



NATUUR OP HET PARC

EEN BEWONERSINITIATIEF

LEAFLET 5 FEBRUARI 2018

## KRUIDEN IN DE WINTERTUIN

Kruiden geven een gerecht extra smaak. Het voordeel is dat je dan minder zout hoeft te gebruiken. Wat is nu leuker dan even de tuin in te gaan en te plukken wat je nodig hebt? Ook in de winter zijn er kruiden die te oogsten zijn. Wel is het aan te raden in het voorjaar in een tuincentrum plantjes te kopen. Deze zijn nl. veel sterker dan de kruidenplanten die je in de supermarkt koopt. Heb je groene vingers? Koop dan zaden kopen en kweek ze op!

Momenteel kan ik deze kruiden oogsten:

### ROZEMARIJN



Dit is geen winterharde plant: zet hem op een beschutte plek en meestal overleeft hij de winter. Ik heb ze in potten staan en zet ze bij vorst in de schuur. Rozemarijn kun je gebruiken in soepen, sauzen en vlees. Als de lichtblauwe bloemetjes in het voorjaar verschijnen kun je ze verwijderen. De blaadjes behouden dan hun smaak. Laat je ze eraan, dan is het een mooie plant.

### THIJM

Net als rozemarijn te gebruiken, en extra lekker bij gerechten waar tomaten in verwerkt worden. Ook worden hier de blaadjes van gebruikt. Niet winterhard! Staat in dezelfde pot als de rozemarijn, dan hoef ik maar één keer naar de schuur te lopen. Deze bloeit in het voorjaar met paarse bloemetjes. Hetzelfde verhaal als de rozemarijn. Trouwens elk kruid wat bloeien gaat verliest aan smaak, daarom moet je een keuze maken: bloemetjes eruit of smaak behouden!



### SALIE

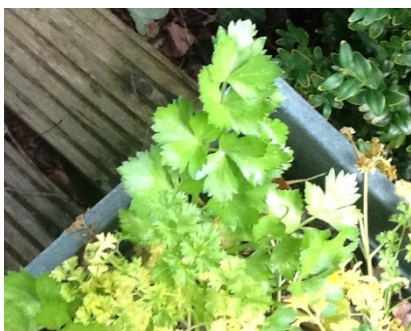
Hiervan is een heerlijke soep te maken, met salie als hoofdingrediënt! Ook wordt het veel gebruikt in de Italiaanse keuken. Mijn moeder wist te vertellen, dat zij vroeger warme saliemelk maakte. Net zoiets als anijsmelk, stel ik me voor.

### PETERSELIE EN SELDERIJ

Een cadeautje van de opwarming van de aarde: de peterselie is er nog. Normaal is hier niets meer van over in de winter (net als de selderij, van de volgende foto). Peterselie wordt veel gebruikt in salades, sausjes en rauw. Probeer het ook eens in een stampot van rauwe groenten. Selderij wordt veel toegepast in soep, en wordt veelal wel gekookt. Maar niet te lang, om een bittere smaak te voorkomen.



Peterselie



Selderij

Tot zover mijn bijdrage aan deze nieuwsbrief. Ik hoop dat het u inspireert ook wat te gaan experimenteren met kruiden. Over de smaak heb ik niets vermeld. Deze is heel persoonlijk. Ga in het voorjaar naar het tuincentrum en proef de blaadjes. Als dit een brug te ver is, rol dan een blaadje fijn in uw hand en ruik eraan, net als parfum. U krijgt u dan een goed idee van de smaak. Veel plezier met uw ontdekkingstocht!

Een bijdrage van Marlies van de Ven