

Verslag excursie 'eetbare planten' zondag 21 april 2013.

Excursieleider: Antoinette Dunnewind.

Lokatie: Uiterwaarden bij de 'Vlietberg' aan de Ooysebandijk.

Tijd: 11.00 – 12.30 uur.

Aantal deeln.: 30 (incl. begeleiders en 3 kinderen).

Weersomstandigheden: onbewolkt, droog, weinig wind, temperatuur 12°.

Opmerkingen: Onder ideale weersomstandigheden en een grote opkomst maakten we, evenals vorig jaar, onder deskundige leiding van Antoinette kennis met de eerste beginselen van het zoeken naar eetbare kruiden in de natuur. Hoewel het voorjaar dit jaar een week of 3 vertraagd werd door het koude weer, bleken er toch al genoeg planten voldoende in groei en sommigen in bloei te zijn, om ze te herkennen en de kenmerken ervan te benoemen. Uitgebreid werd stil gestaan bij het wel of niet eetbaar en wel of minder smakelijk zijn van de aangetroffen planten. Afgesloten werd met het proeven van

diverse

van huis meegebrachte gerechten waarin kruiden waren verwerkt. Te noemen: een taartje met bladerdeeg en kruiden, een soepje, en een mengsel van boter en kruiden dat met turks brood kon worden gegeten. Al met al een zeer gezellige en door de deelnemers zeer gewaardeerde afsluiting van een geslaagde excursie.

Recepten: Bloemenboter.

Hiervoor heb je nodig: roomboter, Meizoentjes, bloemetjes van de Hondsdraf, Pinksterbloemen, wat Maartse viooltjes en Paardebloemen, dit alles roer je voorzichtig door de zachte boter.

Kruidenpesto:

Hiervoor heb je nodig: als basis Kikkererwten, goede olijfolie, wat druppels citroensap, topjes van de Brandnetel, Daslook, Bieslook, blad van de Paardebloem en Zevenblad.

Verslag: Pieter de Vlieger.