

## Mispels

De mispel is een van de oudste gekweekte vruchtsoorten. De mispel is van nature een heestergewas en blijft daarom een kleine 2-3 meter hoge struik. De boom wordt tussen de 4 à 5 meter hoog en groeit nogal explosief. Deze boom vormt een brede kroon met veel blad. Hun langgerekte, viltige bladeren zijn aan de bovenzijde donkergroen en aan de onderkant wat lichter. In de herfst worden ze grondsoorten. Hij is licht kalkminnend maar stelt verder geen bijzondere eisen aan de grond. De mispel gedijt op alle standplaatsen als zij maar niet door bomen en struiken gehinderd wordt. Half schaduw wordt redelijk verdragen, volle schaduw is fataal voor de boom. Beschutting tegen de volle wind is gewenst. De bomen zien er op het eerste gezicht nogal weelderig uit en speciaal in de winter nogal rommelig en overladen. Men moet niet proberen deze volkomen karakteristieke groeivorm door een sterke terugsnoui aan banden te leggen; slechts enkele zijtakken, die de boom te vol maken, dient men van tijd tot tijd weg te halen. Het regelmatig weghalen van uitgeputte takken en oude vruchtstelen is echter belangrijk. De mispels zijn pas eetbaar als het vlees enigszins rot geworden is. Men plukt ze in oktober/november, zo mogelijk na een vorst, en bewaart ze naast elkaar gelegd met de 'ogen' naar beneden. Zo opgeslagen rijpen ze in twee tot drie weken. Mispelgelei heeft een prachtige kleur en smaakt uitmuntend. In enkele recepten raadt men verse vruchten aan, zo van de boom, die nog stevig zijn. In oudere recepten worden overrijpe vruchten aanbevolen, die met name in een combinatie met appels een kostelijke gelei opleveren.

