

Kruisbessen

Inleiding

De kruisbes is ook wel bekend onder de naam klapbes, stekelbes of de Latijnse naam *Ribes grossularia*. Klapbessen zijn vruchtjes van ongeveer één tot anderhalve centimeter doorsnee en hebben doorgaans een ruw huidje.

De kruisbes is een bladverliezende heester met scherpe stekels. Deze plant past uitstekend in een houtwal en kan als onderbeplanting dienen in een bosschage.

De naam klapbes doet de kruisbes wel eer aan; als je de bes op de grond gooit en erop gaat staan, spat deze met een harde klap uit elkaar! Zonde, wij eten de klapbes liever gewoon op, tussendoor tijdens het werken op de tuin (openscheuren en het vruchtvlees eruit zuigen!) of verwerken deze thuis tot jam of in een 'open' taart of vlaai. Het vruchtvlees is aangenaam zoet en bevat veel kleine, absoluut niet storende, pitjes.

Vooraf in het oosten van Europa wordt deze bes op grote schaal verbouwd.

De plant waaraan de kruisbes groeit heeft, zoals gezegd, scherpe stekels. Dit verklaart ook de naam 'stekelbes' en is tevens de reden waarom deze plant goed gebruikt kan worden in een bosschage op een zonnige plek. Eventuele indringers laten zich door de stekels wel tegenhouden!

Als er bij u kinderen rondlopen, houd dan rekening met deze scherpe stekels en zet de struikjes een beetje uit de loop, zodat niemand zich eraan kan bezeren.

De struikjes moeten regelmatig worden gesnoeid, zodat het midden van de struik voldoende licht krijgt.

De kruisbes, aalbes, framboos en zwarte bes worden samen met de aardbei wel ingedeeld in de categorie "klein fruit". Dit 'klein fruit' is heel gemakkelijk zelf te telen en als je een liefhebber bent, kun je veel geld besparen. De beroepsteelt vindt deze gewassen vaak te arbeidsintensief (daarom zijn alle bessen zo duur!). Er moet namelijk regelmatig geplukt worden, want niet alle bessen zijn gelijktijdig rijp. Dit heeft geleid tot de hoge prijzen voor een doorgaans klein kartonnen bakje van dit heerlijke "klein fruit". En dan hebben wij het nog niet eens over de fantastische smaak van eigen geteelde bessen. Laat die beroepstellers maar, wij doen het zelf wel!

Teelt

De beste plek voor een kruisbessenstruik is een beetje uit de loop (vanwege de stekels die gemakkelijk in je kleren haken) en in de volle zon.

In de winter zal de kruisbes al haar blad verliezen en dan is goed te zien hoe u kunt snoeien zonder uw handen te bezeren aan de stekels.

Eén tot twee struiken planten voor een gezin is voldoende, meer struiken neerzetten kan altijd nog. Door afleggen (zie bij 'Vermeerderen') kunt u zelf heel gemakkelijk meer struiken krijgen. Geef de struik goed de ruimte en zet de struiken één tot anderhalve meter uit elkaar, zodat het zonlicht goed alle kanten van de struik kan beschijnen. Het plantseizoen loopt van oktober tot februari - maart. Koop in het tuincentrum of bij de kweker struikjes met drie tot vier twijgen. Maak de plek waar u de nieuwe struiken wilt zetten onkruidvrij en plant de struikjes in een niet te diep plantgat. Strooi, na het dichtmaken van het plantgat, rondom de kern van de struik een flinke hoeveelheid organische mest en compost. Vergeet niet water te geven na het planten. De plant heeft een voorkeur voor grond met een pH tussen de 5,6 (zandgrond) en de 6,5 (kleigrond). Om de kalkvoorraad in de grond op peil te houden, dient u jaarlijks te bekalken. Werk de uitgestrooide kalk licht onder, beslist niet te diep; de wortels van de kruisbes liggen namelijk vrij dicht aan de oppervlakte.

Er zijn diverse soorten kruisbessenplanten te koop. U heeft de keuze uit soorten met rode, gele of groene kruisbessen. Alle soorten leveren oogstbare bessen in de maanden juni, juli en augustus.

Vermeerderen

Natuurlijk is de gang naar het tuincentrum zo gemaakt om weer nieuwe planten te kopen, maar zelf vermeerderen is zeker zo leuk (en goedkoop!). Als u al een lekkere kruisbes in de tuin heeft staan en u wilt meer van dezelfde soort, dan is het 'afleggen' een uitkomst. Neem daarvoor een jonge, dicht bij de grond groeiende twijg. Buig deze zo dat het jonge hout de grond raakt. Zet de twijg vervolgens in de grond vast met een in een u-vorm gebogen stukje staaldraad van ongeveer 20 cm. Duw de u-pen zo diep mogelijk in de grond en gooi daar wat tuingrond en compost overheen. Na een tijdje, dat zal aan de omstandigheden liggen, zal de jonge twijg wortel schieten en kan de nieuwe struik worden losgesneden van de moederplant. Plant deze in het juiste plantseizoen weer uit, zoals hierboven al is beschreven. Deze methode van afleggen kan ook gebruikt worden voor het vermeerden van o.a. aalbessen.

Snoei

Normaal gesproken zal een goed gesnoeide kruisbessenstruik niet zo gauw ziek zijn, al zijn kruisbessen altijd wel gevoelig voor meeldauw. Goed snoeien helpt om lucht en licht in de plant toe te laten en daardoor met name de meeldauw te voorkomen. Oudere struiken moeten regelmatig worden verjongd door ze flink terug te snoeien.

Een echte 'snoeiwet' is om altijd de over elkaar schurende, beschadigde en zieke takken en de takken die over de grond liggen, weg te halen. Dit kan zowel in de winter als in de zomer gebeuren.

's Winters knipt u (doe dit alleen bij vorstvrij weer), het 'hart' uit de struik. Ook moet de struik gedund worden, zodat al het licht tijdens het groeiseizoen gemakkelijk in de struik kan komen. 's Zomers kunnen de allerjongste twijgen worden weggesnoeid, maar zorg er wel voor dat u voldoende eenjarige goed ontwikkelde sterke twijgen aanhoudt, want daar zullen in de volgende zomer de bessen weer aan komen.

Een open gesnoeide struik is ook door de scherpe stekels makkelijker hanteerbaar bij het plukken van de bessen en zo zullen de handen en armen niet zo snel beschadigd worden.

Ziekten en plagen

De kruisbes heeft eigenlijk niet zo heel veel last van ziekten en plagen. Regelmatig de plant snoeien, zodat het 'hart' van de plant open blijft is een vereiste. Licht en lucht moeten de bladeren en vruchten onaangetast houden. Na vochtige perioden moet het blad snel kunnen drogen en de zon moet haar werk kunnen doen. De allerjongste toppen kunnen nog wel eens last hebben van meeldauw, maar die kunnen dan weggesnoeid worden.

Tomaten en bieslook hebben een gunstige werking op de gesteldheid van de plant en houden deze extra gezond. Als er toch onverhoopt meeldauw op de bladeren komt, kan er gespoten worden met een bieslookaftreksel.

Rijpe vruchten moeten steeds goed worden weggeplukt, want wespen houden ook wel van een kruisbesje. Geef in het voorjaar flink compost rondom de struik; de plant zal u belonen met nog meer bessen.

Haal tijdens het seizoen aangevreten, overrijpe en zieke bessen zoveel mogelijk weg en gooi ze op de composthoop. Zo is er de minste kans op besmettingsgevaar door allerlei schimmels.

Recepten

Kruisbessen hebben een hoog pectinegehalte en zijn daarom uitstekend geschikt om jam van te maken. Vanwege dit hoge pectinegehalte zal jam tijdens het koken eerder geleren en is er minder suiker nodig.

Om een kruisbessencompote te maken heeft u het volgende nodig:

- ✿ 300 gram kruisbessen
- ✿ de schil van een citroen
- ✿ een vanillestokje
- ✿ 80 gram suiker

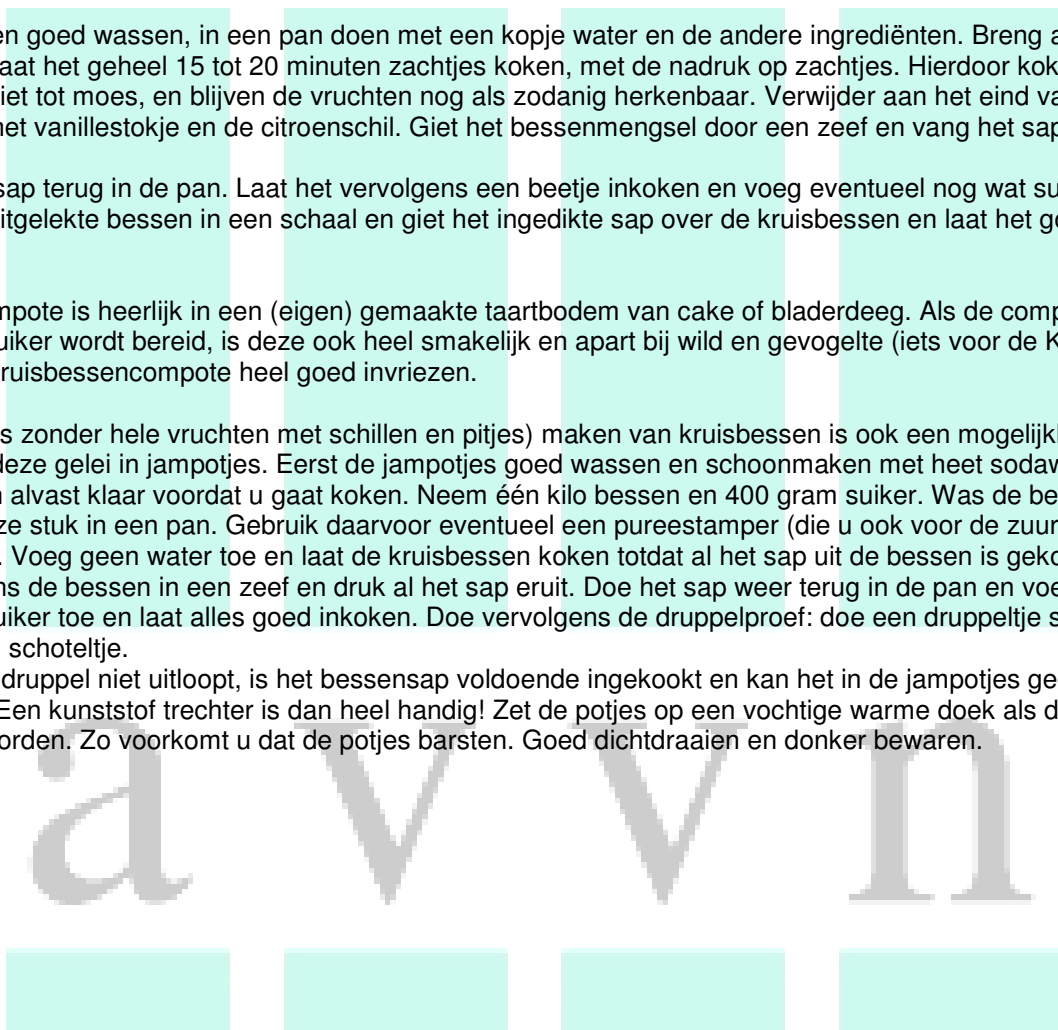
De bessen goed wassen, in een pan doen met een kopje water en de andere ingrediënten. Breng aan de kook en laat het geheel 15 tot 20 minuten zachtjes koken, met de nadruk op zachtjes. Hierdoor koken de bessen niet tot moes, en blijven de vruchten nog als zodanig herkenbaar. Verwijder aan het eind van de kooktijd het vanillestokje en de citroenschil. Giet het bessensmengsel door een zeef en vang het sap op.

Doe het sap terug in de pan. Laat het vervolgens een beetje inkoken en voeg eventueel nog wat suiker toe. Doe de uitgelekte bessen in een schaal en giet het ingedikte sap over de kruisbessen en laat het goed afkoelen.

Deze compote is heerlijk in een (eigen) gemaakte taartbodem van cake of bladerdeeg. Als de compote met minder suiker wordt bereid, is deze ook heel smakelijk en apart bij wild en gevogelte (iets voor de Kerst?!). U kunt de kruisbessencompote heel goed invriezen.

Gelei (dus zonder hele vruchten met schillen en pitjes) maken van kruisbessen is ook een mogelijkheid. Bewaar deze gelei in jampotjes. Eerst de jampotjes goed wassen en schoonmaken met heet sodawater. Zet de potten alvast klaar voordat u gaat koken. Neem één kilo bessen en 400 gram suiker. Was de bessen en maak deze stuk in een pan. Gebruik daarvoor eventueel een pureestamper (die u ook voor de zuurkool gebruikt). Voeg geen water toe en laat de kruisbessen koken totdat al het sap uit de bessen is gekookt. Giet vervolgens de bessen in een zeef en druk al het sap eruit. Doe het sap weer terug in de pan en voeg dan pas de suiker toe en laat alles goed inkoken. Doe vervolgens de druppelproef: doe een druppeltje sap op een koud schoteltje.

Als deze druppel niet uitloopt, is het bessensap voldoende ingekookt en kan het in de jampotjes gegoten worden. Een kunststof trechter is dan heel handig! Zet de potjes op een vochtige warme doek als deze gevuld worden. Zo voorkomt u dat de potjes barsten. Goed dichtdraaien en donker bewaren.



Tekst: Nelleke van der Boom