



Bergwandelen
Alpinisme
Sportklimmen



Braambessen

Half augustus... een mooie tijd voor een bezoekje aan de Ardennen. Zeker voor wie van bramen houdt. Of nog beter, voor wie van verse bramen houdt.

Even terug naar vorig jaar

Vorig jaar was ik eind juli, begin augustus een paar dagen in de Ardennen. Tijdens het wandelen vielen me hier en daar die sappige, donkerblauwe vruchtjes op. En als ze erg rijp zijn, blijken wespen en andere insecten er ook dol op te zijn. Met een klein beetje geïmproviseer (hoe neem je het beste een paar honderd van die kwetsbare vruchtjes mee, die ook nog eens van die hardnekkige vlekken kunnen achterlaten?), heb ik toen toch een vrachtje naar de Tukhut weten te brengen.

Maar dan? Allemaal zelf opeten? Ik lust best wel wat, maar dat ging zelfs mij te ver. Alle bramen uitdelen onder de andere gasten? Had gekund. Eerst maar eens een nachtje over slapen. De volgende dag waren er nog wat bijgekomen, maar mijn tocht voerde me langs Hamoir, waar de Carrefour ongetwijfeld wat handige dingen verkoopt. Met Pec plus en wat pakjes geleisuiker (maxi-fruit, voor de minder zoete jam) had ik mijn rugzak een beetje verzwaard.



's Avonds de vruchten goed afgespoeld en daarna de geleisuiker er overheen. Dan alles nog een nachtje de koelkast in, want ja, het nachregime in de Tukhut is streng. ;) De volgende ochtend een paar glazen potjes uitgekookt (soda is altijd wel te vinden) en ondertussen de gezoete vruchten op het vuur gezet, zodat het geheel even kon koken. Daarna gauw de potjes vullen en sluiten, want de patron wil ons allemaal de Tukhut uit hebben, zodat ze zelf op pad kan gaan.

De onvolprezen 'winkel van Sinkel' (Créanet) aan de Rue du Pont in Hamoir heeft 'etikettekes' in het assortiment, zodat de potjes van de hoogst noodzakelijke informatie voorzien kunnen worden. Hoewel, noodzakelijk? Wat het is, is immers duidelijk te zien (en te proeven!) en een datum? Hoe lang gaat een potje van dit heerlijk mee? In oktober was ik nogmaals even in de buurt van Sy. Tot mijn verbazing hingen er her en der nog steeds bramen aan de struiken, alleen was het dit keer iets meer zoeken.



Dit jaar

Dit jaar een iets betere voorbereiding: de pec plus was nog niet op, de fijne kristal-suiker was deels nog over van de rabarberjam (uit eigen tuin) en voor het vervoer van het kostbaars gingen er twee goed sluitende bakken in de rugzak. In de auto was nog wel een hoekje waar wat lege potjes in pasten.

Vol goede moed op pad, de eerste dag naar Le Hérrou. Een mooie plek om te wandelen, maar die prikkelende struiken met hun heerlijke vruchten staan (gelukkig maar) niet opgesteld langs de rand van de rots. Een duikeling hier zou wel eens de laatste kunnen zijn. Wat verderop stonden de braamstruiken wel met hun vruchten te pronken, maar de eerste bak liep niet heel vlot vol. Op de terugweg maar even gestopt bij Logne, omdat ik weet dat er bij de oude tennisbaan langs de GR-57 wel bramen te vinden zijn. **'s Avonds de bramen gespoeld en in de koelkast gezet.** De Tukhut was goed bemenst, er zat niet voor iedereen een bakje in.

De volgende dag weer op pad, dit keer een rondje Jenneret. Ik was nog niet zo ver op weg, toen ik de eerste braamstruiken tegenkwam. Helaas niet op de manier waarop ik ze wilde zien. Deze exemplaren waren niet voorzien van (rijpe) vruchten, wèl van lange slierten die het pad behoorlijk overwoekerden. Nogmaals aan den lijve ondervonden waarom mensen het advies geven om een lange broek aan te trekken ...

Enkele lichte buitjes maakten de wandeling niet minder aangenaam, en het ijsje waarop ik mezelf in Ouffet trakteerde, smaakte wonderwel. Wat verderop had ik het jaar ervoor bramen gevonden. Ook dit jaar stonden ze te pronken langs het pad. Her en der wat geplukt zodat ik dit keer met een halve bak thuis kwam. Ook deze maar gewassen.

's Avonds, na het eten, nog even de keuken ingedoken. Een pannetje water opgezet om de potjes te ontsmetten (let wel goed op hoe je ze uit het kokende water haalt!) en ondertussen de bramen met wat suiker bestrooid. Daarna de bramen ook opgezet en de pec toegevoegd (nee, ik volg niet altijd braaf de instructies op het pak ; -)). Al gauw raakte het geheel aan de kook en kon het vuur zachter. Even laten doorkoken, dan de vruchtjes een beetje kneuzen en vervolgens kunnen de potjes gevuld worden. Eigenlijk is het behoorlijk **veel werk... Om de jam tegen** evt. kwade invloeden van het deksel te beschermen (of was het juist andersom?) uit een boterhamzakje stukken plastic geknipt die mooi over de potjes en onder het deksel pasten. Een extra afsluiting tegen bederf.



Bergwandelen
Alpinisme
Sportklimmen



De volgende ochtend heb ik de nog aanwezige gasten aangeboden om de jam te proeven. Dat viel in goede aarde. Helaas had ik maar vijf potjes, dus die verdienen het wel om bewaakt te worden. Gelukkig was ik daarop goed voorbereid: de bewaking staat paraat.



Knappe vent die hier een pot jam durft te pakken

Voor vertrek de patrons, die de hele dag (en nacht) voor ons klaar staan, verblijd met een potje overheerlijke TBJ (Tukhut Bramen Jam), want zij komen er nooit aan toe om zelf op bramenjacht te gaan. De gasten vragen tijd en aandacht, en hun jonge spruit maakt het er ook niet makkelijker op.

Op de terugweg nog geprobeerd om nieuwe geleisuiker te kopen. Ik kon de maxi-fruit niet vinden ... **Laat ik maar hopen dat iedereen deze heeft ingeslagen om zelf aan de slag te gaan.** Ik kom wel weer een keer kijken of de voorraad is aangevuld.



Voor volgend jaar

Komend jaar ga ik ongetwijfeld een nieuwe poging doen om bramenjam in mijn kast te krijgen. Dus laten jullie nog wat bramen voor mij hangen? En hoewel koken een kwestie is van aftasten en proeven, neem ik misschien toch een keukenweegschaaltje mee.

Een grotere bak/zak om de geogste bramen in te bewaren is misschien ook nog een idee. Want bramenjam is lekker, maar bramengelei, ingemaakte bramen, bramensap, bramentaart, bramen op siroop ... **Er is zoveel** mogelijk. De ruime en goed geoutilleerde keuken van de Tukhut biedt iedereen de kans om zich met dergelijke culinaire hoogstandjes bezig te houden. En na de bramen komen logischerwijs de vlierbessen, de appeltjes, de hazelnoten, etc.



Nu maar hopen dat de verbouwing op tijd is afgerond, of lang genoeg wordt uitgesteld. En ik reken erop dat de keuken in de Tukhut niet wordt teruggebracht tot hooguit een magnetron, waar je nog net een eigen prakje in kunt opwarmen.

Voor wie zelf wil plukken

Diverse wandelingen leiden je langs plekken waar de bramen meer of minder welig tieren. Onder meer Sy-My-Ferrières, Rondje My, de GR-57 naar Bomal en de twee eerder genoemde routes bieden grote kans op het vinden van bramen. Maar er is nog zo veel meer natuur in de Ardennen, dus hou je ogen open en zorg dat je altijd een bakje of zakje bij je hebt.

Groetjes van Ronald Velgersdijk.