

Motivatie Kasteel Rosendael Marmelade Kasteelprijs Vriendenloterij

Kasteel Rosendael begon zijn bestaan als versterkte residentie van de graven van Gelre. Nog altijd staat de ronde donjon met zijn metersdikke muren fier in de slotgracht. De militaire functie van het kasteel vervloog na de Middeleeuwen. De landerijen rond het kasteel werden een lustoord voor de Gelderse adel. Een plek waar zij pronkten met hun rijkdom, op jacht gingen met invloedrijke vrienden (de Oranjes waren kind aan huis op Rosendael) en toonden dat zij wisten wat er in de wereld te koop is. Zie de Schelpengalerij en de Bedriegertjes, bekleed met schelpen en koraal uit alle wereldzeeën. Of de Oranjerie, waar zeldzame planten uit warme streken de Nederlandse winter konden overleven.

De Oranjerie van Rosendael bestaat nog steeds (ze moest na de Tweede Wereldoorlog worden herbouwd). Rijen citrusbomen overwinteren daar tot ze begin mei naar buiten mogen. Dit is een van de plekken waar de Nationale Plantencollectie Citrus wordt bewaard, een samenwerking met Paleis Het Loo en Kasteel Twickel. Citrusbomen met wortels in de zeventiende en achttiende eeuw! Levende monumenten, al die tijd in topconditie gehouden door de noeste arbeid en de vakkennis van hoveniers, tuinbazen, werklui op de landgoederen.

Dankzij de Oranjerie konden de baron en de barones van Rosendael hun koninklijk bezoek tuiltjes welriekende Oranjabloesem cadeau doen en 's winters Oranje-appels op tafel zetten. Op die traditie bouwen wij voort. Elke winter plukken vrijwilligers in de Oranjerie van Rosendael een mand vol met bittere sinaasappels van de Citrus Aurantium. Zij maken er ouderwets lekkere marmelade van. *Fit for a King!*

Kasteel Rosendael Marmelade

Elke winter maken de vrijwilligers van Rosendael de eigen Marmelade van het kasteel. Veel ingrediënten zijn daar niet voor nodig, maar wel een hoop vrije tijd. Het maken van ouderwetse Marmelade is een bewerkelijke klus. Vandaar dat wij het klassieke Engelse recept iets hebben versimpeld, zonder concessies te doen aan de smaak van het origineel.

Het rijtje ingrediënten is kort:

1 kilo bittere sinaasappels, *Sevilla Oranges*
500 gram geleisuiker (type 2:1) en 300 gram rietsuiker
Anderhalve liter water

Het eerste ingrediënt is meteen het belangrijkste. Echte Marmelade biedt een bijzondere combinatie van bitter, zuur en zoet. Die kunnen we niet bereiken met gewone sinaasappels, ook niet met grapefruits. De verslavende smaakcombinatie in echte Marmelade is te danken aan schil, sap en vruchtvlees van de *Sevilla Orange*, in oud-Nederlands: de Pomerans.

In Engeland en Schotland is het thuis maken van Marmelade een nationale sport. Daar heeft elke goed gesorteerde supermarkt in januari en februari *Sevilla Oranges* in de aanbieding. In ons land is de bittere sinaasappel maar spaarzaam verkrijgbaar en behoorlijk prijzig. Sluit vriendschap met een groentejuwelier of probeer ze te bestellen via een gespecialiseerde website. Lukt dat allemaal niet, dan kan je nog proberen om vrijwilliger te worden bij een landgoed als Twickel, Het Loo of Rosendael (we hebben een wachtlijst).

Elke winter plukken we in de Oranjerie van Rosendael kilo's merkwaardig gevormde vruchten van de *Citrus Aurantium*. Onze Sevilla's zijn vanzelfsprekend van biologische kwaliteit, we hoeven ze slechts af te boenen met wat lauw water.



Nu we de goede sinaasappels hebben komt de volgende kwestie: we willen Marmelade maken die mooi geleert, met enige stevigheid. Het ingrediënt dat we daarvoor nodig hebben is *pectine*. Dat zit van nature in de bittere sinaasappels, vooral in de schil, de pitten en de

draden. In het klassieke recept wordt die pectine tot de laatste druppel uit vruchtvlees en pitten geperst. Ook dan blijft het soms lastig om de Marmelade voldoende te laten geleren, wij vermoeden dat de vruchten van de *Citrus Aurantium* minder pectine bevatten als ze weinig zon hebben gehad in zomer en najaar.

De keukenbrigade van Rosendael gebruikte in dergelijke situaties een eeuwenoude truc: ze voegden schillen en klokhuizen van de Kweeper toe bij het koken van de Marmelade—daar zit bijzonder veel pectine in. In de negentiende eeuw was er al pectinepoeder voorhanden, gemaakt uit Kweeper. Vandaar dat wij het acceptabel vinden om in dit recept geleisuiker te gebruiken, kristalsuiker met toegevoegde pectine, te koop in elke supermarkt.

Stap 1: kook de hele sinaasappels. Neem een pan waar de Sevilla's mooi in passen zonder te stapelen. Giet water in de pan tot de sinaasappels net onderstaan. Leg er een schoteltje op om ze onder water te houden. Breng het geheel aan de kook en laat de sinaasappels op een heel laag vuur minstens een uur pochteren tot de schillen boterzacht zijn. Zet het vuur uit, laat de sinaasappels enkele uren (liefst een hele nacht) afkoelen in het kookvocht. Inmiddels is dat kookvocht ingekookt en heel rijk aan pectine, giet dat niet af, we hebben het straks nodig!

Stap 2: Schep de gekookte sinaasappels met een schuimspaan uit het kookvocht. Neem een grote kom, leg er een bolzeef op. Halveer voorzichtig de sinaasappels boven de zeef, we willen er zoveel mogelijk sap uit halen. Schep met een lepel vruchtvlees en pitten eruit en laat die in de zeef vallen. Leg de schillen op een bord. Pers het sap uit het vruchtvlees door de massa met een bolle lepel tegen de zeef te drukken. Wanneer er geen sap meer uit te persen valt, kan je de inhoud van de zeef weggooien. (In het klassieke recept wordt dit mengsel van draden en pitten nogmaals gekookt en vervolgens uitgeperst tot de laatste druppel pectine!)

Stap 3: Snijd de schillen in kleine reepjes. Deze bittere reepjes worden een belangrijk bestanddeel van de marmelade. Dikkere reepjes geven straks meer variatie in mondgevoel en wellicht ook een iets sterkere smaaksensatie (meer bitter tussen het bitterzoet). Heel dunne reepjes ogen verfijnd, als er nog een barones woonde op Rosendael zou ze misschien daar voor kiezen. Maak je keus en gooi de reepjes bij het sap in de kom.

Stap 4: Combineer sap en schilletjes met een deel van het kookvocht. We kunnen nu de Marmelade gaan samenstellen. Pak een weegschaal, weeg het sap met de reepjes schil. Dit zal samen ruim 700 gram zijn. Schenk er vervolgens zoveel van het kookvocht (Stap 1) bij dat je uitkomt op ongeveer 1400 gram. Doe dit alles in een pan met dikke bodem. Voeg 500 gram geleisuiker (2:1) toe en 300 gram rietsuiker en breng het geheel al roerend aan de kook.

In dit recept gebruiken we naast de geleisuiker ook een deel rietsuiker. Dit geeft een lichte caramelachtige toets aan de Marmelade. Sommige klassieke recepten schrijven overigens meer suiker voor, tot zelfs het dubbele. Dan krijg je een andere balans tussen bitter, zuur en zoet, een kwestie van smaak. Zet ondertussen een paar schoteltjes in de koelkast, die gaan we straks gebruiken om het geleren van de jam te testen.

Stap 5: Laat de Marmelade stevig koken gedurende 15 minuten. Roer daarbij voortdurend met een houten lepel, zodat de suiker goed oplost. Er verschijnt een oranje schuim op de kokende massa, roer dat steeds weer in de jam. Na een kwartier zal je zien dat de Marmelade begint te verkleuren en de consistentie dikker wordt. Door het stevige koken verbindt de pectine zich met het zuur uit de sinaasappels en de suikers in de jam en komt het geleerproces op gang. Zet het vuur uit.

Stap 6: Controleer of de Marmelade voldoende geleert. Lepel wat jam op een gekoeld schoteltje en zet dat terug in de koelkast. Wacht drie minuten. Probeer nu met een vinger hoe stevig de jam geworden is. Als hij niet meer 'wegloopt' maar juist begint te rimpelen wanneer je er tegenaan drukt, is de Marmelade klaar om in gesteriliseerde jampotten te schenken (met de hoeveelheden in dit recept vul je ongeveer vijf grote jampotten). Is de jam nog niet voldoende stevig, kook dan nog een keer vijf minuten op hoog vuur en probeer opnieuw.

Zet de afgekoelde jampotten in de koelkast en geef de Marmelade drie dagen om verder op te stijven. Dit is een kasteelwaardige jam. Ouderwets lekkere *Rosendael Marmelade!*