

ZAAIEN, OOGSTEN EN SMULLEN UIT JE EIGEN

SMULTUIN

*Bloemen
oogst*

Claudia Reina



INHOUD

BLOEMENOOGST 4
CLAUDIA REINA 14
BIOLOGISCHE SMULTUIN 19

EETBARE BLOEMBLAADJES 20
ROZEN EN BOTTELS 28
PIDENROZEN 44
KLAPROZEN 52
MALVA 56
HEMEROCALLIS 58
KORENBLOEM 60
DAHLIA 62
ZINNIA 64
VIOOLTJES 70

BLOEM, BLAD EN KRUID
OOST-INDISCHE KERS 82

KRUIDEN BLOESEM 90
DUIZENDBLAD 94
KAMILLE 100
MUNT 104
BRONZEN VENKEL 106
SMEERWORTEL 108
LAVENDEL 112
ANANASSALIE 114

GROENTE BLOESEM 112
UI, PREI 119
TUINMELDE 122
TUINBONEN 124
ERWTEN EN PEULEN 126
OESTERBLAD 134

FAVORIETE BIOLOGISCHE EN
DUURZAME ADRESSEN
VOOR ZADEN, PLANTEN,
GEREEDSCHAPPEN 136
TUINBOEKEN 140

UITGEVERIJ SMULTUIN 154





BLOEMEN OOGST

Eetbare bloemen vind je niet in een supermarkt, je moet ze zelf kweken. Bloemen zijn delicaat en hun toepassing vraagt aandacht. Pluk en proef eerst zelf of de structuur, kleur en smaak bij jouw beoogde gerecht past. Ga het kleurrijke avontuur aan!

Bloemen zijn behalve als decoratie van gerechten of desserts ook heel geschikt als kruid in soep, saus, puree, salade, risotto boter of mayonaise. Smaken variëren van honingzoet tot peperig-scherp.

Eetbare bloemen ogen verleidelijk, maken een gewoon gerecht tot iets visueel opvallends. Laat iedereen proeven van een eetbaar boeketje bloemen. Zet een boeketje in een vaasje op tafel of strooi bloemblaadjes uit tussen de borden op een mooi gedekte tafel. Oogst eetbare bloemen vlak voor gebruik, vers uit de tuin, kies in het seizoen de mooiste exemplaren. Ze verliezen snel hun frisse structuur en geur. Was de bloemen niet, ze beschadigen snel. Het hart en de stengel zijn vaak bitter van smaak, gebruik dus alleen de bloemblaadjes.

Zelfs in de winter zijn er doorbloeiende rozen, smakelijk en mooi. Heel bijzonder is de Ananassalie.

En wie kent er niet de etherische olie van bloemen en kruiden, de **Bachbloesems**, cakejes met rozenwater of sinaasappelbloesemwater.

En niet te vergeten alle bloemen in de thee en tissane, van Hybiscus en rozenbottel tot kamille en lindebloesem.

Bloemen zijn ook gezond!

In dit eBook **BLOEMEN** oogst vind je mijn favoriete eetbare bloemen.



EETBARE BLOEMEN

Heb je wel eens van de appel- en perenbloesem gesnoept? Een voorproefje op de appel of peer met een intense smaakexplosie! Ook lekker zijn goudsbloem; komkommerkruid; kruidenbloesem van bieslook, rozemarijn en lavendel; Oost-Indische kers; roos; vlierbloesem; waterkers. In juni kun je nog steeds bosviooltjes snoepen, eigenlijk wel het hele jaar. Heb je wel eens een daglelie geproefd? Bij **VILLA AUGUSTUS** zit wel eens een daglelie in de salade.

KWEKERIJ BASTIN

Viooltjes, kruiden, lavendel en nog veel meer eetbare bloemen vind je bij *Roger Bastin*. Op de website is duidelijk aangegeven wat er eetbaar is met een symbool van bestek.

DE NIEUWE TUIN

Een liefde en passie voor eetbare en vooral mooie gewassen is duidelijk de inspiratiebron van de vernieuwde website. Een kleine eigenzinnige kwekerij waar smaak, kleur en een zorgeloze kweekwijze het nieuwe moestuinieren met meer plezier vervullen. Eetbare bloemen hebben vaak ook eetbaar blad zoals de Oost-Indische kers. Kweker *Peter Bauwens* noemt ook de citrusafrikaantjes, witte en lila damastbloem en wilde primula en saffloer zaden, waarvan de bloemen als kleurstof gebruikt worden.

Meer inspiratie in het boek **De nieuwe Moestuin**.

WILDE BLOEMEN

Er zijn wel 250 rassen paardenbloemen! De wortel kan gebruikt worden voor koffie. De bloemblaadjes kun je eten. Je kunt er tinctuur van maken. Of de bloemblaadjes gebruiken om een **bloemenmandala** mee te maken. Vanwege de vergankelijkheid van bloemen wordt een mandala snel, binnen een uur, gemaakt. Het boek van **Marion de Kort** gaat over wilde eetbare planten.



VOEDINGSWAARDE

Het boek **De smaak van bloemen** laat zien hoe je bloemen kunt verwerken in allerlei gerechten: als garnering en natuurlijk voor de smaak. Behalve smaakvol zijn bloemen ook nog eens extra gezond door de antioxidanten die je beschermen tegen vrije radicalen. Ze scoren zelfs hoger dan de meeste bladgroente. (Bron: **Antioxydant power**)

Dat bloemblaadjes wel eens een sterk bitter smaak hebben, blijkt uit de omslachtige handelwijze om de pioenblaadjes- en bloemen eetbaar te maken.



EETBARE BLOEMEN
SILENE



EETBARE
BLOEMENSALADE
VREEKEN 267200



PIOENROOS



BLOEMEN TREND

Het lijkt wel of iedereen er ineens mee bezig is. Eetbare bloemen zaaien is ineens heel belangrijk. Geurende, eetbare bloemen van maartse viooltjes, *Viola odorata*, vlierbloesem, muskaatsalie, blauw en wit komkommerkruid, tot natuurlijk rozen. Om salades op te fleuren, als smaakparfum in een mooie kan water, op sauzen en in soep. Gerechten kunnen nu echt niet meer zonder bloemen.

Foto's van eten kunnen nu tot kunstwerken worden omgetoverd.

Bloemen als kunst **in deze film**.

CUISINE EETBARE BLOEMEN

Een heus bedrijf dat eetbare bloemen levert, met een enorm groot assortiment. Er is keuze uit tientallen eetbare bloemen, velen niet in de reguliere handel verkrijgbaar. Maar wel bij **Cuisine**. In de kleuren: rose, blauw, paars, geel, rood, wit, zwart, groen, oranje. Je kunt kiezen uit grote, kleine en mini bloemen, hele bloemen, bloemdraden en bloemblaadjes.

Cuisine Eetbare Bloemen is een initiatief van de **Historische Groentehof**.

BLOEMEN IN DE TUIN

Anthonetta van Bergenhenegouwen weet alles van bloemen en een eetbare bostuin. Dit is haar lijst van **smaakvolle planten**.

Fooddesigner Katja Gruijters lijkt wel ambassadeur van eetbare bloemen. Op spectaculaire wijze komen ze in haar werk tot uiting.

BLOEMENAKKER

Bloemenakker is een kleinschalige, biologische bloemenkwekerij. Op **facebook** wordt het een stadsboerderij genoemd. Ik werd getroffen door de foto van deze dahlia's gecombineerd met amarant.

BLOEMENAKKER net buiten Rotterdam met een opgewekt en rijk bloemenpalet. Van simpele boerenbloemen en (akker)kruiden tot kinky cultivars, gekweekt op volle grond in samenwerking met de natuur.

EETBARE BLOEMEN KWEKEN

Leverancier van het eerste uur is *Frank Radder* van **Puur Aroma**.

Bloombites geeft recepten. Ook **wilde bloemen** zijn feestelijk.



IN DEZE FILM



LINDE'S HOFJE



FRANK RADDER
PUUR AROMA



FOTO BLOEMENAKKER

INSPIRATIE

Het is nu de tijd om je fantasie te laten gaan en eetbare bloemen soorten te verzamelen die je dit jaar wilt zaaien, planten en oogsten.

Ik geef je mijn wensenlijstje, van welke bloemen ik graag wil eten:

1. *Hemerocallis* 'Declaration of Love'
2. Oost-Indische kers 'Empres of India'
3. Bosviooltjes zaaien zichzelf ieder jaar weer uit.
4. Mijn nieuwste aanwinst *Rosa* 'Cotorrita Real'
5. *Rosa* 'Rose de Rescht' is favoriet om rozenwater van te maken.
6. *Rosa* 'Compassion' klimroos met de geurigste bloemen op een late warme junidag.
7. *Rosa* 'Glaucia' om de rozenbottels in het najaar.
8. Roodbloeiende tuinbonen.
9. Pruim 'Reine Claude Verte'
10. *Malus* 'Bramleys seedling' moesappel.
11. Braam
12. Aardbeien in heel veel smaken.
13. Bieslook, ook grove rode.
14. Wit bloeiende borage.
15. Bijenbloem en groenbemester *Phacelia tanacetifolia*
16. *Calendula* of goudsbloem.



1. **HEMEROCALLIS**



2. **OOST-INDISCHE KERS**



3. **DRIEKEURIG VIOOLTJE**



4. **COTORRITA REAL**



5. ROSA 'ROSE DE RESCHT'



9. PRUIM
'REINE CLAUDE VERTE'



13. BIESLOOK



6. ROSE 'COMPASSION'



10. 'BRAMLEY'S SEEDLING'



14. WITTE BORAGE



7. ROSA GLAUCA



11. BRAAM



15. BIJENBLOEM



8. ROODBLOEIENDE TUINBONEN



12. AARDBEI



16. CALENDULA

ZAAIEN



OOGSTEN



SMULLEN



MIJN SMULTUIN

ZAAIEN

Ik gebruik biologisch geteelde zaden en planten. In het hoofdstuk biologische smultuin vertel ik waarom.

Ik maak eerst een ontwerp dat past bij mijn levensstijl en de wenslijst met zaden en planten.

Ooit ben ik eenvoudig gestart, met maar een paar soorten groente en fruit en in de loop van de volgende jaren heb ik dat uitgebreid, naarmate ik meer ervaring en tijd kreeg. Als ik met een hele tuin ineens zou zijn gestart, dan zou mij dat hebben overweldigd. Ik had dan aan erg veel dingen tegelijk moeten denken en er àlle tijd insteken die ik had.

OOGSTEN

Ik zie mezelf alweer lopen met oogstmanden vol groente, fruit, kruiden en bloemen. De eerste, kleine mandjes oogst zijn mij het dierbaarst. Tijdens het oogsten luister ik naar vogelgeluiden om mij heen en voel een warm zonnetje op mijn rug, de wind die langs mij heen strijkt.

SMULLEN

Eten is heel persoonlijk. Ik ga uit van 2 of 3 x per dag goed eten. Maaltijden die alle smaken in zich hebben: zoet, zout, zuur, bitter en umami. En liefst ook knapperig, iets vetzig of smeug, kleurig en geurig. Eten waar ik gelukkig van word. Ieder bordje, kommetje en schaal is een feest door er wat bloemblaadjes in te doen of eromheen te strooien.

Koken hoeft niet gecompliceerd en tijdrovend te zijn. Biologisch geteelde producten hebben zoveel meer smaak en voedingswaarde. Ik bedenk smakvolle combinaties van groente, fruit en kruiden met eetbare bloemen.

Mijn recepten zijn makkelijke en supergezonde gerechten voor lekkerbekken met ingrediënten uit eigen smultuin. Koken doe ik op gevoel: neem de recepten dus met een korreltje zout. Ga af op je eigen ervaring en intuïtie en varieer naar hartelust. De recepten brengen je op ideeën; ervaring en persoonlijke smaak geven de doorslag.

Kleur en variatie in je eten zijn heel belangrijk. Eet dagelijks zoveel mogelijk verschillende rassen en kleuren groente, fruit, kruiden en bloemen.



SMEERWORTEL

*Het is hier een en al geur, kleur, smaak
en sfeer. Bonen groeien, insecten
zoemen, zelfs een vlinder fladdert op een
mooie, zonnige dag.*

*Insecten zijn driftig op zoek naar
bloeiende bloemen en vinden crocusjes,
sneeuwkllokjes, smeerwortel en longkruid.*

*Ik gebruik pesto of gremolata om de
smaak van allerlei gerechten op te fleuren
en strooi bloemen over de gerechten die als
zon op het bord schijnen: oranje
goudsbloem, Oost-Indische kers in
oranje, rood en geel, het lichtblauwe
komkommerkruid en driekleurige viooltjes.*

Claudia Reina



GOLDEN TIPS

1. Start met de beste kwaliteit zaad! Biologisch of zelfs biologisch-dynamisch.
2. Kies je zaden met termen op de verpakking zoals smaakvol, productief, sterk. Laat soorten die snelgroeiend en populair zijn liggen.
3. Een smultuin wil zoveel mogelijk zon, schone lucht en regenwater.
4. Creëer een biologisch en ecologisch evenwicht.
5. Zorg voor een goede basis: vruchtbare grond, de juiste pH.
6. Wied en schoffel klein onkruid voordat je gaat zaaien.
7. Leg een insecten 'nectarbar' aan: kruiden- en bloemenborder.
8. Kweek wat je lekker vindt en wat bij de grondsoort past.
9. Houdt paden begaanbaar en loop niet op de groentebedden of op de fruitspiegel.
10. Begin eenvoudig en breid daarna pas je tuin uit.
11. Maak een microklimaat met heggen en houtrillen of rietmatten.
12. Zorg voor het dierenwelzijn van vogels, egels, insecten.
13. Zoek een goed tuinboek uit en pas het toe wat je leert.
14. Leg een tuinschrift aan en maak een tuinplan.





BIOLOGISCHE SMULTUIN

EEN BIOLOGISCH SMULTUIN, WAT IS DAT?

Biologisch voedsel is onder zo natuurlijk mogelijke omstandigheden gekweekt. Een smultuin waar aarde, planten en dieren in evenwicht zijn op een voedzame bodem.

Op mijn stukje land wordt gewerkt met compost en natuurlijke mest, helemaal zonder kunstmest, fungiciden, pesticiden en andere chemisch-synthetische hulpmiddelen.

Een gezonde, vruchtbare bodem is het allerbelangrijkst voor een biologische smultuin, want die levert gezonde producten op. Ik kies voor gewassen die passen bij de natuurlijke omstandigheden van mijn grond. Ik help de natuur een handje, met nestgelegenheid en houtrillen voor vogels en andere nuttige dieren. Daar wordt mijn smultuin ook nog eens aantrekkelijker door.

KIES VOOR DE KWALITEIT VAN INGREDIËNTEN

Gezondheid is ons grootste goed, dat we voor 70% in eigen hand hebben. De rest is genetisch en omgevingsbepaald.

Biologische producten bevatten geen onnodige toevoegingen en zijn zo min mogelijk bewerkt. Puur natuur, met zoveel mogelijk smaak én ze bevatten hogere gehalten aan ijzer en vitamine C dan gangbare producten.

Meer groente eten is het advies. Wanneer je echter meer zou gaan eten van bespoten groenten, krijg je ook meer gifstoffen binnen.

Is biologisch(-dynamisch) geteelde voeding echt gezonder? Biologische producten bevatten minder bestrijdingsmiddelen en zware metalen.

Antroposofen zijn van mening dat biologisch-dynamisch voedsel gezonder is door de levenskracht die het bevat. Een krop biologisch-dynamische sla die doorschiet krijgt een stevige stengel en kleine stralende bloemetjes. Een met veel kunstmest geteelde krop sla die doorschiet vormt een massa blad en rot vervolgens weg. Omdat biologisch- dynamisch geteelde land- en tuinbouwproducten geen bestrijding middelen en antischimmel middelen, giftige, lichaamsvreemde chemische stoffen bevatten, is de kans op allergie minder.





Opst

EETBARE
BLOEMEN



SMAAK

Calendula goudsbloem = peperig

Oost-Indische kers = peperig

Hemerocallis = peperig

Maarts viooltje = honingzoet

Roos = honingzoet

Borage komkommerkruid = friszilt

Smeerwortel = friszilt

=kruidig

korenbloem, lavendel, madeliefje,
bloemen van erwt, peul, tuinboon,
kamille

=knoflook/ui

bieslook, daslook

=zurig

geranium

BLOEMBLAADJES

Eetbare bloemen maken ieder gerecht tot iets feestelijks. Bloemblaadjes van rozen en viooltjes geven een bijna poëtische aanblik, gestrooid op en naast de borden op een feestelijk gedekte tafel. Als kruid in een gerecht voegen pittige bloemen ook een extra dimensie toe. Proef altijd eerst of de smaak meer honingachtig is of pittig.

Gebruik alleen bloemen uit je eigen tuin, waarvan je weet dat er geen pesticiden in de buurt zijn geweest, dat was je er niet af.

Wassen is ook af te raden, omdat bloemblaadjes heel teer zijn, ze worden slap. Schud wel voorzichtig eventuele beestjes van de bloemen.

Kleine bloemen zijn vaak in hun geheel eetbaar, maar bij komkommerkruid is het smakelijker het kroontje er voorzichtig af te plukken, zodat alleen de bloemblaadjes overblijven.

Grotere bloemen zijn prettiger eetbaar als losse bloemblaadjes. Voeg ze vlak voor het serveren toe. In een aangemaakte salade of op warm eten verlept de bloem.



‘Eindelijk zomer! Ik was vanmorgen vroeg genoeg in de tuin om de Calendula te zien ontwaken. Langzaam vouwden ze hun blaadjes open en lieten hun hartje zien. Ik stond erbij en keek er verbaasd naar.’

‘De rij met goudsbloemen kan al gedeeltelijk geoogst worden om er goudsbloem zelf van te maken. De gele akkergoudsbloemen ruiken citroenig.’



citrusafrikaantjes

tagetes minuta 'lemon gem'

Kleinere afrikaantjes met mini gele bloei en fijne blaadjes.
onverwacht vol met fijne kruidige, eetbare citroengeur.
Eenjarig, voorzaaien onder glas in april, uitplanten midden mei
op alle gronden, bij voorkeur in volle zon.



denieuwetuin buiten-gewone eetbare planten
trompwegel 27 B-9170 de Klinge België tel 037707816
denieuwetuin@mac.com
www.deniuwetuin.be

saffloer

carthamus tinctorius

Eenjarige distel-achtige plant tot 90 cm hoog met
oranje bloemen. De bloemen worden gebruikt als
krstof en saffraan-alternatief, de zaden als basis voor
olie. Ter plaatse zaaien eind mei, uitdunnen op 20 tot
Makkelijke planten, ook bruikbaar op droge
en geschikt als snijbloem.



denieuwetuin.be
onze eetbare tuin

out zinnia

s/dwergvorm, pati
bloemen, bruikbaar als
teelt in pot. Heel makkelijk
in april of buiten in vollegr
dden mei op 10 cm uit elkaar
n de traditionele kleurtjes.



denieuwetuin.be
onze eetbare tuin

denieuwetuin buiten
trompwegel 27 B-9170
www.deniuwetuin.be

Oost-Indische kers, driekleurig viooltje, goudsbloem, kamille, bieslookbloem, maarts viooltje, kamille, papavers en klaprozen, pioenrozen, komkommerkruid, Lievevrouwenbedstro zijn allemaal bloemen die met een beetje goed weer vanaf de lente zijn te oogsten.

BEWAREN

Bewaar de vers geplukte bloemen op een vochtig stukje keukenrol in een dichte doos in de koelkast. Of leg over een diepe mand een vochtige theedoek zonder de bloemen te raken. Of als de bloemen een steeltje hebben kunnen ze ook in een vaasje met water staan.

ZAAIEN

In april begin ik pas met eenjarige bloemen zaaien. Bloemen houden van warmte. Ik voel met mijn elleboog of de aarde al warm aanvoelt. Zo ja, dan is het tijd om te zaaien.

Hoe je al die verschillende eenjarigen zaait lees je in het boek van *Lieve Adriaensens*: **Eenjarigen**. Eetbare bloemen verkoopt zij op **Silene**.

Of het nieuwe boek van *Julia Voskuil*: **Eenjarigen & Co**. Bloemen zaaien kan direct in de volle grond, of al eerder in de koude bak voorzaaien kan ook.

PLANTEN

Rozen, pioenrozen en daglelie doen het beter als plant.

Eet van de *Hemerocallis* bloem of daglelie niet de meeldraden of stamper, die geven een ongewenst hallucinerend effect.



JULIA VOSKUIL:
EENJARIGEN & CO



LIEVE ADRIAENSSENS:
EENJARIGEN



CALENDULA
HELPT
TEGEN
KOOLWITJES
BIJ 'CAVOLO
NERO'



OOK IN DE
WINTER
BLOEIT
CALENDULA
NOG WEL



RODE KRUISBESSEN EN ROOSJES
'COTTORITA REAL'

ROZEN

Juni is de rozenmaand. Mijn ogen worden getroffen door de kleur van mijn klimroos 'Westerland'. De geur lokt me, ik loop erheen. Geur in de tuin is een onderschat tuingenot. Deze roos blijft een hele zomer onvermoeibaar doorbloeien, om ook in de herfst nog steeds door te gaan. Wat een kwaliteit!

ROZENFAMILIE

De rozenfamilie, *Rosaceae* herken ik aan de mooie bloesem. Appels, peren, kwee, aardbeien, frambozen en pruimen. Herkenbaar aan de vijf vrijstaande bloemblaadjes, met meeldraden als haartjes in een penseel en stampers als een dikke kwast vol haren.

GEURIGE ROZEN

Een boeket rozen plukken uit eigen tuin is een groot feest. Zonder giften, milieuvervuilende kilometers, geen overbelaste arbeiders uit Afrika bedonderd. Met een schoon geweten kun je plukken zoveel je wilt. Zet eens een klein vaasje op het kleinste kamertje en je hebt geen chemische luchtverfrisser meer nodig. Op mijn schrijftafel staat deze maand altijd een bloeiende roos in een vaasje. Zeer inspirerend.



ROSA 'ROSE DE RESCHT'

ROZENKWEKERIJ DE BIERKREEK

De naam van deze kwekerij is vanwege de kreek die de kwekerij doorsnijdt. Puur biologisch kweken met een goed geweten, ook nog eens volgens Europese richtlijnen. Deze producten zijn te herkennen aan het EKO-keurmerk. Dit houdt in dat er tijdens de opkweek geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest worden gebruikt. 100% organisch dus. Op het bedrijf zijn de teeltvelden ingebed in een natuurlijke omgeving. Breed uitgroeiende windsingels en hagen, bloeiende ruige grasbermen, een drinkput met knotbomen en houtstapels. Dit is het leefgebied voor allerlei natuurlijke vijanden van allerlei insecten die rozen belagen. Onkruid wordt mechanisch verwijderd en zij gebruiken natuurlijke meststoffen in plaats van kunstmest. 'Mest op maat'© is een nieuw biologisch product van de Bierkreek, met voor ieder seizoen een aparte mix. Met vruchtbaar bodemleven, schimmels en nuttige bacteriën.

Op dit moment kweekt Rozenkwekerij de Bierkreek ongeveer 1600 soorten klim- en struikrozen, zowel botanische als gecultiveerde soorten. Momenteel is Rozenkwekerij de Bierkreek de enige rozenkwekerij in Nederland waar rozen biologisch geteeld worden volgens Europese richtlijnen. Rozen kunnen zij leveren op eigen wortel óf in pot. Zij kweken ook grotere maten, zodat het eindbeeld dat je voor ogen hebt, eerder wordt bereikt.

De Bierkreek geeft in juli een Rozenfestival. De rozen zijn dan op hun allermooist, er zijn oculer-demonstraties en rondleidingen.





ROZEN KWEKEN

Hoe kweek je rozen zonder zorgen? In dit boek lees je er alles over. Het boek **Rozen zonder zorgen** is te koop voor € 5,95 bij **Rozenkwekerij De Wilde**. Auteur *Florentine van Eeghen* heeft in samenwerking met Rozenkwekerij De Wilde dit fraaie naslagwerk gepubliceerd. Veel foto's en duidelijke teksten van rozen op kleur. De Wilde kweekt rozen met een sterk gestel, die geen giftige middelen nodig hebben om gezond te blijven. Gouden tips voor standplaats, snoeien en bemesten, want ook voor sterke rozen is de juiste behandeling van levensbelang. **Daniëlle Houbrechts** schrijft in haar boek **Verrassende Rozen** over geur en smaak.

GEREEDSCHAP VOOR ROZEN

Wat heb je nodig aan gereedschap, wat is aan te raden? Breng een bezoek aan **de Wiltfang** en maak kennis met de lichtgewicht telescopsnoeischaar voor rozen, een rozenspitvork en het nieuwste model Felco-100 rozensnoeischaar. De speciale bek houdt de afgeknipte tak vast. Knippen zonder prikken. Zonder een tak met je handen beet te pakken is het nu mogelijk rozen te snoeien! Ook een handige bloemenplukschaar, die afgeknipte deel in de schaar geklemd houdt totdat je de schaar weer open doet. Met één hand zowel knippen als plukken.

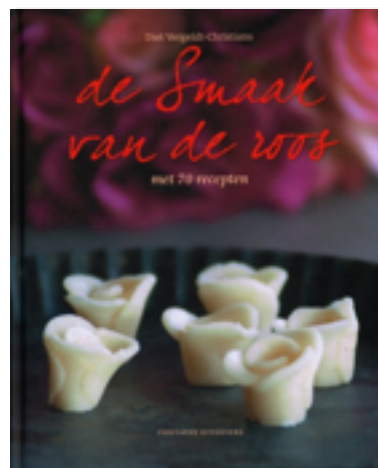
Rozenboog, lange rozenhandschoenen, een rozenritser, en het functionele Terra's handboek Snoeien & Leiden, zijn dingen waar een gepassioneerde rozenliefhebber niet zonder kan.



ROZEN ZONDER ZORGEN
FLORENTINE VAN EEGHEN



VERRASSENDE ROZEN



ROZENZOUT

La Dolce Vita geschreven door *Tessa Kiros* is meer dan een kookboek. Naast heerlijke, authentieke recepten van Italiaanse mama's verklapt ze ook allerlei ideeën en handigheidjes die al generaties lang van Italiaanse moeder op dochter worden overgedragen. Om zowel het eten, de tafel als de rest van het huis net iets origineler te presenteren. Het boek is mooi vormgegeven met prachtige foto's. Authentiek met een vleugje vintage.

Zo geeft ze bijzondere recepten om zout te parfumeren met bijvoorbeeld rozemarijn, vanille of rozen.

Rozenzout voegt een heerlijke subtiele geur toe aan een gerecht. Maar je kunt het ook een mooi plekje in de kamer geven omdat het een heerlijk parfum verspreidt.

In een vijzel stamp je grove zoutkorrels fijn totdat ze eruit zien als kleine diamantjes. Doe het zout in een kom. Doe nu de roosjes in de vijzel en stamp ze voorzichtig, maar vermaal ze niet helemaal. Verwijder de donkere blaadjes die er niet mooi uitzien. Doe ze nu bij het zout in de kom en meng voorzichtig. In plaats van roosjes kun je ook kiezen voor bijvoorbeeld viooltjes. Let er wel op dat je de eetbare soort koopt, want niet alle rozen en viooltjes zijn eetbaar.

Rozenzout blijft lang goed in een goed afgesloten blikje of potje. Ook leuk om cadeau te geven.



Wilde rozen sorbetijs

Ingrediënten: biologisch geteelde rozenblaadjes van vijf Oude Engelse geurrozen of van vijf wilde geurige rozen; 75 gram suiker; 10 gram

Johannesbroodpitmeel; een eetlepel

rozenwater.

Bereiding: haal de blaadjes van vier rozen. Bewaar de vijfde roos voor garnering.

Kook de rozenblaadjes in 250 ml water en laat een kwartier trekken. Doe er dan suiker bij. Laat afkoelen en voeg johannesbroodpitmeel en rozenwater toe. Laat het in een diepvriesbak drie uur bevriezen, pureer na 2 uur met een staafmixer tot ijs met een fijne structuur. Schep bolletjes ijs in een mooi roze glas en garneer met rozensiroop en rozenblaadjes.



Rozensiroop met de geurige verfijnde smaak van rozenblaadjes.

Hoe lekkerder de roos ruikt, hoe geuriger de siroop wordt. Oude Engelse geurrozen of wilde rozen zijn wat dat betreft het meest geschikt. Voor een rodere kleur kun je wat klaproos blaadjes meekoken. Rozensiroop kun je heel makkelijk maken van biologisch geteelde rozenblaadjes, kokend water, een citroen en suiker. Stop een afsluitbare pot vol met rozenblaadjes. Giet de pot vol met kokend water en voeg een halve citroen zonder schil toe. Laat een dag staan en giet door een fijne zeef in een pan. Voeg per liter 400 gram suiker toe en laat de suiker oplossen. Doe de siroop in gesteriliseerde flessen en sluit goed af.



ROZENTAARTJE

Ingrediënten voor 1 liter tulband: 2 eetlepels verse rozenblaadjes of gedroogde rozenblaadjes van Het Blauwe Huis; 1 theelepel Ras el hanout kruidenmengsel; 5 saffraandraadjes; 2 eetlepels speculaaskruiden; 350 gram kastanjemeel; 1 theelepel wijnsteenbakpoeder; 1 ei; 250 ml water en 2 eetlepels rozenwater; 1 eetlepel appelstroop en 2 eetlepels granaatappelsap; een paar verse rozenknopjes.

Meng alle droge ingrediënten in een grote beslagkom met een snuf Himalayazout.

Voeg eerst ei toe en meng, voeg dan 1 theelepel rozenwater en zoveel water toe, steeds een beetje, tot het beslag glad is.

Bak in de ingevette tulband 1 uur in het midden van de heteluchtoven op 165 graden.

Een satéprikker moet er dan schoon uitkomen. Laat op een vuurtje appelstroop en granaatappelsap inkoken.

Op het laatst de rozenblaadjes erbij en 1 eetlepel rozenwater.

Over de warme tulband druppelen.

Garneren met rozenknopjes.



ROZENWATER

Rozenwater kan gebruikt worden voor gebak en yoghurt.

Pluk de geurende blaadjes van de 'Rose de Rescht' *)
Giet er water over, totdat ze net onder staan in een pan met deksel.

Breng tot net aan de kook.

Haal van het vuur en laat 2 uur staan trekken.

Zeef de blaadjes eruit en doe weer in de pan.

Voeg verse rozenblaadjes toe, laat opnieuw bijna koken.

Herhaal dit totdat de geur en smaak steeds sterker wordt.

Heerlijk om rozenijs van te maken.

Of voeg toe in taarten, gebak en yoghurt.

*)Deze fuchsiarode, sterk gevulde Damascenerroos geurt overheerlijk en is te koop bij gespecialiseerde biologische rozenkweker **De Bierkreek**.



ROZENBOTTEL

ROZENBOTTELPOEDER

Rozenbottel bevat wel 30 x zoveel Vitamine C dan sinaasappels en 17 keer meer dan kiwi's.

De makkelijkste manier om deze gezonde stof overal door te doen is er poeder van maken.

Daniëlle Houbrechts schrijft in haar boek **Verrassende Rozen** dat dit poeder een goede preventie is tegen griep en verkoudheid.

Dit recept is van *Daniëlle*:

Pluk rijpe rozenbottels van hondsroos en egelantier.

Was en droog ze.

Snijd met een snoeischaar doormidden en verwijder ALLE pitjes.

Leg ze naast elkaar op een bakblik en laat ze een dag drogen op maximaal 40 graden in oven of dehydrator.

Of droog ze een week op een stuk keukenrol op een verwarmings-radiator. Af en toe door elkaar husselen en een dunnen doek erover leggen tegen het stof. Daarna fijnmalen.

Doe het rozenbottelpoeder in een leeg zoutvaatje en strooi het over je eten.

ROZENBOTTELPITTENOLIE

Rozenbottelpittenolie werkt geweldig tegen jicht, reuma, artrose en pijnlijke gewrichten. Dat is wat lastiger zelf te maken, maar heel goed te koop uit

Chili: *Rosa mosqueta*.



Rozenkwekerij de Bierkreek in IJzendijke heeft de grootste collectie rozen die in Nederland op één kwekerij gekweekt worden. Struikrozen, klimrozen, ramblers en miniatuurrozen. Uiteraard is er ook een ruime collectie bottelrozen, er is keuze uit meer dan 100 verschillende soorten! De Bierkreek gebruikt geen bestrijdingsmiddelen; de bloemen en bottels zijn prima geschikt voor consumptie!

Hoeveel verschillende soorten rozen er wereldwijd bestaan weet eigenlijk niemand, maar de schattingen gaan al gauw richting de 300.000! Veel van deze rozen produceren na de bloei een bottel. De verscheidenheid van rozenbottels is dan ook groot. In alle vormen en maten, van enkele millimeters tot het formaat van een kleine tomaat, van bijna zwart tot oranje. Eén ding hebben ze echter allemaal gemeen: in het najaar zijn ze op hun mooist, tijd voor een feestje!

“Zijn alle rozenbottels eetbaar?” is één van de meest gestelde vragen. Ja, in principe wel, ze zijn echter lang niet allemaal even smakelijk. De vlezige, sappige, wat grotere bottels zijn bij uitstek geschikt om te verwerken tot marmelade, chutney of sap. Er zijn echter nog veel meer mogelijkheden. Die variëren van wijn tot borrelhapjes.

RECEPTEN?

Een voorproefje: pluk op zondagochtend twee handen vol grotere rozenbottels, bijvoorbeeld van de roos ‘**Dagmar Hastrup**’. Deze roos produceert vanaf juni het hele jaar door flinke bottels. Wassen, drogen, kroontjes eraf, halveren, pitjes en haartjes verwijderen. Als u het goed gedaan heeft, zijn het nu net halve tomaatjes die wachten op vulling! Dat is precies wat we gaan doen, maar eerst gaan we ze even glaceren. Los een paar eetlepels suiker op in water (honing mag ook) en verwarm dat op een laag pitje. Voeg een klein scheutje witte wijn toe en een snufje rozemarijn. Als het mengsel een beetje stroperig wordt, kunt u de rozenbottels toevoegen. Glaceer ze dusdanig dat het vruchtvlees nog mooi stevig blijft, maar de bottels wel goed verwarmd worden, 3 tot 5 minuten is meestal voldoende. Haal de bottels daarna uit het mengsel, vul ze met mascarpone of een andere zachte kaas en maak het geheel af met een snippertje gember. Plaats de bottels nog een uurtje in de koelkast, alvorens ze ‘s middags te serveren bij een goed glas wijn of sherry. Uw gasten zullen verrast zijn! Rozenbottels zijn niet alleen lekker, maar ook heel gezond. Alle rozenbottels bevat- ten pectine, vitamine C, B1, B2, B3, B5, B6, E, kalium, magnesium, calcium, fosfor en ijzer. Het hoge vitamine C gehalte is datgene wat een rozenbottel écht bijzonder maakt. Een rozenbottel heeft, afhankelijk van de soort, tussen de 400 en 3000 mg vitamine C per 100 gram vruchtvlees.



'DAGMAR HASTRUP'



Daarmee is de rozenbottel kampioen onder de vruchten, met 30 keer meer vitamine C dan een sinaasappel en 17 keer meer dan een kiwi! Veel mensen zien echter op tegen het schoonmaken van de bottels. Een paar handjes, voor een borrelhapje op zondagmiddag, valt natuurlijk wel mee.

MARMELADE

Maar als je echt hoeveelheden sap en marmelade wilt maken, ben je met de hand nog wel een middagje bezig.

“Ach, jongen, dat valt best mee”, mompelde oma.

“Je moet ze niet allemaal met de hand schoon zitten maken. Even de kroontjes eraf, opkoken met een laagje water en je draait ze zo door de passe-vite heen.”

“De passé- wat?”

“Een roerzeef, zo’n zeef met een handvat en een handel.” Ze scharrelt wat in het onderste keukenkastje. “Hier, ik gebruik hem toch niet meer. Als je het vruchtvlees dat overblijft, opkookt met geleisuiker en bijvoorbeeld stukjes appel, heb je een heerlijke jam.”

“Marmelade, oma. Marmelade.” Die roerzeef zit tegenwoordig trouwens ook op veel keukenmachines en dan gaat het nog sneller! De bottels invriezen in plaats van koken kan ook heel goed om ze zacht te krijgen. Het voordeel is dat er dan helemaal niet gekookt hoeft te worden of in ieder geval veel korter. Zo blijven de vitaminen nog beter bewaard!

SIERWAARDE BOTTELS

Gezond en lekker, dat is duidelijk. Bottels hebben daarnaast ook een grote sierwaarde. Juist als uw tuin het qua bloemen een beetje laat afweten, beginnen de bottels de mooiste vormen aan te nemen. Van de flesvormige bottels van ‘Rosa moyessii’, naar de kastanjevormige, bestekelde bottels van ‘Rosa roxburghii’ tot aan de forse trossen met kleine botteltjes van ‘Rosa virginiana’, die klein, droog en hard zijn, maar daardoor uitermate geschikt voor bloemsierwerk.

‘Rosa virginiana’, heeft net als veel andere bottelrozen vaak bijzonder mooie herfstkleuren. Een tuin met bottels, betekent dus kleur in de herfst, sommige soorten blijven tot januari aan de struik hangen. Neem bijvoorbeeld de prachtige, langwerpige bottels ‘Rosa Bourgogne’. In mei bloeit deze met een zee van roze bloemetjes, niet hoger dan een meter. Daarna verschijnen al snel de oranje bottels, die in augustus al rood zijn.

Maar dan gaat het verder! Ze kleuren dieper en dieper rood, tot ze de dieprode kleur hebben van een goede Bourgogne wijn. De bottels laten zich prima verwerken, maar zijn daar eigenlijk te mooi voor. Bij ons hingen ze vorig jaar in de januarisnieuw nog aan de struik. Niet lang daarna, werden



ze allemaal verorberd door merels en lijsters. Een feestmaal, hele dagen lang pikten ze de bottels stuk, verwijderden de zaadjes en aten het vruchtvlees op. De wat kleinere bottels waren in de decembermaand al opgegeten. Zoals eerder gezegd, verdwenen de bottels van 'Rosa virginiana' het laatst, ergens half februari. Met verschillende bottelrozen in uw tuin is er dus altijd vogelleven aanwezig!

VAN ONBEKENDE ZAAILING NAAR ROSA 'GEORG RUF'

Hans van Hage vertelt gepassioneerd: 'Een aantal jaren geleden kwam ik bij een goede vriend en collega in het Duitse Steinfurth op bezoek.

Werner Ruf, van *Rosenschule Ruf*, heeft de enige andere biologische rozenkwekerij in Europa, ja zelfs in de Wereld. We zijn op dit moment de enige twee die gecertificeerd zijn.

Werner gaf me met een groot gebaar een flinke bos rugosa rozen mee. 'Hier, zij hij. Opa heeft jam gemaakt en de pitten op de composthoop gegooit. Vervolgens is er iets gaan groeien. Kijk maar of het je wat lijkt, misschien is het een mooie zaailing. Thuisgekomen sneed ik de bos open en zag dat dat wat leek op een bos van een stuk of 10 rozen, in werkelijkheid één plant was. Dat was dus een eerste kwaliteit van deze onbekende zaailing. Vervolgens plant je zoiets op een plekje waar het niet zo gauw in de weg stond. Een paar jaar had ik er dan ook niet op gelet, totdat... ergens in augustus was het. De bottels die aan deze struik hingen waren uitzonderlijk groot. Kleine tomaten, dat formaat! Nu hebben we *Rugosa scabrosa*. Die heeft ook grote bottels. En '**Dagmar Hastrup**' mag er ook wezen. De grote bottels dus nog maar eens tussen de andere bottels ingelegd. Zie het verschil in de foto's hiernaast. Daarbij kwam dat de nieuwe bloeide met de bloem van 'Roserai de la Haye', gevuld, geurig en schitterend paars. Maar de bottelproductie was veel beter. Ik had Werner met een geintje beloofd dat de roos 'Georg Ruf' gedoopt zou worden, als het wat zou zijn.

'Het' was dus wat. Een gezonde krachtige struik, met prachtige dieppaarse, geurende bloemen, herhaald bloeiend en joekels van bottels. Cup D bottels worden ze bij ons genoemd.

Inmiddels kweken we 'Georg Ruf' dus volop. Het leuke is dat Werner hem ook in het assortiment heeft opgenomen.'



'GEORG RUF'



PIDENROOS
'SARAH
BERNARDT'

PIOENROZEN

Mijn passie voor pioenrozen komt voort uit frustratie. Moeilijk op zandgrond in bloei te krijgen vond ik. De kruidpioen wordt lelijk in de herfst en verdwijnt boven de grond in de winter. Het voorjaar begint met kleine rode puntjes boven de grond. En dan maar wachten of ze gaan bloeien.

Totdat ik het boek **Pioen in volle glorie** van *Guy Vervoort* en *Ivo Pauwels* had gelezen. Daarna wist ik beter en was verrukt toen het lukte mijn pioenrozen te zien bloeien! In 2010 heb ik kennis gemaakt met *Guy Vervoort*, tijdens de tuindagen op het **Park van Beervelde**. Hij heeft een echte passie voor pioenen. Ik vraag hem ernaar.

Guy Vervoort: 'Dat gaat heel ver terug. Wist je dat sommige planten die ik nu heb staan nog van mijn grootmoeder komen? Ik herinner me nog goed hoe ik als kleine dreumes tussen de pioenen liep en speelde en sindsdien is die liefde gebleven. Een pioen heeft mooie, volle bloemen, en er zijn er bij die veel heerlijker ruiken dan de mooiste rozen. Er is zo'n grote variatie en het is een dankbare plant: hij vraagt echt niet veel aan verzorging en beloont je ieder jaar weer met de mooiste bloemen. Het enige wat pioenen vragen is een plekje in de zon, vruchtbare grond en af en toe een beetje kalk bij strooien en zorgen dat ze geen natte voeten krijgen.

De meeste kwekers leggen zich toe op één of een paar planten en variëteiten, ik ben voortdurend op zoek naar nieuwe dingen. Ik reis de wereld af en ga op ontdekkingsstocht en als ik ergens iets vind, dan stuur ik dat naar huis en ik probeer in hoeverre de plant in ons klimaat kan aarden. Uiteraard altijd rekening houdend met de geldende regelgeving,' stelt *Guy Vervoort*. 'En dan moeten we enkele jaren geduld hebben. Eerst wordt de plant vertroeteld en beschermd, we winnen het zaad en proberen nieuwe plantjes te kweken en zien in hoeverre die plant zich kan aanpassen aan ons klimaat. Als alles goed gaat kunnen we na vier tot vijf jaar de nieuwe plant verkopen. Ik verkoop immers enkel vorst bestendige planten.'

Pioen in volle glorie is een mooi lees- en kijkboek met natuurlijk een praktische handleiding, de historie, veredeling en de magie van deze fascinerende plantenfamilie. De onderverdeling in kruidpioenen en houtpioenen maakt een hoop duidelijk.

De eetbare bloemblaadjes van pioenrozen staan feestelijk en romantisch op mooi gedekte tafels en worden vaak bij bruiloften gebruikt.

Mieren op de knop van de pioenroos is een goed teken. Ze komen af op de zoete substantie die de bloemen produceren om insecten te lokken.



PIDENROOS
'SNOW
MOUNTAIN'



PIDENROOS
'SARAH BERNARDT'



PIDENROOS
'PILLOW TALK'



PIEDENROOS
'PILLOW TALK'



*De zon schijnt en alles bloeit, van
picenrozen en rozen tot tuinbonen,
erwtjes, de vlier *Sambucus nigra* en
de grote engelwortel *Angelica
archangelica* met likeurgeur.
Juni is absoluut een van de rijkste
maanden aan geur, kleur en oogst
sensaties.*





*Naarmate het jaar vordert en de
warmte toeneemt komt ook de
langverwachte overvloed op gang.
Zomers warm kan het zijn, mijn huid
vangt iedere zonnestraal.
De vaste planten stuiven naar boven
als een zee van groene golven die
komen aanrollen over de zwarte aarde.
Er is een toenemend gezoem, gefluit
en gezang.
In april mengt dit zich tot het
onweerstaanbare geluid van groei.
Het is tijd nu om bloemen te zaaien.
Bloemen zaai ik op een bloemdag.*



GROTE KLAPROOS
PAPAVER RHOEAS

KLAPROZEN

In mei zijn slaapbollen, klaprozen en andere papavers mijn favoriete bloemen. Ieder jaar kijk ik ernaar uit. Eerst zie ik de harige bollen verdikken, dan barsten ze uit hun schil en vouwen hun doorzichtig papieren bloemen uit. Geïnspireerd door lezen in **Papavers** van *Hanneke van Dijk* heb ik veel ideeën opgedaan. Dit boek is ook de rest van het jaar mijn toevluchtsoord! Wil je meer weten over welke papaver voor Opium wordt gebruikt en hoe je klaproos soep en klaproos siroop maakt? Het boek **Papavers** geeft uitgebreid antwoord.

Ik zie papavers in zoveel kleuren in mijn border bloeien: knaloranje, vuurrood, petticoat-roze, dieppaars, zacht zalmroze en spierwit.

KLAPROZENGEK

Ja, ik ben een beetje gek van klaprozen. Nee, ik heb niet teveel van de maanzaadmuffins gegeten. Op het moment dat ik naar een ontluikende bloemknop kijk, is het net een film in slowmotion en hou ik even mijn adem in: een klein groen knopje barst open en de bloem ontvouwt zich als een papieren jurkje. Al gauw komen de bijen erop af en zoemen ze naar het zwarte hart met meeldraden vol stuifmeel.

Ja, ik ben dol op klaprozen want slakken lusten de harige papaver niet. Alleen als het geregend heeft verschijnen er wit gebleekte vlekjes op de 'papieren' bloem.

Facts you probably didn't know about poppies.





GROTE KLAPROZEN PAPAVER RHOEAS

*Ik staar naar het veld klaprozen en verzink in het vurige rood. Is daar limonade van te maken? Nog niet bloeiende grote klaprozen hangen met hun knoppen naar beneden; uitgebloeide blijven rechtop staan.
Klaprozen zijn hebben eetbare bloemblaadjes, ook de jonge, groene zaaddoosjes zijn eetbaar en smaken wat nootachtig.*

Klaproos siroop

Ingrediënten

400 gram klaproos
bloemen;
kokend water;
1,5 kilo suiker

Bereiding

Pluk klaproos bloemen zo kort mogelijk voor het verwerken, omdat de bloemen heel kwetsbaar zijn.

Pluk 400 gram rode kroonblaadjes en overgiet met 1 liter kokend water.

Laat dit 24 uur staan, filter de blaadjes eruit door een doek en voeg 1,5 kilo suiker toe.

Verhit dit geheel al roerend tot siroop dikte.

Daarna in flessen doen die goed afsluiten.



NB: Maak dit recept alleen met klaprozen en beslist niet met slaapbollen, Oosterse papavers of andere papavers.



MALVA

Kaasjeskruid dankt zijn naam aan de vorm van de kleine ronde zaden, kaasjes. *Malva sylvestris*, niet te verwarren met stokroos *Althaea rosea*. Jonge malvascheuten kunnen als groente worden gegeten, de oude Romeinen deden dat al. Het jonge blad kan het hele voorjaar geoogst worden. Smakelijk rauw in salade of als spinazie bereid. Het is een tweejarige plant met donker roze en violetkleurige bloemen van begin zomer tot in de herfst.



**KAASJESKRUIDZAAD
ZAAIEN IN DE HERFST**



MALVA SYLVESTRIS



DAGLELIE
'DECLARATION
OF LOVE' VAN
KWEKERIJ
JOOSTEN

DAGLELIE
HEMEROCALLIS =
PEPERIG

HEMEROCALLIS

Daglelies zijn bekende zomerbloeiers, met vaak geurende bloemen in verrassende kleuren en vormen. Het zijn gemakkelijke planten, die extreme koude, hitte en vocht verdragen. Er zijn meer dan 30.000 soorten met de meest uiteenlopende kleuren en kleurcombinaties, van witachtig, via geel, abrikoos, brons, bruin en rood tot roze, lavendel, paars en bijna zwart. In juli zijn er open dagen bij **kwekerij Joosten**. In deze periode staat een weekend lang het eten van de *Hemerocallis* centraal. Tijdens een diner worden daglelies verwerkt in heerlijke gerechten.

‘Daglelies worden al duizenden jaren gekweekt, oorspronkelijk als voedsel of medicijn’ las ik in het boek **Daglelies** Gids voor liefhebbers en vakmensen van auteur *Diana Grenfell*. Dit boek is een uitgebreide studie van daglelies en tegelijkertijd een praktische gids over de verzorging en toepassing van daglelies in de tuin. Het speelt ook in op de combinaties met andere planten waardoor een zeer gevarieerd en opvallend effect ontstaat. De beschrijvingen zijn zeer informatief en gaan vergezeld van kweekadviezen en inspirerende foto’s van veel van de meest bijzondere en fraaie leden van deze plantengroep.

Bijzondere bloemvormen worden genoemd: driehoekig, rond, stervormig, spider, trompet, plat.

Uit hun collectie heb ik in mijn smultuin staan: *Hemerocallis* ‘**Declaration of love**’, een erg pittige bloem, de beet is knapperig, die verrukkelijk smaakt naar komkommer met pit van Oost-Indische kers. Hoe donkerder de kleur, rood of zwart, hoe minder lekker de smaak. Pluk rond de middag, ze bloeien maar 1 dag en tegen de avond verwelken ze alweer.

Eet van de *Hemerocallis* bloem of daglelie niet de meeldraden of stamper, die geven een ongewenst hallucinerend effect.

Hier lees je waarom sommige delen van de daglelie eetbaar zijn en welke niet. De dubbele bloem is niet eetbaar en alleen de enkelbloemige wel. (zie foto)





KORENBLOEM BLAUW

KORENBLOEM

Korenbloem *Centaurea cyanus* is een sierlijke plant met hemelsblauwe bloemen met prachtige, geschubde kelkblaadjes.

Oorspronkelijk heel algemeen voorkomend in korenvelden.

Door de platte vorm zijn de bloemen populair bij zweefvliegen. Het is een waardplant voor de korenbloemkaartmot *Agonopterix laterella*.



KORENBLOEM HYBRIDE
'BLACK BALL'



DAHLIA

Bloemblaadjes van dahlia's sieren tegenwoordig mooi opgemaakte borden in een restaurant.



'NUIT D'ÉTÉ'



**INSECTEN SNOEPEN
VAN DE DAHLIA'S
BISHOPS CHILDREN**





ZINDERENDE
ZINNIA'S

ZINNIA

ZINDEREND KLEURIGE ZINNIA'S

Heb je een warme zomer, dan kun je zomaar bossen zinnia's plukken. Wil je zeker zijn van zinnia bloemen, kweek dan ook eens **mini zinnia's**, ook voor teelt in pot. Heel makkelijk.

Binnen voorzaaien begin april of buiten in de volle grond eind april.

Uitplanten half mei op 10 cm uit elkaar.

Klein of groot, wat een bonte mengeling van de traditionele kleurtjes.



ZINNIA ELEGANS
SCABIOSIFLORA

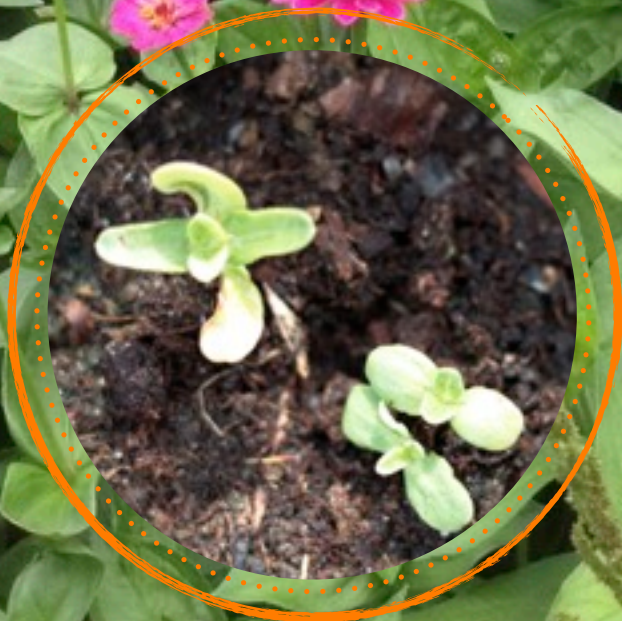




ZINNIA ELEGANS 'ENVY'



OM VAN ONDOGLIJK KLEINE
ZAAILINGEN UIT TE GROEIEN
TOT BOSSEN ZINNIA'S, HEBBEN
WE EEN WARME ZOMER NODIG.



A photograph of fresh rhubarb and sweet william flowers. The rhubarb stalks are large, thick, and have a reddish-pink hue. The sweet william flowers are small, white, and star-shaped, growing on green stems with narrow leaves. The plants are positioned in front of a background of vertical wooden planks.

RABARBER
EN
LIEVE VROUWE
BEDSTRO

Na een lange winter van zware gerechten verlang ik naar rabarber. Ik zit in de vroege ochtend op mijn knieën voor een bedje 'Lieve vrouwe bedstro'. *Gallium odoratum* laat de vluchtigheid en jachtigheid van het dagelijks leven aan mij voorbij gaan. 'Lieve vrouwe bedstro' werd vroeger gebruikt als vulling voor matrassen en om linnengoed mee te parfumeren.

Roze, boterzachte rabarber

Ingrediënten

3 dikke of 6 dunne stengels bleekroze, voorgetrokken rabarber;
1 theelepel rozenwater;
een takje Lievevrouwebedstro (met of zonder bloemen);
scheutje ahornsiroop of schepje voorjaarshoning.

Bereiding

Snijd de gele bladeren van de rabarberstelen en bewaar die voor op de composthoop.

Was de stelen rabarber, laat het witte voetje aan de steelaanzet zitten.

Zet de rabarber op, met aanhangend water en het takje Lievevrouwebedstro in een klein roestvrijstalen pannetje.

Kook heel kort, totdat de steeltjes uit elkaar zijn gevallen in draadjes.

Haal het takje Lievevrouwebedstro eruit en gooi weg.

Laat de rabarber afkoelen, voeg rozenwater toe.

Zoet met ahornsiroop of honing.

Lente in je mond!



VIOOLTJES



DRIE
KLEURIG
VIOOLTJE

Viola riviniana = bosviooltje

Viola odorata = maarts viooltje

Viola tricolor = driekleurig viooltje

Viola arvensis = akkerviooltje

VIOOLTJES

Lente is de geur van viooltjes opsnuiven bij de eerste warme zonnestralen. De eerste tekenen van lente zijn voor mij bloeiende maartse viooltjes en driekleurige viooltjes die als onkruid overal in mijn smultuin verschijnen. De viooltjesfamilie *Violaceae* in mijn tuin zijn vaak driekleurige viooltjes. Met veel verschillende kleurcombinaties. Paars met geel en wit, of geel met wit en lila, blauwpaars. Op dit kleurenpatroon zijn veel variaties mogelijk, waarbij soms een van de drie tinten overheerst. De bloem bestaat uit vijf bloemblaadjes, waarvan de onderste het grootst is en waar duidelijke strepen over lopen, die verantwoordelijk zijn voor het lieflijke ‘violengezichtje’. Het driekleurig viooltje is door talloze dichters bezongen om de lieflijkheid van het bloempje: het lijkt of het ons aankijkt.

Lange tijd zijn aftreksels van de bloemen gebruikt om gebroken harten mee te helen. Zalf van de bloemen is goed tegen eczeem en huiduitslag.

ZAAIEN

Viooltjes zijn eenjarig, soms ook meerjarig. Ze zaaien zich ook makkelijk uit. De zaden liggen als kleine kogeltjes opgeborgen in de zaaddoosjes. Mieren zorgen voor de verspreiding van de zaden.





PAARSE TULP
'QUEEN OF
NIGHT'

PAARSE
ASPERGE
'PURPLE
QUEEN'

*April is een tijd met de kleuren
geel en wit, roze en paars, eieren,
pasen en tulpen.*

*Ik vier de lente en proef uitbundig
van alles wat april te bieden heeft.*

*Dit jaar is het lekker smullen,
proeven, ruiken, voelen van het
voorjaar.*

*Verse tulpen staan op mijn bureau
in mijn schrijfkamer.*



Ik zie de eerste aspergetoppen door de aarde priemen. Het plan is om vandaag veel bladgroen te vergaren, een paar puntjes groene en paarse asperge te steken, knoflooktopjes snijden, de eerste oregano blaadjes en jonge onkruiden verzamelen. En wat blaadjes lavas voor de soep plukken. Dan stap ik de keuken in en ga ik iets koken.

Oogsten en smullen

Ingrediënten

asperges groen en paars;

1 stengel bronzen venkelpluim met kleine, jonge pluimpjes;
een paarse tulp; driekleurige viooltjes, rucolabloemen, witte borage;
een selectie verschillende blaadjes snijbiet, biet, erwtenegroen;
bieslookstengel, wild rucolablad, jonge blaadjes malva, platte
peterselie, lavas.

Bereiding

Maak éénpersoonsbosjes van een aantal verschillende blaadjes lentegroen rond een asperge en een bladpluim bronzenvenkel. Drapeer op een bord en strooi een bloemblaadje tulp, een paar viooltjes, rucola bloemen en witte borage bloemetjes eroverheen. Zet een frisse peperige olijfolie erbij voor de liefhebbers om eroverheen te druppelen.

Serveertip: laat iedereen zijn eigen 'eetbosje' samenstellen.

Zet alle ingrediënten in witte kannetjes op tafel en laat uw gasten zelf combineren naar smaak.





Aspergesalade

Ingrediënten

sla of ander bladgroen;
blij eitjes;
takjes peterselie erwt;
even dunne of dikke paarse of groene asperges;
olijfolie en grasboter;
citroen;
zeezout en vers gemalen peper;
goudsbloemen.

Bereiding

Was alle groente en droog het bladgroen in een slacentrifuge.
Scheur het bladgroen in kleine stukjes en doe op een schaal.
Kook de eitjes op jouw manier.
Snipper het groen van het peterselie erwt blad en knip de steel fijn.
Halveer de dikke asperges.
Gril de asperges of bak in roomboter.
Leg de gegrilde asperges op het bladgroen en strooi de peterselie erwt snippers erover.
Rasp er citroenschil overheen.
Maak op smaak met zeezout, peper en druppeltjes olijfolie.
Haal de bloemblaadjes van de goudsbloemen en strooi over het gerecht.
Wat een feest zo!



A circular logo with a white dotted border. Inside the circle, the words "DAMAST" and "BLOEMEN" are written in a white, sans-serif, all-caps font, stacked one above the other.

DAMAST
BLOEMEN



Als ik het hekje van mijn smultuin eind mei open, word ik verwelkomt door een zee van geurige damastbloemen, bramenbloesem en bosaardbeitjes 'Red Wonder'.

De damastbloemen *Hesperis matronalis* (vorig jaar gezaaid) bloeien nu prachtig met op de voorgrond de roze bloeiende braam. Damastbloem is een makkelijk uitzaaiende tweejarige en geeft net als rucola eetbare en zacht geurende bloemen in wit en lila, met een pittige en iets geparfumeerde smaak. Ook het jonge blad is eetbaar.

Geurige, goed gevulde omelet

Ingrediënten

2 takken damastbloemen met blad;
een vergiet vol tuinboon toppen;
4 eieren;
1 dl water;
klontje boter;
peper en zout.

Bereiding

Was de toppen van de tuinbonen en blad van damast en laat ze goed uitlekken.

Kluts de eieren met water in een kom en voeg zout en peper naar smaak toe.

Doe het klontje boter in de pan en laat het smelten.

Zet daarna het vuur hoog en voeg de tuinboon toppen toe.

Laat ze even slinken en giet het eimengsel erover.

Zet het vuur zachter, bedek de pan met een deksel en bak de omelet tot die gestold is.

Strooi de damastbloemen over de omelet.

Je kunt de omelet koud of warm serveren.





AMMI-MAJUS

*Niet alle bloemen in mijn smultuin
zijn eetbaar.*

*Deze Ammi-majus lijkt op dille en
heeft prachtig witte schermbloemen.*

Ideaal om bijen aan te trekken.

*Die zorgen dan weer voor de
bestuiving van de bonen.*



BIJ OP NIET EETBARE
RIDDErspoor / DELPHINIUM

Agst

OOST-INDISCHE KERS

BLOEM,
KRUID EN
GROENTE





ZIE JE DE LARVE VAN HET LIEVEHEERSBEESTJE?
DAT GRIJZE BEESTJE MET RODE STIPJES?
DEZE LARVEN ETEN HEEL VEEL LUIZEN VOORDAT ZE
VOLGROEIEN EN EEN LIEVEHEERSBEESTJE WORDEN.

OOST-INDISCHE KERS BLOEM, KRUID EN GROENTE

Oost-Indische kers bloemen en ook het jonge blad zijn eetbaar. De smaak is licht pittig. De bloemblaadjes smaken mild, het hartje is pittig, maar het venijn zit in het staartje.

Peter Bauwens heeft een prachtige monografie geschreven over **Oost-Indische kers**. Op zijn kwekerij in België kweekt hij bijzondere eetbare planten om de zaden en verhalen te verkopen.

Oost-Indische kers bloem en blad kunnen in hun geheel in rauwe salades verwerkt worden. Gebruik onbeschadigde en fris uitziende, niet verlepte exemplaren.



Tropaeolum majus

Oost-Indische kers bevat mosterdglycosiden, die antibacterieel en weerstand verhogend werken.



OOST-INDISCHE KERS

Oost Indische Kers

Bloem, kruid én groente

petra bouwers



WILHELMUS VAN NELLENDIJK

GROENE VERSE EN GEDROOGDE BRUINE ZADEN
OOST-INDISCHE KERS

ZAAIEN

Oost-Indische kers bloemen hoef je vaak maar een keer te zaaien om er jarenlang plezier van te hebben. Ze zaaien zich vanzelf uit in het najaar, om in het voorjaar als de vorst uit de grond is direct bij het eerste zonnetje te gaan groeien. Mocht er toch weer nachtvorst komen, dan verleppe ze en gaan dood. Maar de planten zijn heel scheutig met hun zaden, dus komt er vast wel weer ergens anders een zaadje op.

Voorzaaien kan ook in een handig **zaaibakje**.

Er zijn veel verschillende groeivormen en kleuren Oost-Indische kers bloemen. Kleine compacte struikjes, diep donker rode bloemen, en enorme struiken die een lelijke composthoop onzichtbaar kunnen maken.

Ook in potten doen de kleine struikjes het prachtig.

Tot de vorst in het najaar een einde maakt aan deze bloemenzee heb ik er plezier van. Met de bloemen kan ik **azijn** op smaak brengen. Van de verse zaden ga ik in het najaar kappertjes in het zuur maken.



OOST-INDISCHE
KERS VOORGEZAAID
IN EEN **ZAAIBAKJE**



Zilte peultjes

Ingrediënten

2 sjalotten, gesnipperd;

2 teentjes knoflook of gesnipperd knoflookgroen;

milde olijfolie;

700 gram paarse, gele of groene peultjes;

zeewierpoeder;

sap van een halve limoen;

peper en zout;

bloemblaadjes Calendula en Oost-Indische kers bloemen.

Bereiding

Fruit sjalot en knoflook of knoflookgroen in olijfolie.

Voeg als de ui glazig is de peultjes en zeewierpoeder toe.

Als alles glanst afblussen met limoensap en een beetje water en in een paar minuten laten verdampen op halfhoog vuur. De peultjes moeten nog wel knapperig zijn.

Maak op smaak met een druppeltje limoensap, peper en zout.

Garneer met de *Calendula* bloemblaadjes en Oost-Indische kers bloemen.



Agst

KRUIDEN
BLOESEM





***Achillea millefolium* = Duizendblad**

***Minta* = Munt, wolmunt, Marokaanse munt**

***Funicularium* = Venkelkruid**

***Symphytum officinale* = Smeerwortel**

***Allium schoenoprasum* = Bieslook**

***Allium tuberosum* = Knoflookbieslook, Chinese bieslook**

***Satureja montana* = Bonenkruid**

***Allium ursinum* = Daslook**

***Artemisia dracunculus* var. *sativa* = Franse dragon**

***Salvia viridis* = Bonte salie**

KRUIDENBLOEMEN

Bieslookbloemetjes tref je steeds vaker aan in salades.

Of een scherm vol gele bloempjes met dillegeur en smaak, op een lange steel, versiert een glas water in de zomer.

Roze en witte bloempjes van tijm, marjolein, basilicum en bonenkruid kunnen in een salade of vinaigrette, een mooie olie of als toevoeging in azijn.

Kruidenbloemen in de lente komen van bieslookbloemen, bloeiend bonenkruid, kamille, duizendblad, smeerwortel.

Franse dragon smaakt naar drop, net als bronzen venkel.

Ieder kruid heeft zo zijn wensen om smaakvol op te groeien. Bij **kwekerij Bastin** weten ze er alles van. Op de Internationale kwekerijdagen **Bingerden**, die in juni worden gehouden, staan ook kwekerijen met bijzonder kruiden o.a.:

Sanguisorba. **Salvia viridis** is favoriet bij **Silene**. Kruiden houden van zon, het geeft ze meer smaak.

ZAAIEN

Bieslook, venkelkruid, eenjarig bonenkruid, tijm, marjolein, **basilicum** zijn heel makkelijk te zaaien.



KNOFLOOKBIESLOOK



TIJM

PLANTEN

Marjolein, lavas, vast bonenkruid, *Verveine* en Franse dragon koop je het best als plant.

KRUIDENBLOEMEN OOGSTEN

Kruiden eet je het liefste zo vers mogelijk. Knip of oogst zoveel als je direct nodig hebt.

'Ik heb wel eens ergens gelezen dat oregano en knoflook werken als breed spectrum antibiotica tegen bacteriën en virussen en die leiden niet tot resistentie.'

DUIZENDBLAD

Duizendblad is een wilde bloem met sterk kruidige losse bloempjes. Een blad met wel duizend blaadjes en vaak witte bloempjes. Ze staan het hele jaar door in de berm, met weiland of velden met gras.

Duizendblad werkt zuiverend, ontstekingsremmend en zweetafdrijvend. Een stoombad of een kop thee met duizendblad is een aanrader bij koorts. Ook gewoon in de sla te eten.



A circular inset photograph showing a cluster of bright yellow, five-petaled flowers with prominent yellow centers, growing on green stems with fine, needle-like leaves.

**CITRUS
AFRIKAANTJES**



**KOMKOMMERKRUID OP
WITTE AALBESSEN**



WITTE BORAGE

A close-up photograph of a woven basket filled with a variety of fresh vegetables and herbs. The basket contains several long green beans, a bunch of asparagus with green stalks and reddish-purple tips, and some leafy greens. Interspersed among the vegetables are several small white daisies and a few purple flowers, possibly pansies. The basket's rim is made of light-colored woven straw. In the top right corner, there is a circular graphic with a dotted border containing the text 'BIESLOOK BLOEMEN SMAKEN NAAR UI'.

BIESLOOK
BLOEMEN
SMAKEN
NAAR UI

Vandaag maak ik smulpakketjes.

Lente lunch

Ingrediënten

groene thee;
blaadjes citroenmelisse;
grote blaadjes sla;
groene en paarse asperges;
olijfolie;
bos malse stengeltjes bieslook;
bieslook bloemetjes;
Himalayazout.

Bereiding

Zet een pot groene thee en doe er een paar blaadjes citroenmelisse bij.
Was de sla en asperges.
Wikkel een slablaadje om een asperge met een stengel bieslook erin.
Maak een vinaigrette van olijfolie, snufje Himalayazout, blaadjes citroenmelisse en uit elkaar gehaalde bloemetjes bieslook.
Druppel de vinaigrette over ieder smulpakketje.





Ik herinner me nog dat ik samen met vriendinnen in Cantello in Italië, 'de aspergehoofdstad' dunne groene asperges heb gegeten, met alleen wat kaas en boter eroverheen.

Dunne groene asperges

Ingrediënten

dunne groene asperges;
Hollandse pittige harde schapenkaas;
grasboter.

Bereiding

Was de asperges.

Kook ze heel kort.

Leg op een schaal met de kopjes naast elkaar.

Je kunt ze ook heel leuk op een groot rond bord, als een wiel, met de punten in het midden leggen!

Rasp de pittige kaas over de punten heen (niet teveel) en overgiet met wat licht gebruinde, gesmolten boter.

Even onder de grill voor een kleurtje.

Drink er een kopje kamillethee bij.



KAMILLE



KAMILLE

De geurige bloemhoofdjes van de kamille worden meestal gebruikt om thee of tissane te maken voor het slapen gaan. Echte kamille, *Matricaria recutita*, heeft een heel rustgevende geur en smaak. Bloeit van mei tot september, is eenjarig en kiemt in voorjaar en herfst.

FRANSE DRAGON

Artemisia dracunculus var. sativa is als plant te koop bij **kwekerij Bastin**. Daar koop je gegarandeerd de echte, gestekte Franse dragon. De proef om dit vast te stellen is een blaadje op de tong leggen, als het brandt zit je goed. Natte winterkou kan Franse dragon in de problemen brengen. Echte Franse dragon kan niet worden gezaaid. Franse dragon smaakt naar drop, net als bronzen venkel. Franse dragon wordt meestal gebruikt om dragonazijn te maken en die wordt weer gebruikt in Bernaisesaus.

RUSSISCHE DRAGON ZAAIEN

Zaaien kun je alleen Russische dragon, dat is een woekarend onkruid met nauwelijks smaak.

DRAGONAZIJN





KAMILLE
DRAGON
AZIJN

Kamille dragon azijn

Ingrediënten voor 5 dl weckpot

5 dl witte balsamico azijn;
1 theelepel bloemenhoning;
2 takjes verse Franse dragon;
15 gram verse kamillebloemen;
2 gedroogde kruidnagels.

Bereiding

Schenk de helft van de witte balsamico azijn in een weckpot van 5 dl en voeg de honing toe.

Roer tot de honing is opgelost.

Haal de blaadjes van de takjes dragon.

Doe de Franse dragon blaadjes, kamillebloemen en kruidnagels in de weckpot en vul aan met de rest van de azijn.

Doe de deksel van de weckpot goed dicht.

Laat de pot azijn met kruiden twee weken op smaak komen op kamertemperatuur.

Zeef de azijn en verwijder de kruiden.

Bewaar de kamille dragon azijn in de weckpot in de koelkast voor maximaal 3 maanden.

Heerlijk geurige azijn om over een lente salade met een eitje te doen, met wat blaadjes verse dragon en kamillebloemen.





MENTHA X PIPERITA 'CHOCOLATE MINT'

Mentha × piperita 'Chocolate Mint' is een winterharde vast plant met zachtpaarse bloemen in de zomer. De sterke pepermuntgeur heeft een zweem van chocolade. Soms heb ik trek in chocolade en dan heb ik dat niet bij de hand. De geur en smaak van dit takje chocolademunt vervullen toch die behoefte. Wrijf ook een takje tussen je handen en ruik!

Tuinthee

Ingrediënten

1 topje chocolademunt *Mentha × piperita* 'Chocolate Mint';
2 viooltjes;
een theelepel venkelzaadjes;
een eetlepel gedroogde **Echinacea**;
zoethout, fijn gemaakt.

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een **T-Sac** theezakje en laat 10 minuten trekken in een thermoskan van 0,75 liter.
Geniet en denk aan chocolade.



BRONZEN
VENKEL



Foeniculum vulgare 'Giant Bronze' zaait zich makkelijk uit in de tuin. Jong geoogste pluimpjes hebben in het voorjaar een heerlijke dropsmaak.

Lente thee van bronzen venkel

Ingrediënten:

blaadjes groene matchathee;
bronzen venkelblaadjes met een stengel;
stokje zoethout.

Bereiding:

Zet groene thee en voeg de stengel bronzen venkel er los aan toe.

Zet een stokje zoethout als roerstaafje in de thee.

Lekker lang laten trekken, is ook koud heel lekker.



A close-up photograph of the Symphytum caucasicum plant. The image shows several green, serrated leaves and clusters of small, light blue flowers with darker blue or purple centers. The background is a soft-focus green, suggesting a natural outdoor setting.

SYMPHYTUM CAUCASICUM

*Insecten zijn driftig op zoek naar bloeiende
bloemen en vinden crocusjes, sneeuwkllokjes,
smeerwortel en longkruid.*

SMEERWORTEL

Er verschijnt ook veel blauw in mijn tuin. De kleur van de lucht, hemelsblauw, waar rustige gedachten zweven die mij even meenemen op een glijvlucht in het wijze niets. Blauw in het water, vlinders, bloemen en ogen. Russische vergeet me nietjes, zilverblauwtjes, azuurblauwe smeerwortel en paarsblauw gekleurde knoppen van salie trekken insecten aan.

Smeerwortel is een fantastische plant in de tuin. Eetbare bladeren in het voorjaar, het blad is te gebruiken als compostversneller. Gier maken van het blad om aardappelen op een natuurlijke manier te voeden, zonder kali te hoeven gebruiken.

De gewone smeerwortel *Symphytum officinale* is te vinden op vochtige gronden die voedsel en stikstofrijk zijn. De bloemen hangen in kleine trossen als lampjes in paars, violet, roze en wit. Ze worden druk bezocht door bijen, hommels en andere insecten.

Wist je dat smeerwortelbloemen van kleur verschieten na bestuiving? Toch verbazend hoe inventief de natuur is.

De twee verschillende soorten smeerwortel die in mijn tuin staan, zijn nu duidelijk aan het blad te herkennen. De lichtgroene heb ik gekregen, ik weet daar geen naam meer van.

De smeerwortelplant met donkergroene bladeren is de blauw bloeiende *Symphytum caucasicum* van kwekerij Bastin.

Symphytum x uplandicum is een hard groeiende smeerwortel, zeer geschikt om te mulchen.

Waarom is smeerwortel zo voedzaam? Ik ken veganistische boeren die met de inhoud van hun composttoilet de smeerwortel bemesten en met dat smeerwortelblad hun groente weer bemesten.





Smeerwortelgier is goed voor bloemen en vruchtzetting. Gebruiken als vloeibare voeding bij tuinbonen, basilicum, pompoen, kolen, meloen, tomaten, courgettes, aubergine, paprika, pepers.

Maak verse smeerwortelgier van een emmer goed aangestampte vers smeerwortelblad aangevuld met zoveel regenwater als er in de emmer past. Zet de emmer in de zon en als er stank vandaan komt is de gier klaar voor gebruik. Schep 1 liter gier in een gieter met 10 liter regenwater.

Geef 1 x per week aan de gewassen als vloeibare voeding aan de voet van de plant, het liefst tegen de avond. De rest van de drab uit de gieremmer kan op de composthoop.



LAVENDEL CAKE

Op een zomerse dag werd ik verliefd op lavendel bij kwekerij Bastin, tijdens de **Lavendeldagen**.

Ingrediënten

1 biologische citroen

200 gram roomboter

200 gram gemalen amandelen

200 gram kokosbloesemsuiker

5 eieren

1 à 2 eetlepels **lavendelbloemetjes** *Lavandula angustifolia*

100 gram poedersuiker of **viooltjessuiker**

1 theelepel lavendelhoning (of honing met een druppeltje

lavendelolie *Lavandula angustifolia*)

Bereiding Verwarm de oven voor op 175 graden.

Rasp de schil van de citroen dun en pers hem uit – het sap is voor het glazuur.

Smelt de boter en haal meteen van het vuur.

Meng met het amandelmeel en de kokosbloesemsuiker. Roer er één voor één de eieren door en daarna de citroenrasp en, als u het hebt, de lavendelbloemetjes. Verdeel over een cakevorm of een tulbandvorm, die maar voor de helft vol zal zijn.

Bak 40 à 45 minuten. Gaar hoeft hij niet te worden, omdat er geen meel in zit, stevig zijn is genoeg.

Laat wat afkoelen en stort de cake op een schaal.

Roer voor het glazuur de viooltjessuiker glad met de honing en 1 à 2 eetlepels citroensap. Verdeel over de cake.

Rasp er nog wat citroenschil over en garneer met meer lavendel.

Viooltjessuiker maak je zo: oogst de bloemblaadjes van *Viola tricolor* of ***Viola odorata*** en laat ze heel goed drogen. Stamp ze fijn in een vijzel. Voeg suiker toe en laat even drogen. Doe in een goed gesloten pot.



ANANAS
SALIE
BLOEIT IN
DE WINTER



ANANASSALIE

Ananassalie bloeit in de winter





De gist

GROENTE
BLOESEM

GROENTEBLOESEM

Heeft u wel eens van tuinboonbloesem gesnoept? Ook erwten, peulen en pronkbonenbloemen smaken zoals ze ruiken.

Na deze bloesemoogst zullen er wel minder bonen in uw oogstmand terecht komen.

Broccoli die doorschiet geeft prachtige kleine, gele bloempjes, die net als courgettebloemen gefrituurd erg smakelijk zijn.

Uienbollen en doorgesloten prei bevatten witte en roze pittig smakende minibloempjes.

Ook doorgesloten radijs geeft prachtig wit, roze en paarse bloempjes.



BONENBLOESEM
'CROWN PEA'



EET EENS
ERWTEN
BLOESEM!



ALLIUM
'MOUNT
EVEREST'



ALLIUM
'PURPLE
SENSATION'

*Bloeiende uien zijn erg
in trek bij zweefvliegen en
roo-finsecten.*

Zie je hoe die uienbollen bloeien? Je kunt de bloemen ook eten. Laat ik er een plukken voor de lunch.

Het aspergeseizoen begint in april en loopt tot 21 juni. Dat is de periode waarin je het lekkerst van asperges kunt genieten. Groene en paarse asperges kun je het best kort na het oogsten eten omdat ze snel hun zoete smaak verliezen.

Zoete asperges met pittige uienbolbloesem

Ingrediënten

krop sla;
blaadjes jonge malva;
groene of paarse asperges;
olijfolie;
een rode en witte uienbol;
eieren.

Bereiding

Was de sla en de asperges.
Scheur de gedroogde sla en malva in grove stukken in een grote serveerschaal.
Wrijf de asperges met de hand in met olijfolie en leg ze op een hete grillplaat met de puntjes aan de buitenkant en de dikkere delen in het midden (het heetste gedeelte) van de pan.
Af en toe omdraaien en niet teveel kleur laten krijgen.
Kook de eieren zacht.
Drapeer de aspergestengels op de sla in een mooie schaal.
Haal de bloemetjes van de uienbollen en strooi over de salade.
Pel de eieren, halveer ze en leg tussen de asperges.
Voeg naar smaak peper en zout toe en druppel er nog wat olijfolie overheen.

TUINMELDE



Atriplex hortensis var. *rubra* = rode tuinmelde

Chenopodium giganteum 'Fluo melde'

Chenopodium capitatum 'Aardbeimelde'

Chenopodium album Melganzevoet

FLUOMELDE, SPINAZIE, ZOMER-POSTELEIN, ERWTEN BLOESEM

De Vierjaargetijden sla doet het al goed in de volle grond. Kijk eens hoe die groeit. Daar kan ik al wel de buitenste blaadjes van oogsten. Samen met wat winterpostelein is dat alweer een frisse salade.

En een paar maartse viooltjes plukken voor garnering.

Spinazie is in rauwkost heel lekker, vandaag maak ik er een lekker voorjaarsstampotje van, samen met wat wilde groene blaadjes van waterkers, zevenblad, vogelmuur, brandnetel, vrouwenmantel, duizendblad, winterpostelein, smeerwortel, een paar stengeltjes bieslook en steeltjes groen van knoflook.

Wilde postelein bevat 6x meer vit E en omega 3 vetzuren dan spinazie en 7 x meer bètacaroteen dan wortelen. De meeste wilde planten zijn ook rijker aan eiwitten en vezels en minder zoet dan de cultuurvarianten.

Voorjaarsstampotje

Ingrediënten

een paar handen spinazie;
verschillende soorten sla en wilde groene blaadjes
van waterkers, zevenblad, vogelmuur, brandnetel,
vrouwenmantel, duizendblad, winterpostelein,
smeerwortel;
bos stengeltjes bieslook;
steeltjes groen van knoflook;
zoete bataat;
maartse viooltjes;
pompoenzaden;
pompoenolie.



Bereiding

Was de spinazie en de blaadjes van verschillende soorten sla en wilde groene blaadjes en droog goed in een slacentrifuge.

Snipper een paar stengeltjes bieslook en steeltjes knoflookgroen.

Maak een voorjaarsstampotje van zoete bataat.

Stoom de bataat.

Als de zoete bataat gaar is, stampen of pureren tot een smeùige massa.

Meng dan de groene bladgroente erdoor en laat even slinken, met de deksel op de pan.

Bestrooi met pompoenzaden en overgiet met druppeltjes pompoenolie.

Garneer met een paar maartse viooltjes.



ZELDZAME
ROOD
BLOEIENDE
TUINBONEN

ROODBLOEIENDE TUINBONEN

Een echte bijzonderheid, roodbloeiende tuinbonen. In een siertuin of mooie moestuin onmisbaar.

Bij kwekerij **deNieuweTuin** koos ik voor een **roodbloeiende tuinboon**. Die heb ik in februari in de volle grond gelegd, beschermd met een cloche en ze staan nu al prachtig te bloeien.

GELE, ROZE, BRUINE, GROENE TUINBONEN

Er staan veel verschillende soorten tuinbonen in mijn Smultuin: gewone witbloeiende tuinbonen, roodbloeiende en karmazyn roze bloeiende tuinboontjes. Ik heb ze allemaal vertroetelt toen ze in bloei stonden, ze hebben veel water gekregen van mij. De Oost-Indische kers en het roze bloeiende bonenkruid, die tussen de tuinbonen groeien, zijn goede afleiders voor de zwarte luis, net als de dille die er ook tussen staat.

Hoe belangrijk kleur en variatie is lees je ook in **Supergroente en Powerfruit** van *Jo Robinson*.





DOPERWTEN

*Ooit heb ik in Frankrijk deze erwten sla gegeten.
Een smakelijke voorjaarsherinnering.*

Erwten sla

Ingrediënten

1 ui gesnipperd;
krop sla;
500 gram gedopte erwtjes;
2 klontjes roomboter;
peper en zout naar smaak;
daslook met bloemen.

Bereiding

Haal de blaadjes van de krop sla en was die.

Fruit de ui in een klontje roomboter in een klein pannetje.

Leg de slablaadjes met aanhangend water bij de ui in de pan en daarbovenop de erwtjes.

Verdeel de rest van de roomboter eroverheen.

Met deksel op de pan 7-15 minuten stoven.

Breng op smaak met peper en zout en garneer met snippertjes daslook blad en bloemen.





'CROWN PEA'
EETBARE
BLOESEM



BLOESEM
PAARSE
PEULTJES



BONEN
BLOESEM
PEULTJE
'GOLDEN
SWEET'



BONEN
BLOESEM



Peultjes sla

Ingrediënten

*1 sjalotje, gesnipperd;
2 teentjes knoflook, fijngehakt;
klontje roomboter;
700 gram gele en groene peultjes;
1 krop sla, in stukken uit elkaar getrokken;
ongeveer 2 dl groentebouillon;
2 eetlepels crème fraîche;
6 takjes platte peterselie, fijngesnipperd;
peper & zout;
takje peulen bloesem.*

Bereiding

Fruit de sjalot en knoflook in roomboter tot ze glazig zijn.

Voeg dan de peultjes en de stukken sla toe.

Schep om en voeg de groentebouillon erbij.

Laat op middelhoog vuur gaar pruttelen (ongeveer 5-7 minuten).

Meng daarna de crème fraîche en peterselie erdoor.

Maak op smaak met peper en zout.

Garneer met peulen bloesem.







oesterblad
mertensia maritima

eldzame kustplant
et bijzonder
ak, voor
uik in salades.
aineerde
ijke grond

OESTERBLAD



2 tang
adach, mei juni
of later juni
juni-juli



FAVORIETE BIOLOGISCHE ZADEN, PLANTEN, DUURZAME GEREEDSCHAPPEN

De Wiltfang is een webshop met showroom van duurzaam en beter tuingereedschap. Koop minder plastic, zodat je niet meedoet aan de wegwerpeconomie.

Kwekerij **Silene** is het bedrijf van *Lieve Adriaenssens*. Zij kweekt eenjarigen en eetbare bloemen.

De Bolster verkoopt uitsluitend biologische en biodynamische zaden met het EKO en/of Demeter-keurmerk. Blader eens door de **catalogus** voor inspiratie of bekijk **dit blog** en bestel **eetbare bloemzaden**.

Kwekerij Bastin heeft een passie voor Mediterrane planten en kruiden, pioenrozen, eetbare planten en de Nederlandse planten collecties voor *Salvia*, *Lavandula*, *Santolina*, *Rosmarinus* en *Thymus*.

Bio-Kultura produceert en verkoopt biologische potgrond, tuinaarde en organische bemesting, gecertificeerd!

Het was even zoeken naar echte biologisch geteelde bloembollen, maar ik heb mijn favoriete voorjaarsbloeier Allium 'Purple sensation' bij **Naturalbulbs** gevonden. **Ecobulbs** en **Huiberts** hebben **biologisch** geteelde voorjaarsbloeiërs en zomerbollen én 'sneeuwkllokjes in 't groen' van Hoeve Vertrouwen.

De nieuwe tuin is een Belgisch bedrijf met een passie voor alles wat eetbaar is. Groente, eetbare bloemen en kruiden waar je van gaat watertanden. Er staan ieder jaar vele nieuwe, grappige, mooie en kleurrijke bijzondere selectie zaden voor eetbare planten en bloemen op de website van *Peter Bauwens* en *Kathelijne Thiers*. Laat je inspireren!

De Bierkreek is de enige kwekerij met een passie voor biologische rozen in Nederland en is ook aanwezig op alle mooie tuinevenementen.

Meer inspiratie: **Mooiwatbloemendoen**, **Bloombites**, **Coppertcress**.

Kwekerij Joosten kweekt Irissen en de meest smakelijke **Hemerocallis**.



Basilicum

Bij **Vreeken's zaden** vind je alle mogelijke zaden, bollen, paddenstoelen en tuinhulpjes. Verkoopt ook biologische zaden, te zien aan het ikoontje EKO in de webshop.

Cruydthoeck en **Morgenster** hebben bijzondere collecties wilde bloemenzaden. **Flobus kweekt biologische bloemzaden**. **Natuurkok** geeft wilde bloemenworkshop. *Mona van Veld* **Mandaladesign** workshops.

Van der Plancke verkoopt in hun winkel en op tuinevenementen de zaden van de Bolster en tuinboeken.

Pioenrozen door *Guy Vervoort* gekweekt zijn heel bijzonder. Hij kweekt ook prachtige Oosterse papavers. Hij staat ieder jaar op de tuindagen op het **Park van Beervelde**.

Kwekerij de Vrolijke Noot verkoopt de beste Biologisch-dynamische fruitbomen en kleinfruit struiken.

Bij **Kwekerij/Tuin 'De Boschhoeve'** heeft *Dineke Logtenberg* een decoratieve, inspirerende moestuin, waar bijzondere groente is gecombineerd met bloemen, waaronder veel zomerbollen en pioenrozen.

Kwekerij de Kleine Plantage in Eenrum (in de provincie Groningen) kweekt vaste planten, eenjarigen, rozen, clematis en grassen. Bijzonder is het poëtische blog met prachtige fotografie.

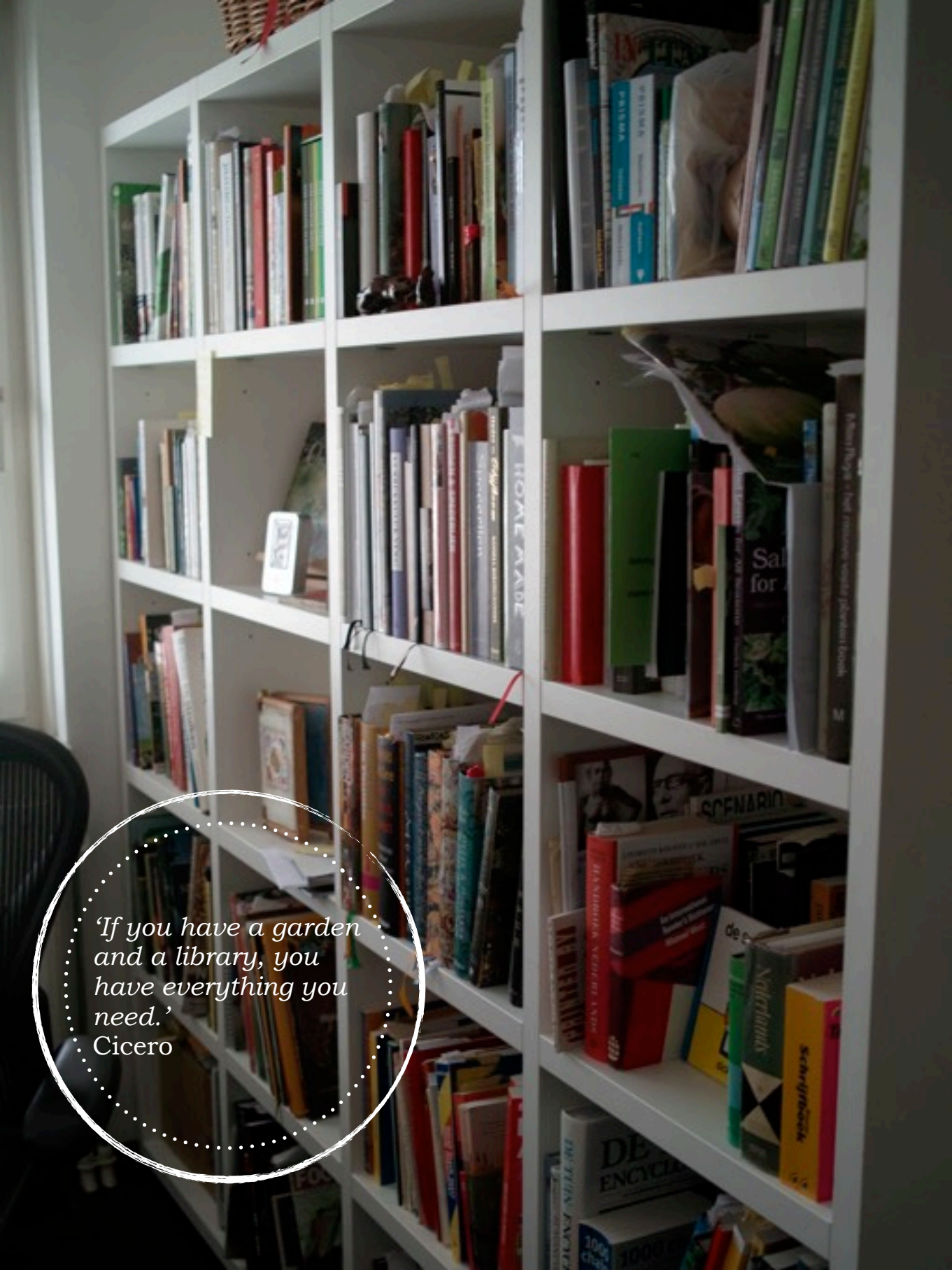
Het Houten Huis is een kwekerij van pioenrozen en papavers met een gezellige theetuin.

Silene is de Belgische kwekerij van *Lieve Adriaenssens* met bijzondere één- en tweejarigen en eetbare bloemen.

Plantenkwekerij De Hessenhof kweekt een onvergelijkbaar sortiment vaste planten, op een unieke locatie op de Veluwe.

Kwekerij Arborealis: lijst voedselbos. Informatie over voedselbos vind je bij **Mergenmetz** en **Bloemenindetuin**, *Madelon Oostwoud* boek **Voedselbos**. **Agnes kruiden** zit in Maartensdijk.

Tuinevenementen die je beslist eens wilt bezoeken zijn de Internationale kwekerijdagen **Bingerden**, de tuin- en plantendagen **HEX** en de tuindagen van park **Beervelde**, **Groenmoesmarkt**, **Reclaim the Seeds**.



*'If you have a garden
and a library, you
have everything you
need.'*
Cicero

TUINBOEKEN

Boekhandel H. de Vries in Haarlem is mijn favoriete boekhandel.

Alle boeken die **Peter Bauwens** heeft geschreven zijn een prachtige bron van inspiratie over eetbare planten.

Forte uitgevers heeft een prachtige collectie tuinboeken uitgegeven. Stuk voor stuk de moeite waard van het bestuderen.

Fontaine uitgevers is een uitgeverij gespecialiseerd in smakelijke kookboeken.

DeltaS is een Belgische uitgeverij die zeer interessante tuinboeken heeft uitgegeven.

Uitgeverij Becht geeft de beroemde **Supergroen** boekjes uit en de prachtige boeken van **Natascha Boudewijn**.

Christofoor geeft de prachtige en leerzame boeken van **Alma Huiskens** uit en de maankalender van **Maria Thun**.

Werkagenda **Het juiste moment** van *Guurtje Kieft* of de maanagenda van **Nick Kollerstrom** laten weten wanneer de beste zaai- en oogstdagen zijn.

Handig is de Sterren- en planetenkalender van **Liesbeth Bisterbosch**.

Uitgeverij **Jan van Arkel** en **Groeneboekenshop** geven leerzame boeken over Permacultuur uit.

Het kleine boekje 'Astrologisch zaaien en planten' van *Karel Lortieje* kost € 6 en is alleen telefonisch te bestellen: 0599 454863.

Supergroente en Powerfruit *Jo Robinson*

Papavers *Hanneke van Dijk*

Eenjarigen & Co *Julia Voskuil*

Eenjarigen *Lieve Adriaenssens*

Pioenen in volle glorie *Guy Vervoort en Ivo Pauwels*

Puur Mediterraan tuinieren *Roger Bastin*

Kruiden kweken & koken *Deborah Megens*

Tutto Risotto *Florine Boucher*

Leifruit voor beginners en **De teelt van leifruitbomen** *Jan Freriks*

Puur natuurlijk koken *Tom Hunt*

Groentebijbel *Mari Maris*

Handboek plantaardige en rauwe voeding *Laurette van Slobbe*

Meer smaak uit eigen tuin *James Wong*

Jekka's complete kruidenboek *Jekka McVicar*

Groentekookboek *Jane Grigson*

Gartine 4 seizoenen koken *Kirsten Eckhart & Willem-Jan Hendriks*

De smaakbijbel *Niki Segnit*

Echte liefde vind je in de boekhandel *Veronica Henry*

De smaak van bloemen laat zien hoe je bloemen kunt verwerken in allerlei gerechten: als garnering en natuurlijk voor de smaak.

Wellicht ken je het boek van *Elisabeth de Lestrieux* 'De verfijnde kunst van het koken met bloemen' nog uit 1991?

Ook voor **De smaak van bloemen** geldt dat het 'fijn zou zijn als dit je fantasie aan het werk zou zetten, dat een gerecht niet meer af is zonder het kleurig en geurig extra van een bloem, die wacht om geplukt te worden voor de verfijnde kunst van het koken met bloemen.'

Tuinjournalist *Julia Voskuil* stelt per seizoen een variatie aan eetbare bloemen voor, uit je tuin of uit het wild, met uitgebreide plant beschrijvingen en zij geeft daarbij aan wat je wanneer kunt zaaien, oogsten en eten en hoe je aan eetbare bloemen komt: achterin het boek staat een lijst met adressen en een a-z lijst met eetbare bloemen.

Uit de interviews met gerenommeerde chefs van bekende restaurants zoals *Arthur van Brug* (**Villa Augustus**), wildplukkers en kwekers met een passie met voor bloemen: **Peter Bauwens, Katja Gruijters, Anthonetta van Bergenhenegouwen, Daniëlle Houbrechts**, blijkt dat ze allemaal hun eigen kijk op de smaak van bloemen hebben.

Aan dit liefdevol gemaakte boek heb ik ook mogen meewerken en heb drie bloemenrecepten geleverd.



De smaak van bloemen

tuinieren & recepten met eetbare bloemen

Auteur *Julia Voskuil*

Terra

ISBN 978 90 8989 736 7

Prijs € 24,99

21,8 x 21,7 x 2,3 cm

192 pagina's, gebonden

'Zaai, oogst en proef eetbare bloemen.'

Alle zintuigen komen aan bod.

Een uitdaging om mee te experimenteren.'



50 EETBARE BLOEMEN &
25 VERRASSENDE RECEPTEN

Bloemen met SMAAK

Anna Koster

KNNV Uitgeverij

INKIJK EXEMPLAAR

Bloemen met smaak

50 eetbare bloemen & 25 verrassende recepten

Auteur *Anna Koster*

Fotografie *Anna Koster* (en vele anderen)

KNNV Uitgeverij

ISBN 978 90 5011 60 53

Prijs € 24,95

23 x 23 x 1,8 cm

208 pagina's, gebonden

Wat een eetbare bloemendiner in Japan, iemand die al veel van bloemsierkunst weet, kan aanzetten tot eetbare bloemsierkunst bewijst *Anna Koster*. Zij inspireert nu met haar bedrijf **Floral Touch** om meer met eetbare bloemen te doen. Ruim 20 jaar geleden startte zij met een moestuin om daar eetbare bloemen te kweken. Die ziet zij als reclameborden voor de natuur.

Voor liefhebbers van bloemen, gezelligheid en lekker eten.

Bloemen met smaak is een stijlvol, creatief boek over eetbare bloemen. Dit boek is een pleidooi voor aandacht voor schoonheid en natuurlijke smaken. Met haar workshops 'bloemenbonbons maken', presentaties, trainingen en bloemenproeverijen verbindt ze je met de natuur en de seizoenen. Ze legt er nadruk op 'wat je moet weten voordat je bloemen gaat eten' eerst te checken of de bloem wel eetbaar is. Veiligheid staat voorop. Neem geen risico en check de wetenschappelijke naam. Kies voor biologisch geteeld, wat beter is voor de bodem, de insecten en vlinders. Bloemen uit de bloemenwinkel kun je niet eten, die zijn bespoten en gekweekt voor de sier, niet hygiënisch verpakt.

Neem de veiligheidsadviezen ter harte, zeker als je allergisch bent aangelegd of zwanger en gebruik bloemen in kleine hoeveelheden.

Anna heeft voor dit boek kennis opgedaan in boeken en met een jarenlange ervaring schrijft ze inspirerend over eetbare bloemen.

In het hoofdstuk 'Waarom zou je bloemen eten?' legt *Anna* uit dat bloemen een heel bijzondere smaak hebben.

Het is ook een zich steeds verder uitbreidende **trend** om bloemen te eten. Zo was ik ooit bij een **Hemerocallis diner** op een mooie zomerdag.

Begin eens eenvoudig met een driekleurig viooltje op je cappuccino of wat bloemblaadjes Calendula door roomboter gemengd.

Bij de 'veelgestelde vragen' krijg je antwoord op hoe lang je bloemen kunt bewaren en of je bloemen eerst moet wassen of niet.

In ieder seizoen zijn er weer andere eetbare bloemen die jouw gerechten kunnen versieren. In de zomer zijn dat bloemen van rucola, daglelie, pioenroos en roos. *Anna* laat met prachtige foto's zien hoe je op kleur kunt garneren met roze, paars, rood combinaties. En geef eens een doosje verse eetbare bloemen cadeau!

Elk vanuit hun eigen specialisme, geven 20 experts hun top eetbare bloemen: de top 5 van **Modeste Herwig** met bloemen voor thee, **Natascha Boudewijn** met dahlia's, **Rob Baan** Sechuan Button en **Daniëlle Houbrechts** rozenwater recept.

Kortom: dit boek is een feestelijk juweeltje dat iedere moestuin-liefhebber intensief wil gaan gebruiken. Een prachtig cadeau op ieder feest!



INKIJK EXEMPLAAR

Minigids eetbare bloemen

Auteur *Anna Koster*

ISBN 978 90 5011 614 5

Prijs € 5,95

10 x 21 cm

16 pagina's, vouwkaart

Heerlijk tuinthee gedronken bij *Modeste Herwig*, die haar nieuwste boek **Theetuin** presenteerde in de theetuin van Hoeve Ravensteijn in Baarn. Ik vroeg haar naar bijzondere smaken en planten.

Haar lievelingsplant is Citroenverbena, de bijzondere verrassingsplant is de moerasspirea, die ook groeit aan de slootkant van kasteel Groeneveld.



‘Zo wordt het plukken en drinken van je eigen tuinthee elke dag een nieuw avontuur!’



Theetuin

Zelf theeplanten kweken,
oogsten en mengen



Daglelies zijn bekende zomer bloeiers, met vaak geurende bloemen in verrassende kleuren en vormen. Het zijn gemakkelijke planten, die extreme koude, hitte en vocht verdragen. Er zijn meer dan 30.000 soorten met de meest uiteenlopende kleuren en kleurcombinaties, van witachtig, via geel, abrikoos, brons, bruin en rood tot roze, lavendel, paars en bijna zwart.

Dit boek is een uitgebreide studie van daglelies en tegelijkertijd een praktische gids over de verzorging en toepassing van daglelies in de tuin. Het speelt ook in op de combinaties met andere planten waardoor een zeer gevarieerd en opvallend effect ontstaat.

De beschrijvingen zijn zeer informatief en gaan vergezeld van kweekadviezen en inspirerende foto's van veel van de meest bijzondere en fraaie leden van deze plantengroep.

Daglelie liefhebbers zullen met veel plezier lezen over de boeiende geschiedenis en de vele verzamelingen in Nederland, België, Engeland en de Verenigde Staten. Bijzondere bloemvormen worden genoemd: driehoekig, rond, stervormig, spider, trompet, plat.

Na het verschijnen van dit boek is er ook een daglelie genoemd naar de auteur: **'Diana Grenfell'**.

Hemerocallis komt van het Griekse *hemera* 'dag' en *kalos* 'schoonheid'. In Nederland is **kwekerij Joosten** de kwekerij met een passie voor daglelies.



Daglelies

Gids voor liefhebbers en vakmensen

Auteur *Diana Grenfell*

Schuyt & Co Uitgevers

ISBN 978 90 6097 599 2

Prijs € 5

19 x 24,7 x 1,5 cm

160 pagina's, gebonden

*'Daglelies worden al
duizenden jaren gekweekt,
oorspronkelijk als voedsel of
medicijn.'*

Hanneke van Dijk heeft al heel wat mooie en educatieve tuinboeken geschreven. Ook dit is weer een juweeltje van een boek met 100 sterke en mooie tuinrozen. Behalve de achtergrond informatie over de verschillende rozenfamilies en rozengroepen, maakt zij je wijs in het verzorgen en snoeien van die rozen. Aan de hand van het Rozen ABC kies je de roos die bij je past. Met het verhaal over hun eigenschappen, hun burens en de verzorging. Rozen houden van zon, goede voeding en gaan beter bloeien na snoeien. Rozen ingedeeld in vier groepen maakt dit boek erg overzichtelijk: perkrozen, heesterrozen, klimrozen en ramblers. Van iedere van de 100 mooie en sterke rozen staat genoemd wanneer, waar en door wie hij gekweekt is, wat de eigenschappen zijn en wat de hoogte is.

Als je al van rozen houdt is dit echt een boek voor jou. En interessant is te weten welke Clematis bij welke roos is gekozen door *Hanneke van Dijk*. Ik zou er niet opgekomen zijn.

Wil je beginnen met rozen in je tuin, dan kies je aan de hand van dit boek een roos die echt bij jou past. Wil je ooit rozenbotteljam gaan maken en heb je alleen een stadstuin, dan zijn rozen in potten toch een goede mogelijkheid.



Tuinrozen

Mooi en sterk

Auteur **Hanneke van Dijk**

Uitgever Forte | Van Halewyck

ISBN 978 90 5877 886 4

Prijs € 17,95

21,0 x 14,0 x 1,5 cm

144 pagina's, paperback

Verrassende rozen van **Daniëlle Houbrechts** is een boek voor iedere rozenliefhebber. In de intro schrijft *Daniëlle*: 'Rozen moet je aandacht geven met liefde, snoeiwerk en meststoffen.' Zij geeft de voorkeur aan wilde rozen uit de natuur. *Marcel Verdickt*, haar man, 'kneedde mijn teksten tot geurende rozenstruikjes' en *Stijn Verdickt*, haar zoon, 'slaagde erin de ziel van de roos te fotograferen.'

Het hoofdstuk 'Rozen en mensen door de eeuwen heen' gaat over Griekse en Romeinse rozen, rozen in de wereldkunst en rozen-gedichten. 'Rozen zien' legt het verschil uit tussen botanische, oude, historische of moderne rozen. 'Rozen proeven' gaat over smaak en kleur van rozenblaadjes, hoe je een rozenaftreksel maakt, rozenblaadjesboter en nog meer onbeschrijflijk lekkere recepten met rozen.

In rozenhandencreme voel je de kracht van rozen, dat nog beter werkt met een voetreflexmassage.

Rozen hebben de zeldzame eigenschap verschillende geuren te kunnen ontwikkelen. De ene geurt naar meiklokjes, de ander naar viooltjes, appel, vruchten, specerijen of kruiden. 'Rozengeur geeft mij energie in lange, duistere winters, geeft troost en haalt het laatste kruimeltje kracht naar boven tot de zon weer schijnt.'

Daniëlle legt uit waarom snijrozen niet geuren of waarom geur-rozen bijna niet geuren. De etherische rozenolie en waar die vandaag komt.

'Rozen remedies vroeger en nu', rozen creëren gaat over veredelen en

rozennamen, rozenbottels en rozenbotten. Ze geeft makkelijke recepten voor rozenblaadjes water, rozenblaadjesolie en rozenbottelpoeder.

'Rozen voor kinderen' geeft leuk tips om mee te spelen. Tot slot geeft *Daniëlle* 'Rozentips' over verenigingen, tuinen en websites.



Verrassende rozen

Zien, ruiken, voelen en proeven

Auteur **Daniëlle Houbrechts**

Uitgever **Terra Lannoo**

ISBN 978 94 0142 457 8

Prijs € 24,99

20 x 25 cm

144 pagina's, gebonden

Dit boek over **Oost-Indische kers** van **Peter Bauwens** kocht ik samen met een serie lage en hoge zaden van Oost-Indische kers, rechtstreeks bij **kwekerij de nieuwe tuin**.

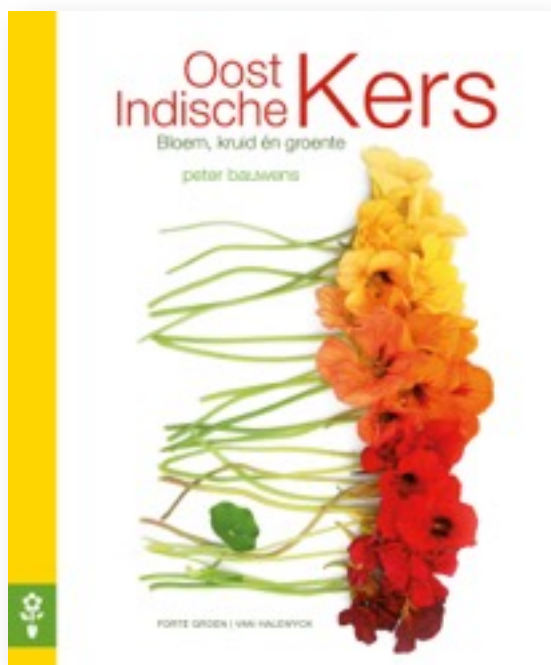
‘Mooi, makkelijk, lekker en eetbaar in al zijn onderdelen. Een boeiende monografie om een populaire plant nog beter te leren kennen’ volgens *Peter*.

Op de **Tuindagen van HEX** maakt hij een tentoonstelling over Oost-Indische kers: zijn nieuwe boek en 24 bloeiende variëteiten van de planten, botanisch, praktisch, culinair en (verkoop van de zaden).

Oost-Indische kers is zeer veelzijdig als bloem in de tuin en als groente op het bord: de bladeren, bloemen, zaden en stengels hebben een opvallende, pittige smaak en voedingswaarde.

‘Het is een perfecte, pittige en kleurrijke groente voor in de mooiste salades en andere hedendaagse, speelse, culinaire toepassingen. Een plant die veel meer te bieden heeft dan je ooit hebt gedacht.’

Leerzame hoofdstukken ingedeeld in naam, botanisch, geschiedenis, zaaien en vermeerderen, snijbloem, geneeskracht en symboliek, cosmetisch inzetbaar, kleur en smaak, culinaire verrassingen en zomerse vrolijkheid.



Oost-Indische kers

Bloem, kruid én groente

Auteur **Peter Bauwens**

Uitgever **Forte Groen**

ISBN 978 94 6131 387 4

Prijs € 14,95

19,2 x 23 x 0,5 cm

128 pagina's, paperback

‘De spontane vrolijkheid van de diepgroene bladeren in combinatie met een overvloed aan bloemen in fel oranje, intens geel en een hele waaier van tussentinten laat niemand onverschillig.’

Het gebruik van kruiden en eetbare bloemen in de keuken is oneindig. Koken met kruiden & bloemen laat je zien dat er meer is dan de klassieke combinaties kip met rozemarijn of witvis met dille. Maak je eigen jasmijndressing, bak appelmuffins met vlierbloesem en tijm, serveer zeebaars eens met honing en siringen en zit niet achter de geraniums, maar gebruik de blaadjes in een fantastische cocktail.

Koken met kruiden & bloemen geeft je een overzicht van tientallen kruiden en eetbare bloemen die je zelf makkelijk kunt kweken, vervolgens oogsten en... vervolgens gebruiken in de keuken. Van basilicum, rozenblaadjes, viooltjes tot en met zuring; geef je ontbijt, lunch, drankjes en feestelijke hoofd- en bijgerechten een extra twist.

Met kruiden- en bloemenlexicon, smaakwijzer en kweektips voor tuin en balkon.

Positief is dat deze uitgeverij aandacht aan dit onderwerp geeft.

Voor absolute beginners die niet gewend zijn te koken met onbekende ingrediënten.

Beschrijving van de meest gangbare kruiden en een paar eetbare bloemen om **kruiden bloemenboter** van te maken en andere smakelijke gerechten op te fleuren.

Voor balkontuiniers in een stad die iets toe willen voegen aan hun repertoire zonder pakjes en zakjes met een hint naar de natuur.

Wat mist is een recept voor vlierbloesemsiroop. Ja, natuurlijk hebben ze dat in de natuurwinkel, maar zelf maken is zó makkelijk. Wie zaait zal later kunnen oogsten én eten van eigen kweek. En dat is hartstikke leuk en lekker. Kruiden en bloemen fleuren elk gerecht op, geven het smaak én zijn erg gezond (ze bevatten veel mineralen). Een kleurrijk bloemetje op een eenvoudig gerecht geeft dit bovendien meteen een luxe uitstraling.



Koken met kruiden en bloemen

Zaai, oogst en eet

Auteur **Pip McCormac**

Uitgeverij **GOODCOOK**

ISBN 978 94 6143 117 2

Prijs € 19,95

23,3 x 18,5 x 2,1 cm

160 pagina's, gebonden

Dit boek **Kruiden** staat boordevol tips en recepten met kruiden. Zo is citroenmelisse (*Melissa officinalis*) een fijn kruid om bij je in de buurt te hebben. Het blad aanraken doet je in een wolk van frisse en opbeurende citroengeuren belanden. Men zei vroeger niet voor niets dat dit intens groene kruid het hart vrolijk kan maken. Een kopje melissethee nuttigen na een drukke dag is heerlijk rustgevend!

Deborah Megens is kok en is tevens herborist.

Tuinieren met culinaire kruiden betekent genieten van heerlijke geuren, de kleurenpracht van de (vaak) eetbare bloemen en vooral ook van veelzijdige smaken.

Voor het kweken van kruiden heb je geen grote tuin nodig. Een klein hoekje is al genoeg om een paar planten neer te zetten. Of gebruik een stel potten op je balkon, een plekje in de geveltuin of probeer eens verticaal te tuinieren.

‘Dit boek staat boordevol tips over het kweken, oogsten en bewaren van culinaire kruiden. Voor de liefhebbers van koken en lekker eten is er een aantal eenvoudige, lekkere en geurige recepten, sommige van professionele chefs.’

Geweldig, geurig kruidenboek!



Kruiden

Kweken & koken // binnen & buiten

Auteur **Deborah Megens**

Uitgever **Forte Groen**

ISBN 978 94 6250 053 2

Prijs € 19,95

160 pagina's, paperback



*In het bloemen- en
kruidenbed is het een
gezoem van allerlei soorten
insecten. Een echte
nectarbar voor alles wat
vliegt. Het is aangenaam
warm. Al het schoffelwerk
doe ik in de vroege
ochtend, als het nog lekker
koel is. Manden vol met
oogst van sla, asperges en
daslookbloemen breng ik
mee de keuken in.*

UITGEVERIJ SMULTUIN

Dit eBook is een uitgave van **SMULTUIN**[®]
De prijs is € 20,- (incl. 21% BTW).

Concept, fotografie, tekst, recepten, vormgeving en redactie
Claudia Reina

© **SMULTUIN**[®]

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook. Doorsturen van dit eBook doe je niet! Ik heb dit eBook gemaakt en heb er recht op, via copyright, om daarvoor betaald te worden. Er zit jaren werk in.

DISCLAIMER

De meningen en adviezen die in dit eBook worden gegeven zijn bedoeld als richtlijnen. De uitgever, de auteur en anderen die een bijdrage hebben geleverd zijn niet aansprakelijk voor eventuele verwondingen of andere schade als gevolg van het gebruik van dit eBook.

LEESTIPS

Dit digitale eBook is een .PDF en bevat handige tools zoals een automatische index. Via een weergave menu, afhankelijk of er een laptop, PC, iMac, tablet of iPad wordt gebruikt, is er een vergrootglas symbool. Er kan ook een bladwijzer worden aangemaakt en is er een symbool om alle pagina's te zien, zodat er sneller doorgebladerd kan worden. Ook kan er gekozen worden voor een enkele of dubbele pagina. Dit eBook bevat ook **vetgedrukte** woorden die via een linkje naar meer informatie op internet wijzen.

WWW.SMULTUIN.NL

Op mijn website schrijf ik een veelgelezen **blog** over mijn passie 'Eten uit eigen tuin'.

Ken je **eMagazine SMULTUIN in 6 seizoenen** al? In mijn **eBook SMULTUINlessen** staan alle lessen uit de reeds uitgegeven 71 edities.

Om de seizoenen te kunnen blijven volgen er na eBook **BLOEMEN** oogst de eBooks met titels **LENTE** oogst, **ZOMER** oogst, **HERFST** oogst en **WINTER** oogst.