

# Lezing “Eetbare bloemen in je tuin”

Een verslag van Mildred Steevensz

Zaterdagochtend 10 november hield Marja de Munk in onze kantine een lezing met als thema **Eetbare bloemen**. Haar verhaal werd ondersteund door een power point presentatie.



We staan er niet bij stil, maar als we bloemkool en broccoli eten, consumeren we bloemen.

Maar behalve deze bekende groenten groeien en bloeien in onze tuinen en in het wild allerlei bloemen die eetbaar zijn. Denk daarbij aan paardenbloemen, Oostindische kers, madeliefjes, viooltjes, komkommerkruid, afrikaantjes, vlierbloesem, de bloesems van de meidoorn en talloze andere bloemen.

Er zullen weinig mensen zijn die bloemen niet mooi vinden. Omdat wij ze mooi vinden, zetten we ze in onze tuin om er naar te kijken, er aan te ruiken. Kortom, om er van te genieten.

Het mooie uiterlijk en de geur van bloemen heeft een functie. Hiermee worden insecten gelokt, die afkomen op het nectar en stuifmeel. Door hun bezoek vindt er bevruchting plaats en wordt er zaad gevormd. Op deze wijze kan een plant voor nageslacht en dus instandhouding van de soort zorgen.

Eigenlijk is het dus niet de bedoeling om bloemen te eten (behalve als zij speciaal voor dit doel worden geteeld zoals de bloemkool). Er zijn tal van toepassingen mogelijk.

- Zo kunnen de zachte bloemblaadjes, hun mooie kleur, veelal zoete smaak iets toevoegen aan salades, taarten, drankjes.
- Bloemen kunnen in jams worden verwerkt of worden ingevroren in een ijsblokje., wat er feestelijk uitziet.
- Er kunnen ook zalfjes en crèmes, oliën, medicinale drankjes en tincturen van worden gemaakt.
- Ook maken wij gebruik van de geur. Denk daarbij aan parfum. Overigens zijn voor een flesje hiervan honderden kilo's bloemen nodig. Dit verklaart de prijs van dit luxe artikel.



De boodschap is, dat als er met mate wordt geplukt, er geen bezwaar is tegen het plukken van bloemen om ze te eten.

Ook vertelde Marja ons over het belang van het zorgen voor een diversiteit aan planten in je tuin.

Planten kunnen elkaar beschermen tegen plaagdieren of elkaars groei stimuleren.

De verzorging van planten kwam aan de orde evenals het oogsten, conserveren en bewaren van bloemen.

Een waarschuwing is wel op zijn plaats: gebruik alleen onbespoten bloemen. Ook bloemen die groeien langs drukke wegen wordt afgeraden.

Na afsluiting van het theoretische deel konden we na de pauze verschillende producten bekijken, ze ruiken en proeven, zoals een thee van meidoornbloesems.

Al met al was het een leerzame en boeiende ochtend.

Meer informatie, ook recepten, kun je vinden op de website van Marja de Munk [www.mm-plus.nl/velt](http://www.mm-plus.nl/velt)

