In les 12 leerde je dat planten, net als mensen, families vormen en dat de planten in een familie overeenkomstige botanische kenmerken hebben. Vaak is er echter ook overeenkomst in de fytochemie. In deze les daarvan de introductie.

CHEMOTAXONOMIE

De wetenschap die zich bezighoudt met het classificeren van planten op basis van de fytochemische samenstelling wordt de chemotaxonomie genoemd.

De chemotaxonomie is van onschatbare waarde voor de wildplukker. Dankzij deze wetenschap is bekend dat de planten uit eenzelfde familie niet alleen dezelfde familiaire botanische kenmerken hebben, maar dat er vaak ook overeenkomst is in de fytochemie [Les 20]. Dit betekent dat als je de karakteristieke fytochemie van de familie kent, je inzicht hebt in de potentiële (on)eetbaarheid van de planten in die familie. Dat maakt je wildplukwereld veel gemakkelijker dan dat je de fytochemie van alle individuele planten moet onthouden!

In de leerstof worden de belangrijkste plantenfamilies en hun fytochemische samenstelling behandeld. De leerstof daarvan start vanaf MODULE 6.

VOORBEELD ruwbladigenfamilie
Alle planten uit de ruwbladigenfamilie (Boraginaceae) bevatten pyrrolizidine alkaloïden (PA's). Deze alkaloïden zijn belastend voor de lever en kunnen fatale leverschade veroorzaken. De planten uit deze familie eet je dus beter niet.

TIP! Maak in je veldgids bij de ruwbladigen een notitie dat alle planten uit de ruwbladigenfamilie PA's bevatten. Dan hoef je die info niet te onthouden. Constateer je tijdens wildplukken bij het determineren dat de plant in de ruwbladigenfamilie zit; dan zie je aan je notitie dat hij PA's bevat en dat je de plant beter niet eet. Enig moment heeft deze informatie zich zo vaak herhaald, dat je het vanzelf onthoudt.

Bekende planten uit de ruwbladigenfamilie die ondanks de aanwezigheid van PA's vaak als eetbaar worden aangeduid maar die je dus beter niet eet zijn bernagie - syn. komkommerkruid (Borago officinalis), smeerwortel (Symphytum officinale) en vergeet-mij-nietje (Myosotis).


Bernagie.


Smeerwortel.


Vergeet-mij-nietje.

VOORBEELD kruisbloemenfamilie.

Alle planten uit de kruisbloemenfamilie (Brassicaceae - syn. Cruciferacea) hebben gemeenschappelijk dat ze glucosinolaten bevatten. Glucosinolaten zijn eetbare plantenstoffen. Uitgezonderd een aantal planten die naast de glucosinolaten risicovolle nevenstoffen bevatten, is de rest van de ruim 70 planten uit de kruisbloemenfamilie dan ook eetbaar. Een voorbeeld van enkele erg lekkere planten uit deze familie zijn: mierik (Armoracia rusticana), grote zandkool (Diplotaxis tenuifolia), gele mosterd (Sinapis alba) en zeekool (Crambe maritima).


Mierik.


Grote zandkool.


Gele mosterd.


Zeekool.

Punten om te onthouden

- ✓ Planten uit eenzelfde familie hebben niet alleen dezelfde familiaire botanische kenmerken, vaak is er ook overeenkomst in de fytochemie.

© wildpluk scholing - Marion de Kort
www.eetbarewildeplanten.com