

## Appels

### *Notarisappel*

Handappel maar ook geschikt voor appelmoes  
Lichtgeel, saprijk, zachtzuur met aangenaam aroma. Beperkt houdbaar.

### *Goudrenet of Schone van Boskoop*

Zeer geschikt voor appelmoes en gebak, maar ook als handappel.  
Zurig en stevig vruchtvlees. Goede bewaarappel.

### *Dijkmans zoet*

Om te drogen en te verwerken in hete bliksem en stampotten. Ook om te stoven.  
Stevige appel met wit, droog en zoet vruchtvlees.

## Peren

### *Legipont*

Handpeer. De peren die bij het Oogstfeest worden verkocht zijn nog niet rijp. Ze zijn ook geschikt om te stoven. Wit, sappig vruchtvlees met een zoet aromatisch aroma. Zeer beperkt houdbaar.

### *Conference*

Handpeer. Zoet, sappig met lichtoranje vruchtvlees. Goed te bewaren met behoud van smaak.

### *Zwijndrechtse wijnpeer*

Handpeer (onrijpe peren ook te gebruiken om te stoven).  
Wit vruchtvlees, saprijk en zoet met goed aroma. Zeer beperkt houdbaar.

### *Winterjan*

Stoofpeer. Kleine zoete peren, goed rood kokend met iets korrelig vruchtvlees.  
Zeer goed te bewaren.

### *Brederode*

Stoofpeer. Grote ronde peren, helder rood kokend. Goed te bewaren.

### *Saint Remy*

Stoofpeer. Zeer grote peren met wat rins/zurig en fijn vruchtvlees.  
Niet rood kokend maar roze/geelroze. Goed te bewaren.

## Recept voor stoofperen

1 kg stoofperen

1 eetlepel citroensap

300 ml Glühwein (goed voor de roodkleuring en bevat tevens kruiden)

75 gram suiker

1 theelepel kaneel

Het geheel aan de kook brengen, daarna niet meer koken alleen gedurende 90 minuten tegen de kook aanhouden.

De peren uit het kookvocht halen en het kookvocht licht binden met aardappelzetmeel (is helder kokend)

Eventueel heet afvullen in "steriele" potten, omkeren en laten afkoelen om te bewaren.



*Beschrijving en  
recept van Dick  
Staal, vrijwilliger  
bij de  
Fruitbomengroep*