteelde variant is erg gezond en robuust. Ziekten komen zo goed als niet voor. Het is een stoofpeer, die vanaf half december en ook wel later eetbaar is als tafelvriucht.



Jaap Kramer liefhebbert in traditionele fruitbomen

Boerderijenkenner Klaas Ulkema ontdekte in de jaren tachtig in het bintwerk van de boerderij 'Heech Hiem' in Goutum het jaartal 1581. Het gebouw moet er vanaf dat jaar gestaan hebben.

De boerderij wordt afgebroken als de Ulkema's als gevolg van een landbouwcrisis het bedrijf moeten verlaten, het wordt in 1589 herbouwd.

Een gedeelte van de boomgaard blijft overeind, met ook de door Johann Hermann Knoop in zijn in 1758 verschenen Pomologia vermelde *Doeke Martens*. Knoop noemt de vrucht een keukenappel.

Volgens Jaap Kramer die in 1974 op de boerderij komt wonen, is het eerder een handappel: "fris en knapperig en enkele weken te bewaren". De appel heeft volgens hem een goede balans tussen zuur en zoet.

De boomgaard bevatte meer zeer oude fruitrassen. Eén ervan is *Lutske's Ringenet*. Als de boom in 2002 het loodje legt, is deze volgens kenners minstens tweehonderd jaar oud.

Bijzonder is ook de *Kruidenierspeer* (Fries: Dûbele Durkjepar).

Die is een maand eerder rijp dan de gewone *Dirkjespeer* (Fries:

Durkjepar) Heel bijzonder is ook de *Trewinster* (Fries: Bargesnútsje). Bij de boerderij vinden we eveneens de *Perzikpeer* (Fries: Geiteoer). En dan die bijzondere pruim waarvan pomologen het ras niet weten te traceren. Kramer noemt het daarom: *Kramerprûm*.



'Heech Hiem' heeft anno 2011 een nieuwe eigenaar. Kramer is met hem overeengekomen dat hij de bij de monumentale boerderij horende boomgaard blijft verzorgen.

ADRESSEN

Vrienden van het oude fruit (VOF)

www.vriendenvanhetoudefruit.nl
grietbergsma@hetnet.nl

Stichting Fruit yn Fryslân (FYF)

www.fruitynfryslan.nl
fpdoornenbal@telfort.nl

Landschapsbeheer Friesland

www.landschapsbeheerfriesland.nl
info@landschapsbeheerfriesland.nl

Platform Friese Rassen en Gewassen

www.frieserassenengewassen.nl
info@frieserassenengewassen.nl

In Fryslân is veel fruitteelt verloren gegaan

Fryslân is geen typische fruitprovincie zoals Gelderland, Zeeland of Limburg. Evenmin kunnen we de plaatselijke situatie vergelijken met regio's in het buitenland waar het fruit en de teelt daarvan een wezenlijk onderdeel van de volkscultuur en het lokale leven zijn.

Toch kwamen en komen ook in Fryslân enkele gebieden met fruitteelt voor.

In de geschriften over de tuinbouwtelling van 1904 worden behalve Leeuwarden en Huizum, het Bildt en Berlikum, ook Opsterland en Schoterland genoemd. Bij de meeste boerderijen werden in die tijd 'hoven' met voornamelijk appels en peren aangetroffen. Een deel van het fruit diende voor eigen gebruik, de rest werd verkocht.

In het begin van de twintigste eeuw trof je op kwekerijen bij Huizum en Leeuwarden tientallen peren- en appelrassen aan. De voornamelijk rode bessenstruiken die er voorkwamen, dienden als onderbeplanting tussen de fruitbomen. Ze hadden enige overeenkomst met het *Sint Anna's Korfke* dat uit het Bildt stamt.

In Het Bildt kwamen bij de adellijke huizen van oudsher ook boomgaarden voor. Sommige ervan werden uiteindelijk overgenomen door gardeniers die er een bestaan in vonden.

Aan het begin van de Tweede Wereldoorlog ontstond in Sint Annaparochie het proefbedrijf voor de fruitkwekerij. Eén van de redenen was, vooral op de zandgrond, fruitteelt als een tweede tak op gang te brengen.

Zo kwam ook de rode bes *Stanza* tot stand.

Bessen van mindere kwaliteit werden fabrieksmatig verwerkt. In 't Bosch bij St. Annaparochie stond een jamfabriek, deze werd later naar Leeuwarden verplaatst.

Rondom Berlikum kwamen lange tijd ook veel fruitbomen voor. Na enige tientallen jaren van bloei kwam de klad erin. De hoogstambomen brachten te weinig op, ze werden niet goed onderhouden. Men dacht de vrijkomende grond beter voor de teelt van andere gewassen te kunnen gebruiken.

Door de activiteiten van de rijkstuinbouwconsulent ir. C.M. van der Slikke die zich in 1920 in Fryslân vestigde, werd op diverse locaties fruit aangeplant. Dat gebeurde ook bij particulieren. Hier en daar werden goede resultaten behaald, maar uiteindelijk kon niet worden voorkomen dat de meeste bomen werden gerooid. Met name na 1960 was dat het geval, toen de Europese Unie een rooipremie invoerde, omdat men vond dat het hoogstamfruit te weinig opbracht.

In de jaren zeventig van de vorige eeuw ondernam tuinbouwleraar Pieter Smeding diverse tochten door de provincie om te onderzoeken wat er van de aanplant van restte. Hij moest constateren dat er ook toen al heel veel verloren was gegaan.



Oorsprong van de Wichter in de Friese Wouden onbekend



Tot de met Fryslân verwante fruitsoorten behoort de Wichter. Een bericht in de Leeuwarder Courant van 27 september 1892 maakt duidelijk dat deze vrucht op dat tijdstip in Achtkarspelen met kruiwagens vol te koop worden aangeboden.

Er lijkt een familieband te bestaan met mirabellen die veel in Noord Frankrijk worden aangetroffen. De variëteit behoort tot de kroosjespruimen.

Hindrik van der Ploeg uit Donkerbroek heeft zich verdiept in het ontstaan en de verspreiding van de *Wichter* in de Friese Wouden.

Bij de bewering dat ze uit Duitsland door hannekemaaiers naar Fryslân zijn gebracht, plaatst hij vraagtekens: "We weten niet hoe ze hier gekomen zijn".

Wel is duidelijk, dat de omstandigheden in de Friese Wouden geschikt waren om de wichter er te laten wortelen.

In de streek heerste veel armoede. Menselijke en dierlijke uitwerpselen en de restanten van as waren genoeg om de weinig eisen stellende soort te bemesten. De wichter is oersterk en vrijwel ongevoelig voor loodglans, een ziekte die andere pruimen wel aantast. De vrucht verdraagt, beter dan appels en peren, de vaak nattere en dus koudere ondergrond die veel in De Wouden voorkomt.

Doordat het ras zich vermeerderd door wortelopslag en pitten verspreidt het zich gemakkelijk. De boom draagt vrijwel elk jaar vruchten, kent dus vaak geen beurtjaar.

Van der Ploeg: "Aan de kleur van het vruchtvlees, de vorm en de ruwheid van het oppervlak van de pit en het al dan niet voorkomen van een kiel (een uitsteeksel aan de pit) kun je vaststellen tot welk type van de kroosjespruimen de vrucht behoort".

Uit de vondst van pitten bij opgravingen valt op te maken dat de kroosjespruimen al in de voor-christelijke tijd voorkwamen. In de in 1840 door M.M. Bruinsma gepubliceerde 'Flora Frisica' staat vermeld, dat de pruim in die tijd "in ruige wallen en in kreupelbosjes bij Bergum, Twijzel, Kooten en Drogeham" voorkwam. Hier ligt volgens Van der Ploeg nog altijd het centrum waar de wichter veelvuldig voorkomt. Je vindt de variëteit ook in het Groningse Westerkwartier en in Noord-Drenthe.

Frits Doornenbal trof wichterbomen aan in de omgeving van Nunspeet. Integrerend is dat de streek rond dit dorp vele eeuwen geleden in het bezit was van een Duitse orde.

In 2006 organiseerde 'Stichting Wrâldfrucht' samen met 'Stichting Fruit yn Fryslân' een *Wichterdag*. Het publiek werd opgeroepen een hoeveelheid wichters en een takje met blad aan te bieden. Het door Jan de Boer onderscheiden Harkemaster en Jistrumer type werden beide aangetroffen. Er werd tijdens deze dagen een basis gelegd voor het verzamelen van wichters ten behoeve van de aanmaak van streekproducten.

De wichter is in de Friese Wouden een onderdeel van een familietraditie: bij verhuizingen werd vaak een wichterboompje meegenomen

Vrijwilligers brengen fruitbomen in kaart

Een belangrijke werkzaamheid van de beide in Fryslân werkzame fruitorganisaties is het inventariseren van de in Fryslân voorkomende fruitbomen. Zo wordt duidelijk welke soorten er nog in de provincie voorkomen en wat hun conditie is. Bij de inventarisatie wordt ook bekeken in hoeverre het bestand afwijkt van wat er aan andere soorten en rassen traditioneel in de provincie thuishoort.



Beide organisaties beschikken over vrijwilligers die als team de fruitbomen *inventariseren*. Door 'Stichting Fruit yn Fryslân' werd indertijd begonnen in Terwispel. Daar werden in een eerste ronde driehonderd en vijftig fruitbomen gesignaleerd. Hun positie werd tot op de graad nauwkeurig bepaald met gps-apparatuur, waardoor ze gemakkelijk kunnen worden teruggevonden.

Het uiteindelijke doel is om alle fruitbomen in heel Fryslân in kaart te brengen.

Liefhebbers van fruit willen graag weten welk(e) fruitras(sen) ze bezitten. Met het oog daarop organiseren fruitorganisaties rasdeterminatie-avonden. Het onder de knie krijgen van deze kunst

komt neer op kijken, lezen, proeven, kijken en overleggen. En dat alles zo goed mogelijk.

Het *determineren* van een fruitras is een zaak die ervaring vraagt die gedurende een geheel mensenleven wordt opgebouwd. Eigenschappen van de vrucht, de schil, de kelk, de steel, het vruchtvlees, het klokhuis en de boom kunnen verduidelijken om welk ras het gaat.

Gedurende determinatie-avonden trachten de vrijwilligers de nodige kennis op te doen. Vaak is men zonder ingewikkelde formulieren in staat aan de hand van een vijftal vruchten vast te stellen welke variëteit wordt aangetroffen.

Landschapsbeheer Friesland vraagt aandacht voor hoogstamfruit

Hoewel Fryslân vanouds geen echte fruitprovincie is, besteedt 'Landschapsbeheer Friesland' te Beetsterzwaag uitgebreid aandacht aan de in de provincie voorkomende hoogstamfruitbomen. Ze dragen wezenlijk aan het Friese landschap bij.

Bezitters van fruitbomen kunnen een beroep doen op een door de organisatie ingestelde *hoogstambrigade*. Zes regiogroepen zijn met hun snoeigereedschap geregeld op pad om tegen een kleine onkostenvergoeding deskundig gesnoeide bomen op te leveren. Projectleider Jan Piet de Boer krijgt bijna elke week aanvragen.

Landschapsbeheer verzorgt ook 'Doarpen yn it grien'. Een groencommissie in een dorp maakt een plan waarin het aanplanten van fruitbomen wordt meegenomen. Meestal vragen de bewoners naar de bekende rassen, zoals de *Groninger Kroon*, de *Notarisappel* en de stoofpeer *Gieser Wildemans*.

Uiteraard besteedt de organisatie ook aandacht aan het *snoeien* van vruchtbomen. Veel waardevolle boomgaarden hebben te kampen met achterstallig onderhoud. Doordat mensen zich steeds vaker gaan interesseren voor hoogstamfruitbomen, worden er voortdurend nieuwe vruchtbomen aangeschaft. In de eerste jaren na de aanplant is het snoeien van de bomen in de juiste vorm belangrijk.



Na twee theorieavonden en een praktijkdag worden de deelnemers in staat geacht om vruchtbomen op de juiste wijze aan te planten, te snoeien en te bemesten.

Een praktijkdag helpt de deelnemers om van de vrees af te komen een zaag of een snoeischaar te hanteren. Op die dag worden zowel oude bomen (achterstallig onderhoud) als jonge bomen (vormsnoei) behandeld.

Landschapsbeheer besteedt ook nog op een andere manier aandacht aan het fruit. Martijn Broekman houdt zich daar bezig met het inrichten van *boerenerven*. Boomgaarden nemen daar een voorname plek in. Broekman kan bij het (opnieuw) inrichten van deze erven adviserend optreden.

Bij het Poptaslot in Marssum ligt een magnifieke boomgaard

Westelijk van Leeuwarden in Marssum is het statige Poptaslot of Heringastate gelegen. Het door het publiek veel bezochte gebouw geeft een beeld van het leven van de Friese landadel. Bij het complex ligt een slottuin en een overtuin. In de overtuin vinden we de moestuin en de boomgaard.

In 1845 krijgt de bekende tuinarchitect Roodbaard opdracht de overtuin te ontwerpen. Hij maakt een tekening voor de voogden van de state. De tuin wordt in 1847 aangelegd.

Als de grond geschikt gemaakt is, levert de firma O.T. Bosgra te Burgum grote partijen fruitbomen. Het zijn vooral piramide appels en peren. Bosgra levert ook frambozen, perziken, abrikozen en moerbeibomen.

Esdoorns, berken, lijsterbessen en hulst zijn bedoeld voor de randen van het terrein. Daar geven ze beschutting aan de vruchtbomen.



In het laatste deel van de negentiende eeuw noteert opzichter A. Hoekstra de namen van de bomen. De lijst geeft een goed inzicht in de vele vaak zeldzame fruitbomen die in de overtuin worden aangetroffen.

Rentmeester W.B. Buma maakt in 1906 een plan voor de verbetering van de kwaliteit van de bomen. De tuin wordt in oude luister hersteld. In 1930 is de dan 100 jaar oude *Juttepeer* in het midden van de overtuin tien meter hoog.

Daar staat ook het oude perenras *Louise Bonne de Printemps*.

De voogden en de tuinlieden besteden ook vandaag nog veel aandacht aan het onderhoud van de boomgaard met zijn twintig traditionele appel-, dertien

peren- en vijf pruimenrassen. Bovendien staan er walnoten, hazelnoten en een kersen-, een morel-, een perziken- en een moerbeiboom.

De slottuin (binnentuin) en de overtuin (boomgaard en moestuin) worden door de beheerders even belangrijk gevonden. Met het oog op de toekomst worden ze, omdat ze nu eenmaal bij het Poptaslot behoren, zorgvuldig onderhouden.

Dekema State Jelsum

Wim Hoogendam en zijn vrouw Jacomine wonen al weer ongeveer tien jaar als beheerdersechtpaar in het koetshuis op Dekema State te Jelsum. De state is ontstaan uit een stins: een door een gracht omringd eenvoudig rechthoekig verdedigingssteenhuis. Jacomine zorgt voor de openstelling van de adellijke state, haar man is tuinbaas.

De state is ingericht om de bezoekers te laten zien hoe een Friese adellijke familie rond 1930 woonde.



Vanaf maart en april staan de stinzenplanten in volle bloei. Er zijn ongeveer twaalf soorten.

Van belang zijn ook de vele fruitbomen.

Langs een muur die in 1910 door toenmalige statebewoners werd neergezet is leifruit geplant. Je vindt er de abrikoos en tien perenrassen. De vijgenboom doet het goed dank zij de warmte die door de muur wordt vastgehouden.

De takken worden door een houten rek geleid, elke soort heeft een eigen vorm.

De pruimenbomen groeien in een gevlochten patroon, de peren vormen een zigzag. Ze worden zo gesnoeid dat de vruchten zo dicht mogelijk bij de takken hangen. Het

levert elk jaar weer mooie grote vruchten op.

Hoogendam heeft zich laten bijscholen om de kunst van deze manier van fruitkweken onder de knie te krijgen.

Bij de ingang van het terrein vinden we de mispel *Eksmoarstersyl*. Afgaande op de naam moet de boom afkomstig zijn uit de gelijknamige buurtschap bij Exmorra. Bij Dekemastate staan vanouds een groot aantal hoogstamfruitbomen. Sommige zijn opgeruimd en vervangen, omdat ze te dicht (dat wil zeggen op een afstand van minder dan zeven meter) op elkaar stonden. Een walnoot, een morel en kleinfruit (rode-, zwarte-, kruisbes en een braam) maken de fruitcollectie op Dekemastate compleet.



Schoolkinderen actief bij aanleg nieuwe boomgaard Martena State

Eind 2014 heerste er een feestelijke stemming op Martena State in Koarnjum. Leerlingen van obs 'Oan t'

Skipperspypke' plantten fruitbomen in de nieuwe boomgaard. Nynke Zijlstra van 'Stichting Fruit yn Fryslân' die de bomen leverde, had de kinderen in twee gastlessen al voorbereid op het gebeuren.

De appelbomen hebben niet alleen een goede kwaliteit maar passen ook qua keuze bij de historische omgeving.

De eerste boom werd door de oudste en jongste leerling keurig geplant. Rondom de bij Martenastate horende Túnmanswente zijn nog vijf pruimen- en vier appelbomen geplant. Op een later tijdstip zullen er nog perenbomen worden aangeplant.



Op buitenplaats 'Ropta State' koesteren ze de fruitbomen

'Ropta State' bij Wijnaldum wordt voor het eerst op een kaart uit 1718 genoemd. Het tegenwoordige complex heeft een vroeg-negentiende-eeuws karakter. Al die tijd nam het boerenbedrijf een voorname plaats in. Lucas Pieters Roodbaard ontwierp bij het herenhuis circa 1832 een tuin in landschapstijl. Doordat dit ontwerp bewaard bleef, kon bij de restauratie van de tuinen in de jaren tachtig rekening



worden gehouden met de bedoelingen van de tuinarchitect.

'Ropta State' of 'Groot Ropta' is een goed voorbeeld van de combinatie van een buitenplaats en een boerderij, waarbij het bedrijf een belangrijk onderdeel vormde.

Bij de restauratie van de Roodbaard-tuin werden ongeveer twintig jaar geleden fruitbomen geplant. Uiteraard werd gekozen voor binnen de traditie van het landgoed passende hoogstamfruitbomen.

In een drietal compartimenten werden geheel in Roodbaard's stijl appel- en perenbomen geplaatst. Omsloten door ligusterheggen vinden we in de appelboomgaard bekenden als de *Notarisappel* en de *Sterappel*, de *Zoete Ermgard*, *Princesse Noble*, *Cox Orange* en de *Schoone van Boskoop*.

De perenboomgaard biedt plaats aan de *Joséphine de Malines*, de *Soldat Laboureur*, de *Beurré de Mérode* en *William's Bon Chrétien*.

In een derde compartiment staan een drietal pruimen- en kersenrassen. Bij de pruimen: de *Reine Victoria*, de *Reine Claude* en de *Dubbele Gele*, de *Early Rivers*. De *Dubbele Meikers* en de *Zure Morel* behoren tot de kersenrassen.



Van appels vermengd met peren wordt sap gemaakt. Ropta State voert een eigen merk.

Historische boomgaard in ere hersteld

De fruitboomgaard achter het Gemeentehuis in Beetsterzwaag stamt uit het jaar 1850.

De 'appelhof', zoals hij toen werd genoemd, was onderdeel van de tuin van notaris Arnold Andrea. Het Lycklamahuis, eveneens aan de Hoofdstraat, werd eveneens in die periode gebouwd.

Het huis werd bewoond door een rijke adellijke familie, afnemers van park- en fruitbomen.

Vanaf 1867 komen we bestellijsten van bewoners van het Lycklemahuis tegen in de boekhouding van één van de oudste boomkwekerijen in Nederland, 'De Iephof' te Burgum.



De laatste bewoners van het Lycklemahuis zetten de traditie van het verbouwen en oogsten van groenten en fruit voort. Gezien de bestellijsten, is het best mogelijk dat er rond 1896 in de overtuin van het adellijk huis en later ook in de achtertuin fruitbomen zijn aangeplant.

Na het overlijden van de laatste bewoners worden de bezittingen opgekocht door de gemeente Opsterland.

In de loop der jaren wordt de fruitboomgaard diverse keren gerenoveerd. De nieuwe aanplant krijgt onvoldoende aandacht, de bomen kwijnen zienderogen weg.

Enkele dorpsbewoners maken met de gemeente een gedegen plan voor het behoud van de boomgaard. Op advies van Griet Bergsma, betrokken bij de 'Vrienden van het oude fruit', worden met behulp van een boomkweker oude fruitrassen aangeschaft.

De nieuwe bomen werden in 2009 op de 'Nationale Boomplantdag' geplant door leerlingen van het christelijk en openbaar basisonderwijs. De gemeente heeft met de boomkweker, gespecialiseerd in oude fruitrassen, een contract voor het onderhoud van de bomen opgesteld.

De historische fruitboomgaard staat er nu weer mooi bij!

Boerderij Haubois bij Sneek kent lange fruitgeschiedenis

In 1763 verrijst in de nabijheid van Sneek de boerderij Haubois. Er wordt een omvangrijke boomgaard aangelegd. In publicaties uit die tijd lezen we dat er in 1775 een groot aantal fruitrassen voorkomen: *Suikerappel, Rode Job, Glosappel, Krúsnotsje, Wiltjes, Dirkjepeer, Cichoreipeer, Bergamotten (herfst- en zomer), Stroopzoete, IJzerkroon, Doeke Martens, Keswick, Fintjes, Waterzoete, Present van Engeland, Notarisappel, Nofys, Kers (morel), Pruim, Zwarte-, Rode- en Kruisbessen.*



Als landschapsarchitecte Els van der Laan het perceel betreft, is de boomgaard sterk vervallen. Er worden nieuwe bomen geplant, waaronder *Schoone van Iephof*.

Voor de boerderij staan een imposante appelboom (naar het zich laat aanzien de *Zoete Grauwe Reinette* (Fr.: Parapel) en een walnotenboom.

Het door Van der Laan bestierde bureau voor landschap en stedenbouw No.ordpeil besteedt onder het motto 'Nieuwe kijk op oude dorpen' veel aandacht aan de historische identiteit van leefgemeenschappen. De geschiedenis van een dorp vormt immers de basis voor de gebiedsspecifieke kenmerken en de typerende bouwstenen waardoor een dorp herkenbaar is. Van der Laan betreurt het dat je in sommige dorpen elementen aantreft die in een stedelijke omgeving thuishoren, zoals plantsoenen.

Haar bureau heeft de hand in initiatieven van dorpsbewoners, zoals dorpsstuinen die in deze brochure beschreven worden.



Van der Laan vindt het van belang dat dorps- of wijkbewoners zulke initiatieven collectief beheren. Van haar kwam ook het voorstel in de voortuinen van een aantal nieuwbouwwoningen fruitbomen te planten. Zolang gemeenten niet zelf verantwoordelijk voor het onderhoud zijn, valt het in goede aarde.

'Slottún' in Rijs werd verfraaid met traditionele fruitrassen



Bij de in 1938 gesloopte Slotpleats in Rijs stonden vanouds een aantal fruitbomen, die zijn verdwenen.

Als natuurorganisatie 'It Fryske Gea' de restauratie van de bijbehorende 'Slottún' ter hand neemt, worden opnieuw fruitbomen aangeplant. De vrij toegankelijke tuin biedt de bezoekers een bonte verscheidenheid van hoogstamfruitbomen die al flink aanslaan. Je treft er zestien oude appelryn aan, waaronder de *Doeke Martens*. Er staan dertien perenrassen, zoals de *Pondspeer* (Fr.: Harm

Harkes). Vogels en voorbijgangers weten dat te waarderen. Een achttal pruimenbomen en een tweetal mispels maken de boomgaard compleet.

It Fryske Gea besteedt ook elders aandacht aan het behoud van hoogstamfruitbomen. Ze staan onder meer bij de eendenkooi in Piaam.

Natuurmonumenten draagt zorg voor traditionele perenrassen

Westelijk van het dorp Hitzum ligt sinds jaar en dag het 'Westerhitsumer Bosk'. Als bij een ruilverkaveling het perceel een natuurbestemming krijgt, laat Natuurmonumenten de oude perenbomen (*Zwijndrechtse Wijnpeer*, *Saint Remy* en *Conference*) met rust.

De bomen hoorden eerder bij een grote boomgaard, in stand gehouden door de bewoners van een naburige boerderij. Van het overvloedige fruit wordt door Natuurmonumenten wijn gemaakt. Dieren weten wel raad met het valfruit.



Fruitbomen doen mee in Peinzer theeschenkerij



Joris en Janny Viëtor onderhouden rondom hun stelpboerderijtje in Peins een bonte boerentuin. Via een 'bostuin' en een boomgaard kom je bij een grote vijver, een terp, een insectenmuur en een tweede vijver met een kijkhut. Door het 'bos' keer je terug naar de bloementuin. Het terrein kan van mei tot oktober bezocht worden.

De bezoekerstuin hoort bij een theeschenkerij met een overdekt theehuis.

Joris voelt zich als jongetje op de ouderlijke boerderij al aangesproken door de daar geplante vruchtbomen. Familieleden wijzen hem op de daar aanwezige *Dirkjespeer*.

Als hij de bij zijn boerderijtje aan te leggen tuin volgens zijn eigen inzichten kan inrichten, vraagt hij zich bij alles wat hij doet af: "Wat zullen de planten en dieren ervan vinden".

Hij weet maar al te goed dat hoogstamboomgaarden voor flora en fauna een aantrekkelijke leefomgeving bieden. Zoogdieren, vogels, dagvlinders en planten vinden er een gunstige plek, mits je de natuur zijn gang laat gaan. Zo vond hij onlangs in een viertal fruitbomen vijf nesten van putters.

De lijst die Viëtor van zijn fruitbomenbezit heeft opgemaakt, biedt een respectabel aantal traditionele fruitrassen. Het zijn dertien appel-, acht peren- en vijf pruimenrassen. Hij is van plan ook in Fryslân ontwikkelde appelrassen, zoals *Schoone van Iephof*, de *Dokkumer Nije* en de onlangs herontdekte *Zoete van der Schoot*, aan zijn collectie toe te voegen.

De fruitbomen bieden vooral oudere gasten, als ze in de tuin rondlopen en zich aan de rijpe vruchten vergasten, "een feest der herkenning".

Van de vele appels en peren die overblijven wordt op een dag in de herfst met gebruikmaking van een dan bij Popta State te Marssum aanwezige fruitpers een heerlijke vruchtensap gemaakt.



Bij Camping De Bongerd in Jirnsum kamperen de gasten tussen de fruitbomen

Als Nico en Yt Damstra in 1985 in Jirnsum een huis betrekken, treffen ze er een boomgaard van ongeveer één hectare aan. De *Sterappels*, *Lunterse Pippelingen*, vier soorten *Goudreinetten*, *Notarisappels* en *Yellows* zijn slecht onderhouden. Damstra besluit de bomen te gaan verzorgen. De boomgaard blijkt erg geschikt om er een mini-camping in aan te leggen, de hof biedt plek aan vijftien staplekken.



De bestaande bomen

blijven behouden, hier en daar worden nieuwe aangeplant, zoals de pruim *Bolsward's Best*.

Als de vruchten rijp zijn, mogen de gasten er gebruik van maken. Sommigen tonen interesse in de fruitbomen, anderen laten zich er weinig aan gelegen liggen. Met name de jongere bezoekers tonen weinig belangstelling voor het onbespoten fruit.

Damstra zou van wat er overblijft sap kunnen laten maken, maar de meeste bomen dragen bewaarfruit. Dat is volgens hem daar minder geschikt voor.

Wat aan valfruit in de herfst onder de bomen blijft liggen, wordt door een zwerm trekvogels (een wilstersoort) binnen veertien dagen opgeruimd.

Damstra: "Om de belangstelling te vergroten, zouden gasten die er belangstelling voor hebben beter over de boomgaard en de daarbij behorende appel-, peren- en pruimenrassen kunnen worden ingelicht. We zouden een folder en een poster kunnen maken waarin en waarop een en ander uit de doeken wordt gedaan".

In de boomgaard treffen de gasten Friese kippen van de kleurslag Zilverpel aan.

In nieuwbouwwijk 'Heerenwoud' verrees bijzondere boomgaard

Als toekomstige bewoners van de nieuwbouwwijk Heerenwoud in Oranjewoud horen dat het de bedoeling is er een 'Engels landschapspark' aan te leggen, zeggen ze tegen de gemeente dat daarin fruitbomen horen. Cora Cramer, één van hen, zoekt contact met de gemeente Heerenveen en het Ingenieursbureau dat bij de aanleg betrokken is. Haar idee om er traditionele hoogstamfruitbomen aan te planten wordt met enthousiasme begroet.

'Fruit yn Fryslân' maakt een voorstel voor de aan te planten appels en peren.

De gemeente en een ingenieursbureau treffen de voorbereidingen, de gemeente Heerenveen staat voor de kosten, het was toch al de bedoeling op de bewuste plek bomen aan te planten.

De hardhouten naambordjes worden gesponsord door een plaatselijk bedrijf.

Gebruik makend van zandbakschepjes en grotere scheppen, helpen zevenendertig kinderen er onder leiding van FYF-vrijwilligers aan mee "hun" veertien fruitbomen te planten. Dat biedt de beste garantie dat ze de boomgaard als iets van zichzelf gaan beschouwen, waardoor vernieling uitblijft. En zo blijkt het ook te werken.

Wijkbewoners hebben zich bereid verklaard het onderhoud en het snoeien van de bomen te verzorgen.



De keuze valt op de appelrassen *Doeke Martens*, *Gravensteiner*, *Jan Steen*, *Kasseler Renette*, *Krúsnotsje*, *Present van Engeland* en de *Rode Tulpappel*. Van de peren zijn dat *Beurre de Merode*, *Besi van Schonegauwen*, *Epagne*, *Juttepeer*, *Kleipeer*, *Oranje Bergamotte* en de *Zwijndrechtse Wijnpeer*. Door deze keuze kunnen de vruchten, omdat ze niet op hetzelfde tijdstip rijpen, over een grote tijdsspanne tijdvak geoogst worden. Het fruit van deze bomen is niet meer in de winkel verkrijgbaar, toch hoort het soms al eeuwen in de provincie thuis.

De boomgaard in 'Heerenwoud' maakt duidelijk dat moderne landschapsarchitectuur heel goed met de aanplant van "ouderwetse" fruitbomen samen gaat.



Fruittuin Zuiderburen

In de fruittuin in de Leeuwarder wijk Zuiderburen staan elf volwassen fruitbomen en een haag van veertig meter met peren. De pruimenboom, een *Boerengele*, is de grootste van allemaal. Rond de bomen zijn fruitstruiken geplaatst. Het onderhoud wordt gedaan door vrijwilligers met ondersteuning van de gemeentelijke heemtuinploeg.

Fruitgroep Hempens-Teerns maakt er wat van



Enkele jaren geleden beginnen enkele bewoners van de bij Leeuwarden gelegen dorpen Hempens en Teerns hun oude en zeldzame fruitbomen in kaart te brengen. Dat levert onder meer een vondst van de *Goudbal* op, een zeldzaam oud perenras. De bomen worden gemerkt.

De vruchten van veel van de in de dorpen gesignaleerde bomen zijn onbekend. Ze worden gedetermineerd.

De leden van de fruitgroep krijgen de smaak van het traditionele fruit te pakken, ze besluiten een dorpsboomgaard met zulke fruitbomen in te richten. Het heeft heel wat voeten in de aarde. Een financiële toezegging van de gemeente blijft uit, Dorpsbelang moet het project voorfinancieren.

In 2006 kan onder belangstelling van tweehonderd dorpsbewoners de eerste helft van de boomgaard worden ingericht.

De werkgroep kiest voor de aanplant van traditionele appel-, peren- en pruimenrassen. Aan de boomgaard wordt de naam 'De Hofkerij' toebedacht.

Een bevriende landschapsarchitect maakt een inrichtingsplan waarin de boomgaard een plek krijgt. Zo wordt er een naastgelegen terp met archeologische overblijfselen bij betrokken. Het complex vormt een buffer tussen het dorp en de snel oprukkende Leeuwarder stadsuitbreiding.

Op de terp wordt een bloemenweide aangelegd, boomgaard en terp worden gescheiden door een bessenhaag. In de boomgaard vinden diverse publieksactiviteiten plaats, zoals fruitruil en snoeicursussen. Er wordt een bijenstal, een zwaluwwand en een vleermuis- annex reptielenkelder aangelegd.

In het seizoen staat een derde deel van de aangeplante bomen in vrucht.



Hemmemapark geeft meerwaarde aan wonen in Berlikum

Enkele jaren geleden werd in Berlikum op loopafstand van het dorp het Hemmemapark, een multifunctioneel gebied van ongeveer zes en halve hectare, aangelegd. De naam is afgeleid van het adellijk geslacht Hemmema dat tot in de achttiende eeuw op die plek een state bewoonde.

Het park biedt recreatiemogelijkheden. Het fietspad is onderdeel van een gemeentelijke cultuurhistorische route. Een waterplas met eilandjes is ook geschikt als ijsbaan. In het park wordt twee en halve hectare bos aangelegd. Een uitkijktoren compleet het beeld.

Bovendien is om cultuurhistorische reden gedacht aan het in standhouden van de nog aanwezige 'hofkes' (kleine hoogstamboomgaarden).



Foto: T. van Hout



Foto: T. van Hout

Het project wordt aangestuurd door een werkgroep van vijf leden. Doordat de belangstelling van de gemeente voor het project soms verminderde, kostte de voorbereiding vijf jaar. Het project komt van de grond door een bijdrage van het provinciaal bestuur en een particuliere schenking. De financiering komt rond doordat de eigenaars van de huizen die binnen het project worden gebouwd bij wijze van kettingbeding elk jaar 550 euro aan het geheel bijdragen. De andere helft komt uit bijdragen van donateurs van Dorpsbelang. De activiteiten worden geheel gerund door vrijwilligers. Dit levert

volgens de initiatiefnemers een kostenbesparing op van ongeveer veertig procent. Een stichting voert inmiddels het beheer.

De nog aanwezige en ook nieuw aangeplante fruitbomen vormen een belangrijk onderdeel van het plan. Jaarlijks wordt een oogstdag gehouden waarop dorpsbewoners de opbrengst met elkaar delen.

Kinderboerderij 'Donia State' biedt plek aan fruitbomen

De dieren van kinderboerderij 'Donia State' in Stiens komen uit alle werelddelen. Mini-lama's met de namen Abe en Aagje, een reuzenslak van maar liefst vijftien centimeter, zeeboekoeien en zeldzame albino egels delen het terrein met 'gewone' boerderijdieren, zoals geiten, schapen, konijnen, vogels en kippen.

Minder bekend is dat een deel van het terrein in beslag wordt genomen door een groot aantal fruitbomen. De zorgtak van 'Donia State' maakt er een dankbaar gebruik van. Gedurende het seizoen hebben ongeveer vijf cliënten er werk aan.

Het fruit wordt geoogst, geselecteerd, verwerkt tot jam en sap en aan bezoekers van de kinderboerderij verkocht. Voor een halve euro kun je er een zak appels kopen.

In het tuingedeelte wordt geregeld een kraam opgesteld waar fruit wordt verkocht.



'Donia State' is een plek waar scholen en groepen in het kader van hun biologielessen welkom zijn. Het voornemen is materiaal te ontwikkelen om kinderen ook te laten kennis maken met de fruitrassen die er voorkomen. Bij bezoeken van leerlingen uit het basisonderwijs zal het materiaal gebruikt worden.

Fruitorganisaties leren fruitliefhebbers enten en oculeren

Het basisprincipe van het *enten* is het bij elkaar brengen van twee plantenweefsels van gelijkaardige oorsprong. Het is bijna zo oud als de mensheid. Het lukte op die manier vruchten te kweken die meer een meer begonnen af te wijken van de wilde vormen die als zaailing uit een pit waren ontstaan en meestal slecht van kwaliteit waren. Bij het opgroeien van een fruitboom uit een pit moet maar afgewacht worden wat er uitkomt. Door bestuiving met andere rassen ontstaan steeds nieuwe kenmerken. Wil men eenmaal verkregen kenmerken behouden dan moet er geënt worden.

De Friese fruitorganisaties organiseren geregeld *entavonden* om de bezitters van fruitbomen de kunst van het enten bij te brengen. Zo'n avond begint met enige theorie, dan komt de praktijk. Met scherpe ent-messen wordt een proef gesneden in (zacht) wilgenhout. Daarna maken de cursisten een keuze uit het beschikbare enthout en de onderstammen die klaarliggen. Met wat hulp van de begeleid(st)ers gaan deelnemers met twee nieuwe boompjes naar huis. Ze kunnen zo in de grond geplant worden.

Bij *spleetenting* wordt in de top van de tak of de stam een inkeping of spleet gemaakt. Deze wordt open gehouden door er een wig in te steken.

Bij *driehoekenting* wordt in het hout van een stam of tal een driehoek gesneden.

Bij *oculeren* wordt gebruik gemaakt van een stukje bast met een oog. In de onderstam wordt een T-snedes gemaakt. Het oog wordt er in geschoven en vast gezet



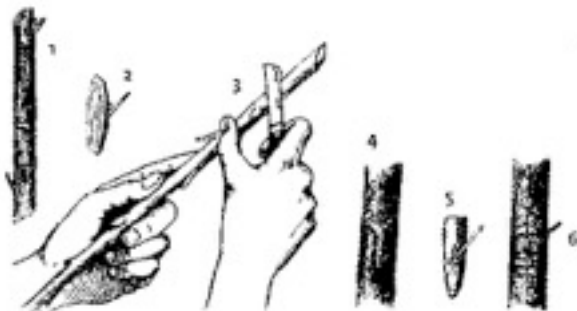
Kroonenting



Spleetenting



Driehoekenting



Oculeren

Martijn Berkhout en Hilbert Huisman, 2 studenten van de opleiding zelfstandig werkend kok van ROC Friese Poort Drachten hebben een nagerecht bedacht en gemaakt van diverse Appelrassen. Ze verwerkten o.a de "Present of Fryslan, de Dokkumer Nije en de Doeke Martens,

Bij ROC de Friese Poort afdeling horeca werken ze volgens de vijf principes van het "Dutch Cuisine" concept. Cultuur, Gezond, Natuur, Kwaliteit en Waarde.

Door ze met regionale producten te laten werken, merken ze dat je voor kwaliteit, smaak en beleving echt niet ver hoeft te zoeken. Dus vandaag staan de Friese appels centraal in het onderstaande gerecht



Tarte tatin van Dokkumer Nije

4 appels
1 pakje bladerdeeg
50 milliliter water
100 gram kristalsuiker
25 gram roomboter

- Warm de oven voor op 200°C.
- Vet kleine de vormpjes in met boter.
- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijdt de appel in grove blokje.
- Doe water en de suiker in een pan en breng aan de kook.
- Laten karamelliseren in ongeveer 5 minuten
- Haal de pan van het vuur af en roer een beetje boter erdoor.
- Vul de vormpjes met een laagje karamel.
- Leg de appelpartjes op de bodem.
- Haal ze eventueel iets door de karamel.
- Dek de vormpjes af met bladerdeeg en duw de randen om de appels heen.
- Afbakken, 15 tot 20 minuten in de hete oven.
- Laat even afkoelen
- Stort het vervolgens op een bord of plateau

Kaneelslagroom

200 gr slagroom
60 gr suiker
½ theelepel kaneel poeder

- Maak een papje van de kaneel, de suiker en een beetje slagroom.
- Zorg dat de kaneelpoeder goed is opgelost
- Voeg de rest van de room toe
- Klop deze in de keukenmachine stevig

Tagliatelle van Doeke Martens

- Pof de appels 30 minuten in een oven van 150 °C
- Wrijf de gare appelpulp door een zeef heen.
- Smeer de pulp zeer dun uit op vetvrij papier
- Afbakken in de oven van 95 graden Celsius ongeveer een 35 minuten.
- Als "de plak" droog is voorzichtig oprollen en in repen snijden van ongeveer 1 cm breed. Uitrollen en neerleggen als tagliatelle

Gekonfijte Present van Friesland

1 Appel geschild en gesneden in 12 partjes
100 gr suiker
100 gr water

- Doe het water en suiker in de pan
- Breng vervolgens het mengsel aan de kook.
- zachtjes doorkoken en ietsje laten kleuren.
- Eventueel bijbinden met een beetje aardappelzetmeel
- Leg de appelpartjes erin en laat deze afkoelen

Gefrituurde schil van Dokkumer Nije

Schillen van de Appel
Poedersuiker

- Schil de appels voor de tarte tatin.
- Plet de schillen voorzichtig
- Droog de schil op papier
- Frituur de schillen in olie van 175 °C
- Na het frituren bestrooien met poedersuiker en af laten koelen

Stenden University Hotel werkt met Friese fruitrassen

Het Stenden University Hotel te Leeuwarden is een viersterrenhotel dat in samenwerking met de opleiding International Hospitality Management door studenten onder leiding van praktijkinstructeurs gerund wordt.

Het aan het hotel verbonden leerbedrijf verzorgt binnen de hogeschool alle catering en restauratieve voorzieningen van de Stenden Hogeschool (locatie Leeuwarden). Ook is het verantwoordelijk voor de exploitatie van Stenden University hotel, een 4-sterren hotelaccommodatie in het gebouw van de hogeschool met achtentwintig moderne hotelkamers, een restaurant, een lobby en een bar.

Meesterkok Albert Kooy geeft leiding aan de keuken van het hotel. Hij is sterk geïnteresseerd in het verwerken van regionale producten. Met enkele van zijn leerlingen ontwierp hij het onderstaande recept waarin het appelras *Franse Kroon* een belangrijke plek inneemt. Hierbij wordt gebruik gemaakt van een karamelsaus, gele room en twee bekers kaneelijs.



Benodigdheden voor een karamelsaus: 300 gram suiker

- 50 gram glucose stroop - 1 dl. water - 3,5. dl. room

Bereiding: Kook suiker, glucose en 1 dl. water op tot goudgele karamel. Blus de karamel af met room, laat de kook er even overheen tot de karamel is opgelost. Laat de karamel afkoelen en doe het vocht in een spuitflesje.

Benodigdheden gele room: 1 l. melk - 4 eidooiers - 200 gr. suiker - 90 gr. maizena - 1 vanillestokje

Bereiding: Kook de melk met 50 gr. suiker en het over de lengte gesneden vanillestokje. Meng de eidooiers met de maizena en

150 gr. suiker. Zeef de kokende melk en doe dit bij de maizena en de eidooier. Verwarm de massa in een dikke pan, totdat deze een paar keer "blubt". Dan in een bak met plasticfolie erop laten afkoelen.

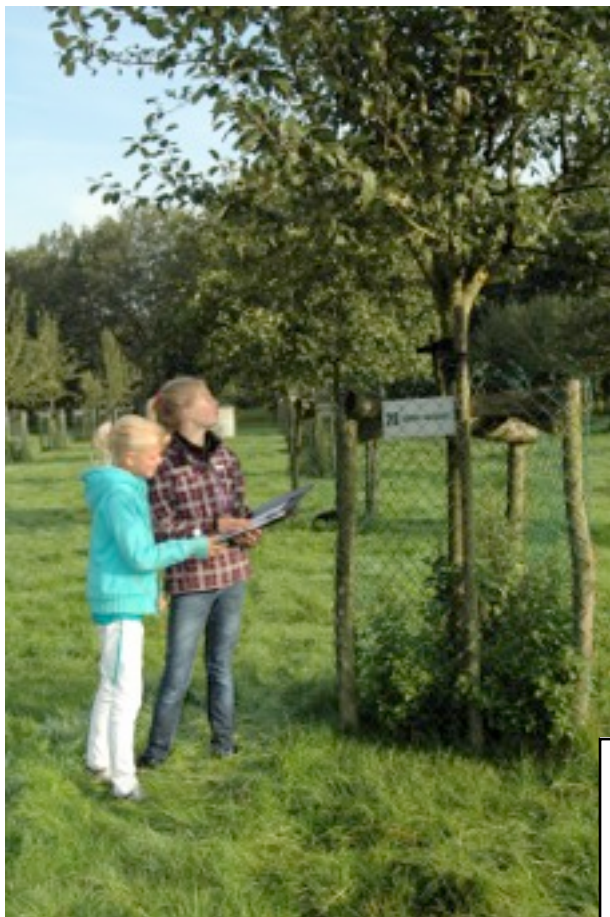
Benodigdheden kaneelijs: 750 gr. melk - 225 gr. slagroom - 200 gr. ei dooiers - 190 gr. suiker - 4 kaneelstokjes

Bereiding: Doe alle ingrediënten in een thermoblender en zet de mixer voor 14 minuten op 80 graden en stand 2. Doe de massa in twee pacojet bekers en vries deze in.

Schil de appels en meng deze door de warme kaneelsaus. Serveer dit met de bolletjes en de vanillevla.

Schoolkinderen maken kennis met het Friese fruit

Toen ze in het voorjaar van 2008 bij 'It Griene Nêst' in Sumar met een scholenprogramma begonnen, werd daarbij uiteraard ook aandacht besteed aan de daar aanwezige Friese fruitbomen. De *Schoone van Iephof*, de *Dokkumer Nije* en de *Wichter* werden er door schoolkinderen van alle kanten bekeken en onderzocht.



Na afloop kwamen de kinderen weer bij elkaar in de stal, waar ze met de door It Griene Nêst aangestelde begeleider gezamenlijk de antwoorden op de vragen doornamen.

'It Griene Nêst' werd gedurende deze activiteit door bijna driehonderd kinderen bezocht.

De lessen voor de bovenbouw van het basisonderwijs, de onderbouw van het voortgezet onderwijs en het beroepsonderwijs worden vanaf 2018 wat het fruit betreft, uitgevoerd bij het Fries Landbouwmuseum te Goutum. De Friese fruitsoorten zijn in dat jaar aangeplant.

Na een korte introductie van de rassen volgden zoekopdrachten. De voor het programma gemaakte werkbladen werden naderhand op school ingevuld. De thuisopdrachten werden bij de leerlingen thuis uitgevoerd, zodat ook de ouders erbij betrokken kunnen worden.

Het pakket bestond bovendien uit een introductie-dvd en een kwartet gewijd aan de Friese rassen. De leerkrachten werden op weg geholpen met een handleiding waarin de leeraspecten en de organisatie van een en ander werd uiteengezet.

Het programma bestond, afhankelijk van wat zich bij It Griene Nêst voordeed, uit een voorjaars-, een zomer- en een herfstprogramma. De werkbladen die in het voorjaar werden gebruikt, waren gewijd aan de herkomst, de verschijning en de eigenschappen van de rassen. In de zomer ging het over de groei en de verzorging van de rassen, het herfstprogramma over de eindproducten en de gebruiksmogelijkheden.

WERKBLADEN FRIESE RASSEN VOORJAARSPROGRAMMA

DE WICHTER

Algemeen



Abbeiding van een fruitboom op een Romeinse vaas

Misschien zijn ze hier door Duitse hannekemaaiers of door Duitse manskransers naar toegebracht. Die hielpen de Friese boeren bij de hoo oogst. Of ze verkochten hier hun waren.

De wichter behoort tot de pruimensoorten. Pruimen stammen, evenals de appels en peren, uit Centraal-Azië en de Kaukasus. Tot de pruimenfamilie behoren ook bekende fruitsoorten zoals amandel, abrikoos, kers en perzik.

De wichter/de wichter

Wichters zijn een kleine soort pruimen. Ze hebben een harde pit.

De herkomst van deze pruimensoort is onduidelijk, maar gezien de naam zou de wichter wel eens uit Niedersachsen kunnen stammen.

Het is geen Fries maar een Nedersaksisch woord. Niedersachsen ligt in Duitsland, oostelijk van de provincies Groningen en Drenthe.



Hannekemaaiers

Pat Zijlstra maakt wichterwijn, wichterlikeur, wichtercompôte en wichterrijs

Twintig jaar geleden maakte Pat Zijlstra, mede-eigenaar van eetgalerie 'De Zandloper' in Eastermar, zijn eerste wichterwijn. Hij maakte deel uit van het wijnmakersgilde 'De Fryske Wynmakkers'.

Hij liet het er niet bij. Typische kenmerken van de vrucht, zoals het bittere en het kaneelachtige, zijn immers ook geschikt om er wichterlikeur, wichtercompote en wichterrijs mee te maken.

Zijlstra haalt de wichters in het groeiseizoen van plekken waar bomen met deze vruchten staan. Ze worden ook gebracht. In 2014 organiseerde hij een geslaagde actie om boomeigenaren ertoe aan te zetten hun geselecteerde wichters tegen een vergoeding van een euro per kilo in te leveren. Zo kwam er genoeg om van de vruchten voldoende van de hierboven genoemde wichterproducten te maken.

Het gaat Zijlstra er niet alleen om aan wichters te verdienen. Een voorname reden voor zijn werkzaamheden is ook, dat de vruchten niet onder de bomen blijven liggen en verrotten.

Door hun zeldzaamheid en bijzondere eigenschappen beschouwt Zijlstra wichters als "de cranberry's van de Friese Wouden". Hoe ze daar zijn "aangespoeld" zal volgens hem wel altijd een raadsel blijven.

Veel boomeigenaren hebben, vindt Zijlstra, een haat-liefde verhouding tot wichters. Ze worden gewaardeerd zolang ze maar niet geplukt hoeven te worden.

Problemen die zich bij de wichter voordoen, zijn de korte rijptijd en daardoor aanvoer van de vruchten. Om er een echt streekproduct van te maken, heb je veel nodig, ze moeten in bevroren toestand worden opgeslagen.

Een bijzonder drankje is 'de Tút van Eastermar: een drankje om te zoenen'. Zijlstra maakt met wichters, aardbeien of blauwe bessen een ekovriendelijke likeur. De inhoud van de mooi gevormde flessen geniet veel aftrek.



Wichterrijs

Receptuur:

- 300 gram rijpe en ontpitte Wichters
- 150 gram suiker
- 350 ml volle melk
- 200 ml slagroom
- 2 eieren

Bereiding:

- kook de Wichters met de suiker en laat dit afkoelen
- (door het koken komen de smaakstoffen van de Wichters vrij!)
- doe alle ingrediënten bij elkaar in een blender of gebruik een staafmixer en meng alles tot een glad beslag ontstaat

-doe alles in een kom van plastic of rvs (dit laatste geleidt beter)

-sluit af met een deksel en plaats de kom of rvs 12 uur lang in de vriezer

-roer de inhoud enkele keren zodat er een homogene massa ontstaat

Garnering:

-hoewel garnering eigenlijk niet nodig is (leidt tot smaakverlies) kan er desgewenst een toefje vers geklopte slagroom over een bolletje geschept worden.

Fruit uit eigen streek: productieassortiment en streekafzetmogelijkheden

Gert Jan Jansen van 'De Hof van Twello' is van mening, dat als je aan de streek gebonden rassen en gewassen duurzaam wilt behouden, je er streekproducten van moet maken. Wat fruit betreft, moeten er dan zoveel mogelijk bomen worden aangeplant. De lokale bevolking moet er zoveel mogelijk bij betrokken worden.

Jansen maakt een onderscheid tussen *bulkproducten* met fruit zoals dixap en jams en *nicheproducten* die bestemd zijn voor een kleine markt. Daartoe rekent hij de traditionele fruitsoorten. De kwaliteit komt soms in de smaak tot uiting. Hij denkt hierbij aan gedroogde en gekonfijte vruchten, tutti frutti, hoogwaardige azijnen, likeuren, gedistilleerd, crèmes, gels en dergelijke. Een en ander valt door horizontale samenwerking met behulp van bijvoorbeeld repen, koeken en glutenvrije producten te combineren met andere uit de streek komende producten (bijv. granen). Het veronderstelt "verticale samenwerking" tussen producenten en andere partijen in de keten, van onderzoek en veredeling tot en met verwerker, groothandelaar en retailer.

De afzet van vers fruit kan via zelfpluk, particuliere verkoop aan huis, maar ook via het groeiend netwerk van boerderij- of landwinkels zoals 'De Hof van Twello', ook streekproducten van particulieren verkocht worden. Om ook de jeugd te interesseren, moeten gerichte kennismakingsacties worden opgezet.



Verwerkte producten kunnen ook buiten de streek vermarkt worden.



Elk type product vergt volgens Jansen zijn eigen ontwikkelings- en marketingstrategie. Wat betreft de nicheproducten gaat het vooral om de kwaliteit en de uitstraling van het product. De vermarkting van deze nieuwe producten heeft een hoge moeilijkheidsgraad en vereist langdurige samenwerkingsvormen.

Een belangrijk argument voor het op de markt brengen van nicheproducten is de lagere ecologische voetafdruk.

Fruitbedrijf 'Lauwershof' teelt op biologische wijze

Even buiten de bebouwde kom van Engwierum ligt het biologisch fruitbedrijf 'Lauwershof'. Marja Woudstra en Rien Vink zijn er in 1999 begonnen met het telen van rode bessen, kersen en duindoorn. Het bedrijf omvat 1,6 hectare. Het is bijna te klein voor de teelt van de appels, peren, pruimen, bramen, kruisbessen, aardbeien en frambozen die er in de loop der jaren zijn bij gekomen.

De grondsoort is klei. Het heeft even geduurd voordat alles ging groeien. Toen het eenmaal begon, ging het hard.

Alle geteelde producten worden, zolang de voorraad strekt, ook aan huis verkocht. Voorzover ze "houdbaar" zijn, zoals duindoornproducten, jam, sap en siroop zelfs het hele jaar. Zelfpluk en rondleidingen zijn mogelijk.



Als Woudstra haar bedrijf begint, laat ze zich ook voorlichten over het in het Bildt ontwikkelde bessenras *Stanza*.

Wat ze over het ras hoort, vormt geen aanleiding de variëteit in haar teeltplan op te nemen. Ze schrikt vooral terug voor wat ze leest over de smaak: "wat zuur met weinig aroma". Woudstra kiest voor smaakvollere variëteiten.



Dat in Het Bildt ook de rode bes *Sint Anna's Korfke* ontwikkeld werd, blijft Woudstra in eerste instantie onbekend. Deze bes is volgens kenners qua smaak beter dan de *Stanza*. Door de lange trossen is het ras minder geschikt voor industriële verwerking, op de 'Lauwershof' is dat geen probleem. De bessen worden daar met de hand geplukt, zijn ze lang dan biedt dit alleen maar voordelen. Reden genoeg om op de 'Lauwershof' met het ras te gaan experimenteren. Uiteindelijk vindt Woudstra de soort te zuur, waardoor deze uit productie wordt genomen.

Het gaat anders met de *Silvergieters Zwarte*, een zwarte bes die omstreeks 1926 door Ir. C.M. van der Slikke op de proeftuin te Leeuwarden gewonnen werd. Volgens de 'Beschrijvende rassenlijst fruit 1954' laat de bes door de lange trossen zich prima plukken. De bessen zijn groot en smaken goed. Als het klimaat geschikt is, is dit ras het beste thuis op de zware grond, zoals die bij de 'Lauwershof' wordt aangetroffen. Stekken van dit ras werden aangeplant. De opbrengst was naar tevredenheid.

'Lauwershof' brengt door huisverkoop en via 'De Streekboer' verse en verwerkte fruitproducten op de markt.

Lekker ite mei Reitse

'Bekend van radio en televisie' mag wel van Reitse Spanninga in Joure gezegd worden.

Hij en zijn vrouw Tryntsje zijn eigenaar van Restaurant 't Plein in hun woonplaats.

Spanninga's website geeft het 'Recept van de dag'. Hij bracht onlangs het kookboek 'Lekker ite 4 seizoen lang' uit, met recepten voor voorjaar, zomer, herfst en winter. En ook het boekje 'Lekker bûten ite mei Reitse'.

Hij geeft kookcursussen, maakt televisieprogramma's over de kunst van het koken.

Reitse waagt zich bij het bereiden van zijn gerechten zelfs in een ballon.

Hij organiseert arrangementen waarbij de deelnemers in plaatselijke hotels kunnen overnachten.

Uiteraard heeft hij niet de minste moeite met het maken van een gerecht waarbij het door 'Fruit yn Fryslân gekoesterde fruit, zoals de peer *Kalebas Tirlermont*, gebruikt wordt.

'Poire Belle Heleen'.

Benodigdheden: zes eierdooiers - 250cc volle chocolademelk - twee borrelglaasjes berenburg - twee halfrijpe peren Kalebas Tirlermont - twee glazen droge witte wijn - 50 gram suiker - een halve citroen - vier bollen ambachtelijk vanille-ijs.

Bereiding: Schil de peren netjes en halveer ze in de lengte.

Verwijder het klokhuis. Breng een halve liter water met 1 glas wijn en suiker aan de kook.

Knijp het sap van een halve citroen in het vocht.

Leg de peren in het vocht met daarop een koffieschoteltje. Dit schoteltje drukt de peren onder het vocht, anders worden ze bruin. Breng

de pan met peren aan de kook, 1 minuut doorkoken. Laat de peren snel afkoelen door de

pan in een koud waterbad te zetten. Belangrijk is dat de warmte in de kern van de peer komt,

anders wordt deze bruin. Breng in een ruime pan een laagje water aan de kook en zet hier bij

voorkeur een metalen kom in. Deze techniek heet au bain marie.

Zet de kom op de pan en klop de chocomel door de eierdooiers. Voeg de likeur toe en blijf

kloppen tot het mengsel in hoeveelheid verdubbeld is en er schuimig en dik uit ziet. Het

mengsel moet zo stevig zijn, dat ze aan de garde blijft hangen. Klop je niet hard genoeg dan kan

het eigeel gaan stollen. Staat het te lang boven de warmtebron dan gaat het schiften. Doe

vervolgens de peer in het glas, het warme mengsel erop en als laatste het ijs. Garneren met chocolade.



Slow Food verdedigt het recht op goed eten

In 1986 wordt in Italië door de internationale beweging Slow Food de 'Ark van de Smaak' opgestart. Inmiddels is het een wereldwijd project.

In de Ark worden traditionele, ambachtelijke voedselproducten opgenomen die dringend bescherming verdienen, omdat ze van dieren of gewassen stammen die met uitsterven bedreigd worden. Daartoe behoren boerenkazen, ambachtelijke vleeswaren, oude groente- en fruitrassen en zeldzame vleessoorten. Vanwege hun gastronomische en culturele waarde verdienen ze meer bekendheid onder consumenten en koks, zo vindt Slow Food.

Slow Food vindt dat ons voedsel lekker, puur en eerlijk moet zijn, van nature rijk aan aroma's en smaakstoffen. De organisatie wil ook dat de productie op duurzaamheid is gericht met respect voor mens, dier en milieu. Authentieke productiewijzen, uitzonderlijke producten en gastronomisch erfgoed worden beschermd. Dat alles met het oog op stimulering van lokale economieën en voedselgemeenschappen.

Veel van het Friese en met Fryslân verwante fruit kan voor opname in de Ark van de Smaak in aanmerking komen. Bij 'Slow Food Noord-Nederland' hebben ze dat begrepen, reden waarom er tijdens een kookworkshop in kookstudio 'Il Casale' in Rijperkerk enkele Friese en met Fryslân verwante fruitrassen worden uitgeprobeerd. Het zijn het appelras *Zoete Kroon* en de handpeer *Triumph de Vienne*.

Anno 2017 wordt onderzocht of de wichter een plek in 'De Ark van de Smaak' kan krijgen.

Een tweetal opdrachten bij de kookworkshop:

Zoete appelen

Benodigdheden: 1000 gr. appel Zoete Kroon - 1/2 liter witte wijn - 0,5 dl. vlierbloesemstroop - 40 gr. suiker - 1 eetlepel citroensap - 1 stukje pijpkaneeel - 1 eetl. azijn - 1 eetl. roze pepers

Bereiding: Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Zet ze op met de overige bestanddelen en kook ze zachtjes gaar in ongeveer een half uur. Neem de appels met een schuimspaan uit het vocht en verwijder het kaneeelstokje. Het kookvocht inkoken tot er nog maar heel weinig van over. Leg hier de appels weer in.



Peren sorbet

Benodigdheden: 4 peren - 75 gr. suiker - sap van een halve citroen - 1 glaasje sinaasappellikeur

Bereiding: Breng 2 deciliter water aan de kook en doe de peren erbij. Laat dit een kwartiertje koken. Roer nu de rest van de ingrediënten erdoor. Laat het mengsel afkoelen, pureer het, zet het vier uur in de vriezer en roer elk half uur goed.

Jan Bergsma en zijn vrouw zijn verslingerd aan fruit

Als Jan Bergsma en zijn vrouw in Sumar op een boerderijtje gaan wonen, treffen ze op het grote erf een boomgaard aan. Een deel van de bomen draagt vrijwel geen vruchten, Bergsma vervangt ze.

Hij volgt een snoei- en entcursus, daar leveren ze hem ook de onderstammen waarmee hij het enten van fruitbomen in praktijk kan brengen.

Het levert hem een boom op waaraan al na enkele jaren *Notarisappels* groeien. Op het erf staan ook twee bomen van het ras *Zoete Kroon*.

Bergsma probeert met pitten een tweetal eigenen rassen te kweken. De vrucht van de ene boom heeft een slechte smaak, de andere kan er best mee door, vindt hij.



Als de Heidemaatschappij, afdeling Fryslân, bij It Griene Nêst in Sumar gratis fruitbomen uitdeelt, is Jan van de partij. Hij verwerft een *Bramley Seedling* en een *Elstar*. De perenboom waarvan hij zo eigenaar wordt gaat al na een jaar dood.

In het seizoen besteden Jan en zijn vrouw veel tijd aan hun fruit. Ze hebben een apparaat aangeschaft om het fruit te kneuzen en een pers om er sap van te maken. Wat ze over houden gaat naar een buurman die het aan de weg verkoopt. Aan de noordkant van het huis heeft Jan een kist getimmerd waarin het fruit niet te droog, niet te vochtig, niet te warm, bewaard wordt. Hij heeft ontdekt dat het fruit, liggend onder de boom, goed conserveert. Kennelijk heerst daar een gunstig micro-klimaat.

Op het erf, in de ren van het kippenhok, staat de uit het naburige Burgum afkomstige en door Jan geënte *Schoone van Iephof*. Het jaar daar op hing de boom vol, een jaar later brengt deze niets op.

Jan weet zelfs het rotte fruit nog te gebruiken. Hij bewaart het in een ton. Is zijn gereedschap door roest aangetast, dan krijgt het daar een plek. Het zuur van de appels maakt het ijzerwerk brandschoon.

Proeverij

De vrijwilligers van 'Fruit yn Fryslân' houden zich niet alleen bezig met inventariseren en determineren, met snoeien en enten, ze doen ook iets met hun fruit.

Op proefavonden tonen ze elkaar de gerechten die ze er mee maken.

Taarten, wijnen en andere 'maaksels' worden er met smaak verorberd. Ze geven elkaar uitleg over hoe een en ander tot stand kwam.

Zo presenteerde één van de vrijwilligers bij zo'n proeverij een romige appeltaart en zelf gemaakte Mispelwijn.

Voor een peren/kwarktaart werd het recept van Internet geplukt. Klein gesneden

gestoofde peren werden door kwark geschept. Een taart bedekt met een laagje gelatine van perensap. Al dan niet gegarneerd met slagroom werden diverse appeltaarten ingebracht.

De recepten worden uitgewisseld.



Appelroomtaart

Benodigdheden: 200 gram bloem - 150 gram boter - 100 gram basterdsuiker - een weinig zout - vanillesuiker.

Vulling: Een halve kilo mooie Goudreinetten of vergelijkbare appels gesneden in schijfjes of in stukjes. 50 gram suiker. 50 gram rozijntjes (als deze worden weggelaten is de taart makkelijker te snijden). Wat kaneel.

Voor de room: 2 eieren, 20 gram suiker, anderhalve dl. melk.

Bereiding: Meng het deeg, maak er met hoge toeren van de mixer kruimeldeeg van. Bedek daarmee de bodem van bakblik of taartvorm.

Leg het appelmengsel er boven op. Klop het eiermengsel en verdeel dat over de appels. Breng het geheel bij 175 graden in de voorverwarmde oven. Laat het een uur afkoelen. Bestrijk het gebak met jam of tartina.

Gevulde appels met speculaas

Benodigdheden: 4 stevige wat zuurdere appels (bijv. Schoone van Boskoop) - 12 speculaasjes - 30 gram boter - 4 eetlepels crème fraîche - aluminiumfolie.

Bereiding: Verwarm de oven voor (220C). Was de appels en boor het klokhuis ruim uit. Verkruimel de speculaasjes. Zet de appels elk op een stuk aluminiumfolie, groot genoeg om er de appel mee te kunnen inpakken. Vul de appels met de speculaaskruimels en leg er een klontje boter op. Pak de appels in en doe ze 25 minuten in de oven. Daarna meteen opdienen met een eetlepel crème fraîche.

Traditioneel verduurzamen van fruit moeite meer dan waard

Pat Zijlstra runt samen met zijn vrouw Geesje van Burum eetgalerie 'De Zandloper' in Eastermar. Pat heeft een ruime ervaring met het verduurzamen van fruit op de "ouderwetse" manier. Hij vindt het jammer dat het gebruik van een vrieskist die technieken grotendeels heeft vervangen.

Zijlstra: "Wordt fruit goed bewaard dan wordt de consumptietijd verlengd. Het vraagt een donkere, droge en luchtige plek bij een temperatuur tussen ongeveer vijf en acht graden Celsius".

Het in een kelder opgeslagen fruit moet elke week gecontroleerd worden. Alle aangetaste vruchten moeten zo snel mogelijk geconsumeerd of verwijderd worden. Gescheiden door ribbelkarton, kunnen de vruchten het best laagsgewijs in kisten bewaard worden. Bewaarbaarheid hangt niet alleen af van het ras, maar ook van het groeiseizoen, de bemesting en de pluk. Te vroeg geplukte vruchten zullen gemakkelijk rotten en verschrompelen. Te weinig kalk in de bodem verkort de bewaartijd.

Fruit werd vroeger ook opgeborgen in de 'gielgoerde', een plek in het hooi waar het verder kon rijpen.



Gedroogd kunnen zoete appels en peren lange tijd geconsumeerd worden.



Het wekken van fruit komt niet veel meer voor. Zijlstra vindt dat je het voor de mooiigheid en de smaak niet hoeft te doen.

Als je fruit inkookt, krijg je een gelei of jam. Het inkoken van peren- of appelsap levert appel- of perenstroop. Van pruimen - zoals wichters - kun je jam, sap, of wijn maken. Zet je ze op alcohol, dan krijg je een sterke drank.

Gekonfijte vruchten zijn ingelegd in een suikeroplossing.

Pruimensap maak je met een sappan: in een driedelige pan wordt aan het fruit door dit te stomen sap onttrokken. Het wordt met een slangetje met een kraantje afgetapt. Wil je een andere kleur van het wichtersap, dan kun je de vruchten voordat ze gestoomd worden vermengen met vlierbessensap.

UIT DE PLATFORMREEKS TE BESTELLEN PUBLICATIES

1. *Werken aan verscheidenheid*: werkzaamheden van het Platform Friese Rassen en Gewassen. Prijs: €3.50
2. De Friese rassen en gewassen en *grondeigenaars* Prijs: €2.50
3. De Friese rassen en gewassen en *receptuur, kookkunst en gastronomie* Prijs: €2.50
4. De Friese rassen en gewassen en *streekproducten* Prijs: €2.50
5. De Friese rassen en gewassen en *ruimtelijke kwaliteit* Prijs: €2.50
6. De Friese rassen en gewassen en de *natuurinclusieve landbouw* Prijs: €2.50
7. De Friese rassen en gewassen en de *stads- en dorpslandbouw* Prijs: €2.50
8. De Friese rassen en gewassen en *educatie* Prijs: €2.50
- 9-11 In een drietal *brochures* wordt verduidelijkt om welke rassen en gewassen het gaat en voorbeelden gegeven van wat er nu al mee gedaan wordt. Prijs: €7.50 per stuk
12. In een *naslagwerk* worden de Friese rassen en gewassen uitgebreid beschreven.
Prijs: €10
13. In 2019 verschijnt een uitgebreide *documentatie* met teksten en foto's van de rassen. Prijs: €15
14. In de publicatie '*Tiden hawwe tiden*' wordt de Friese agrarische geschiedenis vanaf het eerste begin tot de huidige tijd beschreven. Per tijdvak wordt vermeld welke Friese en met Fryslân verwante landbouwgewassen, dierenrassen en fruitrassen zich voordeden. Prijs: €10
15. Een globale beschrijving van de *landbouwgewassencollectie* van het Werkverband Friese Rassen en Gewassen. Prijs: €5
16. Een globale beschrijving van de Friese en met Fryslân verwante *dierenrassen* Prijs: €5
17. Een globale beschrijving van de Friese en met Fryslân verwante *fruitrassen*. Prijs: €5
18. Een globale beschrijving van de in Fryslân gesignaleerde *houtige gewassen* Prijs: €5
19. Het fokken van de Friese of met Fryslân verwante *dierenrassen*. Prijs: €5
20. Het winnen van zaden en knollen van de Friese en met Fryslân verwante *landbouwgewassen*. Prijs: €5
21. Het instandhouden en vermeerderen van het *Friese fruit* Prijs: €5
22. Een introductie van het zaad voor de te telen *consumptiegewassen*. Prijs: €2.
23. Een introductie van het aan te bieden zaad in *zakjes en zakken*. Prijs: €2.
24. *FAN FRYSLANS GRUN*: Raamplan voor een gebundelde aanpak van de praktische en economische toepassing van de Friese en met Fryslân verwante dierenrassen, landbouwgewassen, fruitrassen en houtige gewassen. Prijs: €10

Bovengenoemde publicaties kunnen met vermelding van de nummers worden besteld door overmaken van de genoemde bedragen op banknummer TRIO 0197 646 174 ten name van penningmeester Werkverband Friese Rassen te Burgum.

Afgezien van het in 2019 verschijnend nummer 13 kan het gehele pakket door overmaking van €60 via het vermelde banknummer besteld worden. Portokosten: €7.50.

Voor €12,50 abonnementsgeld in het jaar blijft u door het tijdschrift OER op de hoogte van wat er zich afspeelt bij het Platform Friese rassen en gewassen. Banknummer: NL 16 TRIO 0197 646 174

Blijf het Platform Friese Rassen en Gewassen steunen!



www.friesehoenderclub.nl



www.dwvn.nl



www.roodbontfriesvee.nl



www.onzestabyhoun.nl

HERBARIUM FRISICUM

www.herbariumfriscum.nl



www.nzs.nl



www.melkschapen.nl



www.werkverband-frieserassen.nl



www.fruitynfryslan.nl



www.nvsw.nl



www.zeldzamerassen.nl/
zwartbles-fokkersgroep



www.szh.nl



www.frieshollands.nl



www.landgeit.nl



www.vriendenvanhetoudefruit.nl