



*Beste,*

*Je hebt via [www.atelierartisjok.be](http://www.atelierartisjok.be) ingetekend op de nieuwsbrief. De nieuwsbrief zal je wat meer wegwijs maken in diverse thema's rond planten en tuinarchitectuur. Suggesties om thema's te behandelen waarover je nog in het duister tast, zullen wij graag ter harte nemen. Laat maar komen op [info@atelierartisjok.be](mailto:info@atelierartisjok.be).*

Hier komt de volgende nieuwsbrief!

Het thema van deze nieuwsbrief :

**De Mispel**, een ideale vrucht voor de eerste herfstige dagen. Want rijk aan vitamine C is het een natuurlijke antioxidant. De fruitboom was al bij de Romeinen en de middeleeuwen geliefd. De laatste tijd wordt de boom opnieuw meer aangeplant, ook omwille van de mooie grillige vorm die een boom op leeftijd aanneemt.



## De mispel



De mispel of *Mespilus germanica* is een plant uit de rozenfamilie. Verder is ze ook verwant met de appel en de peer. De plant wordt meestal op een onderstam van meidoorn geënt. Na een eerder onopvallende bloei in mei-juni met crèmewitte bloemen worden de vruchten gevormd. De vruchten zijn ook goed voor de maag en de spijsvertering. De mispel is zelfbevruchtend, dus één exemplaar is al voldoende om vruchten te hebben. Uit zichzelf groeit de mispel uit tot een grote

struik, maar hij wordt ook vaak opgesnoeid tot een kleine boom.

In onze streken komen vooral de rassen 'Westerveld' (rijkdragend met middelgrote bruine vruchten), 'Bredase Reus' (grote, ruwe, dofbruine vruchten) en 'Nottingham' (klein blijvende struik met kleine vruchten) voor.

### Een stukje geschiedenis

De mispel komt oorspronkelijk uit de omgeving van de Kaspische Zee (Iran) en werd via de Grieken en de Romeinen naar onze streken gebracht. De kleine fruitboom werd in Frankrijk, Duitsland en Nederland vooral in kloostertuinen aangeplant, maar kwam na verloop van tijd ook in een verwilderde vorm voor in de Duitse bossen, waardoor men lang heeft gedacht dat de plant inheems was. Wat later niet bleek te kloppen. In Engeland werd de mispel ook aangeplant in gemengde hagen.



### 'Zo rot als een mispel'

De vruchten van de mispel kan men niet zomaar van de boom gaan eten. Het zijn kleine, harde goudbruine vruchten die rijp zijn in oktober. Maar op dat moment zijn ze nog melig, wrang en niet zo smakelijk. Je kunt ze beter plukken na de eerste nachtvorsten. Daarna leg je ze twee tot drie weken ondersteboven op een koele plaats zodat ze kunnen fermenteren of 'beurs' worden. De groenwitte binnenkant verandert in een donkerbruine massa waar ook een kleverachtig vocht uitloopt. Als de vruchten beginnen te 'lijmen' moet je ze binnen een paar dagen verwerken, anders gaan ze schimmelen en kan je er niet veel meer mee aanvangen.



De uitspraak 'zo rot als een mispel' is dus eigenlijk niet zo negatief als je eerst zou denken. Want een mispel bewijst maar zijn nut als hij halverwege zijn fermentatieproces is.

## Culinair

Van de mispel wordt meestal confituur gemaakt. Wij gebruiken een saptrekker om sap en vruchtvles te scheiden, maar ook een gewone kookpot en een neteldoek kunnen dienst doen.

Het sap inkoken met suiker (1 liter sap met 1 kg suiker, of minuutsuiker volgens de aanwijzingen op de verpakking).



Dit najaar gaan we ons ook eens wagen aan een likeurrecept van Daniëlle Houbrechts.

Voor wie het zelf ook wil proberen:

300 g mispels (niet stuk snijden)  
300 g witte suiker  
1 liter jenever van 38 graden  
3 kruidnagels per mispel

Werkwijze:

Steek de kruidnagels in de mispels. Doe alles in een grote glazen pot. Voeg de andere ingrediënten erbij en laat 3 maanden staan. Doe dan de kruidnagels uit de mispels en laat nog drie maanden staan. Daarna zeven en het drankje in een fles doen.

Wie het niet ziet zitten om het drankje te maken, kan volgende zomer altijd even komen proeven.

## Geneeskrachtig

In de kloostertuinen behoorde de mispel tot de geneeskrachtige planten. Zoals al eerder vermeld is de vrucht rijk aan vitamine C. Verder heeft ze ook een verzachtende werking bij menstruatiepijnen, maag- en spijsverteringsproblemen. Let wel op als je te veel vruchten eet want dan heeft de mispel een laxerende werking.

## De mispel een makkelijke klant in de tuin

De plant vraagt niet veel onderhoud en is niet gevoelig aan ziektes of ongedierte. Ook voor de standplaats is hij niet kieskeurig. Hij gedijt op alle grondsoorten en hoewel hij het liefst in de zon staat, verdraagt hij ook halfschaduw of schaduw. Ook snoeien is zeer simpel, het hoeft eigenlijk niet, want het boompje groeit uit zichzelf redelijk compact. Enkel als de kruin te dicht dreigt te worden, kunnen enkele oude vruchtakken uit de boom worden gehaald.

## Onze band met de mispel

Voor ons is de mispel een heel speciale boom. In een vorige nieuwsbrief lieten we al weten dat we bij een speciale gelegenheid een boom aanplanten of een bestaande boom in onze tuin omdopen.

Op het moment dat we in Snellegem zijn komen wonen hebben we twee mispels aangeplant in onze voortuin. Die staan gezellig naast elkaar aan weerszijden van het pad naar de voordeur.

Bij ons huwelijk zijn de bomen tot onze huwelijksbomen uitgeroepen en waren ze ook het symbool in onze huwelijksmis. Op dat moment raakten de kruinen elkaar nog niet, maar ondertussen staan ze er al een aantal jaar en beginnen de ze in elkaar te groeien en onder het tuinpad zullen de wortels ook wel door elkaar geraakt zijn. Zo staan ze symbool voor onze verbondenheid.



## Wil je ook een mispel?

Wij kunnen mispels aanbieden als struik en als hoogstam. De bomen aan onze woning zijn hoogstammen; deze vertakken vanaf een stamhoogte van twee meter.

We kunnen jonge planten leveren vanaf 18 euro (potgekweekt), maar ook grillige oudjes met een respectabele leeftijd zijn verkrijgbaar. De boom op de eerste foto van deze nieuwsbrief staat in prachtconditie in een exclusieve kwekerij te wachten tot iemand 7200 euro wil neertellen. Pas op en laat je niet bedriegen door de foto. De boom meet zeker 450cm hoogte en 500cm diameter. Deze boom plant je niet zomaar...

Verder is er tussen 18 en 7200 euro een hele waaier aan mogelijkheden.



Voor meer info kan je steeds bij Atelier Artisjok terecht (0495/10.59.18).

*Komt deze nieuwsbrief niet goed door, of verschijnt één en ander niet zoals het hoort, laat het ons dan weten. Inhoudelijke opmerkingen zijn eveneens welkom.*

*Vind je de nieuwsbrief interessant, stuur deze dan door naar gelijkgezinden die nog niet met Atelier Artisjok vertrouwd zijn. Op onze site kan iedereen vrijblijvend intekenen op de nieuwsbrief. De volgende nieuwsbrief verschijnt half oktober.*

*Peter en Katelijne  
0495/10.59.18  
[www.atelierartisjok.be](http://www.atelierartisjok.be)*

