



GRANAAT- APPELOOGST

Het is even zoeken tussen de olijfbomen, maar dan ineens zie je ze staan, rijkelijk behangen met zware roodroze vruchten. De granaatappelbomen zijn nieuwkomers in dit deel van Griekenland. In het dorpje Koliri, gelegen aan de westzijde van de Peloponnesos, worden traditioneel vooral olijven geoogst. "De granaatappel, dat wordt de nieuwe traditie", zegt Paraskevas Paraskevopoulos vastbesloten, terwijl hij in zijn boomgaard een granaatappel met zijn handen in tweeën breekt. "Proeven?"

Tekst & foto's: Milou Dekkers



Ben je ooit in deze regio, maak dan een tussenstop bij de granaatappelgaard van Paraskevas. Niet alleen vanwege de friszure granaatappelpitjes die hij hier voor bezoekers in kleine bakjes klaar heeft staan. Vooral ook voor het verse granaatappelsap, afkomstig uit het naastgelegen Alfeios Rodi, in de volksmond 'de granaatappelfabriek' genoemd. "Het sap dat hier geproduceerd wordt, smaakt alsof je het direct in de boomgaard met de hand hebt geperst", verzekert Paraskevas.

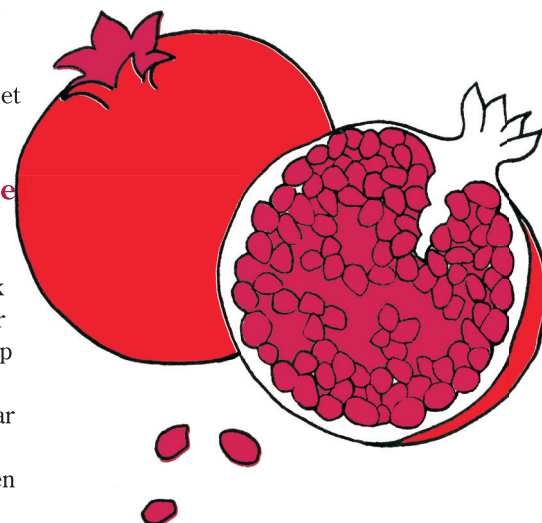
De granaatappelbomen zien er authentiek uit hier in het mediterrane landschap. Toch zijn ze in deze streek nog niet erg diep geworteld. De eerste granaatappelgaarden kwamen een jaar of vijf geleden. Door de crisis was er amper werk. Een groep van 59 vrienden, burens en familieleden besloot hun krachten te bundelen en te investeren in de bomen die tot dan toe enkel in hun achtertuin groeiden. Er kwam een bedrijfsplan en met steun van het Europese Landbouwfonds voor plattelandontwikkeling stond er niet veel later een fabriek. De granaatappelfabriek gaf werkgelegenheid én een culinaire impuls aan de regio.

"WIJ GRIEKEN ZEGGEN ALTIJD DAT OLIJFOLIE ONS JONG HOUDT, MAAR GRANAATAPPELSAP MAAKT JE NOG JONGER - EN HET IS VEEL LEKKERDER OM TE DRINKEN."

De granaatappel prijkt op ieder lokaal menu en het granaatappelsap is de trots van de inwoners. Paraskevas: "Wij Grieken zeggen altijd dat olijfolie ons jong houdt, maar granaatappelsap maakt je nog jonger - en het is veel lekkerder om te drinken."

Het geheim van granaatappelgele

Uit de wijde omtrek brengen mensen hun granaatappeloogst naar het dorpje Koliri. Daar worden de granaatappels in de fabriek verwerkt tot puur granaatappelsap. Als je er eenmaal op let, zie je overal in het landschap kleine kavels met granaatappelbomen. "Er zijn al 175 velden en het worden er ieder jaar meer", vertelt granaatappelkweker Dimitra Kapopoulou. "Inmiddels leveren 135 mensen met kleine stukken land de opbrengst van





hun granaatappelgaard aan Alfeios Rodi." Een grote krat granaatappels vult de hele achterbank van haar kleine autootje. De gemiddelde granaatappel is twee keer zo groot als in de Nederlandse supermarkt. "Ik heb een stuk land op ongeveer 2,5 uur rijden hiervandaan. Ik breng de granaatappels naar de fabriek, maar een deel van de oogst houd ik zelf om

gelei van te maken. Lekker voor zoete hapjes en in koekjes. Met een beetje citroensap is het nog lekkerder. Dat versterkt de smaak van de granaatappel, het geheim van goede granaatappelgelei", lacht Dimitra.

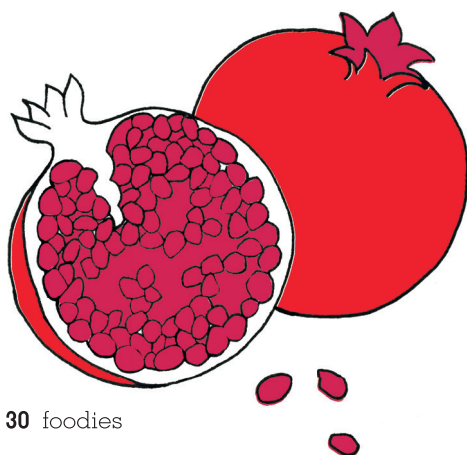
Granaatappels van de lopende band

De granaatappelgelei van Dimitra is nog niet op de markt, maar het granaatappelsap is alvast een groot succes. Paraskevas Paraskevopoulos zwaait de scepter op Alfeios Rodi. Onder zijn toezien oog rollen duizenden granaatappels via een lopende band de fabriek in. Terwijl hij praat overstemt het geratel uit de fabriek bijna zijn verhaal: "De granaatappels gaan door een bak met water om ze te wassen. Een enorme machine perst de granaatappels vervolgens in hun geheel. Het troebele sap loopt via een filter de flesjes in, zo houd

je mooi schoon sap over. Door verhitting wordt het sap gesteriliseerd, verder gebruiken we geen conserveringsmiddelen. Voor 1 liter sap hebben we ongeveer vier kilo granaatappels nodig."

Pitjes oogsten

Wonderful is de naam van de granaatappelsoort die Dimitra en vele anderen in de regio verbouwen: "Er zijn vele granaatappelrassen, maar dit ras is extra sappig en al vroeg in het seizoen rijp." De leerachtige schil beschermt de vrucht tegen uitdroging in de hete mediterrane zomerzon. Pas na de heetste maanden kunnen de granaatappels worden geoogst. Meestal van september tot december, maar de soort die hier groeit, wordt in augustus al geplukt. De oogst van de vruchten is niet moeilijk. Maar de oogst van de afzonderlijke pitjes valt niet altijd mee. Over de beste techniek daarvoor verschillen





“JE KUNT GRANAATAPPELS GEWOON PERSEN OP EEN SINAASAPPELERS, DAN HEB JE HEERLIJK SAP.”

de lokale telers van mening. Dimitra kijkt verbaasd: “Gewoon, je snijdt ze in vier parten, keert ze om en drukt met je duimen de pitjes naar buiten.” Terwijl het roodpaarse sap over haar vingers loopt, komen Marios Kaqau en Natasja Karvouviaris met hun oogst bij de fabriek. “Dwars doorsnijden en de pitjes eruit kloppen werkt veel beter”, zegt Natasja hoofdschuddend. Marios: “We verbouwen pas twee jaar granaatappels. Ik werkte als elektricien, en toen kwam de crisis. De bouw viel stil en ik had geen werk meer. We doen nu dit op het land van mijn vader. ‘s Winters is er weinig werk in de granaatappelgaard, maar het product is echt goed.”

Lunch in de schaduw

Het sap van Alfeios Rodi gaat al de Griekse grens over, maar is voorlopig alleen in Zuid-Europa te koop. En als we in Nederland ook zulk lekker granaatappelsap willen? “Simpel”, zegt Marios. “Je kunt het gewoon persen op een sinaasappelpers. Dan heb je heerlijk sap,

als je tenminste zulke goede granaatappels hebt als de onze.” ‘s Middags bij de lunch doet Marios het meteen even voor. Er staan twee grote persen klaar om iedereen te voorzien van een glas granaatappelsap, vers van de boom. De granaatappel was in de Griekse keuken nooit nadrukkelijk aanwezig, maar een nieuwe traditie kun je maken, bewijzen ze in Alfeios Rodi. De Griekse ouzo is hier in het dorpje Koliri al verdrongen door een glaasje granaatappelsap. “Dat is pas echt proosten op de gezondheid”, aldus Marios. Natasja helpt mee bij het verzorgen van de lunch hier aan de rand van de granaatappelgaard. De granaatappelbomen zijn nog jong en bieden weinig schaduw, maar het perceel is omzoomd door bomen van meer dan honderd jaar oud. Griekse klassiekers als moussaka, gestoofd lamsvlees en Griekse salade met olijven komen op tafel. “Olijven, dat was vroeger. Granaatappels zijn de toekomst”, benadrukt Paraskevas nog maar eens. Aan het eind van de lunch glanst de granaatappel in

de hoofdrol: Griekseyoghurtijs met een dikke zoete crème van balsamico en granaatappel. Natasja: “Die balsamico-granaatappelcrème vind ik het allerlekkerst. Ik eet het elke dag, zelfgemaakt, het is mijn geheime recept.”

Duizenden flesjes sap

Afgelopen jaar produceerde de granaatappelfabriek 400 duizend flesjes sap. Naast het granaatappelsap richten ze zich in Alfeios Rodi ook voorzichtig op andere producten van granaatappel. Bovendien komen er vier nieuwe smaken van het sap; combinaties van granaatappel en ander fruit. En misschien ook de balsamico-granaatappelcrème – nu nog het recept van Natasja. Als het aan Paraskevas ligt, wordt deze in de toekomst ook geproduceerd in de granaatappelfabriek. Hoe hij haar geheime recept denkt te ontfutselen? Paraskevas: “Dat komt wel goed, de granaatappelfabriek heeft straks een eigen recept. Het belangrijkste is dat we werken met goede producten en met hart voor de zaak.” Daarin verschilt de gloednieuwe fabriek niet van een eeuwenoud familiebedrijf. Paraskevas kijkt uit over de boomgaard met in de verte de bergen op de achtergrond: “Het lijkt alsof de granaatappels hier altijd zijn geweest.”

Griekseyoghurtijs met granaatappel-balsamico siroop

**

Bereidingstijd: ca. 1 uur + wachttijd

Ingrediënten voor 4 personen

1 citroen (biologisch)

250 g suiker

500 ml Griekse yoghurt
ijsmachine*

Voor de siroop

2 granaatappels

1 citroen *biologisch*

100 g + extra suiker

100 ml balsamico

1 Was de citroen en halveer hem. Pers het sap uit de citroen en breng het samen met de citroenhelften, de suiker en 200 ml water op laag vuur aan de kook, tot de suiker is opgelost. Neem van het vuur en laat in de koelkast helemaal afkoelen.

2 Meng de yoghurt met de suikersiroop en draai het mengsel in de ijsmachine tot een gladde sorbet. Schep de sorbet in een bak en zet minimaal 4 uur afgedekt in de diepvries.

3 Halveer **voor de siroop** de granaatappels en haal de pitten uit de schil door met een lepel op de schil te tikken. Was de citroen met heet water, dep hem droog en rasp de schil er fijn af. Pers het sap uit de citroen. Meng de granaatappelpitten met 100 g suiker en het sap en de schil van de citroen. Laat ca. 30 minuten rusten.

4 Pureer de granaatappelpitten met een staafmixer of met behulp van een draaizeef (passe-vite). Zeef het sap, weeg het en meng het met hetzelfde gewicht aan suiker. Roer de balsamico erdoorheen. Breng de siroop aan de kook en laat afkoelen.

5 Serveer het Griekseyoghurtijs met de siroop.

*Geen ijsmachine? Zet het yoghurtmengsel dan in een kom in de vriezer en roer er gedurende 4-5 uur elk halfuur doorheen met een garde. Hoe vaker je roert, hoe smeuïger het ijs wordt.

