



VAN VLIERSIROOP TOT VLIERKOMBOECHA: HET DOORGEVEN VAN KENNIS OVER TOEPASSINGEN MET DE VLIERSTRUIK



Jonas Slegers - Vlierbloesem

In mei beginnen de bloesems van de vlierstruik te groeien. Op de bijhorende bessen is het wachten tot in de zomermaanden. Zowel de bloesem als de bes hebben diverse toepassingen, in Bilzen vertellen **drie generaties**, onder wie mezelf, over **hun band met de vruchten...**

Mijn overgrootmoeder, Josepha, 'Fina' Gregoor heeft zelf nooit vliersiroop gemaakt. Ze herinnert zich van haar ouders dat **vliersiroop** goed is tegen verkoudheden. Een lepeltje siroop werd als huis- en tuinmiddel genomen tegen verkoudheden, ook preventief. De siroop werd gemaakt met vlierbessen, anijs en suiker. De bessen werden eerst geperst en daarna gekookt om er siroop met suiker van te maken. Ook van de bloesem kan je siroop maken. De bloesem moet eerst gewassen worden, je moet zoveel mogelijk bloesems en zo weinig mogelijk takken gebruiken. Eerst leg je een laag bloesem, dan een laag citroenschijven, dan weer een laag bloesem, enzovoort, en daar doe je water op. Dat laat je een dag of vijf staan. Vervolgens wordt het geheel gezeefd en ontstaat er de siroop met toevoeging van suiker. Vlierbloesemconfituur wordt op dezelfde wijze gemaakt, maar met meer suiker, zodat het geheel stijf wordt en blijft. Fina geeft ook aan dat het heel veel werk vergde en de siroop voor haar te zoet smaakte: daarom was ze er geen fan van... De confituur at ze wel, haar oma 'moe' maakte die, maar ze kent het specifieke recept van haar oma niet.

De bloesem pluk je in de lente. Vroeger was dat in juni, en nu reeds in mei als de bloemetjes bloeien. De bloemetjes moeten goed open zijn, anders hebben ze de juiste smaak en geur nog niet. Afhankelijk van het zomerse weer groeien de **bessen in augustus of september.**

Haar dochter Marijke en dus mijn moeder, gebruikt de vlier in **diverse toepassingen**: ze maakt er bloesemsiroop van. Ooit heeft ze er ook ijs van gemaakt. Bloesems kan je ook frituren in de moderne keuken, in deeg. In sauzen en gerechten wordt het ook meer en meer gebruikt. Verder kent Marijke een Nederlandse vrouw die er limonade mee maakt, volgens een recept dat is doorgegeven van generatie op generatie. Ze gebruikt vlier voor de **gezondheid** en voor de **aparte, typische smaak**. De confituur is bijvoorbeeld heel lekker bij paté en de siroop smaakt prima bij 'cocktail Hugo' en bij aardbeien. Commercieel wordt de siroop ook verkocht in de apotheek of in supermarkten.

Ik ontdekte de vlier tijdens de coronaperiode. Ik startte toen met de fermentatie van komboecha. De vlierbloesem kan bij de tweede fermentatie toegevoegd worden, alleen of in combinatie met citroen. Ik maakte ook **vlierbloesemschuimwijn** (met saison gist) en siroop voor een vlierbloesemtaart volgens een 17de-eeuws recept. Ik hou van de specifieke smaak van de vlierbloesem. Tijdens de zomermaanden maak ik sapjes van de vlierbessen. Dat is wel arbeidsintensief: de bessen moeten geperst en gekookt worden om het sap klaar te maken voor consumptie. Een meerjarenproject is **vlierbalsamico** maken. Eerst maak je hiervoor vlierbloesemschuimwijn als de bloesems bloeien, die laat je fermenteren via een waterslot. Als de bessen beginnen te bloeien, voeg je deze toe aan het mengsel, tezamen met appelciderazijn (lieft zelfgemaakt of gefermenteerd). Na zes maanden pers je de bessen uit en giet je het mengsel in een houten vaatje. Dat mengsel kan op een koele temperatuur voor jaren bewaard worden. Door de jaren heen treedt er een smaakevolutie op.

Het gebruik van de vlier is **een familietraditie voor jong en oud!** Ze gaat over van de ene generatie op de andere en **evolueert** met de tijd en de technische mogelijkheden. Lekker en gezond!

**Gebaseerd op een gesprek met drie generaties op 1 mei 2024: Josephina 'Fina' Gregoor, Marijke Nijssen en Jonas Slegers, die tevens de interviewer was.*

**Deze inzending kadert binnen het project Beleving. 100 levende gebruiken en tradities in Limburg. Een initiatief van het Limburgs Volkskundig Genootschap, in samenwerking met ECRU Erfgoed en Erfgoed Haspengouw, Werkplaats immaterieel erfgoed, Openluchtmuseum Bokrijk, Heemkring Vaart, Haspengouw. TV vzw, Academie voor Streekgebonden Gastronomie en AVZNSA-Limburg.*

**Vind hier een zeventiende-eeuws recept van vlierbloesemtaart.*

 **INZENDER**

Jonas Slegers

 **LOCATIE**

Vlaanderen

 **THEMA**

Natuur en landbouw

Eten en drinken

 **TREFWOORD**

#natuur #eten #techniek