

Mispel (*Mespilus germanica*)



De permacultuur tuin:

De mispel mag in geen enkel voedselbosje ontbreken. Hij vormt een kleine boom, de vruchten blijven lang in de boom hangen.

De keuken

De mispel zit vol vitamine C. Na de eerste vorst in oktober/november kan de vrucht geplukt worden. Daarna twee tot drie weken ondersteboven op een koele plaats bewaren, totdat ze beurs zijn. Je bereikt dit ook door de vruchten na de pluk een paar dagen in de vriezer te leggen. Daarna niet proberen te schillen, maar uit de schil zuigen of knijpen. De vrucht is nu lekker, maar ook zó zacht dat hij maar een paar dagen houdbaar is. Daarna wordt hij snel “zo rot als een mispel”. Ook valfruit kan op dezelfde manier worden gebruikt. Het bekendste recept is de gelei, heerlijk bij oude kaas.

De kruidengeneeskunde

Rauwe mispel werkt stoppend.