



Hoi iedereen,

Een kort tussendoor bericht. Deels te danken aan dé delicatessse van de maand die ik onverwacht tegenkwam en :) aan een kustwandeling.

- ♥ Dé delicatessse van de maand
- ♥ Kustwandeling

Quickscan

Kustwandeling

Zondag 2 juli is er een kustwandeling in Zeeland. Heb je interesse, lees dan onderaan de detailinformatie.

Dé delicatessse van de maand

Uiteraard kent april vele wilde planten delicatessen. Deze is echter wel heel bijzonder want hij is er maar eens in de paar jaar. Lees bij interesse onder verder voor de uitgebreide beschrijving. Inclusief de foto's om de delicatessse goed te kunnen herkennen.

Voor de geïnteresseerde

Kustwandeling

Zondag 2 juli organiseer ik een kustwandeling in Zeeland. Speuren naar en genieten van de flora die daar groeit. Voor een belangrijk deel zullen we door de duinrand lopen, want daar staat de grootste plantendiversiteit. Maar we gaan ook het strand op. Bij de golfbrekers groeien verschillende wieren. Neem een klein bakje* en een schaar mee als je graag wat zeewier wilt oogsten.

We starten om 11.00. De wandeling eindigt om 17.00 uur. Tussendoor is er een uur pauze, in te vullen naar eigen wens.

Je verzorgt je eigen lunch en drank.

* Met een klein bakje, bedoel ik ook een klein bakje - het is niet de bedoeling dat we het kaal plukken.

Vertrek- en eindpunt **Domburg**.

De wandeling gaat door bij 8 deelnemers. Ik ga uit van droog en wat zonnig weer. Mocht het stormen en regenen dan wordt de wandeling geannuleerd – wandelen in stormwind langs zee is heerlijk, maar niet als je de flora wilt bestuderen.

De kosten zijn €50 voor deelnemers van de huidige jaartraining en voor oud-cursisten. Ben je geen (oud) cursist dan zijn de kosten €60. Betaling contant op locatie. Je kunt je aanmelden door mij een mail te sturen: dekortmarion@gmail.com. Vergeet a.u.b. niet je naam, telefoonnummer en met hoeveel personen je wilt deelnemen te vermelden.

Dé delicatessse van de maand

April kent vele wilde planten delicatessen ... de ondergrondse, nog witte hopscheuten ... de delicate bloemen van de wilde sleutelbloem ... daslook ... de openbarstende knoppen van de linde met haar botermalse blaadjes en uiteraard al het andere voorjaarsgroen. Dat is één van de prachtige dingen van

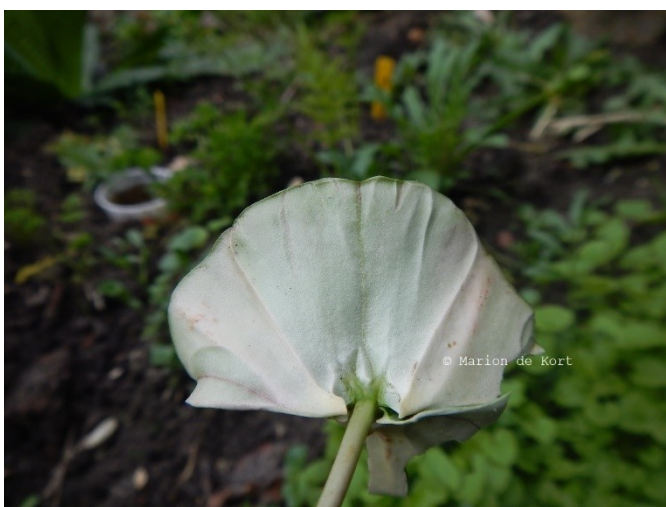
wilde-planten-voeding; wilde planten zijn bij uitstek nog seizoensgroente en fruit! Zo is de gekweekte, waterige aardbei weliswaar met kerst in de supermarkt te koop. De wilde, aromatische aardbei doet daar niet aan mee! Sommige planten begrenzen hun verschijning echter nog meer en laten zich slechts eens in de paar jaar zien, zoals de beuk. En het is dit jaar beukenjaar! Eens in de zoveel jaar zijn beukenootjes kiemkrachtig en dat is nú! Tijdens een dwaaltocht afgelopen zondag, zag ik de kiemblaadjes volop in het bos prijken. Dat was en is een feest, wow ... beukenkiemen!

Waar zoek je? Vanzelfsprekend onder beukenbomen. Daar zie je momenteel kiemplantjes met twee forse kiembladen uit de grond omhoog rijzen. Op de foto een duidelijk beeld van hoe deze kiemplantjes eruit zien.



Voordat je al te enthousiast reeds aan het zoeken gaat: deze eet je NIET.

De onderkant van de reeds opgevouwen kiemblaadjes heeft namelijk een onsmakelijke 'viltige' laag die rijk aan looistoffen is. Op de volgende foto is dit duidelijk te zien.



Wat oogst/eet je dan wel? Zoek onder de dikke deken dode bladeren die de grond bedekt. Als je dit 'dekbed' opzij schuift dan vind je de nog dicht gevouwen kiemplantjes die nog geen daglicht hebben

gezien! Daardoor zien ze nog bleek i.p.v. groen en :) ontbreekt de viltige, looistofrijke laag nog. Ze zijn echt heerlijk! Zie de foto hieronder.

Ook belangrijk: oogst er een paar als echte delicatessen om je salade te garneren. Talrijke dieren vinden ze immers eveneens lekker en uiteraard zijn de kiemlingen ook bedoeld om nieuwe beuken te laten groeien. Ben je een professioneel wildplukker voor de horeca? Het wordt niet gewaardeerd als ze daarvoor geoogst en op de kaart gezet worden ... een paar is voor een restaurant te karig.



Wildgroene groet, Marion de Kort

Wil je de nieuwsbrief liever niet meer ontvangen? Meld je dan even af zoals je je aanmeldde: door mij een e-mail te sturen.

www.eetbarewildeplanten.com
06 47202207