

Uit de tuuin

50 CADEAUTIPS OM ZELF TE MAKEN

BARBARA KRASEMANN





Uit de tuin

**50 CADEAUTIPS
OM ZELF TE MAKEN**

BARBARA KRASEMANN

TERRA

Cadeautjes uit de tuin

Voorwoord 7

LENTE

Lieflijk zacht groen..... 8

Daslookknoppen, hartig ingemaakt varenblad, bloemenchocolade met sering, geurig badzout of lentepotpourri: de tuin nodigt ons uit om zijn frisse jonge groen te gebruiken in heerlijke cadeaus.

ZOMER

De tuin op zijn best..... 38

Juni is de rozenmaand. De eetbare bloemen kunnen worden omgetoverd tot prachtige cadeaus als rozensiroop, rozenpesto of badbonbons. Ook de vele soorten munt kunnen nu voor cadeaus worden gebruikt. En wat dacht je van winegums van aalbessen of een tinctuur van vrouwenmantel?

HERFST

Bont fruitfestijn..... 78

Specerijen van uienzaad of pastinaak zijn gemakkelijk te bereiden en bijzondere tuincadeaus. Een laagjesgelei van sierpruimen en peren verrast met zijn kleur en smaak. Huislook is een goed inheems alternatief voor aloë, waarvan je een weldadige zalf kunt maken.





HIER ZIE
JE HET IN
DETAIL

GOED
om te
WETEN

LET OP! Hier leggen we precies uit wat belangrijk is om het recept te laten slagen, zo nodig met foto.

WINTER

Verwencadeaus..... 112

Ook in de koude tijd van het jaar kun je cadeaus uit de tuin maken. In dit hoofdstuk vind je bijzondere verwenideeën! Schijnsels is een bekende plant voor zeep, en van de balsempopulier kunnen olie en tinctuur worden gemaakt. Met Kerstmis is een likeur van kiwi's rijp en kan er zelfs natuurlijke koffie worden geroosterd. Een absoluut hoogtepunt voor tuinvrienden vormen de esdoorncitroengelei en verf van berberisschors.

Register 136

De makers van dit boek 140



BETOVERENDE

cadeaus uit de tuin

Ruim 27 jaar geleden besloot ik om mijn weide van 8500 vierkante meter om te toveren tot tuin. Mijn idee: een tuin met veel verschillende delen en een groot aantal inheemse plantensoorten.

Vandaag de dag bestaat mijn droomtuin uit meer dan 12 'tuinkamers', zoals een kruidentuin, moestuin, fruittuin, schaduwtuin, vormentuin met historische rozen, een alpentuin met rotsplanten, een buitenkeuken, een arme weide met wilde rozen...

In mijn tuinkamers staan inmiddels meer dan 450 plantensoorten, die ik vrijwel allemaal zelf uit zaad of stek heb opgekweekt. Echte klassiekers, oude groenterassen, inheemse rariteiten en nog veel meer.

Alles wat de tuin van de lente tot de winter aan vruchten, bladeren, bloemen, knoppen, zaden en wortels te bieden heeft, verwerk ik tot lekkernijen en bijzondere producten voor lichaam en geest. Er is niets wat niet in mijn tuinkeuken wordt gebruikt.

Een deel van mijn recepten en recepturen, die ik gedurende vele jaren heb ontwikkeld en uitgeprobeerd, presenteer ik nu in dit boek. Ik wens je veel plezier met het verwerken van de oogst van je tuin en de cadeaus die je daarmee kunt maken.

Graag maak ik van de gelegenheid gebruik om mijn partner Wolfgang Friedel, die mij altijd steunt, te bedanken. Zonder hem zou de visie van mijn droomtuin nooit werkelijkheid zijn geworden. Ook dank ik onze kinderen en kleinkinderen, aan wie ik dit boek opdraag.

Barbara Krasemann



LENTE

Lieflijk zacht groen

DE KRIEBELENDE LENTEZON WEKT ONZE VERMOEIDE LEDEMATEN. HET WORDT TIJD OM HET OOGSTMANDJE UIT DE SCHUUR TE HALEN EN HET ZACHTE GROEN IN HEERLIJKE, GEURIGE CADEAUS TE VERANDEREN. LAAT JE BETOVEREN DOOR DE VELE IDEEËN OP DE VOLGENDE BLADZIJDEN.



GOED
om te
WETEN

[a] **DE PESTO MOET ALTIJD** met olie bedekt zijn. Vul de pesto na gebruik weer met wat olie aan. Koel bewaard blijft de pesto zo 2 weken goed. Gebruik daarom alleen kleine potjes.

[b] **VOOR HET INMAKEN** moeten het glas en de rubberen ringen volkomen schoon en droog zijn. Goed afgesloten blijft de inhoud dan jaren goed. Een leuk cadeau, vers of ingemaakt.



DASLOOKPESTO

met rucola en walnoten

VAN DASLOOK UIT EIGEN TUIN KUN JE IN DE KEUKEN ALLE DELEN GEBRUIKEN: VAN DE BLADEREN, KNOPPEN, BLOEMEN EN ZADEN TOT DE BOLLEN. VAN DE BLADEREN MAAK JE IN DE LENTE EEN HEERLIJKE PESTO.

Ingrediënten voor 1 kg

400 g verse, gave daslookbladeren

100 g rucola

100 g gedopte walnoten

3 el zout

3 dl walnootolie voor de pesto

1 dl walnootolie als afdeklag

Extra materiaal

- keukenmachine of gehaktmolen
- (weck)potjes

Zo maak je het

1. Was de vers geplukte daslookbladeren en rucola grondig en pureer ze in de keukenmachine. Je kunt de bladeren ook door de gehaktmolen halen.
2. Maal of hak de walnoten klein. Gehakte noten geven de pesto nog enige bite.
3. Roer de noten, het zout en 3 dl olie langzaam maar gestaag door het daslookmengsel. Laat daarbij niet te veel lucht in de pesto komen.
4. Vul de potjes met de pesto en dek deze af met de overige olie **[→a]**. Zo voorkom je dat er lucht bij de kruiden kan. Zonder deze olielaag zouden de groene bladeren oxideren en donker kleuren. In de koelkast blijft de pesto ongeveer 2 weken goed.

Variant

Lange houdbaarheid

Wil je de pesto langer bewaren, dan kun je hem in een weckpan op 85 °C ongeveer 35 minuten inkoken. Dit kan ook in de oven. Leg een theedoek in een braadslee, vul deze ruim tot de helft met koud water en zet hierin de gesloten weckpotjes. Laat ze op 90 °C eveneens 35 minuten koken.

De houdbaarheid wordt door het wekken 2 jaar, mits je voor het koken de deksels en glazen randen absoluut schoon, droog en vetvrij hebt gemaakt. Een intacte schroefdop is na het koken lichtjes naar binnen gebogen en bij het openen moet je een 'plop' horen.

BOSKAPPERTJES

ingemaakte daslookknoppen

IN DE VRIJE NATUUR IS DASLOOK BESCHERMD EN DAAR KUN JE HET BETER LATEN STAAN. MET DE INGELEGDE KNOPPEN VAN DASLOOK UIT DE TUIN KUN JE ECHTER VEEL HARTIGE GERECHTEN NAAR HARTENLUST SMAAK GEVEN.

Ingrediënten voor 3 potjes van 2,5 dl

3 mokken daslookknoppen

3 el mosterdzaad

3 el witte peperkorrels

3 laurierblaadjes

5 dl water

2,5 dl azijn

3 tl zout

suiker naar smaak

Extra materiaal

- (weck)potjes
- evt. een weckpan

Zo maak je het

1. Oogst de langwerpige, grote daslookknoppen terwijl ze nog volledig gesloten zijn – voor de smaak maakt het overigens niet uit of ze al deels geopend zijn.
2. Was de knoppen goed en doe ze in kleine potjes. Voeg het mosterdzaad, de peperkorrels en laurier toe.
3. Bereid nu het inmaakvocht. Breng hiervoor het water met de azijn, het zout en de suiker kort aan de kook. Laat het afkoelen en giet het over de knoppen in de potjes [->a](#).
4. Maak voor het weckten de glazen randen en deksels goed droog en sluit de potjes met rubberen ringen en klemmen. De wecktijd bedraagt ongeveer 35 minuten op 85 °C. In plaats van weckpotjes kun je ook potjes met schroefdeksels gebruiken.

De ingemaakte en geweekte boskappertjes blijven in elk geval tot het volgende oogstseizoen goed. Wil je slechts één portie maken en onmiddellijk gebruiken, dan hoeft je alleen het hete kookvocht over de knoppen te gieten en dit enkele uren te laten trekken.

ALS OPGIETVOCHT kun je ook het vocht uit een pot augurken gebruiken of een oud lievelingsrecept voor tafelzuur.

GOED
om te
WETEN

[a] DE GESLOTEN DASLOOKKNOPPEN doe je samen met de overige specerijen in de potjes en overgiet je met het afgekoelde vocht. Het aroma van de specerijen kan zich zo ontwikkelen en de zuren kunnen doordringen in de knoppen.

[b] DE BOSKAPPERTJES, zoals de ingemaakte daslookknoppen worden genoemd, blijven gesteriliseerd tot het volgende oogstseizoen goed.



[a]



GESTERILISEERD IN HET VOCHT VAN DE SPECERIJEN BLIJVEN BOSKAPPERTJES LANG HOUDBAAR

[b]

VARENSCHEUTEN

ingemaakt

OUDE INDIANENSTAMMEN BESCHOUWDEN VARENSCHEUTEN ALS VOORJAARS-DELICATESSEN. INGEMAAKT VERLEIDT DE EUROPESE STRUISVAREN (*MATTEUCCIA STRUTHIOPTERIS*) ONS MET ZIJN ZACHTE BROCCOLISMAAK.

Ingrediënten voor 5 hoge potten van 3 dl

.....
varenscheuten
.....
2 uien
.....
7,5 dl groentebouillon
.....
5 dl witte balsamicoazijn
.....
2,5 dl walnootolie
.....
3 el inmaakkruiden
.....
enkele in staafjes gesneden wortels
.....

Extra materiaal

- (weck)potten
- weckpan/inmaakketel

Zo maak je het

1. Oogst de varenscheuten in het voorjaar, wanneer de varen zich langzaam uitrolt, ongeveer 20 cm hoog is en de toppen nog als slakken zijn opgerold. Je kunt de scheuten maar één keer afsnijden. De eerste, jonge scheuten hebben in de lente nog het zachte aroma dat doet denken aan broccoli. De varen loopt daarna heel snel weer uit, meestal nog sterker dan ervoor.
2. Verdeel eerst de gepelde en in ringen gesneden uien over de potten.
3. Snijd de varenscheuten in stukken van circa 16 cm lang **[→a]**. Spoel ze kort af onder stromend water en doe ze in de potten.
4. Breng de groentebouillon, azijn, olie en inmaakkruiden kort aan de kook, laat het vocht afkoelen en vul hiermee de potten zodat de varenscheuten onderstaan. Steek de wortelstaafjes (zo lang en dik als de varenscheuten) voorzichtig tussen de groene scheuten.
5. Kook de goed gesloten potten ongeveer 35 minuten op 90 °C.

DE AARDSE GEUR VAN VARENSCHEUTEN doet sterk denken aan de smaak van heel zachte broccoli. Daarom smaken de scheuten heerlijk als ze worden gestoofd in wat boter en bestrooid met tuinkruiden. Serveer ze bij gebraad.