

# Peterseliewijn – Recept van Luc Volders

De meesten van ons kennen de strip Asterix en Obelix wel. Onoverwinnelijke Galliers die het tegen de Romeinse overheersers opnamen. In de strip komt ook altijd de bard van het dorp voor. De Bard zingt echter zo vals dat de dorpsbewoners Peterselie in hun oren stoppen tegen de herrie.

Nou, haal de Peterselie maar uit je oren. We gaan er wijn van maken.

Peterseliewijn mag jullie ongetwijfeld vreemd in de oren klinken. Dat deed het bij mij ook. Wie komt er in hemelsnaam op het idee om wijn van Peterselie te maken.

Maar vorig jaar tijdens het Pinksterweekeinde tijdens de bibere.com forum bijeenkomst had Herman een paar flessen Peterseliewijn bij zich. We waren allemaal bijzonder verrast door deze heerlijke wijn.

Op weg naar huis zijn we bij een kennis van ons langsgegaan en laat die nou toevallig zijn tuin vol Peterselie hebben staan. We hebben meteen geoogst !!!

Peterselie kun je korte tijd in de ijskast bewaren. In de vriezer kun je de Peterselie langer bewaren maar dat gaat wel ten kosten van de smaak. Het beste is de Peterselie meteen na het oogsten te verwerken.

## Soorten Peterselie

Peterselie valt onder de noemer kruiden.

Er zijn twee soorten Peterselie. De bladpeterselie en de bekende krulpeterselie. De bladpeterselie bevat meer etherische oliën en heeft daardoor meer smaak.

Zowel de bladeren als de steeltjes waar de bladeren aan vast zitten zijn eetbaar.

Om Peterselie te oogsten knip je gewoon met een schaar de stelen af.

Peterselie kan het hele jaar door geoogst worden.

## Schoonmaken

Begin met de Peterselie schoon te spoelen. Pas geoogste Peterselie kan vol met zand en beestjes zitten. Goed afspoelen met koud water in een bak of zeef is voldoende.

## Het recept.

Herman had een recept op het internet gevonden. Ik heb het recept enigszins aangepast. Ik geef je hier mijn versie.

Het oorspronkelijke recept ging uit van 320 gram bladpeterselie.

Mocht je bladpeterselie tot je beschikking hebben dan kun je deze hoeveelheid aanhouden.



Ik had 600 gram krulpeterselie tot mijn beschikking en die heb ik ook helemaal gebruikt.

Het oorspronkelijke recept voegde gewoon water aan de peterselie toe. Ik vindt dat de wijn wat meer body kon gebruiken. Een manier om body aan de wijn toe te voegen is om rozijnen of bananen toe te voegen. Ik koos echter de gemakkelijke weg.



Ik kocht in de Supermarkt 4 pakken van elk 1,5 liter druiven-citroensap. Dit sap is bij de Plus maar ook bij de Aldi te verkrijgen. Mocht je niet aan dit sap kunnen komen dan kun je ook witte-druivensap gebruiken.

Van 1 liter uit een pak sap werd een giststarter gemaakt volgens mijn beproefde recept ([klik hier](#)). De resterende halve liter sap heb ik opgedronken.



De 600 gram Peterselie werd in de resterende 4,5 liter sap gekookt.

Toen de soep kookte voegde ik er 1400 gram suiker aan toe en 2 theelepels citroenzuur.

Terwijl de peterselie soep stond af te koelen deed ik er 1 theelepel gistvoeding bij. En toen de soep nog verder was afgekoeld 1 theelepel pecto enzymen en 2 afgestreken theelepels tannine.

De Peterseliesoep ging toen in een gistingston, afgedekt met een kaasdoek, en de volgende dag werd de giststarter erbij gedaan.

Na drie dagen werd de most in een [emmerzeef gezeefd](#) en daarna in een 10 liter gistingfles gedaan. Als je wil weten hoe je een emmerzeef maakt, [klik je hier](#).

Ondertussen werd 700 gram suiker in een halve liter water gekookt.

Toen het suikerwater was afgekoeld tot ongeveer 20 graden werd het bij de most in de 10 literfles gedaan.

De fles werd toen met koud water verder aangevuld tot 10 liter.

De gisting die in de gistingston flink gaande was ging na korte tijd weer flink verder in de gistingfles.

Na een paar weken toen de gisting afgelopen was is de wijn van het droesem geheveld in een nieuwe 10 liter fles. Deze fles werd met water weer tot 10 liter aangevuld.



Slechts 3 maanden later was de wijn helemaal helder en is hij gebotteld.



Het etiket doet eer aan de Bard van de Galliers.

De wijn zelf is een uiterst zachte wijn die nog het meeste aan Liebfraumilch doet denken. Je proeft niets van de peterselie terug.

Als ik weer aan peterselie kan komen dan zal ik deze wijn zeker opnieuw maken. Van harte aanbevolen.

## Ingrediënten voor 10 liter:

- 600 gram krulpeterselie of 320 gram bladpeterselie
- 3 pakken druiven-citroensap van 1,5 liter of 4,5 liter witte druivensap
- 2100 gram suiker
- 2 theelepels tannine
- 2 theelepels citroenzuur
- 1 theelepel gistvoeding
- 1 theelepel pecto enzymen
- giststarter 1 liter

Ander recepten:

### Peterseliewijn (zoet), 18 % – ??

500 gr peterselie	2 sinasappelen
4,5 ltr. water	1750 gr. suiker
14 gr. gemberwortel (indien gewenst)	1 theelepel looizuur
2 citroenen	gist + voedsel.

Kook de perselie (als u gedroogde gebruikt, moet u ze eerst 24 uur in het water leggen), de gekneusde gemberwortelen de dunne schillen van de citroenen en sinasappelen in het water. Zeef de vloeistof op de suiker en roer goed, leet het 24 uur staan, dan in gistingvat en op een warm plekje laten uitgisten.

### Wijn van munt, peterselie, tijm of citroenmelisse.

2½ liter citroenmelisse-topjes of 1 liter muntbladen of 1,3 liter peterselieblad of 1,3 liter tijmblad (geen stelen)

250 gr. Rozijnen

1250 gr. suiker of 1500 gr. Honing

15 gr. Gemberwortel

2 ½ gr. Citroenzuur

2 ½ gr. Wijnsteen-zuur

2 ½ gr. Appelzuur

5 gr. Tannine

6 gr. Pecto-enzym

Chablis gist, gistvoedsel en sulfiet

- 1) Maak een giststarter. Kneus de blaadjes en de gemberwortel, doe ze in een pan met 2 ½ ltr. kokend water en laat dit 24 uur staan met de deksel erop.
- 2) Doe de helft van de suiker en de fijngehakte rozijnen in het gistingvat, doe er 2 liter kokend water bij en roer dit tot de suiker is opgelost. Zeef de kruiden uit het water en voeg dit erbij. Voeg ook de overige ingrediënten toe behalve de rest van de suiker, laat dit vier dagen gisten bij 22°C en roer driemaal per dag.
- 3) Pers de pulp licht uit, giet de vloeistof in het gistingvat en plaats een waterslot. Telkens wanneer de gisting minder wordt, voert u met suiker, de laatste portie vlak voor het overhevelen met een SG van 1005 of 1010.
- 4) Geef 2 sulfiet tabletten en hevel weer over, wanneer de wijn helder is. Nu kunt u proeven en beslissen, wat u er nog meer bij zou kunnen doen om verschillende soorten aperitief te maken.

Laat de wijn een jaar op ene koele plaats rusten, hevel elke drie maanden over en geef dan ½ sulfiet-tablet. Laat de wijn zes maanden op fles rijpen.

## **Peterseliewijn (Smulweb)**

Deze lichtzoete wijn werkt menstruatie bevorderend en pijnstillend.

Ingrediënten:

3,5 ons peterselie (geen krulpeterselie!), 2 ½ ons suiker, gist, 2 theelepels gistvoeding, 2 theelepels tannine, 2 theelepels citroenzuur.

Vorbereiding.

Maak alles goed schoon, steriliseer flessen en hulpmiddelen, Was de peterselie grondig en hak alles, al dan niet met een keukenmachine fijn, gebruik zowel blad als steel. Doe de peterselie in een grote pan en vul die met 6 liter water.

Laat 3 kwartier zachtjes koken en zeef de vloeistof door een schone nylondoek of panty. Doe de vloeistof meteen terug in de pan en voeg 1,5 kg suiker toe. Roer tot deze is opgelost. Dek goed af en laat afkoelen tot 20 graden.

Bereidingswijze

Doe de vloeistof in de gistingfles(sen) en voeg gist, gistvoeding, tannine en citroenzuur toe. Sluit af met een prop watten en vervang deze na 3 dagen door een waterslot. Los de rest van de suiker op in warm water, laat afkoelen en doe dit ook in de fles. De gisting kan zeker 2 maanden duren. Hevel de wijn elke maand over in een andere gistingfles en zorg ervoor dat de drossem achterblijft. Na 2 maanden bottelen. Na nog eens 3 maanden is deze wijn op dronk.

Serveertip

Koel serveren

## **Peterseliewijn: witte social wijn (EWBG)**

Ingrediënten per 10 liter

Peterselie	1000 gram
Suiker	2000 gram
Rozijnen	1000 gram
Water	tot 10 ltr.
Wijnsteenzuur	12 gram
Citroenzuur	30 gram
Gistvoeding	10 gram
Pecto enzymen	10 gram
Gist	All Purpose

De peterselie afspoelen en 20 minuten koken in 5 liter water.

Het kooknat in een emmer doen en laten afkoelen.

Toevoegen 2 kg. suiker, pecto-enzymen, gistvoeding, citroen- en wijnsteenzuur plus de rozijnen.

Als de most voldoende is afgekoeld de gist toevoegen.

De most uit laten gisten in een gistingfles met waterslot.

Na het afhevelen aanvullen met het sap van peren of druiven.

Bottelen als de wijn geheel helder is.