

# Kweeper

**Synoniemen:** kwee

**Wetenschappelijke naam:** *Cydonia oblonga*

**Familie:** Roosachtigen (Rosacea)

## Habitat

De kweeper stamt vermoedelijk uit de Kaukasus en werd al in het oude Griekenland geteeld. De Romeinse geschiedschrijver Plinius (24 tot 79 na Christus) noemt de kweeper voor het eerst. Tot 1900 waren de vruchten in Midden-Europa nog zeer geliefd. Vervo

## Bestanddelen

Slijmstoffen, amygdaline, emulsine, looistoffen, vette olie, vitamine C

## Beschrijving

De in de vrije natuur struikachtig groeiende kweeper is een kleine boom die slechts 3 tot 4 meter hoog wordt. Tussen mei en juni gaan de grote, witte tot zachtroze, kelkvormig naar boven gewelfde bloemen open. De 300 tot 500 g zware vruchten zijn, afhankelijk van de soort, peer- of appelvormig en zijn duidelijk te herkennen aan een wollig oppervlaktelaagje dat er gemakkelijk af te wrijven is. Daaronder zit de schil met aan de buitenkant een waslaagje; bij wrijven produceert deze een heerlijk-frisse geur. Hoewel de kweeper al duizenden jaren door de mens wordt gekweekt is er bij het kweken weinig aan de kweeper veranderd, zodat het karakter van een wilde vrucht voor het grootste deel bewaard is gebleven. Als groeiplaats dient een beschutte plek gekozen te worden omdat het hout gevoelig is voor vorst. In het algemeen is de kweeper weinig gevoelig voor ziektes en parasieten. Een uitzondering vormt het bacterievuur, dat de plant sterk kan aantasten. De oogsttijd van de rijpe vruchten is van september tot oktober. Als de vruchten moeten worden opgeslagen is het optimale moment van oogsten gekomen als de groene basiskleur verandert in krachtig geel. Koel bewaard en niet aangeraakt blijven de vruchten tot 10 weken goed.