

# Knotten, snoeien en planten in Bronkhorst

**STEENDEREN** - Het Steenders Landschap nodigt niet alleen haar leden maar ook belangstellenden uit om zaterdag, 8 februari vanaf 8.45 uur aan de slag te gaan. Verzameld wordt deze keer aan de Onderstraat 10 in Bronkhorst. Aanmelden is niet nodig, voor gereedschap en veiligheidsmiddelen wordt gezorgd.

Vrijdag 7 februari zijn leerlingen van groep 8 van De Pannevogel er al begonnen met het knotten van de wilgen; de HSL-werkers maken de klus af. Een groep van zo'n vijf man/vrouw snoeit een nabijgelegen singel. Belangstellenden zijn zaterdag ook welkom bij De HoogStamLeu in de boomgaard van Addink aan de Paardestraat. Hieronder meer over boomgaarden en appels. Vanaf 12.30 uur wordt de werkochtend afgesloten in de Ieskeet, met soep en een borrel.

## Appeltje voor de dorst

Afhankelijk van de grootte geeft een appelboom al gauw een oogst van enkele tientallen kilo's. Opeten, er appelmoes van maken, verwerken in een lekkere taart, weggeven, maar bewaren kan ook. Kenner van oude fruitrassen Hennie Rossel: "Dat bewaren is met name weggelegd voor de appels die in, niet voor oktober worden geoogst. Mits dat gebeurt onder de juiste



Enkele 'Zure Paradijs'-appels, bij uitstek geschikt om te bewaren. Foto: H.W. Rossel

condities, kunnen deze tot in het voorjaar van het volgende jaar worden gegeten. Voorbeelden zijn 'Schone van Boskoop', 'Dubbele Bellefleur' en 'Glorie van Holland'. Deze rassen zijn ook te vinden in mijn collectie-boomgaarden die worden beheerd door Het Steenders Landschap."

Hennie Rossel: "Belangrijk is dat de appels op de juiste tijd worden geplukt, doe dat zeker niet te vroeg. Daarna dienen zij koel, droog en donker bewaard te worden, leg ze overigens los van elkaar. De luchtvochtigheid moet

redelijk hoog zijn. In onze cv-gestookte huizen is het lastig een dergelijke plek te vinden. Maar is er een vorstvrije aanbouw of een schuurtje, dan is dat een goed alternatief. Haal rotte appels weg; die kunnen andere gemakkelijk aantasten."

In 2018 vonden archeologen op een industrieterrein bij Tiel appelhelften van zo'n zesduizend jaar oud. De bewoners van het gebied hadden de wilde appels gesneden en gedroogd. Die eeuwenoude manier om bijvoorbeeld fruit, vroege of late oogst, langer

houdbaar te maken is in de vergetelheid geraakt. Hennie Rossel: "In vroeger tijden was de appel een voedingsgewas. Met name de 'zeute' appels werden bewaard om er 's winters bijvoorbeeld samen met aardappelen hete bliksem mee te maken. Het product van het drogen is smaakvol en veel meer dan een (droog) oven en een aantal uren geduld zijn er niet voor nodig. Gedroogde appelschijfjes, een delicatessen!"

.....  
 ■ [hetsteenderslandschap.nl](http://hetsteenderslandschap.nl)  
 ■ [vergetenfruitrassen.nl](http://vergetenfruitrassen.nl)