



Mei 2014

BOMENBUREN



stichting

BOMENBUURT GRIFFIOEN

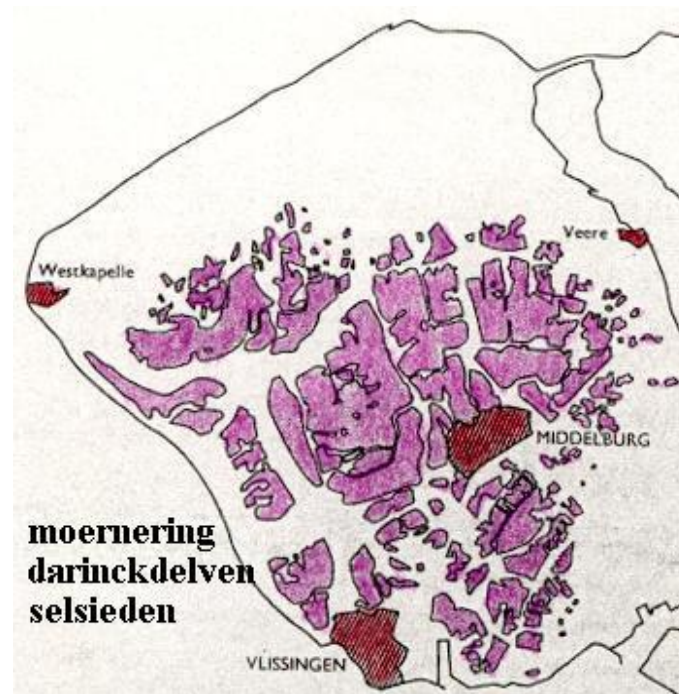
Middelburg

Website: www.griffioengroen.nl

Mail: stboomgrif@zeelandnet.nl

Voordat de Bomenbuurt er was ... (2)

Op het kaartje bij het vorige artikeltje zag u dat onze woningen in een voormalig poelgebied gebouwd zijn. Op het onderstaande kaartje is te zien dat de Bomenbuurt in de Middeleeuwen een van de moerneringsgebieden op Walcheren was.



Moertering wordt ook wel 'darinck-delven' ('darinck' = veen) of 'selsieden' ('sel' = zout en 'sieden' = koken) genoemd.

De bodem van Walcheren bestond uit veen met daarop een kleilaag. Dit veen was in het verleden doordrenkt geweest met zeewater en bevatte daardoor zout. Om dit zout was het te doen.

Bij moertering werd de bovenste kleilaag weggegraven om het daaronder liggende veen te winnen. Dit veen werd gedolven ('darinck-delven') en gedroogd. Na drogen kon de gevormde turf als brandstof gebruikt worden. Daarna werd aan de overgebleven zoute as water toegevoegd en

werd dit mengsel gekookt tot het water verdampt was. Het zout bleef over (vandaar 'sel-sieden').

Zout was kostbaar! Koelkasten waren er niet en gezouten voedsel kon lang bewaard worden. De zouthandel bracht daardoor geld op.

Maar de nadelen waren groot: door afgraven van het veen daalde de bodem. Bij een dijkdoorbraak kon de zee grotere verwoestingen aanrichten. Daarom werd in Zeeland vanaf 1500 moeraning verboden.

Ook onze Bomenbuurt was een moeraningengebied, al ging het hier waarschijnlijk vooral om de turf en niet om het zout. Maar moeraning is er mede de oorzaak van dat, zoals we de vorige keer zagen, de bodem van 'ons' poelgebied lager ligt dan de omliggende kreekruggen.

Eten uit de natuur: zevenblad

Zevenblad een plaag, maar ook eetbaar, gezond en geneeskrachtig

Wanneer je begint over Zevenblad (Aegopodium podagraria) zijn de reacties vaak vol afschuw omdat de plant enorm woekert en slecht te verwijderen is uit je tuin. Toch is er een manier om zevenblad nuttig te gebruiken. Het is namelijk van oorsprong een groente.

Zevenblad is door de Romeinen naar Noord Europa gebracht als groente voor de soldaten. De bladeren zijn onder aan de stengel zeventallig (vandaar de naam) en hebben drie blaadjes bovenaan en twee maal twee blaadjes onderaan het blad. Zevenblad zit boordevol vitamine C, vitamine A, Kalium, Calcium, Magnesium en Kiezelsuur. In een jong stadium ook Caroteen.

De Latijnse naam podagraria (podraga = jicht) wijst op de reeds lang bekende geneeskrachtige werking bij jicht en reuma. Reumatische pijnen en gewrichtspijnen worden verlicht door gebruik van Zevenblad. Een kompres van Zevenblad op insectenbeten en brandwonden geeft verlichting. De thee is geneeskrachtig en zevenblad heeft een urine afdrijvende werking.

Zevenblad is smakelijk

Wanneer je op zoek gaat naar recepten met Spinazie, kun je dat ingrediënt vervangen voor Zevenblad. Het smaakt pittiger dan Spinazie.

Vooraf **ovengerechten** en **hartige taarten** worden er een stuk lekkerder door. Was de geplukte bladeren voordat je ze verder verwerkt in je voedsel.

Zevenblad eet je gekookt, gewokt of rauw. Het smaakt ook enigszins naar peterselie. Je kunt de bladeren rauw door een salade doen of ze blancheren dan wel roerbakken. Ze smaken lekker door gebakken rijst. Je kunt een variatie op een **aardappelstampot** maken of een mix van brandnetel en spinazie.

Zevenblad kun je ook gebruiken om er een **pesto** mee te maken. Meng hiervoor de volgende ingrediënten: zevenblad, pecorino (Italiaanse schapenkaas), knoflook, olijfolie, walnoten en peper en zout.

Je kunt ook een heerlijke **kruidenboter** met zevenblad maken. Doe door roomboter fijngehakte brandnetel, daslook, tijm en zevenblad. Maak het af met citroensap. Lekker bij de aardappelen of op een toastje. Recepten zijn op internet te vinden.

Zevenblad is gratis

Voedsel uit de natuur is gratis! Maar gratis betekent niet dat je ten koste van de natuur de boel kaal kunt snaaien. Ga respectvol om met planten uit de natuur en pluk her en der, maar laat vooral genoeg staan. Ook al is Zevenblad een plant die enorm woekert, toch hoeft je hem niet uit te roeien. Het heeft mooie decoratieve schermbloemen. Pluk het blad regelmatig en houdt de plant zo in bedwang.

Iets om over na te denken

We doen tegenwoordig zo ons best om onkruiden te bestrijden met de meest verschrikkelijke middelen, terwijl het kruid vaak gewoon gegeten kan worden. Wanneer we met z'n allen wat vaker zouden eten uit de natuur worden bestrijdingsmiddelen overbodig.

Groenonderhoud U bent van harte welkom bij het gezamenlijk onderhoud van onze Bomenbuurt. De volgende werkmomenten zijn:

- * Donderdag 1 mei 19.00 – 21.00 u Algemeen onderhoud
- * Mei (vóór eind mei) Heggen snoeien (eerste keer)
- * Donderdag 5 juni 19.00 – 21.00 u Algemeen onderhoud