FERSKENMANDELEN

Glæd dig selv og bierne med dette træ i haven. Før løvspring er træet dækket af lysrosa blomster, der giver både pollen og nektar til bierne. I november måned kan mandlerne høstes og laves til julemarcipangrise, Valentinshjerter eller påskeæg.

Af
Nicolaj Wium,
Hyldehuset,
Toftemosevej 41,
3100 Hornbæk,
tlf. 49 70 30 71,
information@hyldehuset.dk

Fotos af forfatteren

Hverken den almindelige sødmandel, *Prunus dulcis (amygdalus),* eller ferskenen, *Prunus persica,* trives godt i Danmark. Mandelen kræver meget varme for at give et udbytte, og ferskenen bliver tit angrebet af ferskenblæresyge. Hybriden mellem de to planter, ferskenmandel, *Prunus x amygdalo-persica,* kan derimod trives på et solfyldt og varmt sted i haven.

TRÆET

Ferskenmandlen er et lille træ, som i vækst minder mest om ferskenen. Stammen bliver ca. 6 meter høj. Bladene, der ligner mandlens, er lancetformede, blanke og skarpt savtakkede. Bladstilken er vinget og har nektarkirtler, der er som et ekstra trækplaster for bierne. Blomsterne kommer tidligt, sidst i marts måned. De er ca. 3 cm, lysrosa og rødligtfarvede ved grunden. I den skarpe forårssol kan det blomstrende træ ses på lang afstand.

Frugterne dannes hurtigt efter blomstringen, og de vokser lige til den første frost om efteråret. Frugten er oval med massivt frugtkød, og den bliver op til 5 cm lang. Når mandlen er moden, sprækker frugtkødet, så man kan se mandlen derinde. Men frugterne bliver hængende til efter frost og falder ned med mandlen i.

Mandlerne samles og befries for skallerne. Hvis mandlerne tørres indendørs et par dage, er de lettere at knække. Det bedste redskab til knækningen er en vandpumpetang, da skallen er hård. Mandlerne bredes ud og gennemtørres.

FRUGTEN

Mandler indeholder, foruden en række fede (og sunde) olier, blåsyreglykosidet *amygdalin*, der ved hjælp af enzymet *emulsin*

spaltes til sukker, cyanbrinte (blåsyre) og benzaldehyd (bitter mandelolie). Alle mandler indeholder *amygdalin*; men der er mest i bitre mandler. En dødelig dosis er 10 for børn og 50 for voksne; men da de bitre mandler smager forfærdeligt, er det usandsynligt, at man spiser så mange.

Ferskenmandler smager meget kraftigt af benzaldehyd, så de indeholder en del *amygdalin.* Men ved almindelig tilberedning kommer man ud over dette problem: Når de tørrede mandler skal bruges, gives de et opkog, så de brune hinder kan smuttes af. Ved denne varmebehandling ødelægges enzymet *emulsin*, og *amygdalinen* spaltes termisk, hvorved blåsyren fordamper (husk at tænde for emhætten!). Gamle opskrifter siger da også, at bitre mandler kan bruges som søde, hvis de først bliver opvarmet.

MARCIPANEN

Marcipan fremstilles i forholdet 225 g mandler til 75 g sukker. Det er lidt synd at bruge honning, da det smager kraftigt igennem. - En mild honning kan bruges, hvis man laver marcipan af valnødder, "valcipan".

Mandlerne blendes til fint mel. Sukkeret bringes i kog med en smule vand og koges til en tyk sirup med kogepunkt på 112°C. Tag gryden af ilden, tilsæt mandlerne og rør godt rundt. Hvis massen er smuldrende, tilsættes lidt mere vand. Marcipanen kommes i en lufttæt skål og gemmes koldt.

Nu haves råmaterialet til julegrisen, Valentinshjertet eller påskeægget. Det formede stykke marcipan kan dyppes i flydende mørk chokolade og sættes til afkøling på et stykke bagepapir i køleskab. Hvis man vil have det rigtige "knæk" i chokoladen, skal denne tempereres: Forsigtig opvarmning til 45 °C, afkøling til 27 °C og opvarmning til 32 °C. Brug en tykbundet gryde til opvarmningen og flyt gryden til et vandbad med koldt vand, så afkølingen er ca. 1 grad per minut. Når chokoladen er 27 °C varm, flyttes gryden til opvarmning igen. Holdes temperaturen på de 32 °C, kan chokoladen bruges, til der ikke er mere. Husk at røre rundt i chokoladen under hele tempereringsfasen.

UDBYTTET

Det er en fornøjelse at være selvforsynende med mandler, når man samtidig kan plante for bierne og have et smukt træ i haven. Den første høst af mandler var 4 stk., hvoraf den største blev brugt i risengrøden juleaften. Sidste år var udbyttet 2 kg mandler i smuttet vægt, så der var rigeligt til både julegrise og påskeæg.

REFERENCER

Havens Planteleksikon. Træer og buske, De Samvirkende Danske Haveselskaber (1979) s. 102 og s. 106

J. Bech-Andersen: Ferskenmandel, Haven (1985) s. 504

Claus Meyer Nielsen: Chokolade, Gyldendal (1998) s. 28

Carl Th. Pedersen, Syddansk Universitet, Odense, privat kommunikation, 6. november 2001.

Blomsterne fra det smukke træ giver pollen og nektar til bierne.