



# Cider maken

Een koud glas cider is heerlijk op een warme zomerdag. Met een middagje appels plukken zonder shirt, zoals hippe reclames voor spiegelen, ben je er nog niet. Maar het begint wel in de boomgaard. Oogst je nu, dan kun je komende zomer volop genieten.

Tekst en beeld: Jeroen Fierens



Het plukken is al leuk (de auteur zit in de boom).

## Ingrediënten:

- Appels (zo'n 2 kg per liter cider). Voor een eerste keer is 7,5 kilo appels een mooie hoeveelheid, goed voor 5 flessen
- Evt. sulfiet
- Cider- of wijngist

## Benodigheden:

- Een vat of fles met waterslot
- Een zeef, doek, of fruitpers voor het persen
- Stukje slang voor het hevelen
- Flessen en kurken
- (Alles is te bestellen bij Braumarkt.nl, sulfiet en gist ook. Er is een fysieke winkel in Almere)

## 1. Appels plukken

Als je in de herfst begint, kost cider maken bijna niets. In veel gemeenten staan appelbomen: in oude boomgaarden die eigendom zijn geworden van de gemeente, of in speciaal aangelegde 'pluktuinen' (kijk op Wildplukwijzer.nl om ze te vinden). Daar liggen kilo's voor het oprapen. In die oude boomgaarden heb je vaak verschillende appellassen. Door die in verschillende verhoudingen te combineren, krijgt je cider een rijkere smaak. Misschien wel het belangrijkste argument om in de herfst te beginnen: zelf plukken is duizend keer leuker dan naar de supermarkt gaan!

## 2. Snijden, schoonmaken, pureren

Hoe beuser je appels zijn, hoe beter het is ze snel te verwerken. Snijd de lelijke plekken en steeltjes uit de appels en verdeel ze in vieren. Klokhuis en schil kun je prima laten zitten. Die geven smaak en je filtert ze er later uit, bij het persen.

Spoel de partjes goed schoon. Je kunt een klein beetje sulfiet oplossen in het water dat je daarvoor gebruikt. Dit doodt niet alleen bacteriën, maar ook alvast de natuurlijke gisten die in de appels voorkomen (zie 'Eerste gisting'). Ten slotte pureer je de partjes in een keukenmachine tot pulp.

## 3. Persen

Je kunt de pulp vóór het gisten persen, of wachten tot na de eerste gisting. Na de gisting heeft de pulp meer smaak.



Het resultaat van een middagje in de boomgaard, goed voor 80 flessen cider.



Een zelfgemaakte 'keukenmachine' versnelde het pureren: het was een op een plank gemonteerde motor met daaronder een schaaaf.



De pulp die overblijft na het pureren.



Een fruitpers maakt grotere hoeveelheden persen eenvoudig.

Als je niet meer dan vijf liter maakt, gaat het persen prima door de pulp door een zeef te duwen of in een doek uit te knijpen. Bij grotere hoeveelheden kun je beter een fruitpers gebruiken.

#### 4. Eerste gisting

Het proces van cider maken staat of valt met de gisting. Appels bevatten van nature gist, maar omdat de werking daarvan behoorlijk onvoorspelbaar is, is het zeker voor beginners beter handmatig cidergist toe te voegen. Je moet dan wel eerst de natuurlijke gisten 'uitschakelen' door het sap te pasteuriseren (kort te verhitten) of door er een beetje sulfiet aan toe te voegen. Giet het sap vervolgens samen met de gist in een (met soda of sulfiet gesteriliseerd) vat of fles met een waterslot. Dat waterslot is heel belangrijk: tijdens het gisten komt veel koolzuurgas vrij en dat moet kunnen ontsnappen, maar er mag geen zuurstof bij het sap komen. Ook de temperatuur is van groot belang: deze kan het best stabiel tussen de 15 en 20 graden zijn.

#### 5. Hevelen en tweede gisting

Door te hevelen scheid je de heldere cider van het troebele bezinksel. Het



#### Appelsoorten combineren

Door appelsoorten in verschillende verhoudingen te combineren, kun je spelen met de smaak van de cider. Neem voor een goede ontwikkeling van de alcohol bij voorkeur merendeels zoete appels. En let op dat ze rijp zijn, zodat het zetmeel in de vrucht zo veel mogelijk is omgezet in suiker.

bezinksel komt net boven de gele rand op de emmers uit. Op twee emmers is een waterslot te zien.

Als het borrelen van het waterslot na een paar weken geleidelijk stopt, is het gisten bijna klaar. Nu is het tijd om de cider te hevelen. Je kunt dit eenvoudig doen met een (schoongemaakt) stukje (tuin)slang. Zorg dat een lege emmer lager staat dan het gevulde vat, hang de slang in het bovenste vat en zuig kort aan het andere eind om de stroom op gang te brengen. Houd de ingang van de slang zorgvuldig boven het bezinksel, zodat alleen de (min of meer) heldere cider naar het nieuwe vat stroomt. Maak het vat schoon, giet de cider terug en zet het vat weer een paar weken weg, met een waterslot, zodat de gisting volledig afgemaakt kan worden.

#### 6. Rijpen

Als het gisten helemaal klaar is, ontsnapt er geen lucht meer uit het waterslot (het 'bubbelt' niet meer). Nu kun je de cider al drinken, maar de smaak is nog vrij scherp. Laat je de cider nog enkele maanden in een gesloten vat rijpen, dan wordt de smaak zachter en ontstaat er wat koolzuur. Ook in deze fase komt nog wat gas vrij, je kunt dus beter nog even wachten met bottelen. Minstens vier maanden rijpen wordt over het algemeen aangeraden.

#### 7. Bottelen

Sluit de flessen met een draadkurk, zoals champagneflessen die hebben, die houden het koolzuur in de fles in toom (anders kan de dop eraf springen). Bewaar de flessen als het kan op een temperatuur van zo'n 15 graden.

#### 8. Drinken

Nodig op een mooie zomeravond wat vrienden uit en leg de flessen een paar uur voor consumptie koud. Drink ze!

#### Verder lezen

Wil je zelf aan de slag, lees dan meer dan alleen dit artikel. Ik heb het boekje *Stap voor stap cider maken* van R. van Gelder (€ 6,95) bij de hand gehouden. Ook [Cidervoorieder.nl](http://Cidervoorieder.nl) bevat een vrij compleet stappenplan en veel aanvullende informatie, onder meer over (heel belangrijk) het suikergehalte en hoe je dat in de gaten houdt.

#### Superduurzaam

Niet alleen de appels, maar ook alle benodigdheden voor het cider maken zijn gratis en op duurzame wijze te verkrijgen:

**Het vat** kan een grote emmer met deksel zijn zoals die in de horeca gebruikt worden; vraag er eens naar bij een restaurant of café in de buurt. Dan hoeft je alleen een mooi rond gaatje in het deksel te maken voor het waterslot (dat moet je wel zelf kopen).

**Voor de flessen** volstaan goed schoongemaakte bier- of wijnflessen. Als je cider veel koolzuur bevat iets steviger champagneflessen.

**Het stukje slang** kan een stuk tuinslang of andere slang zijn, zolang deze maar goed schoon is.

**Persen** kan met een keukenzeef of theedoek. Bij sommige boeren kun je ter plekke een fruitpers gebruiken. Handigerds maken hem zelf met een online tutorial.