

TASTY BLOOMS BLOEMEN OP JE BORD

Als kinderen op bezoek komen, neemt Marion ze mee de tuin in en zonder iets te zeggen, plukt ze nonchalant een bloem en stopt die in haar mond. Na een eerste verbaasde blik willen de meeste kinderen meteen ook proeven want dat je zoiets moois ook nog kunt eten, spreekt tot de verbeelding: zijn bloemen niet het voedsel van feeën?

Tekst: Vera Greutink / Foto's: Shutterstock

Volwassen daarentegen zijn in Marions ervaring vaak wat huiveriger. 'Je gaat toch geen bloemen van *Agastache* of *Monarda* eten?', zeggen vrienden als ze vertelt dat de planten die ze in hun tuin hebben staan eetbare bloemen hebben. "Je kan het een beetje vergelijken met de reacties die je krijgt als je tegen iemand zegt 'eet maar een krekkel of een worm'," lacht ze. "Terwijl als je de media volgt, je weet dat het kan en dat het eraan zit te komen - voedselschaarste is een keer een feit en krekels en wormen zijn een goede bron van eiwitten." Maar hoewel het in veel andere culturen gewoon is, vinden mensen zowel krekels als bloemen op hun bord vaak toch een rare gewaarwording. "Ondertussen wordt bijvoorbeeld in China en Japan daglelie gewoon als groente verkocht", vertelt Marion. "Net als wij een krop sla in de winkel halen, kunnen zij daar dagleliebloemen kopen!"

Onverwachte wending

Marion had vroeger een administratieve baan, maar door haar huwelijk met Casper, die hovenier was, zijn planten op haar pad gekomen en heeft haar leven een

onverwachte wending genomen. Casper had een stukje grond waarop hij vaste planten kweekte en Marion hielp eerst alleen in het weekend, maar al snel had ze de smaak te pakken. Vooral planten vermeerderen door stekken - 'van niets iets maken' zoals ze het noemt - vindt ze geweldig. "Gaandeweg ontdekte ik dat vele vaste planten die mensen vaak al in hun tuin hebben staan eetbare delen hebben,

'Was de bloemen vooral niet onder de kraan, want dan worden ze slap.'

of het nou de bloem is, het blad of de wortel. Ik kreeg steeds meer vraag naar deze planten, en zo werd het kweken van vaste planten met eetbare bloemen een baan."

Nog voordat Tasty Blooms als zelfstandige tak van de kwekerij in 2018 van start ging, stapte het hele bedrijf over op biologische teelt. "Eigenlijk was die stap voor ons helemaal niet moeilijk", vertelt Marion. "Mijn man was altijd al bezig met bodembioogie

Agastache siroop

Van de dropplant kun je een heerlijke limonade maken. Het is erg eenvoudig, en het smaakt zowel 's zomers als 's winters verrassend lekker. De siroop kun je ook gebruiken als garnering over ijs of in de yoghurt.

Voor 2 personen

INGREDIËNTEN

Voor de siroop

- 170 g honing (met neutrale smaak)
- 120 ml water
- 2 el gehakt blad van de dropplant
- 1 el gehakt blad van munt

Voor de limonade

- 1 l bruisend bronwater
- 3 limoenen
- ijsblokjes met eetbare bloemen erin
- bloemen en blaadjes van de dropplant ter garnering

Snijd de blaadjes van de dropplant en de munt in dunne reepjes. Verwarm in een steelpan de honing met het water, op laag vuur. De vloeistof mag niet gaan koken, omdat dan de honing van smaak en kleur verandert. Als het water en de honing goed vermengd zijn, voeg dan de fijngehakte blaadjes van de dropplant en munt toe. Neem de pan van het vuur, laat afkoelen en zet de siroop een nachtje in de koelkast. Hierdoor trekken de smaken van de kruiden goed in de siroop. Zeef het blad uit de siroop. Je kunt deze siroop in een flesje bewaren, op een koele plaats blijft het zeker twee maanden goed.

Om er limonade van te maken, giet je de siroop in een kan, voeg het bronwater toe en meng het. Snijd de limoenen in stukjes en doe ze met de ijsblokjes bij de limonade. Voeg als laatste nog wat bloemen en blaadjes van de dropplant toe.



EETBARE BLOEMEN

DAGLELIE (*Hemerocallis*) 1

Daglelie is eetbaar van top tot teen ofwel van de bloem tot de wortel; het is één van de lekkerste eetbare bloemen. De vrij grote bloemblaadjes of 'bloemkelken' smaken fris-zoet en hebben een verrassende, wat peperige nasmaak. Je kunt de bloemen op diverse manieren gebruiken, niet alleen rauw in salades maar je kunt er ook mee koken. Heel leuk om de bloemen als een soort kommetje te gebruiken en te vullen met bijvoorbeeld een mengsel op basis van roomkaas. Volgens Marion lijken wij qua smaak vooral de variëteiten in gele tinten te waarderen. 'Stella d'Oro' is een goed voorbeeld van deze categorie: goudgele bloemen aan compacte planten.

SALVIA'S 2

Alle salvia's zijn bruikbaar, maar Marion adviseert vooral *Salvia nemorosa* aan te planten, die tot -20 graden winterhard is en daardoor betrouwbaar terugkomt. *Salvia microphylla* is wat fragieler qua steel en bloem en ook iets minder winterhard. De planten kunnen wel tot -12 graden verdragen, maar in onze winters sneuvelen ze vaak als ze te nat staan. *Salvia nemorosa* smaakt sterk kruidig. "Je moet er van houden", waarschuwt Marion. "Sommige mensen vinden de geur penetrant. *Salvia microphylla* is net wat zoeter en heeft een net ander vorm van de bloem in hele fijne kleuren. Omdat de bloemen van salvia veel nectar bevatten, smaken ze al gauw vrij zoet." Heel mooi is de cultivar 'Amistad' met donkerpaarse bloempjes en Marion combineert deze in de keuken vanwege de kleur graag met rode appels of rode kool. Ook deze

is wat minder winterhard dus voor de zekerheid kun je hem ook in een pot telen en beschut (bijvoorbeeld in de berging) laten overwinteren.

BERGAMOT (*Monarda*) 3

De bloemen van bergamot hebben een specifieke eigen smaak en geur, citrusachtig met een vleugje munt. De plant komt uit Noord-Amerika waar de Oswego indianen er al lang geleden thee van maakten. Marion trekt de bloemblaadjes los en gebruikt ze als decoratie bij een salade of ijs, maar ook wel eens bij een vleesgerecht. Meeldauw is vaak een probleem, maar nieuwere soorten, zoals de dieproze 'Bee Free', zijn enigszins resistent. Marion houdt ook van 'Beauty of Cobham', die wat donkerder blad combineert met lichtroze bloemen.

LAVENDEL (*Lavandula angustifolia*) 4

De smaak van lavendel is vrij dominant en Marion waarschuwt er voorzichtig mee om te springen. "A little goes a long way" en door te veel te gebruiken, kun je een gerecht echt verknallen. Soms proef ik en denk 'er moet nog een beetje bij' en mensen aan tafel denken dan dat er zeep bij het gerecht zit. Dan heb je een overdosis lavendelsmaak die je niet meer weg kunt halen. We verkopen de goed winterharde *angustifolia*, de bekende donkerpaarse 'Hidcote Blue' en een lichtroze die 'Rosea' heet." Lavendel gebruikt Marion het liefst bij ijs of in ijsblokjes die gemaakt zijn van limonade met koolzuur zoals Gazeuse. Heel leuk is een 'ton-sur-ton' ijsblokjes van roze limonade met bloemblaadjes van de roze lavendel erin. Door het koolzuur gaat het ijsblokjes in je glas

spartelen, een gegarandeerd succes bij kinderen. Voor een verrassende smaaksensatie adviseert Marion om een beetje lavendel aan komkommer-salade toe te voegen.

VLAMBLOEM (*Phlox*) 5

De bloemen van deze geliefde tuinplant kunnen wit of rood zijn en alle tinten ertussen. De smaak is licht zoetig en vrij neutraal en omdat het niet veel per soort verschilt, kun je de plant gewoon op kleur uitkiezen. De tere bloemen lenen zich niet voor koken, dus gebruik ze in salades, op ijs of als decoratie op een lekkere sandwich. Je kunt ze ook versuikerd als versiering op taarten leggen. "Wij hebben verschillende variëteiten van de *paniculata*, de witte 'White Admiral' en de roze 'Bright Eyes' met een wat donkerder hartje."

DROPPANT (*Agastache foeniculum*) 6

Dropplant is een van Marions favorieten. "Ik vind de vorm van de plant heel mooi en houd ook van de anijsgeur, die al bij een lichte aanraking van het blad vrijkomt. Dezelfde geur vind je trouwens ook bij kattenkruid (*Nepeta*) dat ik graag voor een kalmerende thee gebruik. De bloemen van deze twee planten gebruik ik eigenlijk op dezelfde manier: bijvoorbeeld in een salade of als decoratie op ijs. Als de stengel niet al te hard is, kan je deze flinterdun snijden en ook gebruiken." Er bestaan veel mooie variëteiten, klassiekers zoals 'Black Adder' en 'Blue Fortune', maar ook andere zoals de op dit moment populaire 'Blue Boa', die qua kleur meer richting lila gaat of de witte 'Alabaster' en de roze 'Kudos Ambrosia'.

en we vonden het vooral belangrijk om optimale omstandigheden voor de wortels van planten te creëren. Als het wortelstelsel van de plant sterk is, komt het met het gedeelte van de plant boven de grond eigenlijk altijd goed. Door 'trial en error' hebben we ons potgrondmengsel geoptimaliseerd en we passen de samenstelling ook altijd aan de plantensoort aan. We hebben er hele goede resultaten mee!"

De vraag naar eetbare bloemen blijft maar stijgen en ondertussen verzendt Marion haar planten ook naar vele landen in Europa. Het succes van de kwekerij betekent lange

‘Als het wortelstelsel van de plant sterk is, komt het met het gedeelte van de plant boven de grond eigenlijk altijd goed.’

dagen. "We zijn op dit moment zeker tien uur per dag op het veld bezig met planten oppotten en verzendingen klaarmaken. 's Avonds komt de administratie er nog bij. Ondertussen zijn we ook al druk met het maken van schema's voor volgend jaar, om op tijd voldoende plantenmateriaal te hebben." Toch blijft Marion uitbreiden. "Dit jaar komen ook veel heemplanten in ons assortiment. Er is veel vraag naar en zelfs in deze categorie zitten vele eetbare planten. Je moet dan denken aan bijvoorbeeld betonie (*Stachys officinalis*), waarvan blad én bloem eetbaar zijn, veldsalie (*Salvia pratensis*), zwarte toorts (*Verbascum nigrum*), muskuskaasjeskruid (*Malva moschata*) of kleine pimpernel (*Sanguisorba minor*). Van de laatste maak ik graag pesto."

Plukken en bewaren

Het moment van plukken kan bepalend zijn, niet alleen voor de houdbaarheid van bloemen, maar ook voor de smaak. Als er net voordat je plukt een hommelt langs is geweest die de nectar heeft 'geogst', smaakt de bloem minder zoet.

Ook verwelkt een bloem, die bestoven werd sneller. Een optimaal moment om te plukken is daarom meestal vroeg in de ochtend. Niet alleen zijn de pas geopende bloemen dan nog niet door een hommelt of bij bezocht, maar de plant heeft 's nachts de kans gehad om water op te nemen. Alle plantendelen zijn dan volgezogen met water, waardoor de celspanning groot is en de stelen stevig.

Marion waarschuwt dat je bloemen vooral niet onder de kraan moet wassen, want dan worden de bloemen slap. Als er wat vuil op zit, kun je dat het beste met een tissue of een borsteltje weghalen. Ga je de bloemen niet meteen gebruiken, stop ze dan in een boterhamzakje en bewaar ze in de groentelade van de koelkast. Afhankelijk van de plant en van het gebruik dat ze voor ogen heeft, oogst Marion enkel de bloemen of knipt ze hele takjes af, zoals van bijvoorbeeld de dropplant.

Kwekerij Tasty Blooms
www.tastyblooms.nl
Instagram: @tasty_blooms

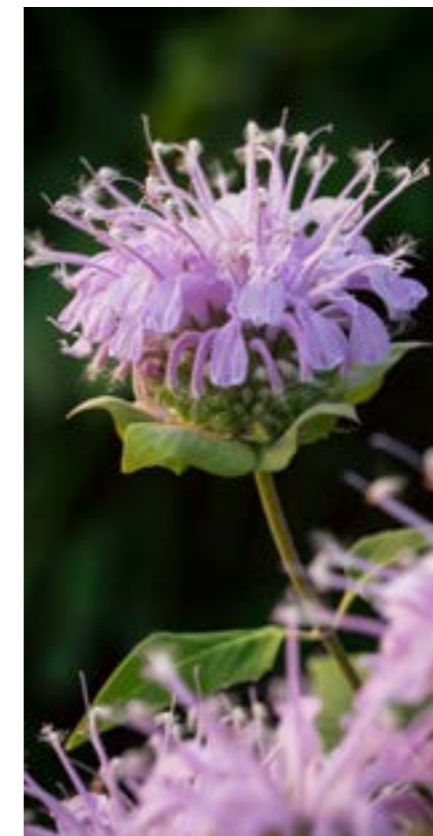


FOTO: JOLANDA LEUVEN

Noedels à la Hemerocallis

Voor 2 personen

INGREDIËNTEN

- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- ½ Chinese kool
- 200 g noedels
- 1 rode ui
- 1 teentje knoflook
- 1 el wokolie
- handvol taugé
- handvol dagleliebloemen (wel even de meeldraden verwijderen)
- scheutje sojasaus
- 1 tl sambal
- 2 el ongezouten cashewnoten

Snij de paprika's in stukjes en de Chinese kool in repen. Zet ondertussen het water op voor de noedels en laat ze in kokend water garen (volgens de verpakking). Hak de ui en knoflook en fruit deze in de wokolie. Bak vervolgens de paprika en kool mee. Pas op het laatste moment wok je heel kort de taugé en dagleliebloemen mee (één houd je apart). Schenk er een scheutje sojasaus bij en breng het verder op smaak met wat sambal. Hak de cashewnoten grof en strooi dit als laatste over de noedels. Plaats één verse bloem op het gerecht voordat je het opdient.

RECEPT