

## Een plant.

### Wat is dat eigenlijk voor gek ding?

En er zijn er ook zo veel! Als je naar buiten kijkt, moet t gek zijn, wil je er niet eentje zien. Ze komen overal. En soms komen ze tegenwoordig ook ongevraagd via de post je huis in. Wat moet je ermee? Van die groene dingen die overal lijken te groeien. Gelukkig laten de planten zich makkelijk temmen en verdelgen. Vaak is een schoffel voldoende, maar regelmatig heb ik zo'n ding met een motorzaag moeten ruimen. Dan groeien ze maar en groeien ze maar en dan nemen ze alle zonlicht weg en dan leveren mijn zonnepanelen niets meer op.

Soms echter ben ik wel blij dat er ergens anders wel planten zijn. Dan draai ik een blik open en dan eet ik eens mais uit Kenia en sperzieboontjes uit Egypte. Toch fijn dat men daar zo goedkoop planten kan verbouwen en dat er gelukkig nog grote schepen zijn die ze gratis en voor niets hier naartoe transporteren. Even op het gas of in de magnetron en klaar. Geen vuile handen en nog net genoeg tijd om 3 afleveringen van mijn favoriete Netflix serie te kijken, voordat ik naar de sportschool ga.

Gisteren kwam ik bij de groenteboer. Ik moest wat halen voor de buurvrouw die wél een hele grote tuin heeft. Verse Artisjok had ze opgeschreven. Ze hadden het niet bij de super. En eerlijk gezegd wist ik ook niet zo goed hoe een verse artisjok er uitzag. Ik stapte de groentenzaak binnen en ik verbaasde me over de geur. De planten kwamen op me af. Tijdens het wachten zocht ik even in het koelvak of ik iets herkende dat op artisjok zou kunnen lijken. Ik zag allerlei verse fruithapjes in doorzichtig plastic bakjes. Er stond 'home made applejuice' en daarnaast weer soortgelijke bakjes met verse salades. Maar op geen enkel doosje zag ik het woord Artisjok voorbijkomen. En toen ik dan toch maar aan de beurt was, vroeg de alleraardigste groenteman: "Dag Mijnheer, fijn u te zien. Wat mag het wezen?" Ik liet hem het briefje van mijn buurvrouw zien. Hij zou het handschrift vast herkennen.

## Verse Artisjok

"Artisjok!!", keek de groenteboer vrolijk op en vroeg: "Heeft u liever de 'Camus de Bretagne' uit Frankrijk of gaan we vandaag voor de 'Groene van Laon'? De oogst van Romanesco is dit jaar helaas wat minder. "

... Dus...

Totaal verbaasd over dit antwoord ging ik maar mee in het verhaal, om de man een beetje vrolijk te houden, ik zei: "Jammer, ik had een speciaal gerecht voor Romanesco".

Hij keek Sip. Helaas mijnheer, maar Romanesco is in de buurt overal mislukt. Misschien volgend jaar?

"Ik heb nog een paar vragen", zei ik, toen merkte dat hij me wel degelijk serieus nam. "Ten eerste, wat is Artisjok? Ten tweede: hoe smaakt t? En ten derde: Waarom is er dit jaar geen Romanesco?"

En toen kreeg ik er ook nog een gratis kopje koffie bij.

Speciale 1<sup>e</sup> uitgave voor plantenliefhebbers. 18-1-2022.

Bij deze een recept voor Artisjok, of wacht is dit wel artisjok? Wil je meer weten over deze fantastische plant, vergeet dan 1 ding niet te onthouden.

*Artisjok en Kardoen die doen het met zijn beiden...*

*en dat wordt dan voor de tuinman lijden*

*Dus laat ze geen lucht krijgen van elkaar*

*Alleen dan oogst U ieder jaar!*

Artisjok en kardoen zijn verre familie van elkaar. Wil je zaad oogsten, houdt dan minimaal 1 km tussen beide soorten. Tussen verschillende rassen is 500m voldoende. De vrucht of plant zal zeer veel minder zijn. Van kardoen eet je de gebleekte stengels, is bewerkelijker maar lekker en misschien geschikt voor iemand die niet van artisjok houdt. Misschien de oogst maar eens delen voor liefhebbers van beide. Zouden er überhaupt recepten zijn waar beide inzit? Laat t me weten en stuur me een PB

Foto linksonder: [Kardoen bereiden kan wel op verschillende manieren. \(groentenenfruit.eu\)](http://groentenenfruit.eu) Kardoen

Fotorechtsonder: <https://groentegroente.nl/vergeten-groenten/kardoen/> ook Kardoen?





*Artisjok : Camus de Bretagne*

### Wist je dat?

Artisjokken werden voor het eerst geïntroduceerd in Frankrijk op de tafel van koningin Catherine de Medici. 'Camus de Bretagne' is de bekendste artisjokvariëteit en werd rond 1810 gecreëerd door een agronoom uit de regio Parijs. De artisjok behoort tot de asteraceae familie. Het is een van de zeldzame gewassen waar de bloemknop wordt gegeten: wat we kennen als het hart. De bloemknop (hart) is omgeven door schutbladeren (of bladeren), waarvan de onderste uiteinden eetbaar zijn.

Camus is de historische variëteit van Prince de Bretagne en de meest gekweekte artisjok in Frankrijk. Diep asgroen van kleur, ze hebben een goed afgerond en strak capitulum ("hoofdstuk"), met brede, korte bladeren, waarvan de eerste ringen soms open zijn. Hun harten zijn teder en vlezig. Castel is een meer recente variëteit en wordt gewaardeerd om zijn omvangrijke, zeer vlezige hart.

Artisjokken worden volledig handmatig gekweekt. Ze vereisen 250 tot 300 uur werk per hectare (vergeleken met acht uur per hectare voor graangewassen) en acht passen per perceel voor de oogst. Planten blijven drie jaar in de grond. Tijdens de oogst snijden tuinders de hoofden één voor één met de hand, met behulp van een mes, wanneer ze volwassen zijn. Na het oogsten van elk jaar worden artisjokken teruggesnoeid tot het maaiveld en vormt zich dan een nieuwe klomp, waarbij de tuinders een enkele scheut (een 'sucker') met de

Speciale 1<sup>e</sup> uitgave voor plantenliefhebbers. 18-1-2022.

hand selecteren. Elke zuignap produceert een grote centrale artisjok (de 'moeder' genoemd) en verschillende kleinere aan de zijkanten (de 'vleugels'). Talrijke passages voor mechanisch wieden met schoffels worden het hele jaar door in de velden uitgevoerd. Meer info vindt je op de volgende link. Vertaald uit: [L'artichaut Camus-Castel | Légumes Prince de Bretagne](#)

---

Prijsvraag: Wie weet er een plant met een B waar je graag iets meer over zou willen weten?

**Voor liefhebbers van planten, tuinieren en potentiële volgers: ook een PB. Graag je commentaar i.v.m. willen uitbrengen van een nieuwsblaadje voor plantenliefhebbers.**

Geschreven door L. Mentink

Bronnen:

[Artisjok - MergenMetz](#) : over artisjok

[Diyseeds.org](#) : over de groeicyclus, inclusief filmpjes en uitleg over kardoen.