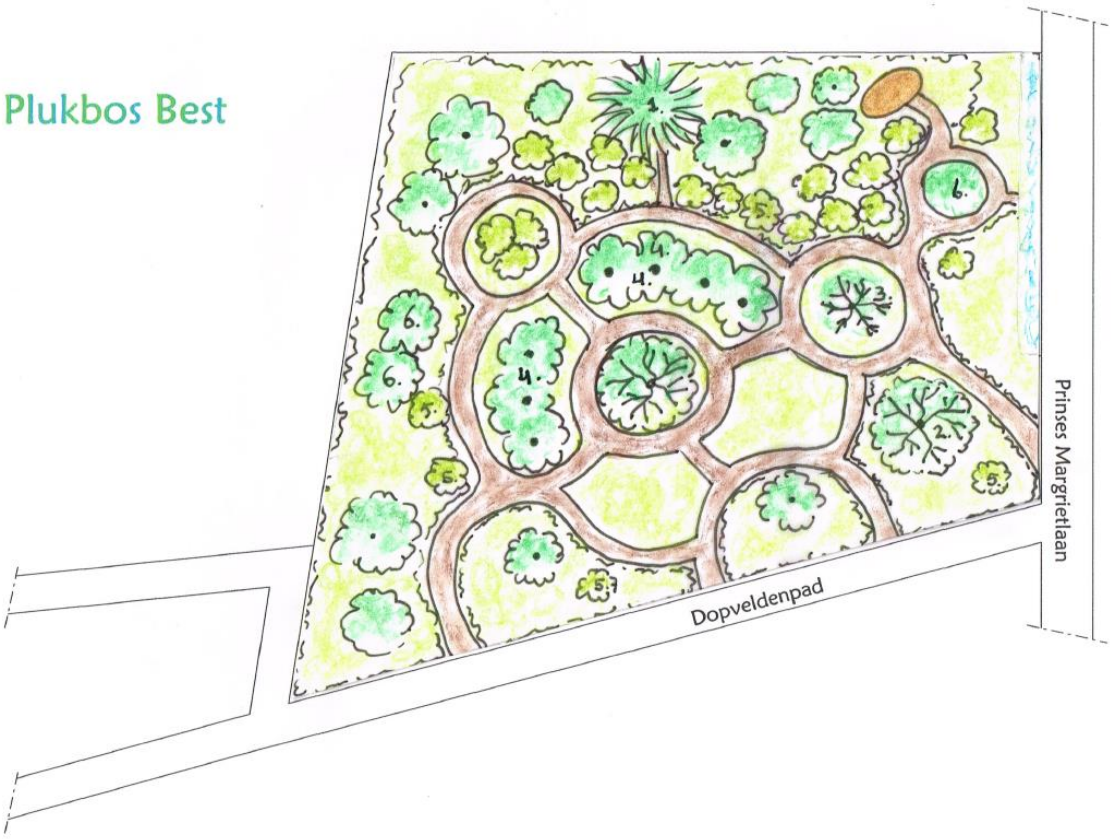
Plattegrond



Ontwerp Plukbos Best

Hoek Dopveldenpad/prinses Margrietlaan

Legenda

1. Pseudo tsuga menzii- Douglasspar
2. Magnolia soulangeana - Magnolia, Beverboom
3. Cornus kousa - Kornoelje
4. Fruitboomgaardje
5. Bessenstruiken, eetbare struiken, struiken met eetbare bloemen
6. Eleagnus ebbingei - Zilverbes

Kruidlaag (lage beplanting)

Pad houtsnippers

Composthoop

Wadi

NOORD

Yrsa Tuinontwerp



Sfeerimpressie

Meidoorn / Crataegus monogyna en laevigata
Een meidoorn is een grote struik tot kleine boom van enkele meters tot maximaal 10 meter hoog. Je hebt dus wel de ruimte nodig voor deze plant. Gelukkig groeien ze ook veel in het wild en kan je daar je bloemen en bessen plukken. Want ook de bessen zijn erg lekker. Je hebt eenstijlige en tweestijlige meidoorns. Het verschil zit hem in het aantal stampers van de bloemen. Voor ons maakt het niks uit, ze zijn beide even lekker. De struik zit voor grote doorns, dus enige voorzichtigheid met



plukken is wel handig. Zoals de naam als doet vermoeden bloeit deze struik vooral in mei.

Kweepeer / Cydonia oblong
De vruchten van de kweepeer zijn noemenswaardig lekker, maar de bloemen mogen er ook zijn. De kleuren en de grote van de bloemen zorgen ervoor dat je met deze bloemen snel iets moois en kleurrijks kan maken van je gerecht. Van deze bloem gebruik je vooral de bloemblaadjes. Voor een fruitboom bloeit deze laat, namelijk in mei.



Japanse kwee / Chaenomelis japonica
Ook wel dwergkwee of Japanse sierkwee genoemd. Een houtige struik met grote doorns die ongeveer 1 bij 1 meter groot wordt. Hij bloeit in maart-mei met heerlijk geurende bloemen. De struik maakt ook nog eetbare mini-kweeperen. De bloemblaadjes zijn eetbaar en omdat ze zo helder rood van kleur zijn en redelijk groot geven ze veel impact op je eetbare bloemen gerecht



Brem, Gewone / Cytisus scoparius
Een grote struik die soms wel 2 meter hoog wordt. Je vindt hem op zandgronden, in de duinen en bij heidevelden. De goudgele bloemen zijn ongeveer 2 cm lang. Hij bloeit in mei en juni en soms nog een keer in september en oktober. De bloemen smaken naar een mooie combinatie van doperwt en noten. Vroeger werden deze bloemen ingemaakt in het zuur. Tegenwoordig is onze smaak wat veranderd en doen ze het goed over een salade heen of men maakt er wijn van.



Bosbessen

Er komen in Nederland vijf soorten bosbessen voor: de blauwe bosbes (Vaccinium myrtillus), de rode bosbes (Vaccinium vitis-idaea), de rijsbes (Vaccinium uliginosum), de kleine veenbes (Vaccinium oxycoccos) en de cranberry (Vaccinium macrocarpon). Het geslacht behoort tot de heidefamilie.



Frambozen & Bramen

Frambozen (Rubus idaeus) en bramen (Rubus fruticosus oftewel gewone braam) behoren beiden tot de rozenfamilie en het geslacht Rubus. De soorten zijn inheems en waren in de prehistorie al aanwezig. Inmiddels worden beiden gekweekt om te eten. Bramen en frambozen groeien vrij in de natuur, in bermen, (open) bos en parken.



Gele kornoelje

Van het geslacht kornoelje zijn drie soorten inheems. De rode kornoelje (Cornus sanguinea) en de gele kornoelje (Cornus mas) zijn struiken. De Zweedse kornoelje is een zeldzame kruidachtige plant die in ons land alleen in Drenthe gevonden wordt. Kornoeljes hebben kruisgewijs tegenoverstaande bladeren. Verwarring met wegedoorn en wilde kardinaalsmuts is mogelijk, maar die hebben gekarteld-gezaagde bladeren.



Krenteboompje

In en bij het Hunebedcentrum groeien diverse planten, struiken en bomen. Veel daarvan werden al gebruikt door de hunebedbouwers. Sommige zijn pas later in ons gebied terecht gekomen.

Er zijn zo'n 25 soorten heesters in het geslacht krentenboompje oftewel Amelanchier. De naam Amelanchier is afgeleid van de Amelanche, de Franse naam van het Europees krentenboompje. Van al deze soorten zijn er 10 soorten geschikt voor consumptie, met name Amelanchier alnifolia. Het krentenboompje is een breed uitgroeiende, bladverliezende struik die tot 12 meter hoog kan worden.



Lijsterbes

De wilde lijsterbes (Sorbus aucuparia) behoort tot de rozenfamilie en tot hetzelfde geslacht als de elsbes (Sorbus torminalis), de meelbes (Sorbus aria), tamme lijsterbes (Sorbus domestica) en Zweedse meelbes of Zweedse lijsterbes (Sorbus intermedia). In Europa bestaat de familie uit een complexe groep van soorten en variëteiten. Het geslacht Sorbus omvat meer dan 200 soorten. In ons land komt alleen de wilde lijsterbes voor. De lijsterbes zaait zich gemakkelijk spontaan uit. Zoogdieren, vogels en insecten voeden zich met de bladeren, twijgen en bessen. De wilde lijsterbes is meestal een kleine boom, niet groter dan 12 tot 15 meter en niet ouder dan 80 jaar. In het voorjaar is de lijsterbes een van de eerste boomsoorten in het bos die in het blad komt. Na het verschijnen van de bladeren volgen de roomwitte, platte bloemschermen. De bloeitijd is mei-juni. In de nazomer en herfst vallen de fel gekleurde, oranje of rode bessen op. De sterke geur zorgt ervoor dat vooral aasvliegen en kevers de bloemen bezoeken. De oudste vondst van zaden in ons land dateert uit het begin van onze jaartelling.

De wilde lijsterbes groeit vooral op voedselarme zand-, veen- en leemgronden. Hij is een pionier in verschillende typen bos en kan redelijk goed tegen schaduw. Door het meer extensieve bosonderhoud neemt de soort de laatste tijd toe.



Meidoorn

Meidoorn wordt ook hagedoorn of heggedoorn genoemd. De naam kan op twee manieren verklaard worden. Ten eerste als haag of heg, omdat het werd gebruikt als omheining van een stuk grond. Hagel of haogel betekent ook vijandig gezind en mogelijk is dit te verklaren door het feit dat een meidoornhaag vijandig is tegen een indringer (vanwege de stekels).

De doornachtige heester is inheems in onder andere Europa en Siberie en is vanuit hier naar Noord Amerika gebracht waar hij het goed doet. Meidoorns behoren, net zoals de wilde lijsterbes, tot de rozen familie. In Nederland komen drie soorten voor: de eenstijlige meidoorn (Crataegus monogyna), de tweestijlige meidoorn (Crataegus laevigata), de koraalmeidoorn (Crataegus rhipidophylla) en verschillende bastaarden (kruisingen tussen soorten). Het zijn gedoornde struiken of kleine bomen met bloemen die lijken op kleine rozen. In West Azië en Noordwest Afrika staan varianten van meidoorn.

De eenstijlige meidoorn kan maximaal 10 meter worden, de tweestijlige meidoorn is een struik van maximaal 4,5 meter. De meidoorns bloeien in mei of juni met geurende bloemen en aan de takken zitten doornen. De tweestijlige meidoorn is veel zeldzamer.

De eenstijlige meidoorn is in ons land de meest voorkomende soort. Hij komt veel voor in de duinen aan de Noordzeekust en langs de grote rivieren. Hij houdt erg van licht. De tweestijlige meidoorn is in onze streken sterk achteruitgegaan en tamelijk schaars geworden. Hij groeit in lichte bossen, in bosranden en hagen op rijkere grond. Hij kan schaduw redelijk goed verdragen. De soort wordt beschouwd als een aanwijzing dat er sprake is van een oude boskern. In de onze regio groeit deze soort op de potklei zoals die onder andere aanwezig is bij Roden.

Van de meidoorns is het stuifmeel en het hout niet tot op de soort te determineren. Dat is wel zo met de zaden. De eenstijlige meidoorn lijkt het oudste te zijn. Op verschillende plaatsen zijn pitten van deze soort gevonden die gedateerd worden op 5000 jaar voor het begin van onze jaartelling. Van de tweestijlige soort zijn pitten gevonden vanaf 4400 jaar voor het begin van de jaartelling; beide soorten zijn dus ouder dan de Hunebedden! Vlechthagen met meidoorns en andere inheemse struiken werden in de ijzertijd in Engeland gebruikt ter verdediging van nederzettingen, de Romeinen bouwden verdedigingswerken met verschillende rijen meidoornhagen. Door de uitvinding van prikkeldraad, eind 19e eeuw, werden veel houtwallen en hagen gekapt. Later moesten meidoornhagen het ontgelden omdat men dacht dat de meidoorn drager was van voor fruitbomen gevreesde bacterievuur, wat niet waar bleek te zijn. Meidoorn zou zelfs beschermend zijn tegen bacterievuur.



Sleedoorn

De duindoornstruik (Hippophae rhamnoides) is te vinden in het duingebied en komt van nature voor in Nederland. De struik is goed bestand tegen het stuiven van zand en zout. De struik houdt van kalkrijke en open gebieden en kent zowel mannelijke als vrouwelijke planten. Net als de els bindt de duindoorn stikstof in de grond.



Vlierbes

Vlier is een geslacht van heesters en kleine bomen, waarvan een aantal soorten ook in Nederland te vinden zijn, namelijk:

• De gewone vlier (Sambucus nigra);
• De trosvlier (Sambucus racemosa);
• De kruidvlier (Sambucus ebulus).

In dit artikel behandelen we de gewone vlier. De trosvlier is een nieuwkomer en komt pas voor in Drenthe vanaf de vijftiger jaren (VAN GINKEL, 2016). De kruidvlier staat op de rode lijst en is zeer zeldzaam. Beiden zijn giftig en niet eetbaar.

Opvallend zijn de prachtige witte bloemen in de lente en de kleine rode, blauwe of zwarte vluchten erna. De boom is makkelijk te stukken door gewoon een takje in de vochtige grond te zetten.



Vogelkers (Amerikaanse en Europese)
In Nederland kennen we een inheemse vogelkers (de gewone vogelkers) en de Amerikaanse vogelkers. De vogelkerssoorten behoren tot het geslacht Prunus en de rozenfamilie Rosaceae.



De gewone vogelkers
De gewone vogelkers (Prunus padus) is van nature in Nederland te vinden en de geslachtsnaam verwijst naar de Latijnse naam voor Pruim. De soortnaaam padus verwijst naar de oude Latijnse naam voor de rivier de Po. In het verleden kwam deze soort in grote aantallen voor langs deze rivier. De vogelkers groeit op vochtige voedselrijke gronden, denk aan plaatsen langs beken en bossen. Opvallend aan de boom is het lichtgroene blad met hangende geurende, witte bloemen, maar ook de taaiheid. De vogelkers bloeit in april en mei en geeft veel nectar aan de insecten. In het najaar zijn de vruchten rijp: veel pitten en weinig vruchtvlees. In de prehistorie aten de mensen deze vruchten naast de zoete kers en sleedoorn. In de middeleeuwen werd de boom gebruikt voor medicinale toepassingen en de boombast bij de deur zou de pest buiten houden. Vandaag de dag doen we weinig met de vruchten in onze regio, maar dieren en vogels weten er goed raad mee. Oostelijker is het normaal de vruchten te eten. Van de zwarte vruchten kan meel worden gemaakt voor culinaire toepassingen. In Siberië mengen mensen het sap met melk en maken van het vruchtvlees koeken.



Vlinderstruik

De onderzijde van de struik verhout en verhoute delen geven geen bloemen, de struik moet daarom jaarlijks of eens per twee jaar gesnoeid worden. De belangrijkste snoei gebeurt in het voorjaar na de vorstperiode (in april), de vlinderstruik wordt het best gesnoeid tot zo'n 50 cm boven de grond. Als het warmer wordt, vormen zich vanuit de knopen nieuwe takken die later in het jaar bloemen zullen dragen. De snoei bevordert de conditie van de vlinderstruik en zorgt dat de plant niet te groot wordt. Een tweede moment om - naar keuze - de plant te snoeien, is na de bloei. Deze snoei is minder diep dan de voorjaarssnoei, en dient vooral om bruin geworden bloemen te verwijderen, en om het uitzaaien te voorkomen. Het is wel goed om flink wat takken op de plant te laten staan, omdat deze de plant tegen de vorst beschermen. Als de plant niet gesnoeid wordt, zal de struik binnen enkele jaren verhouten en alleen hoog bloeien. De oude takken raken bovendien vaak beschadigd door vorst, en vormen dan een invalspoort voor verwelkingsziekten.
Het vermeerderen van de vlinderstruik gaat door middel van stekken of zaaien. De struik produceert veel zaad, maar de planten die hieruit groeien lijken zelden op de moederplant. Stekken is eenvoudig en geeft wel identieke jonge planten. Steek de toppen van afgeknipte takken (na de snoei) in het voorjaar in vochtige aarde, deze toppen moeten ongeveer 20 cm lang zijn. De stekgrond is niet zozeer van belang, al zullen de stekken in luchtige en enigszins vocht vasthoudende grond sneller aanslaan. Geef indien nodig af en toe water om verdroging van de grond rondom de stekjes te voorkomen (niet te veel). De takken wortelen makkelijk, in de meeste gevallen zal 95% van de stekjes aanslaan en na ca. 6 weken nieuwe bladgroei vertonen. Waarschijnlijk zal een gewortelde stek nog hetzelfde jaar stevige takken met bloemen ontwikkelen. Stekpoeder bevordert de beworteling maar is niet echt nodig. Stekken kan ook in de zomer door een tak vlak onder twee bladogen af te knippen, de tak wordt met de bladogen in de natte grond gestoken. Ook nu voldoet luchtige humusrijke grond.
De struik kan vrij goed tegen zeewind en kan daarom een uitkomst zijn voor mensen die niet ver van de kust wonen.



Kruisbes
In het wild komt de kruisbes voor op vochtige, matig voedselrijke, kalkhoudende grond op kapvlakten, onder struikgewas en op open plaatsen in het bos.
De struik wordt 0,6-1,2 meter hoog en heeft gestekelde takken. De bladeren zijn rondachtig en drie- tot vijfbladinsnijdinglobbig. De bladsteel en de onderkant van het blad zijn zacht behaard.
De kruisbes bloeit in april met groenachtige tot vuilpaarse bloemen. De kelkbuis is klokvormig en de langwerpige kelkslippen zijn teruggeslagen. De kelk heeft dezelfde kleur als de kroonbladen. De kruisbes wordt bestoven door insecten en kan vruchtzetten met eigen stuifmeel (zelfbestuivend).
De vrucht is een kale of met klierachtige borstels bezette bes en heeft rijp een groene, gele, rode of roodpaarse kleur.
Ziekten
De belangrijkste schimmelaantasting is Amerikaanse kruisbessenmeeldauw (Sphaerotheca mors-uvae) en bladvalziekte (Drepanopeziza ribis).
De Amerikaanse kruisbessenmeeldauw veroorzaakt op jonge scheuten en bessen een witte schimmel. De ontwikkeling van de scheuten wordt sterk geremd en de bessen worden waardeloos. Er zijn tegenwoordig rassen verkrijgbaar die niet tot weinig vatbaar zijn voor deze ziekte. Bij de vatbare rassen moet echter tegen de ziekte worden gespoten. De bespuitingen vangen aan op het moment dat de bessen de grootte hebben van een erwt. De gehele struik moet bij de bespuiting goed worden geraakt, waarbij het beste van onder af kan worden gespoten. De bespuiting moet enige malen worden herhaald; bij ernstige aantasing ook na de pluk. Bij de snoei in de winter moeten aangetaste toppen (zwart verkleurd) worden uitgeknipt en verbrand. Alhoewel het uitknippen van toppen uit het oogpunt van snoei helemaal verkeerd is, is deze maatregel noodzakelijk om vroege infectie in het opvolgende jaar te voorkomen.
Er zijn verschillende schimmelbestrijdingsmiddelen (fungiciden) werkzaam tegen de Amerikaanse kruisbessenmeeldauw. Steeds dient te worden nagegaan welke werkzame stoffen volgens de lokale wetgeving zijn toegestaan voor dit gebruik. Tevens moet de wachttijd tussen de laatste bespuiting en de oogst in acht worden genomen. Middelen met verschillende werkingsmechanismen worden afgewisseld om resistentie van de schimmelziekte tegen een bepaald middel te voorkomen.



Rozemarijn

Rozemarijn is een groenblijvende heester. De takken kunnen 0,5 tot 1,5 meter lang worden. De lijnvormige bladeren zijn zittend en aan de onderkant grijs; ze zijn harsachtig, leerachtig, naaldachtig en (behalve de cultivar R. officinalis 'Wilma's Gold') donkergroen. De plant bloeit in Nederland en België van april tot juni met 1 tot 1,2 cm lange, blauwviolette (soms witte) bloemen.

Het zaad is geelbruin, vettig en klein. Zaaien kan in de lente in een broeikas of buitenshuis in de zomer. De kieming is onregelmatig. Het zaad heeft een temperatuur van minstens 21 °C nodig om te ontkiemen. Rozemarijn kan vermeerderd worden door stekken of afleggen. Stekken kan door in augustus topstekken te nemen en deze met of zonder stekpoeder in stekgrond te zetten. Rozemarijn wordt verplant als deze groot genoeg is om te hanteren, 60 tot 90 cm van elkaar. De plant kan binnenshuis in een bak worden gekweekt op een zonnige plaats.

Aangezien de smaak sterk is, is rozemarijn vooral geschikt om vleessoorten met een sterke smaak te begeleiden, zoals wild en rood vlees. Het overleeft een bak- en braadproces uitstekend. Het kan tevens gebruikt worden in salades en sauzen.



Echte Tijm

Echte tijm (Thymus vulgaris) is een struikachtige, vaste plant, die behoort tot de lipbloemenfamilie (Lamiaceae). De plant komt van nature voor in het Mediterrane gebied. De soort wordt veel gekweekt en voornamelijk gebruikt als keukenkruid.
De plant wordt 15-20 cm hoog en heeft rechtopstaande takjes. De langwerpige tot lijnvormige bladeren zijn zittend en hebben een sterk omgerolde rand. De onderkant is kort viltig behaard.
Echte tijm bloeit in mei en juni met lila of roze, soms witte bloemen. De bloeiwijze is een schijnkrans.
De vrucht is een vierdelige splitvrucht.



Kruiptijm

Kruiptijm of vroege tijm (Thymus praecox) is een vaste plant die behoort tot de lipbloemenfamilie (Lamiaceae). De soort staat op de Nederlandse Rode Lijst van planten als zeer zeldzaam en stabiel of iets toegenomen. Deze plant is in Nederland wettelijk beschermd sinds 1 januari 2017 door de Wet Natuurbescherming. De plant komt in Nederland voor in Zuid-Limburg en wordt ook gebruikt als bodembedekker in siertuinen. Ook kan het blad als kruid gebruikt worden.

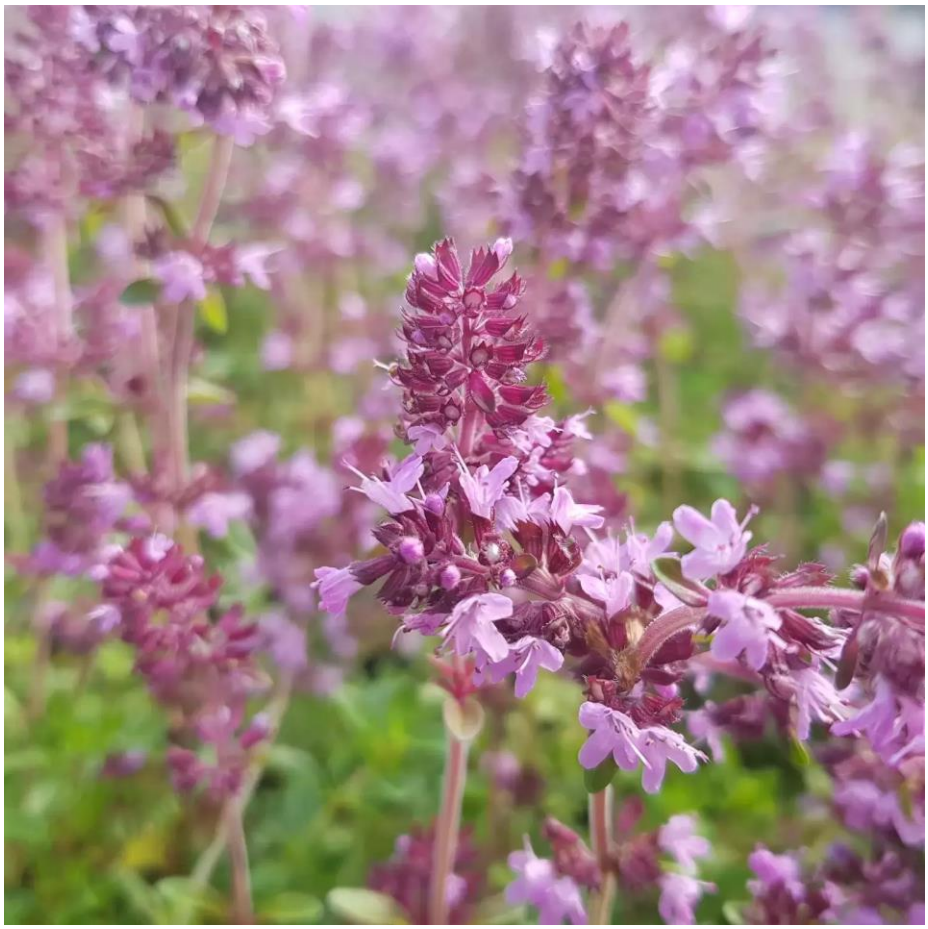
De plant kruipt, wordt 5-10 cm hoog en vormt een tamelijk losse zode. De vrij dikke, stijve, van boven behaarde bladeren zijn elliptisch tot bijna rond en hebben aan de onderkant licht verdikte nerven.

De in het wild voorkomende kruiptijm bloeit in juni en juli met sterk geurende, roodpaarse bloemen. De onderste twee kelktanden zijn langer en veel smaller dan de bovenste drie en de bloem heeft vier meeldraden. De bloemstengel is behaard.

De bloeiwijze bestaat uit een schijnkrans.

De vrucht is een vierdelige splitvrucht.

De plant komt voor in grasland op kalkhoudende gronden.



Salie

Salie (Salvia) is een geslacht van planten uit de lipbloemenfamilie (Labiatae of Lamiaceae).

Het geslacht omvat zowel struiken als kruidachtige planten. De kruidachtige planten kunnen zowel eenjarig als overblijvend zijn. De botanische naam Salvia is afgeleid van het Latijnse 'salvēre' = gezond zijn.



Ijzerhard

IJzerhard heeft een dunne opgaande stengel en kan een hoogte van 100 cm bereiken waarbij de onderkant van de stengel zich verhout. Binnen de soort kan het behaarde blad verschillende vormen aannemen. De plant geurt niet en smaakt rauw en zonder bewerking onaangenaam bitter.

De bloeiaren beginnen in de bladoksels, de 3-5 mm grote trompetvormige bloempjes zijn zachtroze tot violet van kleur. De bloeitijd is van juni tot in de herfst. De bloeiaren zijn tenger, maar taai en buigzaam. De vrucht is een splitvrucht.

IJzerhard is de enige van nature in Nederland en België voorkomende vertegenwoordiger van de ijzerhardfamilie, ze is er tamelijk zeldzaam. Het verspreidingsgebied is oorspronkelijk Europa, het noorden en midden van Azië en het noorden van Afrika. Adventief heeft de plant zich over de hele wereld verspreid. In Nederland en België komt de soort voor in gebieden waar de bodem uit mergel bestaat en langs de grote rivieren, op spoorwegterreinen en andere plekken waar sprake is van een stikstofrijke, kalkrijke en stenige bodem. Ze staat bij voorkeur langs wegkanten, op of bij muren, heggen en ruigten op kalkhoudende, stikstofrijke, stenige grond.



Dropplant
(Agastache) is een geslacht uit de lipbloemenfamilie (Lamiaceae). Een veel aangeplante soort is de dropnetel (Agastache foeniculum). Een andere soort is de Koreaanse netel (Agastache rugosa).



Bonenkruid
(Satureja) is een geslacht uit de lipbloemenfamilie (Lamiaceae of Labiatae).
Twee soorten bonenkruid, het eenjarig bonenkruid (Satureja hortensis L.) en het bergbonenkruid (Satureja montana L) lijken veel op elkaar. Ze groeien beide ruig en ongelijkmatig en hebben zwakke, houtige, zich vertakkende stengels. Ze worden 30 tot 50 cm hoog. De eenjarige soort is beter bestand tegen kou en vocht.
Het eenjarig bonenkruid bezit een sterk ontwikkelde hoofdwortel net als het overblijvend bonenkruid dat ook sterk vertakte zijwortels heeft. Het meerjarige bonenkruid kan vijf jaar groeien en bereikt een hoogte van 50 cm. De stengel verhout sneller en is niet violet getint. De stengels zijn kort behaard en vertonen talrijke grote klierschubben.
De plant bezit talrijke, groene, glanzende, lijn-lancetvormige blaadjes, beiderzijds spits toelopend, die aan de gave randen met fijne haartjes zijn bezet. Ze staan tegenover elkaar en zijn aan beide zijden eveneens met grote klierschubben bedekt. In de nazomer verkleurt het blad tot dieppaars.
De kleine, duidelijk gesteelde bloemen staan van juli tot oktober met drie tot zeven in schijnkransen in de bladoksels. De bloemkleur gaat van paarsrood, lichtrood tot witachtig met donkerrode stippen. De bloem-kelk is grijs.
De smaak is verwant aan die van tijm - beide kruiden bevatten thymol en carvacrol. De hele plant is aromatisch en de geur doet denken aan een mengeling van lavendel en appels, met een lichte muntsmaak.
Bonenkruid bevat etherische olie (0,16-2%), waarin carvacrol (30%), p-cymol (20%), en andere terpeenderivaten en een weinig bekend fenol, hars, kleurstoffen, tirperteenzuren, thymol, en looistof (4-8%)
Bonenkruid heeft een samentrekkende werking door de aanwezigheid van looistoffen. Het cymol- en carvacrolgehalte verklaren de antiseptische eigenschappen van de etherische olie. De etherische olie oefent eerst een stimulerende, daarna een dempende invloed uit op het centraal zenuwstelsel.



Lavas

(Levisticum officinale) is een vaste plant uit de schermbloemenfamilie (Umbelliferae of Apiaceae). De plant is ook wel bekend onder de naam maggiplant, omdat de sterke geur ervan doet denken aan het maggi-aroma, Lavas is echter geen ingrediënt van het originele recept van Maggi. Lavas is een kruidachtige plant die afkomstig is uit Zuid-Europa. De Romeinen verspreidden het kruid met hun veroveringstochten door Europa. De plant is oorspronkelijk afkomstig uit Zuid-Oost Azië en Iran. De soort is nu te vinden in heel Europa en Noord-Amerika maar ook sporadisch in het noorden van Thailand.

De plant groeit op zeer voedzame grond in de zon, is vochtminnend en kan hoger dan twee meter worden. Lavas heeft holle stengels en grote schermen.[1]

Zowel de bladeren als de zaden worden gebruikt in de keuken en hebben een selderij-achtige smaak. Bladeren worden gebruikt in stoofpotten, salades, sauzen en soepen. Het zaad wordt gebruikt om brood smaak te geven. Lavas kan gebruikt worden als smaakversterker.

Lavas verlicht spijsverteringsproblemen.



Splijtkool

deze zeer oude koolsoort, de duizendkoppige kool of splijtkool, kom je nauwelijks meer tegen. Hij wordt wel 'eeuwige kool' genoemd.

Splijtkool is een bladkool die de respectabele leeftijd van 50 jaar kan bereiken en zelden of nooit bloeit. Hij groeit op een stronk, die soms verhout. De bladeren zijn lichtgroen tot donkergroen, en hebben een gekrulde rand. Net als bij palmkool en andere bladkolen wordt de plant geoogst door er bladeren af te snijden.

De vermeerdering vindt plaats door scheuren of 'kopstekken'. De plant vormt nooit zaad! Vanwege de steriliteit, die vermoedelijk is ontstaan door de wijze waarop de Romeinen de plant veredelden, kan de plant alleen vegetatief vermenigvuldigd worden. Het Centrum voor genetische bronnen Nederland heeft daarom een redelijk aantal splijtkoolsoorten onder haar hoede. De enige vorm om de kool voor ons nageslacht te bewaren, is immers deze te blijven verbouwen.

Het is niet verwonderlijk dat de plant de bijnaam 'eeuwige moes' heeft gekregen. Met zorg geteeld, is splijtkool een eeuwig dankbare, uitbundig groeiende koolsoort, waarvan het hele jaar door geoogst kan worden. Hij is winterhard, want verdraagt vorst tot -15°. Na enkele jaren wordt de plant gescheurd.

Eén van de variëteiten is de Daubenton (bovenstaande foto), die ook in bonte uitvoering (panache) bestaat. De daubenton is vernoemd naar de achttiende eeuwse Franse natuurgeleerde Louis Jean-Marie Daubenton, die de kool in zijn tuin in de Bourgogne verbouwde. Hij wordt ruim een meter hoog, en tot wel anderhalve meter breed, en bloeit zelden. Engelstaligen vinden het of interessant om de naam te verfransen tot d'auberton of te verengelsen tot doberton. Rare jongens.



Daglelies
is de gangbare term die wordt gebruikt voor soorten en cultivars van het geslacht Hemerocallis. De bloemen van de plant zijn vrij divers van kleur en vorm, meestal gekweekt door liefhebbers van deze planten. Bijgevolg loopt het aantal cultivars tot in de duizenden.
De botanische naam Hemerocallis is afgeleid van het Oudgrieks: ἡμέρα (hēmera) betekent dag en καλός (kalos) betekent mooi. De meeste bloemen openen zich bij zonsopgang.
De planten zijn oorspronkelijk afkomstig uit Europa, China, Korea en Japan, maar zijn nu verspreid over de hele wereld.



Lavendel (Lavandula) is een geslacht van dwergstruiken (chamaefyten) uit de lipbloemenfamilie (Lamiaceae). Soorten van het geslacht vindt men in veel tuinen omwille van de paarse kleur en de geur van de bloemen.
De dwergstruiken worden niet hoger dan een meter en niet breder dan een halve meter. De bloeiwijzen zijn eivormig en kunnen tot wel acht centimeter lang worden. Lavendelsoorten worden ook als sierplant gebruikt

Gebruik

Aromatisch

Soorten van het geslacht lavendel worden gekweekt om de lavendelolie die geëxtraheerd kan worden uit de paarse bloemen. Deze olie wordt als geurstof gebruikt in cosmetica, zoals zeep en parfum. Daarnaast wordt lavendelolie bijvoorbeeld gebruikt in de aromatherapie. Ook kunnen lavendelkorrels in zakjes in kledingkasten worden gelegd. De kleren worden zo geparfumeerd door de verdampende etherische olie en volgens sommigen worden zo motten geweerd. Daarnaast worden de lavendelbloemen in potpourri's verwerkt.

Culinair

Soorten van het geslacht lavendel worden ook in de keuken gebruikt. Zo vormen de bloeiwijzen een ingrediënt van de Provençaalse kruiden. De bloeiwijzen worden, al dan niet gedroogd, gebruikt om allerlei producten op smaak te brengen zoals Franse kazen of groenten zoals wortelen, tomaten.
Andere producten op basis van het kruid zijn: lavendelthee en lavendelstroop. Deze stroop wordt onder andere in gebak en pralines verwerkt. Ook bestaat er lavendelhoning waarbij er zorg voor wordt gedragen dat de bijen alleen met lavendel in aanraking komen.

Medisch

Inwendig kan lavendel worden toegepast als theeaftreksel en uitwendig in de vorm van aromatherapie. Lavendel heeft een rustgevende en verlichtende werking.[1][2][3]
De etherische olie van lavendel kan worden gebruikt als antisepticum.[1]
Hildegard van Bingen (1098-1179) beval lavendel aan in een elixer bij hoest: "Als iemand Speik-lavendel (drie lepels) in wijn (één liter) kookt en vaak lauwwarm drinkt, verzacht hij lever-long-lijden, mildert het doffe gevoel in zijn borst en zorgt voor een scherp verstand (scientia) en een heldere combinatie-gave (ingenium). Wie geen wijn heeft, kookt hem in water en voegt honig toe." (Causae et Curae, 1150). Verder schreef ze in haar boek Physica dat, wanneer iemand die veel luizen heeft aan lavendel ruikt, de luizen zouden doodgaan.

Verspreiding

Vooral de Provence staat bekend om de lavendelteelt. Meestal gaat het om kruisingen met een hoge concentratie aan etherische oliën zoals de veel aangeplante cultivar L. ×intermedia 'Grosso'. In Nederland en België komt lavendel niet van nature voor.

Verzorging
Lavendelstruiken dienen (afhankelijk van de soort) 30 centimeter uit elkaar geplant te worden. Om verhouting te voorkomen, waarbij de lavendel in een massieve struik met dikke takken verandert, dient deze wel twee maal per jaar gesnoeid te worden. Doet men dit niet, dan zal deze steeds dikkere takken krijgen waarbij de struik aan de onderkant geen bloemen meer zal bevatten.
De eerste snoei vindt plaats in de tweede helft van maart. Hierbij kan de plant tot 15 cm boven de grond worden gesnoeid. Hierna groeien er snel nieuwe twijgen naar boven waar weer bloemen aan komen.
De tweede keer vindt plaats na de bloei (augustus tot oktober). Deze keer moeten alleen de bloemen verwijderd worden. De plant mag dus niet kort gesnoeid worden aangezien deze de winter dan niet zal overleven.



Bergamot
De bergamot (Citrus bergamia, ook wel Citrus aurantium subsp. bergamia) is een kleine, ronde tot peervormige, zure citrusvrucht, die aan een boom groeit. De boom kan ongeveer 4 meter hoog worden.
Op basis van genetisch onderzoek uit 2000 denkt men dat de bergamot een kruising is tussen Citrus limetta, een soort limoen, en Citrus aurantium, dat is de zure sinaasappel. Onbekend is of het een spontane, natuurlijke kruising betreft. Citrus aurantium komt van oorsprong voor in zuidelijk Vietnam.
De naam bergamot is afkomstig van de plaats Bergamo in Italië. In Griekenland wordt de plant Pergamonto genoemd en men zegt dat deze naam afkomstig zou zijn van het oude Pergamon (nu Bergama in Turkije). Sommigen vermoeden dat de naam bergamot afkomstig is van het Turkse beg-armudi, wat "peer van de prins" betekent. Dit vanwege de peervormige vruchten.[1]



Bergamotolie

Bergamotolie wordt uit de schil van de onrijpe vrucht gewonnen. Deze etherische olie wordt veel gebruikt als geurstof in parfums en andere cosmetica. Het is een hoofdbestanddeel van eau de cologne en fougèreparfums. Verder wordt het als smaakstof gebruikt, onder meer in Earl Grey-thee. Bergamotolie is een van de vele stoffen die voor het denatureren van alcohol worden gebruikt. Daarnaast wordt het gebruikt in de aromatherapie.



Bergamotkruid

Er bestaat ook een bergamotplant (Monarda didyma) een in de Verenigde Staten voorkomende plant uit de lipbloemenfamilie (Lamiaceae). Deze plant is genoemd naar de citrusvrucht vanwege de gelijkaardige geur.



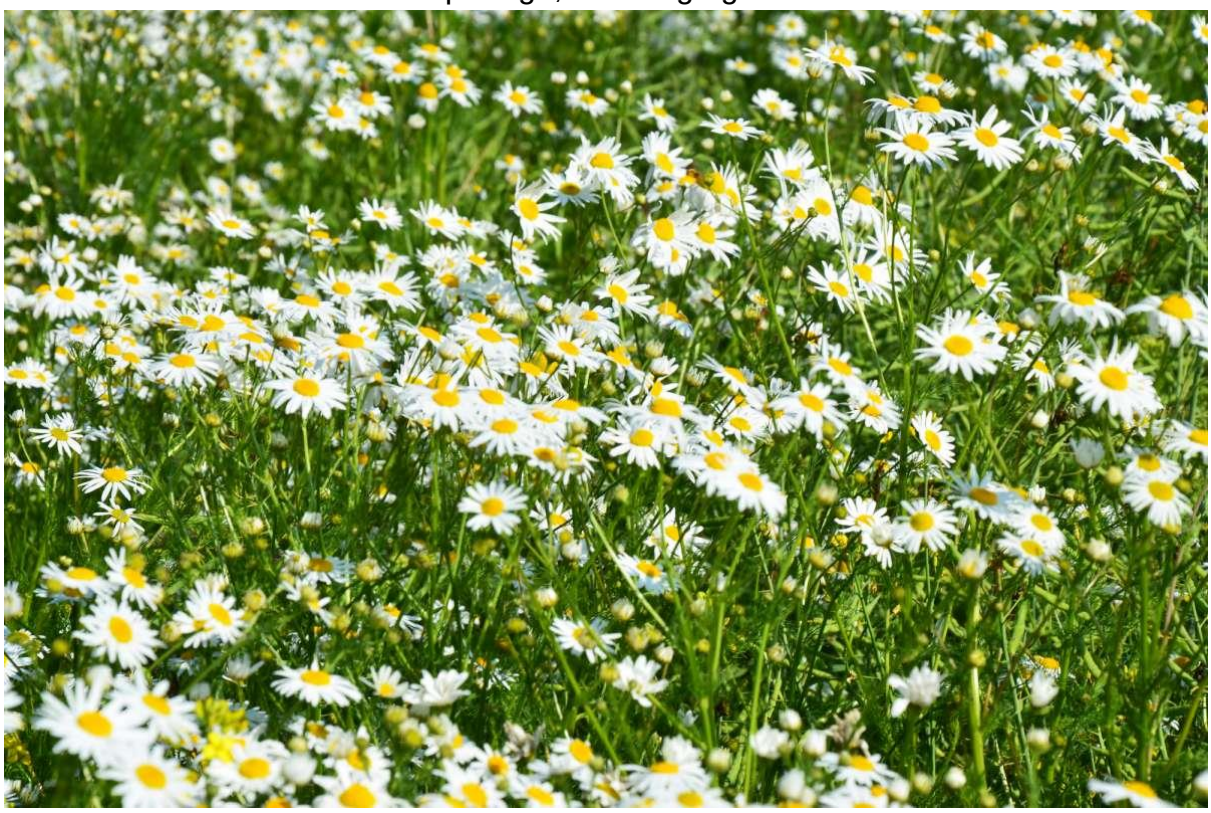
Roomse kamille

(Chamaemelum nobile, basioniem: Anthemis nobilis) is een overblijvend kruid dat behoort tot de composietenfamilie (Asteraceae) en komt voor in West-Europa, Noord-Amerika en Argentinië. De plant heeft een aromatische geur. Het aantal chromosomen is 2n = 18.[1]

De plant wordt 15 - 30 cm hoog en heeft behaarde, liggende, omhooggaande en rechtopstaande stengels. De langwerpige, al of niet behaarde bladeren zijn twee tot drie keer geveerd met korte, smalle lobben.

De roomse kamille bloeit van juli tot oktober. De bloemstengels zijn vertakt en hebben 18 - 25 mm grote hoofdjes met witte, 7 - 10 mm lange straalbloemen, die echter soms ontbreken. De buisbloemen zijn geel en hebben aan de voet een stroschub. De langwerpige, stompe omwindselblaadjes hebben een vliezige rand. De gladde, bruin- tot geelachtige vrucht is een 1 - 1,3 mm lang nootje dat aan de binnenkant drie ribben heeft.

De roomse kamille komt voor op droge, zanderige grond.



Roomse kervel

(Myrrhis odorata, synoniem: Scandix odorata) is een overblijvende plant uit de schermbloemenfamilie. Het is de enige soort van het geslacht Myrrhis. De plant is naar boven toe vertakt en de bladeren ruiken bij wrijven sterk naar anijs. Het aantal chromosomen is 2n = 22.
De roomse kervel komt van nature voor in de Pyreneeën, Apennijnen, het westelijke deel van het Balkanschiereiland en de Kaukasus, maar komt thans verwilderd voor in heel Europa en zelfs in Chili.
Roomse kervel wordt 60-120 cm hoog. De gesteelde bladeren verschijnen al vroeg in het voorjaar en zijn twee- tot drievoudig geveerd en aan de onderzijde zacht behaard. De blaadjes van de laatste orde zijn langwerpig-eirond tot lancetvormig, onderaan veerdelig met gezaagde slipjes en bovenaan gezaagd. De bladscheden zijn groot en evenals de knopen behaard.
De plant bloeit in mei en juni. De bloeiwijze is een scherm met vier tot tien (soms tot twintig) stralen. Omwindselbladen ontbreken. Het omwindseltje bestaat uit vijf tot zeven praktisch witte, gewimperde blaadjes, die tot aan de bloei recht afstaan. De meeste bloemschermen bestaan uit tweeslachtige of alleen uit mannelijke bloemen. De bloemsteeltjes van de mannelijke bloemen zijn korter dan die van de tweeslachtige bloemen en ze zijn ook kaal. Het eindstandige scherm heeft tweeslachtige bloemen met in het midden mannelijke bloemen. De later bloeiende zijschermen bestaan meestal alleen uit mannelijke bloemen. De kroonbladen zijn wit, omgekeerd hartvormig en uitgerand. De buitenste schermen zijn iets groter dan de andere schermen.
De vrijwel kale, lancetvormige op doorsnede ronde vrucht is 1,5-2,5 cm lang en alleen aan de top iets behaard. Het steriele gedeelte is kort. De rijpe, kort stekelharige vrucht is glanzend zwartbruin met iets uitstekende ribben en een snavel. De donkerbruine zaden zijn 2 cm lang en kiemen pas na een koudeperiode.[1]



Beverboom

De vrucht van een Magnolia is een verzamelvrucht. Ieder vruchtbeginsel groeit uit tot een bes. Van onbevruchte vruchtbeginsels blijft de bes evenwel klein of verschrompelt zelfs, wat in subsectie Yulania vaak zeer onregelmatig gevormde verzamelvruchten tot resultaat heeft. Bij de rijpe vrucht van een Magnolia is het deel van de bloemas waaraan de bessen zitten (de gynophoor) uitgegroeid. De bessen zijn vaak met elkaar vergroeid maar niet altijd: in de meeste Michelia-soorten groeit de gynophoor zo ver uit, dat de afzonderlijke bessen ook bij rijpheid los van elkaar blijven. Als de zaden rijp zijn, barsten bij veel soorten de bessen overlangs open langs een groef die aan de buitenkant in de lengterichting loopt, waarna de altijd felgekleurde zaden tevoorschijn komen. De zaden blijven middels een flexibele draad nog gedurende een dag of meer met de vrucht verbonden en hangen dan naar buiten. Bij sommige subsecties van Magnolia (Blumiana, Talauma, Dugandiodendron en Aromadendron) barsten de bessen niet overlangs open, maar valt het buitenste gedeelte er in z'n geheel af, vaak samen met dat van de aangrenzende bessen.
De rijpe zaden hebben een harde, meestal erg donkere tot zwarte, zaadhuid, waaromheen een vettige en zachte zaadmantel (arillus) zit, met een leerachtige glanzende huid die vrijwel altijd fel rood of oranje gekleurd is.



Vijg

Beschrijving

De vijg is een wijd vertakte struik of een iets overhellende boom met omhooggaande, knobbelige takken met een gladde metaalgrijze bast. Als de struik of boom ouder wordt, ontstaat er een donkergrijs patroon. De boom wordt circa tien meter hoog.

Bladeren

De bladeren zijn dik en leerachtig. Ze kunnen 30 × 25 cm groot worden. De bladeren hebben een hartvormige voet en zijn drie- tot vijflobbig. De middelste lob is altijd het grootst. De bladsteel is 5-10 cm lang. De bovenzijde van het blad is donkergroen en ruwbehaard; de onderzijde is eveneens behaard en heeft witte nerven. De nervatuur van het blad is handnervig en de bladinsnijding gedeeld.

Bloemen

De vijgenboom heeft kleine bloemen. Ze zijn opgesloten in een bijna gesloten bloembodem die vlezig is. De mannelijke bloemen zitten vlak bij de opening.
De wilde vijgenboom produceert niet eenmaal, maar driemaal per jaar bloemen en vruchten. Aan de buitenzijde lijkt de bloem nog het meest op een onrijpe groene vrucht. Zij is gevormd uit de tot een harde schil peervormig uitgegroeide bloembodem (syconium). Aan de binnenzijde bevinden zich in een holle ruimte de werkelijke bloemetjes; de vrouwelijke onderin, de mannelijke boven bij de zeer kleine opening.
De bevruchting van de vijgenboom geschiedt door symbiose met de gewone vijgenwesp (Blastophaga psenes), die zowel zichzelf als de vijg voortplant. Een bevruchte vrouwelijke wesp betreedt de vijg door een opening in de opening (ostiole), bevrucht vrouwelijke vijgenbloemen met stuifmeel en legt haar eieren in deze bloemen, waarna ze sterft. De vrouwelijke bloemen in de vijg vormen dan hun zaden. De vijg gaat rijpen, verandert van kleur en geur en wordt zacht, evenals de schil. Het 'vruchtvlees' is groen of rood, smaakt zoet en bevat een heleboel kleine vruchtjes.
De wespeneitjes komen na weken uit: mannelijke vleugelloze wespen gaan het eerst op door gaten in hun galletjes te knagen en bevruchten de vrouwtjes met sperma in het galletje. Later komen de mannetjes terug en maken het gat groter zodat de vrouwtjes uit het galletje en de vijg kunnen nadat ze stuifmeel van de mannelijke bloemen hebben opgedaan. Dan hebben vrouwtjes minder dan 48 uur de tijd om een andere vijgenboom te vinden met een vijg om het stuifmeel af te leveren en eieren te leggen, waarmee een volgende kringloop begint.
De vijgenwesp komt in Nederland niet voor. De onbevruchte bloem kan hierdoor niet afrijpen en valt af. Om toch ook in ons gematigde klimaat eetbare vruchten te krijgen zijn er parthenocarpe cultivars ontwikkeld. Dit wil zeggen dat de planten vruchten ontwikkelen zonder dat er een bevruchting aan te pas komt. Een voordeel van deze maagdelijke vruchtzetting is dat deze variëteiten vrij zijn van pitten.

Vruchten
De vijgen zijn eerst donkergroen en peervormig. Als ze rijpen, worden ze violet of zwart.
Een vijgenboom heeft drie reeksen vruchten. Van de eerste reeks vruchten zit de knop al gereed van voor de winter; deze knop moet dus overwinteren. In het gematigde klimaat van België en Nederland kan het gebeuren dat deze knoppen bevriezen en dat de eerste reeks vruchten niet uitkomt. Dit is echter de enige reeks vruchten die in ons noordelijke klimaat zeker zal rijpen. De tweede reeks vruchten kan in uitzonderlijk warme en lange zomers ook nog tot rijping komen, maar dat is niet zo dikwijls het geval. De derde reeks heeft geen enkele kans om te rijpen in ons klimaat.
Verspreiding[bewerken | brontekst bewerken]
De boom komt van nature voor in westelijk Azië. Al in de oudheid werd de soort daar gekweekt. De boom wordt aangeplant om de eetbare vruchten, de vijgen. Met name in Zuid-Europa zijn vijgenbomen een algemene verschijning. Dankzij de steeds zachtere winters kan de vijgenboom tegenwoordig ook goed in België en Nederland gehouden worden. Vaak wordt de plant tegen een muur geplant.



Krentenboompje
(Amelanchier) is een geslacht van ongeveer 25 soorten struiken uit de rozenfamilie (Rosaceae). Het geslacht is inheems in de gematigde gebieden van het noordelijk halfrond. De meeste soorten komen voor in Noord-Amerika, enkele soorten komen in Eurazië voor.
De naam Amelanchier is afgeleid van de amelanche, de Franse naam voor de vrucht van het Europees krentenboompje.
Het krentenboompje is een breeduitgroeiende, bladverliezende struik die maximaal 10 meter hoog kan worden. In Drenthe, Overijssel en Limburg komt het vaak verwilderd voor.



Hibiscus

is een geslacht van circa 200 tot 220 soorten bloemplanten uit de familie Malvaceae, dat van nature voorkomt in mediterrane, subtropische en tropische gebieden over de hele wereld. Het geslacht omvat zowel eenjarige, vaste planten, houtige struiken als kleine bomen.
De bladeren zijn verspreid geplaatst, enkelvoudig, ovaal tot lancetvormig met vaak een gezaagde of gelobde rand. De bloemen zijn groot, opvallend en trompetvormig. De kleuren variëren van wit, roze, rood, paars of geel en zijn 4–15 cm breed. De vruchten zijn droge, vijfhokkige doosvruchten, die meerdere zaden per hok bevatten. De zaden komen tevoorschijn als de doosvrucht bij volledige rijpheid openklapt.
Veel soorten worden gekweekt voor hun opvallende bloemen. De tuinhibiscus (Hibiscus syriacus) is de nationale plant van Zuid-Korea en de Chinese roos (Hibiscus rosa-sinensis) is de nationale plant van Maleisië. De ma'o hau hele (Hibiscus brackenridgei) is de officiële bloem van Hawaï. De bloem wordt ook veelvuldig afgebeeld op de oorspronkelijke pareo's.
In de gematigde streken wordt de tuinhibiscus vermoedelijk het meest in de buitenlucht gekweekt. In tropische en subtropische gebieden is de Chinese roos met zijn vele opvallende cultivars de meest gekweekte soort.
Hibiscus-soorten worden gebruikt als voedselplant door de larven van verschillende Lepidoptera-soorten, waaronder Chionodes hibiscella, Hypercompe hambletoni, Discestra trifolii en Agrotis segetum.
Cultivatie en gebruik
Hibiscus cannabinus wordt gebruikt in de papierindustrie. De roselle (Hibiscus sabdariffa) wordt als groente gebruikt en tevens verwerkt in kruidenthee's en jams (vooral in de Caraïben). In Mexico is een drank gemaakt van de bloemkelken van de roselle populair. Ook in Egypte en Soedan wordt van de roselle een thee gemaakt.
De bast van Hibiscus bevat sterke vezels. Deze kunnen worden verkregen door de gestripte bast enige tijd in zeewater te laten weken waarbij het organisch materiaal wegrot. In Polynesië worden deze vezels gebruikt voor het vervaardigen van hoelarokjes.



Rabarber

(Rheum rhabarbarum) is een plant uit de duizendknoopfamilie. De plant wordt gekweekt vanwege zijn eetbare delen.
Rabarber staat al meer dan 5000 jaar bij de mens in de belangstelling, in het begin echter alleen als geneesmiddel. De Chinezen hebben dit gewas, uit de Aziatische steppen, als eerste in cultuur gebracht. Uit de wortel werd en wordt nog steeds een sterk purgeermiddel gewonnen. De stelen bevatten de stof pariëtine, dat in celkweken en bij proefdieren in hoge concentraties tumorgroei remt, maar waarvan nog geen effect bij mensen is aangetoond.[1] Omstreeks 1600 ontdekte John Gerard, hofbotanicus van de Engelse koning Charles I, dat de stelen gegeten kunnen worden. Het duurde echter tot 1750, voordat rabarber als groente een grotere bekendheid kreeg. In Duitsland begon de de teelt als groentegewas omstreeks 1850. In Nederland en België vindt de teelt vanaf ongeveer 1900 plaats.[2]
Rabarber is voornamelijk in de zomer op de markt, maar ook kan rabarber al vanaf november gekocht worden. Dit is mogelijk doordat de rabarberpollen geforceerd kunnen worden. Bij de buitenteelt is het belangrijk om na de langste dag geen stelen meer te oogsten, opdat de plant voldoende reservestoffen voor het volgend jaar kan vormen.
Voor de forceerteelt worden één tot drie jaar oude pollen in de winter in donker gemaakte schuren of kassen opgezet. Alvorens de pollen kunnen worden geforceerd, moeten zij voldoende koude hebben gehad om de knoprust te doorbreken. Dit kan via natuurlijke of kunstmatige (in koelcellen) weg worden verkregen. Vroege rassen hebben minder koude nodig dan late rassen.
Voor de vroege teelt worden de pollen buiten afgedekt met plastic folie.
De plant heeft dikke bladstelen en grote bladeren. Er zijn rassen met rode stelen en met groene stelen. Voor de verse markt worden alleen rassen met rode stelen geteeld, waarvan Frambozenrood de meest donkerrood gekleurde stelen heeft. Voor de conservenindustrie wordt het ras Goliath geteeld dat groene stelen heeft, omdat de industrie geen gekleurde moes wil produceren.
Voedingsstoffen
100 gram verse onbereide rabarber bevat gemiddeld twee gram koolhydraten, 0,5 g eiwit en 0,1 g vet. Verder aan mineralen 300 mg kalium, 40 mg calcium, 0,5 mg ijzer en aan vitamines 0,05 mg B1, 0,02 mg B2 en 10 mg C. De energiewaarde van 100 g is 46 kJ.



Appel
De appel is de vrucht van de plant Malus domestica uit de rozenfamilie (Rosaceae). De appel is er in veel smaken, van friszuur tot zoet. Hij wordt vaak rauw genuttigd, maar hij wordt ook veel toegepast in de keuken in bijvoorbeeld appeltaart of als garnering op pannenkoeken. En hij wordt vaak verwerkt tot appelsap, appelcider, appelmoes en appelstroop.



bosaardbei
De bosaardbei(Fragaria vesca) is de wilde tegenhanger van de cultuuraardbei. Maar waar de cultuuraardbei een kruising is tussen soorten, is de bosaardbei een botanische soort. De bosaardbei wordt ook wel kleine bosaardbei genoemd, ter onderscheid van de grote bosaardbei (Fragaria moschata).
De bosaardbei groeit in bijna heel België en Nederland, vooral in bosgebieden en meestal op een ietwat vochtige zandgrond in gefilterd zonlicht. De plant heeft kleine witte bloemen. De samengestelde, drievoudige bladeren zijn glanzend en hebben een gezaagde rand.
De vruchten, eigenlijk zijn het schijnvruchten, verspreiden een zoetige geur. Ze zijn eetbaar, maar zijn kleiner dan die van de cultuuraardbei.
De bosaardbei kan makkelijk verward worden met de schijnaardbei. Deze komt veel voor in parken, en is herkenbaar aan zijn gele bloemen.
Toepassingen[bewerken | brontekst bewerken]
De kleine vruchten hebben een frisse en zoete smaak. Ze zijn geschikt voor vruchtensalades en -dranken, siroop en jam. De bladeren zijn geschikt voor toevoeging aan kruidenthee of salade.



Bieslook

Bieslook groeit steeds weer aan als de bladen regelmatig wordt afgeknipt. Zaaien kan rond eind maart en eind augustus, maar scheuren is eenvoudiger: graaf de plant uit, deel de kluit in tweeën en plant deze opnieuw. Dit kan men het beste doen in de lente. Bieslook kan na vier jaar het best op een andere plaats worden gezet. Van de bieslook gebruikt men bij voedselbereiding vooral de jonge bladen. Ook de bloemen kunnen worden gegeten. Deze zijn geschikt als garnering van gerechten.
In de volksgeneeskunde wordt het kruid traditioneel gebruikt vanwege zijn vermeende bevorderende werking op eetlust en spijsvertering evenals vanwege zijn vermeende vochtafdrijvende werking.
Ook worden bloeiwijzen gebruikt in bloemstukken of gedroogd in droogboeketten. In de negentiende eeuw werd bieslook door Nederlandse boeren gevoed aan koeien om melk een bijzondere smaak te geven.[2]



Kornoelje

(Cornus) is een geslacht van dertig tot vijftig soorten struikachtige planten en bomen in de kornoeljefamilie (Cornaceae). Veel soorten hebben tegenoverstaande bladeren, maar bij enkele soorten staan ze afwisselend. De vrucht is een steenvrucht met een of twee zaadjes.



Maarts viooltje

heeft een wortelstok met kruipende uitlopers. De bladeren groeien in een rozet. De plant wordt 5 tot 15 cm hoog.

Bloemen

Maarts viooltje is tweeslachtig. De bloemen groeien in de bladoksels van de rozetbladeren. De bloemen zijn alleenstaand en staan op een steeltje. Ze zijn diep paars-blauw, in het midden wit of soms roze of wit. Ze zijn 1,3 tot 1½ cm groot en verspreiden een fijne geur.

De bloemen hebben vijf kroonblaadjes, waarvan het onderste een rechte spoor draagt. De spoor is langer dan de aanhangsels van de kelkblaadjes; deze spoor is paarsig en 6 mm lang. De bloem geeft nectar aan vroege vlinders.[3] De kelkbladen zijn stomp. De bloemstelen hebben in het midden steelblaadjes. De vrucht is een bolvormige, behaarde doosvrucht waarin kleine, harde, ronde zaadjes zitten. Deze zijn licht geelbruin van kleur.[3] Maarts viooltje is tweezaadlobbig, en kiemt dus met twee kiemblaadjes.



Bladeren

De bladeren zijn eirond, hebben een diep hartvormige voet, zijn stomp en groeien na de bloei sterk uit. Ze zijn verspreid behaard. De steunblaadjes zijn langwerpig, meestal gefranjerd en kaal of ze hebben een zwak behaarde rand.

Maarts viooltje is vegetatief van Ruig viooltje te onderscheiden door de korte teruggeslagen, ½ mm lange haren op de bladstelen.

Bloeitijd[

Het maarts viooltje bloeit ongeveer van begin maart tot eind mei en soms ook in augustus en september. In milde winters kan de plant al eerder worden waargenomen. In de zomer worden cleistogame bloemen gevormd, net als bij het bosviooltje (Viola riviniana).

Ecologie

Maarts viooltje is een halfschaduwplant van voedselrijke, losse, humeuze en vochthoudende, vaak kalkhoudende, minerale bodem. In Zuid-Limburg en op de grens van rivierdalen met heuvelgebieden groeit de plant aan de randen van loofbossen aan de voet van hellingen, waar humusrijk materiaal bijeengespoeld wordt. In Zuid-Limburg komt zij talrijk voor in holle wegen. In de uiterwaarden van grote rivieren staat zij in rivierduinbosjes en onder heggen van doornstruiken.

Walnoten
worden volop gekweekt in landen met een gematigd klimaat. Warme zomers en relatief koude tot milde winters zijn een ideaal klimaat. Een ander teeltgebied is de Verenigde Staten waar een zwarte walnoot gekweekt wordt. De walnotenoogst vindt van september tot november plaats. Men kan ze rapen, uit de boom 'knuppelen' of plukken met een oogstmachine. Walnoten worden niet vers van de boom gegeten. Na de oogst worden de vruchten een aantal weken gedroogd in een goed geventileerde ruimte of door ze, als het kleine partijen betreft, enige tijd bijvoorbeeld bij de verwarming of oven te drogen. Ook kunnen de noten gedroogd worden met een verfbrander, hetgeen enkele dagen herhaald moet worden, omdat de verse noten in het begin nog vocht afgeven. De beschermende gele zaadmantel die bitter smaakt verdroogt en laat los.
Mits goed gedroogd, kunnen de noten maximaal een half jaar in een goed gesloten doos of voorraadpot in de koelkast bewaard worden. Als ze vies gaan smaken, betekent het dat de vetten, die de noten bevatten, gaan oxideren en daarbij giftige stoffen gaan produceren. Ook dan zijn ze niet meer voor consumptie geschikt.
Men gebruikt een notenkraker om de dop te kraken en de vrucht te consumeren. Het is ook mogelijk om met de juiste techniek een noot te kraken door twee noten tegen elkaar te drukken. Ook kunnen ze gekraakt worden door ze rechtop te houden en ze aan de bovenkant met een houten hamer een klap te geven.
Uit de walnoot kan walnootolie gewonnen worden. Deze staat bekend om zijn lichte smaak. Ze dienen koud geperst te worden en zijn daarom minder geschikt voor het koken. Echter wel voor salades en sommige sauzen. Onrijpe walnoten kunnen worden gebruikt voor de vruchtenlikeur nocino.
De groene bolster wordt gebruikt om een kleurstof te maken die in Vlaanderen notenbietser genoemd wordt. Bruinkleurige inkt hiervan werd vroeger gebruikt om te tekenen of schrijven.
De notendop werd vroeger gemalen gebruikt in bakkersovens. Tegenwoordig worden de fijngemalen doppen nog gebruikt in de vliegtuigindustrie als polijstmiddel. Bij raketten worden deze gebruikt als isolatiemateriaal om ze tegen hoge temperaturen te beschermen.



Vlier / Sambucus nigra

Een grote struik die soms groeit als een boom. Komt vooral voor aan bosranden. De soort wordt ook wel de gewone vlier genoemd. Bloei van mei tot juli. Vlier komt veel voor in Nederland en kan bijna overal gevonden worden. Judasoor is een eetbare winter paddenstoel en groeit bijvoorkeur op het hout van de vlier. Er doen mooie volksverhalen de ronde over vlier, zoals dat je vlier nooit mag verbranden omdat de heksen die in de vlier wonen dan vrijkomen. De bloesem ruikt geweldig en kan op verschillende manieren gebruiken worden. Bijvoorbeeld door er een limonadesiroop van te maken of de bloemen te drogen om er later thee van te zetten.



Pawpaw

(Asimina) is een geslacht uit de familie Annonaceae. De soorten staan ook wel bekend als prairiebanaan, Ozark banaan of roomappel. Het is een geslacht van acht of negen soorten heesters met grote bladeren en eetbare vruchten, dat van nature voorkomt in het zuidoosten van Noord-Amerika. Het geslacht bevat de grootste eetbare, in Noord-Amerika inheemse vruchten. De planten groeien in de vruchtbare valleien. De naam, die ook wordt gespeld als paw paw, paw-paw of papaw is waarschijnlijk afkomstig van het Spaanse "papaya" (papaja), misschien door de oppervlakkige overeenkomst tussen de twee vruchten.
Pawpaw maakt net als de custardappel, de cherimoya, de zoetzak en de zuurzak deel uit van de familie Annonaceae. Het is het enige geslacht van deze plantenfamilie dat niet van nature voorkomt in de tropen.
De pawpaws zijn struiken of heesters, die 2–12 m hoog kunnen worden. De bladeren zijn alternerend geplaatst, ovaal van vorm en 20–35 cm lang en 10–15 cm breed. De noordelijke, koudetolerante gewone pawpaw is bladverliezend en de zuidelijke soorten zijn meestal groenblijvend. De stinkende bloemen groeien solitair of in trossen van tot acht bloemen met een diameter van 4–6 cm. De bloemen hebben zes kelk- en zes kroonbladeren (drie grote buitenste kroonbladeren en drie kleinere binnenste kroonbladeren). De kleur van de kroonbladeren varieert van wit tot paars of roodbruin. De bloemen worden bestoven door aasvliegen en kevers. De bloemen verspreiden een zwakke geur die weinig bestuivers aantrekt, wat de vruchtzetting kan beperken. Kwekerijen leggen soms rottend vlees naast de bloeiende planten om aasvliegen aan te trekken.
De vrucht is een 5-16 bij 3–7 cm grote eetbare bes. De vruchten wegen 0,2-0,5 kg en bevatten veel zaden. De vrucht rijpt van groen naar geel of bruin. Het vruchtvlees smaakt naar banaan of mango, wat afhangt van de cultivar. Het vruchtvlees bevat meer eiwitten dan de meeste andere fruitsoorten.



Zwarte framboos

Rubus occidentalis 'Black Jewel' is een zomerframboos met bijna zwarte, zoete vruchten met een bijzondere smaak en een cyclus van twee jaar, die zeer geschikt zijn voor het maken van gelei, jam of vruchtensap. Knip bij de Rubus occidentalis 'Black Jewel' elk jaar de oude takken weg. In het voorjaar begint de tuinplant nieuwe scheuten te maken vanuit de grond; laat alleen de beste dikke scheuten van de Framboos staan. Bind deze scheuten zo mogelijk aan een draad of hekwerk vast. Aan deze scheuten komen het daaropvolgende jaar de vruchten. De frambozen van de tuinplant zijn rijp in juni - juli. Rubus occidentalis 'Black Jewel' staat het liefst in de volle zon of halfschaduw (hoe meer zon hoe meer en hoe smakelijker de vruchten) in een humusrijke bodem. Geef in het voorjaar wat organische bemesting om de groei te bevorderen.



Sierkwee
De nederlandse naam is Japanse sierkwee, familie van de Rosaceae. De bloemkleur is donkerrood en de bloeitijd is van ca. april tot en met mei. De bladeren zijn donkergroen. De volwassen hoogte van deze middelgrote heester is ca. 125 cm. Verdraagt een temperatuur tot -25 gr. C. Heeft een opvallende bloeiwijze. Is matig verkrijgbaar.
Te gebruiken zonder specifieke eisen aan hun standplaats.
Met een grote sierwaarde, vooral bv. als accentplant in het openbaar groen en in de tuin vanwege de mooie vorm, de bloeiwijze of de bladkleur. Deze plant wenst een matig voedselrijke, vochthoudende tot vochtige, zandige bodem. Heeft een voorkeur voor zure tot neutrale grond (pH = 4.5 - 7). Verlangt een plekje in de zon of lichte schaduw. Bij voorkeur uit de middagzon. Kan bij nachtvorst in april-mei schade oplopen. Deze plant is in haar jonge jaren eenvoudig met allerlei vaste planten te combineren. Later alleen nog maar met 'bosrand' en 'bosplanten'.



Appelbes
(Aronia arbutifolia) is een bladverliezende struik die inheems is in de oostelijke Verenigde Staten. Hij wordt 2 tot 6 meter hoog en heeft bladeren van 5 tot 8 cm lengte. De bloemen zijn wit of bleek roze. De vruchten zijn rood en hebben een diameter van 4 tot 7 mm.
De bessen van appelbes zijn rood. De zwarte bes is een andere soort, de zwarte appelbes (Aronia melanocarpa). Er bestaat ook nog een hybride tussen de twee soorten waarvan de bessen ook zwart zijn. Deze wordt ook de zwarte appelbes genoemd en is een meer dan waarschijnlijk natuurlijke hybride tussen de gewone appelbes en de gewone zwarte appelbes. Ter onderscheiding van de gewone zwarte appelbes wordt de hybride ook wel bastaardappelbes genoemd, maar zowel de gewone zwarte appelbes als de hybride worden ook vaak kortweg appelbes genoemd.



Inkarnaatklaver

De plant wordt 20-50 cm hoog. De behaarde, rechtopgaande stengel is meestal niet vertakt. De afwisselend, spiraalvormig staande bladeren zijn driedelig. De behaarde, omgekeerd eironde blaadjes zijn 1-2 cm lang en 1-1,5 cm breed en hebben een gezaagde bladrand. De bladsteel is 4,5-17,4 cm lang, waarbij de onderste bladeren de langste bladsteel hebben. Het onderste deel van de steunblaadjes vormen een met de stengel vergroeide bladschede. Het bovenste niet vergroeide deel is eirond, getand, geribbeld en afstaand behaard en heeft een groene of purpere kleur.
Inkarnaatklaver bloeit van mei tot juli met rode of rose, soms geelachtig witte bloemen, die in een eindstandige, 2-6 cm lange en 1-1,5 cm brede hoofdjesachtige tros zitten. Bij het rijpen wordt de bloeiwijze langer en de bloeistengel direct onder de bloeiwijze dikker. De bloem is vijftallig. De kroonladen zijn 10-12 mm lang. De vijf tot een kelkbuis vergroeide, lang behaarde kelkbladeren zijn 8-10 mm lang. De kelk is tiennervig met lijnvormige, lange tanden. De kelktanden zijn tot tweemaal zo lang als de kelkbuis.
De vrucht is een eenzadige, 2-2,5 cm lange en 1-1,5 cm brede peulvrucht. Het geelgroene, eivormige zaad is ongeveer 2 mm groot. In een kilo zaad zitten 310.000-330.000 zaden.[1]



Lievevrouwebedstro

De plant heeft een dunne, kruipende wortel met veel uitlopers. De vierkantige, rechtopstaande stengel is 10-30 cm hoog, teer, onvertakt en alleen op de knopen behaard. De zes tot negen enkelvoudige, lancetvormige blaadjes zijn 1-4 cm lang en schijnbaar sterbladig. Eigenlijk zijn er maar twee blaadjes, de overige zijn steunblaadjes die echter een soortgelijke vorm en functie hebben. Ze staan als spaken rond een wiel. De plant bloeit in mei en juni. De sterachtige bloemen zijn wit en staan in meertakkige bijschermen op een lange steel. Ze zijn buis- tot trechtervormig, vergroeidbladig en meestal vierlippig. Ze bevatten veel nectar. De kogelvormige, tweedelige splitvruchten zijn 2-3 mm groot en voorzien van haakvormige borsteltjes. Bestuiving geschiedt door vliegen en andere insecten. Daar de plant zich door haar kruipende wortelstok vlug vermeerdert, komt zij steeds in grote hoeveelheden voor en vormt als het ware één groot groen tapijt met een massa witte sterretjes.

De vegetatieve delen van de plant zijn reukloos, maar de bloemen verspreiden een zoete geur. In gedroogde toestand zijn het de bladeren die naar gemaaid gras ruiken door de coumarine die bij het verwelken vrijkomt.



Wolmispel

De loquat (Eriobotrya japonica), Japanse (wol)mispel of neffel is een vrucht uit de rozenfamilie. De plant staat in het Spaans bekend als nísperero del Japón en de vrucht als níspero japonés. In Turkije worden ze Yeni Dünya, wat “Nieuwe Wereld” betekent, of Maltese pruimen genoemd. In Turkije worden deze vruchten als vers fruit gegeten, maar ook in een klein aantal kebabgerechten verwerkt. In Nederland zijn ze vaak alleen in Turkse groentewinkels verkrijgbaar. Het is een groenblijvende, 5-10 m hoge boom met een ronde kroon en een korte stam. Jonge takken zijn wollig behaard. De afwisselend geplaatste bladeren groeien vooral in de scheuttoppen dicht opeen. Ze zijn lancetvormig, toegespitst, aan de bovenkant glanzend donkergroen, aan de onderkant dof lichtgroen en tot 35 x 13 cm groot. Jonge bladeren zijn dicht en wollig behaard en oudere bladeren zijn open behaard en worden op den duur in de voorjaarsrui in aanzienlijke aantallen afgeworpen. De 1-2 cm brede, witte bloemen hebben vijf kroonbladeren en staan met dertig tot honderdvijftig stuks in roodbruin behaarde pluimen aan de scheuttoppen. Ze bloeien niet tegelijk en openen zich van de herfst tot in de winter en ruiken weldadig zoet.

Vrucht[bewerken

De eivormige, oranje vrucht is 3-8 x 2-5 cm groot. Onder de oranje schil zit het zeer sappige, aromatische, zoetzure vruchtvlees, wat enigszins doet denken aan abrikoos. De vrucht bevat één tot tien (meestal twee tot vijf) tot 2 cm grote, ovale, afgeplatte, bruine zaden. De vruchten kunnen uit de hand gegeten worden of worden verwerkt tot fruitsalades, vruchtensappen, compote, consumptie-ijs en jam. Ook worden de vruchten onder andere in China en Taiwan ingeblikt. De vrucht wordt hier vanuit het zuiden van Europa en Noord-Afrika op de markt aangeboden, maar vaak onder de foutieve benaming mispel, wat de vrucht is van Mespilus germanica, een verwante soort.



Peer

De bloeiwijze van het plantengeslacht peer is een boom, die op oudere leeftijd elk jaar bloeit en, meestal ook elk jaar, vrucht draagt. Hoogstambomen bloeien op latere leeftijd dan zogenaamde spillen. De boom bloeit afhankelijk van het ras gemiddeld van half april tot begin mei. Er komen echter ook beurtjaren voor. Door de vroege bloei kan er tijdens de bloei nachtvorstschade optreden, doordat de bloemen bevriezen en dus niet kunnen uitgroeien tot vruchten.

Voor een goede bestuiving is het meestal nodig meerdere rassen bij elkaar te planten. Er zijn ook rassen, zoals Conference, die parthenocarpe vruchten kunnen vormen. Een peer groeit uit een bevruchte bloem, meestal eerst met de dikke kant naar boven, maar door het toenemende gewicht van de vrucht 'kantelt' deze geleidelijk, tot de overblijfselen van het bloemetje aan de onderkant zijn beland. De zogenaamde herfstrassen, die alleen kort bewaard kunnen worden, kunnen afhankelijk van het ras geplukt worden vanaf eind augustus tot eind september. De bewaarrassen kunnen afhankelijk van het ras geplukt worden vanaf begin september tot half oktober. Conference is het langst houdbaar en kan tot eind april bewaard worden.

Perenbomen groeien uitzonderlijk langzaam en worden vaak op onderstammen geënt.



Pruim

Kwets is in Nederland de naam voor de rassen van de typische ondersoort van de pruim (Prunus domestica subsp. domestica), in Vlaanderen ook wel de algemene naam voor eetbare pruim. Dit is het type dat meestal gebruikt wordt voor het produceren van sterkedrank als Zwetschgenwasser (of Zwetschgenbrand) en slivovitsj.

Van de pruim Prunus domestica worden zowel de grote en vaak sappige tafelpruimen gewonnen, als de kleinere en nogal droge kwetsen, die veel in bereidingen van jam (moes) of gebak gebruikt worden, en de basis zijn voor pruimenjenever. De mirabellen of kroosjespruimen worden soms als een aparte soort opgevat (Prunus insititia) maar ook wel als de ondersoort Prunus domestica subsp. insititia van Prunus domestica.

Tot een andere groep behoren de Japanse pruimen. Deze worden tot de soort Prunus salicina (synoniem: Prunus triflora) gerekend. Prunus salicina is diploïd (2n = 2x = 16). Japanse pruimen kunnen in Nederland wel buiten worden geteeld, doch deze bloeien vroeger dan de Europese cultuurpruimen en lopen daarom meer risico op schade door nachtvorst. In het verleden werden in Nederland wel Japanse pruimen onder glas geteeld. Deze teelt is inmiddels vrijwel verdwenen.

Japanse pruimen verschijnen wel regelmatig in de Nederlandse winkels, omdat deze in het buitenland (bijvoorbeeld Californië) veel worden geteeld en vervolgens worden geëxporteerd. De vruchten van de Japanse pruimen vallen op door de meestal grote ronde tot hartvormige vruchten met stevig vruchtvlees, dat transport over grotere afstand mogelijk maakt.

Er bestaan ook soortkruisingen tussen de Japanse pruim en de abrikoos. Deze staan bekend onder de namen Plumcot, Aprium en Pluot.

Ook bestaan er soortkruisingen tussen de Japanse pruim en de kerspruim (Prunus cerasifera).



Aalbes

De aalbes, rode bes of trosbes (Ribes rubrum) is een bes, oorspronkelijk uit een deel in het westen van Europa: België, Duitsland, Frankrijk, Nederland, Noord-Italië en Noord-Spanje. Het is een bladverliezende struik, normaal 1 tot 1,5 meter hoog, soms 2 m, met een handlobbig blad met vijf lobben. De bloemen zijn onopvallend geelgroen en de eetbare bessen zijn vaak felrood, soms wit of roze. De bessen (diameter ongeveer 8–12 mm) hangen in trossen met 3 à 10 bessen tegelijk, de lengte van zo'n tros is 4 tot 8 cm. Een geplante struik kan 3 à 4 kilo bessen opbrengen, rond het midden of eind van de zomer. Er zijn twee kleuren aalbessen:
rode bes
witte bes, waartoe ook de roze bes wordt gerekend.
De aalbes bevat vrij veel vitamine B1 en C, en veel ijzer, fosfor, kalium, voedingsvezel, koper en mangaan. Gedroogd worden ze beschouwd als heel alkaliserend.[2]

Voedingswaarde per 100g
Calorieën - 56
Energie - 191.8 kJ
Eiwitten - 1.3 g
Vet - 0.21 g
Waarvan verzadigd - 0 g
Koolhydraten - 7.9 g
Waarvan suiker - 7.9g
Voedingsvezel - 3.5 g
Natrium - 1.4 mg
Vitamine C - 21 mg
IJzer - 1.2 mg[2]




Zwarte bes

De zwarte bes (Ribes nigrum) is een plant uit de ribesfamilie (Grossulariaceae).
De zwarte bes komt ook in het wild voor op natte, voedselrijke grond in loofbossen en dan vooral in broekbossen (moerasachtige bossen).
De zwarte bes bloeit vroeg, van april tot mei. De zwarte bes is zelfbestuivend, maar kruisbestuiving geeft meer vruchten. Zwarte bessen worden door middel van stekken vegetatief vermeerderd.



Hosta

Hosta of hartlelie is een geslacht van vijfentwintig tot veertig soorten uit de aspergefamilie (Asparagaceae).

Het geslacht is inheems in noordoost Azië. De botanische naam wordt ook in het Nederlands gebruikt. In oudere literatuur komt men wel de botanische naam Funkia tegen; deze naam wordt niet veel meer gebruikt. De Japanse naam is 'Giboshi' (擬宝珠). Taxonomen verschillen van mening over het aantal soorten. Het geslacht kan ruwweg in drie ondergeslachten verdeeld worden. Onderlinge bestuiving tussen de soorten is in het algemeen goed mogelijk. Alle soorten hebben hetzelfde chromosoomgetal (2n = 2x = 60) met uitzondering van Hosta ventricosa, een natuurlijke tetraploïde die zaad vormt door zelfbestuiving. Veel vormen die vroeger als aparte soort werden beschreven, worden nu als cultivar beschouwd, bijvoorbeeld Hosta 'Fortunei'.

Er is een groot aantal hybriden en cultivars. In Nederland is Arboretum Trompenburg de houder van de nationale plantencollectie van hosta's.

De wilde soorten worden weinig aangeboden in de handel. Vanaf 1800 is men de planten gaan exporteren. Onder andere Philipp Franz von Siebold was hiervoor verantwoordelijk. Hij heeft planten ontdekt, maar ook cultivars gekweekt, waarvan Hosta sieboldiana 'Elegans' en 'Frances Williams' de bekendste zijn. Andere zeer aantrekkelijke en populaire soorten zijn: 'Halcyon', 'Pilgrim', 'Olive Bailey Langdon', 'Lakeside Cupcake', 'Band of Gold' en 'Fantabulous'.

Inmiddels zijn door kruisen, veredelen en spontane hybridisatie duizenden vormen ontstaan, waarvan veel hun oorsprong in de Verenigde Staten vinden. In de jaren 80 werden veel vormen op de markt gebracht die nogal op elkaar leken. Inmiddels zijn velen zich toe gaan leggen om echte verbeteringen te realiseren. Dat kan op meerdere gebieden. We noemen er een paar: Geurende hosta's, mooiere kleurschakeringen, beter zontolerant, dikker blad voor betere slakbestendigheid, mooiere en betere mini-hosta's met diverse bloemkleuren.

De hosta is een vaste tuinplant, die van oudsher aangeplant wordt in schaduwtuinen. Dat kan prima, maar tegenwoordig zijn er ook talloze hosta's die het prima doen half in de zon, en er zijn er vrij veel die in de volle zon kunnen. Er worden, o.a. in Nederland, door een aantal kwekers nieuwe cultivars ontwikkeld.



Viooltjes

Viooltje (Viola) is een geslacht uit de viooltjesfamilie (Violaceae).
Het geslacht kent circa vierhonderd soorten die voorkomen in gematigde streken. De meeste soorten worden op vochtige en iets beschaduwde plaatsen aangetroffen. Na het bloeien draait de uitgebloeide bloem zich naar beneden, na de rijping richt de zaaddoos zich weer op, en opent zich. Het verdroogde zaadkapsel staat onder spanning en bij beweging schieten de zaadjes weg.
Er bestaan cultivars met grotere bloemen, die echter niet verwilderen.
Viooltjes worden gebruikt als basis voor veel parfums. Er wordt zelfs snoep van gemaakt. Jonge bladeren zijn in gekookte vorm eetbaar en bevatten veel vitaminen. De bloemen kunnen gebruikt worden voor de decoratie van maaltijden. Zowel bloemen, bladeren als wortels worden ook medicinaal gebruikt.



Citroenmelisse

Citroenmelisse (Melissa officinalis) is een vaste plant die tot de lipbloemenfamilie (Lamiaceae) behoort. De plant ruikt naar citroen. De plant groeit voornamelijk in Zuid-Europa, maar is in meer gematigde streken als Nederland en België eenvoudig te vermeerderen aangezien de plant 's winters door middel van wortelstokken voortleeft. De plant wordt circa 0,5 m hoog.Van de verse of gedroogde bladeren kan 'thee' worden getrokken. Citroenmelisse wordt gebruikt als smaakmaker bij visgerechten, soepen, sauzen en omeletten.

Zowel in thee- als in tinctuurvorm wordt aan citroenmelisse een anti-stress- en anti-slapeloosheidseffect toegeschreven.[1]

De geur van de plant trekt bijen aan. Imkers gebruiken daarom het blad wel om bijenkorven mee in te wrijven.[2]



Nanking Kers

NANKING KERS – Prunus tomentosa

Mooi bloeiende struik van 2-3 meter hoog die rode vruchten draagt die verfrissend zoet en iets bitter smaken. Botanisch dan wel meer een pruim dan kers, eigenlijk lijkt de vrucht toch eerder een kers. Smaak tussen kers en kriek. Geschikt voor jam en taart, maar zeker ook vers.



Kleine pimpernel

De kleine pimpernel (Poterium sanguisorba) is een vaste plant uit de rozenfamilie (Rosaceae). De plant wordt ook wel 'sorbenkruid' of 'bloedkruid' genoemd. Beide namen houden relatie met de botanische naam. 'Sanguis' betekent bloed, terwijl 'sorbis' (sorba) opnemen of absorberen betekent.

De tot 60 cm hoge plant heeft een bolvormig bloemhoofdje. De bovenste, groenachtige, vaak paars aangelopen bloemen hebben roodachtige stijlen en tien tot dertig hangende meeldraden, die drie tot vijf keer zo lang zijn als de kelkbladen. De bovenste bloemen zijn vrouwelijk en de onderste mannelijk. De bloeitijd is van mei tot in juli.

De bladeren zijn ellipsvormig, getand, blauwgroen en zijn in groepen van zes tot tien bladeren aan elke bladsteel gegroepeerd.

De plant heeft een diepe penwortel.

De kleine pimpernel bevat looistoffen, saponine en een flavon. De plant wordt gebruikt als bloedstelper.

In Angelsaksische landen worden de jonge blaadjes ook gebruikt in salades. Ook werden de blaadjes in wijn gebruikt om de wijn smakelijker te maken. Dit gebruik was bijvoorbeeld aan het hof van koningin Elizabeth van Engeland populair. De smaak lijkt op die van komkommer, volgens sommigen licht bitter, volgens anderen iets nootachtig.

In de Middeleeuwen dronken soldaten voor de strijd een aftreksel van deze plant in de hoop dat wonden minder sterk zouden bloeden.

Er geldt een waarschuwing voor het gebruik van deze plant, zowel inwendig als uitwendig, voor mensen met gal- maag- of leverklachten.[2]



Rimpelroos
De 1–2 m hoge struiken vermenigvuldigen zich behalve door zaadvorming ook vanuit de wortelopslag. Hierdoor vormen ze vaak dichte groepen struiken. De jonge takken zijn viltig behaard. De niet met klieren bezette takken zijn zeer dicht bezet met grote, rechte, behaarde stekels en kleine, onbehaarde, naaldvormige stekels. De stekels zijn 0,3 - 1 cm lang.
De bladeren zijn geveerd met vijf tot negen, elliptische, niet met klieren bezette deelblaadjes. Ze hebben een licht afgeronde bladvoet en een enkelvoudig gezaagde bladrand. Ieder deelblaadje is 2 – 5 cm lang en 1,5 – 3 cm breed. De nerven zijn duidelijk ingevallen ten opzichte van de rest van het blad. De niet behaarde bovenzijde van een deelblaadje is donker groen en de dicht behaarde onderzijde blauwgroen. De met klieren bezette steunblaadjes hebben een gezaagde rand, zijn vlak en niet opgerold en hebben opgerichte en iets afstaande oortjes. De met klieren bezette bladsteel en bladspil zijn dicht behaard en hebben vaak naaldvormige borstels. De bladeren worden lichtgeel voor ze in de herfst afvallen.
Op het noordelijk halfrond loopt de bloeiperiode van de rimpelroos van juni tot september. De witte tot donkerroze, 6 - 8 cm grote bloemen staan alleen of met enkele bijeen en geuren opvallend. De kroonbladen zijn 2,5 – 5 cm lang en meestal iets gegolfd. De bloemsteel is kaal of viltig behaard en heeft borstels en gesteelde klieren. De ongedeelde Kelkbladen zijn gaafrandig en met haren en klieren bezet. De wollig behaarde stijlen staan vrij.
De rode, spaarzaam met klieren bezette, eetbare rozenbottels zijn 1,5 – 2 cm lang en 2 – 2,5 cm breed. De kale of met klieren bezette rozenbottelsteel is 1,5 – 2 cm lang. Ze zijn in tegenstelling tot die van de meeste andere rozensoorten enigszins afgeplat en vaak zitten de rechtopstaande kelkbladen er nog aan. Het stijlkanaal is 2,5 – 4 mm groot. De rozenbottel is een vlezige bloembodem met daarin de nootjesachtige vruchten.
In de nazomer en herfst kan de plant tegelijkertijd bloeien en vruchten dragen.
De rimpelroos wordt wereldwijd als sierplant gebruikt.
De zoet ruikende bloemen worden in Japan en China als potpourri gebruikt. De roos wordt in deze landen al duizenden jaren gekweekt.
De rimpelroos laat zich vrij gemakkelijk met andere rozen kruisen. Kwekers waarderen deze soort vanwege haar goede weerstand tegen schimmels als sterroetsdauw.



Zilverbes

De zilverbes groeit als een wintergroene struik die tot 5 meter hoog en 5 meter breed kan groeien. De struik groeit in de schaduw, halfschaduw en volle zon en kan zowel op relatief droge als ietwat vochtige grond groeien. De soort is winterhard en kan tegen een stevige wind en is uitzonderlijk zouttolerant.



Bronnen

links (voor de spelletjes etc.):
https://puzzel.org/nl/jigsaw/play?p=-MzPMA6VJ0FoZVaTgBnG
https://puzzel.org/nl/memory/play?p=-MzPQ303YqwRteTYFSuh
https://puzzel.org/nl/acrostic/play?p=-N-2zf5ErjoURSkZdfzo
https://puzzel.org/nl/acrostic/play?p=-N-X9HmKgG8eMJHwKOKw
https://puzzel.org/nl/acrostic/play?p=-N-2ytxxWDMQZrfkCrjU