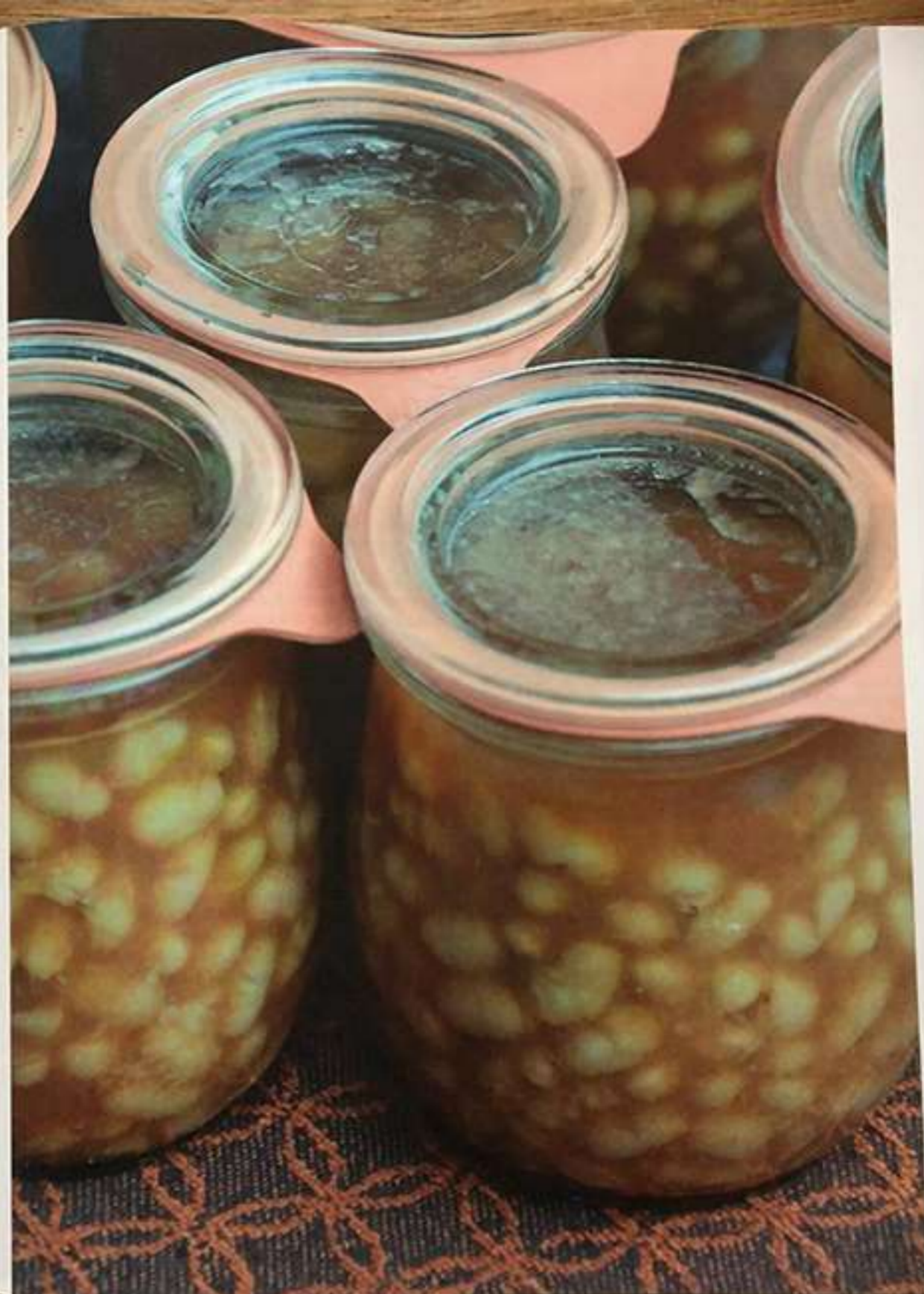


Oude ambachten die herleven deel 2

# Wecken en drogen, je weet wat erin zit

Zelf wecken, inmaken, drogen of inleggen. Het houdbaar maken van groenten en fruit uit de moestuin is helemaal terug van weg geweest. Claudia Kuyken is schrijfster van hand- en receptenboeken en geeft ook workshops. „De mensen staan echt in de rij om het te leren.“

tekst: Ad Ermatrang foto's: Claudia Kuyken



**H**et grote landhuis staat op een strategische plek. In Lemmel, luttelke kilometers over de grens en pakweg 10 kilometer van het Brabantse Bergijk. Claudia Kuyken (48) kan er „de Belgische en de Nederlandse markt bedienen. Belangstellenden komen overal vandaan, van Grootegat tot Brugge.“ Eigenlijk is het een compleet uit de hand gelopen hobby. „Ik kom uit een boerenfamilie. Mijn opa had een grote moestuin en als je hem zei dat hij zulke mooie bloemkolen had, kreeg je er direct vijf mee naar huis. Als je dat een paar keer overkomt, kun je die niet altijd kwijt. Uitschelden aan busen en kennissen houdt op een gegeven moment ook op.“ Ook het wecken en inmaken was haar met de paplepel ingegeven. „Door mijn moeder en door tante. We komen uit een geslacht waarin niets werd weggegooid.“ Bovendien is ze zelf een verwoed kokker. Haar man Gerrit Lavrijns is profkookjuf. „Hij vindt het heerlijk, echt niks of aardig. Alleen de gerechten met de beoordeling heerlijk zijn in mijn boeken opgenomen.“

## Werkloos

Zes jaar geleden werd Gerrit werkloos en ontstond het idee om een webshop te beginnen. Een schot in de roos. „Toen hij later weer werk kreeg, zat ik ermee“, lacht Claudia. Ze stopte twee en een half jaar geleden bij Center Parc om zich geheel toe te leggen op wecken, inmaken en drogen. In de zomermaanden met workshops, in de winter schrijft ze boeken. Vorig jaar verscheen het 'Handboek voedsel drogen', dit voorjaar gevolgd door 'Koken

## „Ik heb hier al potjes staan die wel vijftien jaar oud zijn“

met gedroogd voedsel“. Een tweede deel van het kookboek is in de maak en verschijnt zoals het er nu uitziet in het voorjaar van 2016. „Over wecken heb ik niet geschreven. Daar zijn al heel veel boeken mee gevuld. Maar een echt handboek voedsel drogen ontbrak, evenals recepten met gedroogde groenten, kruiden en fruit waarbij ook verse ingrediënten worden toegevoegd, zoals zuivel, vlees en vis. Je hebt nu eenmaal meestal niet alles in gedroogde vorm in de keuken staan.“

## Vitamines

In een bijkeuken staan verschillende weckketels. Hoewel de belangstelling ervoor een aantal jaren geleden een dieptepunt bereikte, zijn ze nooit weg geweest. Hetzelfde geldt voor de glazen potten. De nieuwere versies hebben verbeterde verzinkte deksels, waardoor ze gemakkelijker te stapelen zijn in de ketel, maar tonen verder nog de vorm waarin op Marktplaats een levensdijge handel is ontstaan. Het steriel maken is belangrijk. „Ik zet ze meestal in de vaatwasser op de hoogste stand en daarna bij 120 graden in de oven. De inmaakringetjes moet je uitskoken.“

De weckketel wordt gevuld met de potjes (verrijgbaar in verschillende maten) en voor een groot deel gevuld met water. „Niet helemaal tot aan de rand, dan kan het spul overkoken.“ De wecktijden variëren, zijn afhankelijk van de soet groente, vlees of fruit. Meestal moet het fruit of de groente vooraf worden gekookt. Dat is tevens het grootste nadeel van wecken. „Doordat het twee keer wordt verwarmd, verdwijnt een flink deel van de vitamines.“ De houdbaarheid ligt er niet onder. „Ik heb hier al potjes staan die wel vijftien jaar oud zijn. Ze moeten wel goed donker staan, anders gaat de inhoud verkleuren.“

## Inmaken

Als het weckproces begint, wordt het deksel met ring met klemmen vastgezet op de weckpot. „Bij het afkoelen trekt de weckpot vanzelf vacuüm en na het afkoelen kunnen de klemmen er weer af. In feite draait het daarom. Lucht is zwaarder dan water.“ Met behulp van een zogenaamde glasstang

pakt ze de potjes uit de ketel om af te laten koelen. Op de weckketel past ook een ontsapper. „Je doet water in de weckketel, stopt de vruchten in de ontsapper en na 30 minuten tot een uur komt het sap er vanzelf uit. Via een slangetje kunnen flesjes worden gevuld. Als je het verhit tot 75 graden wordt het gepasteuriseerd.“ De resterende 'pulp', bijvoorbeeld van appels, is geschikt voor appelmoes. „Zo kun je van alles wel weer wat maken.“ Naast het wecken maakt ze ook in. „Bijvoorbeeld augurken, met een mengsel van azijn en suiker. Hetzelfde geldt voor inleggen. Zo kunnen gedroogde tomaten met behulp van een plantaardige olie gevuld in een potje lang houdbaar worden gemaakt.“

## Condens

Het meest in opkomst is wel het drogen van voedsel. Eveneens een oude methode. „Denk maar aan de appeltjes die vroeger boven de kachel werden gehangen.“ De trend om te drogen is nu veel breder en wordt gestimuleerd door de ontwikkelingen in andere landen. „Vooral in de Verenigde Staten is het drogen van voedsel heel gewoon. Het grote voordeel bij het drogen van voedsel is dat er geen vitamineverlies optreedt. Drogen in speciaal daarvoor gemaakte machines is heel gemakkelijk. Als je de groente, het fruit of wat dan ook in gelijke stukken snijdt en de juiste tijd en temperatuur instelt, heb je er verder geen omkijken naar.“ Voorwaarde is dat al het vocht verdwijnt. „Beter een uurtje te lang drogen dan een uurtje te kort. Als je het product in een potje stopt en er treedt nog condensvorming op, weet je dat je het niet goed hebt gedaan.“

## Spruiten

De schrijfster verklaart de belangstelling voor de technieken van vroeger vooral uit de interesse bij het publiek voor eerlijk voedsel. „Men wil weten wat erin zit en valt daardoor terug op groenten, fruit en kruiden uit de directe omgeving of eigen tuin. Ook de opkomst van allergieën en de recessie spelen een rol.“

In haar kelder staan de planken gevuld met gedroogde, gewekte en ingemaakte producten. „Alles afkomstig uit onze moestuin, die mijn vader voor een groot deel bijhoudt.“ De gedroogde groenten worden doot haat bij het eten ervan meestal weer in de oorspronkelijke staat teruggebracht, door ze te wellen in water. „Neem deze gedroogde spruiten. Een paar minuten koken in water en je bent klaar.“ Naast de spruiten staat een potje met gedroogde ananasstukjes. „Afkostig uit een nog half gevuld blik. Door te drogen hoef je echt niets weg te gooien.“

Recepten: [www.WECKENonline.eu](http://www.WECKENonline.eu)

Volgende keer: Viten.

moerstaal



JAN VAN KLIPPEN  
FREELANCE JOURNALIST

## Vaagtaal

De bedenkers van dit begrip omschrijven het zo: „Woorden en uitdrukkingen die onduidelijk, dubbelzinnig, misleidend, overbodig of storend zijn. Vaagtaal is taal die verleidt, misleidt, verwart en voor ergernis zorgt.“ Hierop is wel wat af te dingen. Want wat de een storend vindt, vindt de ander grappig. De voorbeelden maken echter veel duidelijk. Een mooie uit oogpunt van vaagtaal is ombuggesprek. Het begrip komt uit de onderwijsweld. Iedereen die van plan is naar het mbo te gaan, heeft alle vrijheid om zelf een richting te kiezen. Maar toch ook weer niet. Wil de leerling een studie volgen waarvoor de school al meer dan genoeg inzendingen heeft, dan wordt hij tijdens een 'ombuggesprek' in een technische richting geduwd. Daar zijn immers tekorten. Wat zegt u, wordt de leerling omgepraat? Hoe komt u erbij? Hij wordt omgebogen. Participatiesamenleving is ook zo'n lekker vaag woord. U mag voortaan meedoen, was de boodschap van het kabinet. In feite bedoelden Rutte en de zijnen: Om het be-

## Woorden die nergens over gaan

taalbaar, te houden, doen we een dringend beroep op de welwillendheid van de burger. En dan de onderzeebootchristen. Dat is zo'n vaag begrip dat de betekenis onmogelijk valt te raden. Het blijkt te gaan om kerkelijke leden die zich het hele jaar niet laten zien maar tijdens de kerstnacht plotseling boven water komen. Zodra de kerstnachtdienst is afgelopen, verdwijnen ze weer naar de diepte. Onderzeebootchristen? Dat woord gaat echt helemaal nergens over.

moerstaal@terdege.nl