JOËL BROEKAERT & MARIEKE VAN DITSHUIZEN

VAN HONINGBIJ TOT HAGELSLAG

OVER AL HET LEKKERS DAT VAN PLANTEN KOMT

ploegsma

EEN STEVIGE BASIS

ALS JE IETS WIL OPBOUWEN IN HET LEVEN, DAN HEB JE EEN STEVIGE BASIS NODIG. DAT IS VOOR PLANTEN NIET ANDERS DAN VOOR MENSEN. HET IS NIET VOOR NIETS DAT EEN BABYPLANTJE ALS EERSTE EEN WORTELTJE UIT HET ZAADJE STEEKT. WORTELS ZORGEN VOOR HOUVAST. ZE VERANKEREN DE PLANT STEVIG IN DE GROND, ZODAT DIE NIET WEGWAAIT ALS HET STORMT OF OMVALT ALS ER IEMAND LANGSLOOPT.

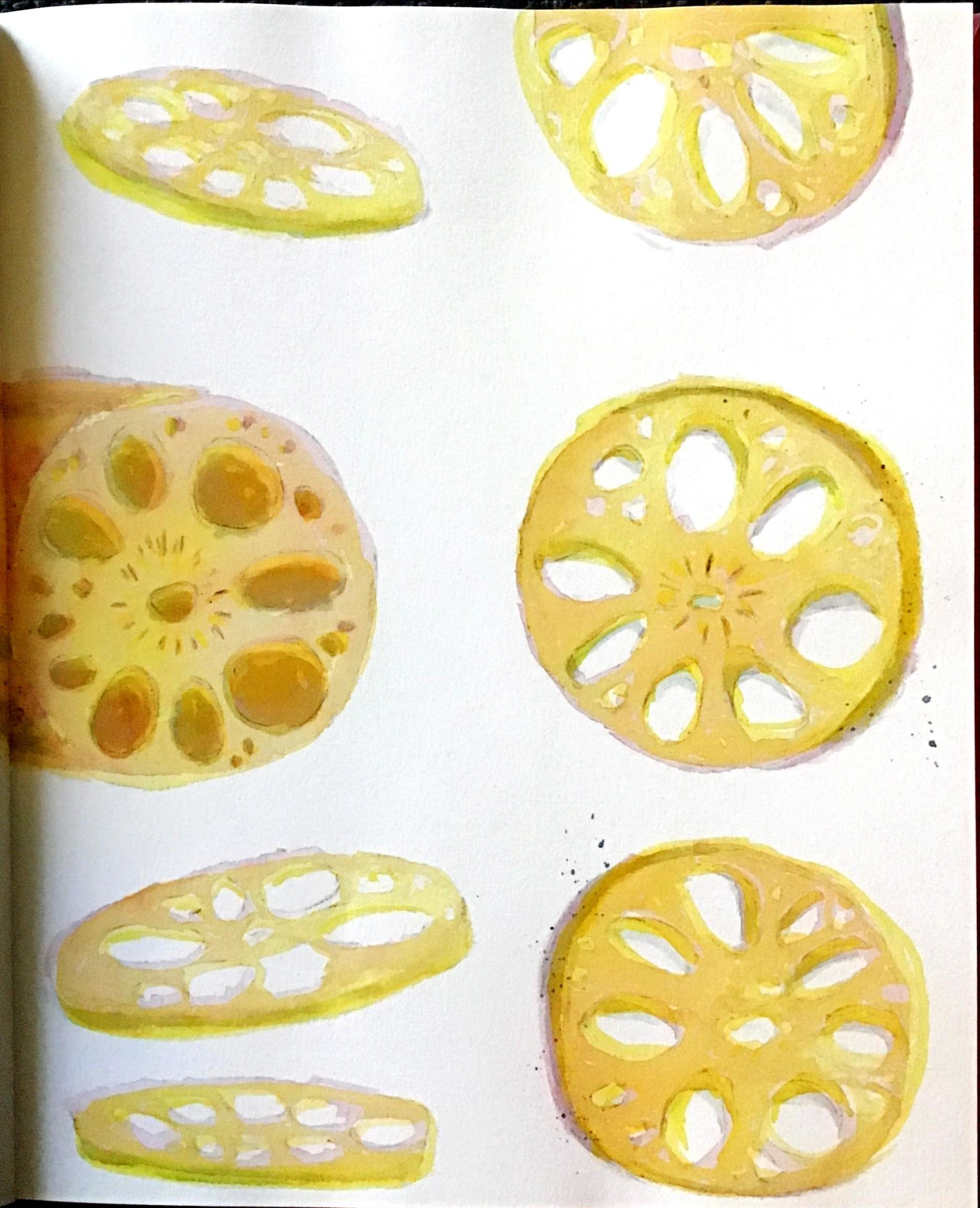
Maar wortels zijn er niet alleen voor de stevigheid.

Planten gebruiken ze ook om mee te drinken. Op de wortels, die soms meterslang onder de grond door lopen, zitten heel kleine haartjes. Die haartjes zijn een soort rietjes waardoor de wortel water kan opzuigen. Net als andere belangrijke voedingsstoffen zoals stikstof.

Sommige planten gebruiken hun wortels ook als geheime opslagkamer. Ze bewaren er bijvoorbeeld zetmeel en suiker, veilig weggestopt onder de grond. Als een appeltje voor de dorst, voor als het donker en koud is in de winter. Of juist heel droog in de zomer. En nu wordt het interessant voor ons! Neem een grote, dikke, oranje winterpeen: dat is eigenlijk gewoon een wortel die zo volgestopt zit met voeding dat-ie helemaal opgezwollen is. En die opgezwollen wortels zijn vaak heel lekker. Het reservevoedsel van zo'n wortel bestaat namelijk voor een groot deel uit suiker.

Er zijn meer planten die hun wortels gebruiken als geheime opslagplaats onder de grond. Sommige zijn lang en dun, zoals pastinaken en schorseneren. Bij andere planten zwellen de wortels op tot ronde knollen, zoals aardappels. Aardappelplanten slaan geen suiker op in hun knollen, maar zetmeel. Daarom zijn ze niet lekker om rauw te eten. Maar je kunt ze wel heel goed koken, bakken of frituren.

EEN VAN DE ALLERMOOISTE WORTELS IS DE LOTUSWORTEL. DIE KOMT OORSPRONKELIJK UIT AZIË EN IS FAMILIE VAN DE WATERLELIE. DE GROTE, LICHTBRUINE WORTELS STEKEN IN HET WILD ALS DIKKE STOKKEN HALF BOVEN DE MODDER UIT. ALS JE ZE DOORSNIJDT, DAN HEBBEN ZE EEN PRACHTIG PATROON. NET ALSOF IEMAND GAATJES HEEFT GEKNIPT IN EEN OPGEVOUWEN PAPIERTJE. HET IS BIJNA KUNST.



AARDAPPELS zitten diep in de grond, je kunt ze niet zien zitten zonder te graven. Worteltjes steken soms een heel klein beetje boven de grond uit, maar het grootste deel zit ook goed weggestopt.

NIET ALLE PLANTEN zijn even goed in het verstoppen van hun geheime voedselopslag. Bietjes, knolselderij, radijsjes en rapen steken meestal duidelijk een stuk boven de grond uit. Dit soort knollen zijn deels de wortel en deels de onderkant van de stengel, die samen zijn opgezwollen om voedsel in op te slaan.

RADIJZEN EN RAPEN zijn er in allerlei vormen en kleuren. Knolrapen en meiraapjes zijn wit vanonder en heel mooi roze-paars vanboven. Koolrapen zijn romig geel. De kleine knalrode radijsjes met een witte binnenkant ken je vast wel. Er zijn ook radijsjes die vanbuiten groen zijn en juist weer knalrood vanbinnen. Er is zelfs een radijs die de vorm heeft van een enorme wortel en aan de buitenkant pikzwart is. Dat is de zwarte rammenas. Sommige radijzen smaken mild, andere zijn superscherp. Maar ze zijn allemaal lekker fris en knapperig als ze vers zijn.

BIETJES zijn niet scherp, die zijn heerlijk zacht en zoet als je ze kookt. Ook bietjes komen in verschillende kleuren. Ze kunnen geel zijn of juist heel donker paarsrood. Sommige bietjes zijn afwisselend rood en wit: als je die doormidden snijdt, zie je een betoverend patroon van witte en roze ringen. Je moet ook maar eens kijken naar de blaadjes van een bietenplant, daarin zie je al die kleuren terug: de nerven zijn superfel geel, rood of paars.
Je kunt een salade enorm opvrolijken met al die verschillende gekleurde bietjes en radijzen. De kleur van rode bietjes is zo intens, je kunt er zelfs verf van maken. Daarom moet je altijd oppassen voor je kleren als je bietjes eet. Die rode vlekken gaan er nooit meer uit.

Een beetje pit kan best lekker zijn, zoals een likje mosterd op een hotdog.
Gewoon een klein beetje, zodat het geen pijn doet, maar wel prikkelt. Dan krijg je zin om nog een hap te nemen. Mierikswortel doet hetzelfde en is heel lekker bij gerookte zalm of in een koolsalade. Je kunt mierikswortel over een gerecht raspen of als een papje in een potje kopen. Dan kun je het heel makkelijk door de mayonaise of sladressing roeren. Je kunt er van alles mee doen, maar het is wel belangrijk dat je echt maar *een klein beetje* gebruikt. De mierikswortel is namelijk de scherpste wortel die er is. Als je daar een hele hap van neemt, dan staan je mond en je neus uren in de fik!

Als je weleens sushi eet, dan heb je vast wel van wasabi gehoord.
Wasabi komt ook van een wortel, een heel bijzondere wortel. Die is net als mierikswortel scherp van smaak, maar groeit in het wild alleen in Japan. Daar staat hij half in het water aan de oevers van heldere, schone beekjes in de bergen. Hij is heel mooi pastelgroen vanbinnen. Echte Japanse sushichefs wrijven de wortel over plankjes met ruwe, gedroogde haaienhuid. Dat werkt als een fijne rasp en dan krijg je een romige, zachtgroene pasta waar ze een heel klein beetje van op de sushi doen. Die echte wasabi is véél lekkerder dan dat knalgroene spul dat wij hier krijgen. Dat is namelijk nepwasabi! Het is gewoon mierikswortelpoeder met groene kleurstof.