DE KUNST VAN HET BEWAREN
DROGEN

Wat doe je met al je oogst? Bewaren natuurlijk! Inmaken, wecken, fermenteren, roken, drogen: conserven is leuk, lekker en - als je het eenmaal onder de knie hebt -, zo gedaan. Deze keer aandacht voor drogen. Claudia Kuyken van WECKENonline legt uit hoe je groenten, fruit, kruiden, bloemen – oftewel alles wat eetbaar is – lang bewaart door het simpelweg te ontdoen van vocht.

'Welke manier je ook kiest, zorg ervoor dat je groenten en fruit in schijfjes van gelijke dikte snijdt'

BINNENSHUIS DROGEN:

1 Kijk voordat je plukt of er ertjes en insecten op de stelen, bladeren en schermen van de uher plukt. Pluk de bloemschermen als je merkmaal open staan en nog niet uitvallen.

2 Schud de gevulgde schermen uit en leg ze naar op een doek. Wacht een paar uur. Insecten kruipen er meestal vanzelf uit. Verwijder daarna de groene stengels.

3 Zoek een warme, droge kamer in huis en kies een plek waar geen direct zonlicht valt. Spreid de schermen uit op een droograsper, óf gebruik een witte luierdoek of theedoek uit strutsen keukenpapier. Laisht enkele dagen. De vlierbloesem is droog genoeg als de knopjes bij het steeltjeslaten. Doe de vlierbloesem in weckpotten en bewaar de potten op een droge en donkere plek.

VLIERBLOESEM

Met een beetje geduld kun je vlierbloesem prima drogen zonder oven. Op een warme, droge plek in huis zijn de bloemschermen binnen enkele dagen droog en kun je ze gebruiken voor zelfgemaakte vlierbloesemlimonade, -thee of -likeur.

DIT HEB JE NODIG:

VLIERBLOESEM (ZOALS 4 HANDEN VOLL WITTE LUIERDOEK, THEEDOEK OF STUK KEUKENPAPIER
DROOGRASPER (EVENTUEEL)
SCHONE EN DROGE WECKPOTTEN

IN DE OVEN DROGEN:
APPELSCHIJFJES

Zin in een gezonde en lekkere snack? Maak appelschijfjes. In een gewone oven zijn die in een middag klaar. Lekker om zo te eten of maal de schijfjes fijn tot poeder en mix dat met vers fruit tot een smoothie.

DIT HEB JE NODIG:

3 A 4 APPELS
1 EETLEPEL CITROENSAP VERMENGD MET WATER
APPELCORER
KOKERMES OF MANDOLINE
UITSTEKMES
METALLICHTJES
HOUTEN LEPEL
SCHONE EN DROGE WECKPOTTEN

1 Was de appels, verwijder het steeltjes met een appelcorer. Je kunt de appels eventueel schillen. Snijd de appels in grove, dunne schijfjes (4 à 5 mm). Haal een mandoline gauw dat het maakt je.

2 Bestrijk de gesneden appelschijfjes met citroensap om verkleuring tegen te gaan.

3 Rijg de schijfjes aan de satéprikkers en verdeel ze over het rooster van de oven. Hangend drogen de appelschijfjes beter omdat ze niet in hun eigen vocht liggen.

4 Zet de oven op de hetelucht-stand en verwarm tot 50 graden Celsius. Klem een houten lepel tussen de ovendeur zodat vocht kan ontsnappen.
Laat de appels 3 tot 5 uur in de oven drogen.

5 Doe de schijfjes in weckpotten en bewaar de potten op een droge en donkere plek.