

Pompoen 'Boule de Siam',

(syn. 'Melon de Malabar')

(Cucurbita ficifolia,

syn. Cucurbita melanosperma)

Een ronde tot eironde pompoen, die al opvalt bij het zaaien: zwarte zaden vertrouwt u toe aan een vochtige humeuze grond.

Bij gunstige bemestingstoestand groeit de vrucht tot 20 kg!

De kleur is afwijkend binnen pompoenenland: olijfgroen met lichtgroene lengtestrepen en vele stippen.

Het leuke is, dat de vrucht bij bewaring nauwelijks verkleurd.

Soms blijven vruchten 1 jaar of langer goed!

Het recept van de traditionele confiture

"Cheveux d'Ange"(= engelenhaar),

Ooit in Parijs een zeer geliefde marmelade, willen we dit leuke recept aan u voorstellen:

Het spierwitte vruchtvlees (zoals cocosnotenvlees) in klein stukjes snijden en in kokend water met wat zout gooien.

Na een uur de stukjes met de schuimspaan van heet in koud water leggen.

Na afkoeling met een vork fijnprakken.

Dit "half-fabrikaat" (dat veel weg heeft van een soort zuurkoolachtig beslag) is al heel smakelijk met aardappelpuree, een omelet en Zwitserse kaas.

Maar met een gelijke hoeveelheid acacia-honing gemengd, een dag laten rusten, dan een half uur koken tot de mooie barnsteenkleur ontstaat....zie hier de beroemde

"Cheveux d'Ange".

Veel plezier ermee!

Vreeken's Zaden, Dordrecht. Tel.078-6135467