

# De vergeten mispel

Door: Jochem Hagoort



De mispel is een vrucht die in de vergetelheid is geraakt. Vroeger was het een vrucht die door de Romeinen door Europa werd verspreid. De vruchten werden langs de weg geplant om de soldaten van vitamine C te voorzien tijdens veldslagen. Daarna werden ze vooral in kloostertuinen geplant en raakten ze in de vergetelheid.

Waarom de vrucht is vergeten is onbekend. Wellicht komt het wel door dat mispel pas gegeten kan worden wanneer deze 'rot'. Dit komt uit het gezegde 'Zo rot als een mispel', wat figuurlijk verrot of corrupt betekent. Mispels zijn inderdaad pas eetbaar wanneer ze gaan rotten, zacht en bruin worden, want als ze nog hard zijn kun je er niks mee doen. De smaak van de mispel is pas te proeven als deze dus zacht wordt. Deze is iets unieks; ik kende de smaak niet. Het heeft wat weg van appel, kruidnagel en kaneel, wat erg lekker en verrassend is.

Ik heb er een paar als snack meegenomen om uit te slurpen. Kijk uit met het eten ervan, want er zitten een aantal pitten in.

De mispel is dus pas culinair te gebruiken als deze aan het rotten is. Dat gebeurt vaak wanneer het rond oktober gaat vriezen. Het is een vrucht die vol zit met vitamine C en is goed voor de maag en spijsvertering.

Er zijn veel recepten voor de mispel op het internet te vinden. De recepten zijn: mispeljam, mispelgelei, mispellikeur en mispeltaart. Ik heb er jam en likeur van gemaakt.

## Recept voor het maken van mispellikeur:

### Ingredienten:

Voor ca 1 liter likeur

- 400 gram mispels (Laat de mispels wel heel)
- 300 gram biologische rietsuiker
- 1 liter jenever (alcoholpercentage 38%)
- 12-14 kruidnagels (1 per mispel)

### Bereiden:

- Zet een grote glazen pot klaar.
- Steek de kruidnagels in de mispels (één per mispel) en stop ze in de pot.
- Giet de suiker en jenever in de pot erbij, sluit de pot goed af, en laat dit 3 maanden op een donkere, koele plek staan.
- Verwijder na 3 maanden de kruidnagels uit de mispels en laat de drank daarna nog 3 maanden staan.

Wanneer dit klaar is kan je de likeur in mooie karaffen schenken en presenteren wanneer je wilt. Zo kom je altijd met een spannende drank aan op feesten en partijen.

