
ANIJS

Nieszaad, anies



Pimpinella anisum

Eigenschappen: het zaad van deze plant werd al door Pythagoras geroemd. Het smaakte volgens hem zowel rauw als gekookt lekker, weerde kwaade en zware dromen, wekte de eetlust op en voor een jong uiterlijk hoefde men zich maar met anijswater te wassen.

Als geneeskruid zou het helpen tegen de destijds aan betovering toegeschreven vallende ziekte en de anijspoeder genas de hik. De uit anijszaad geperste olie wordt nog altijd voor anijsspiritus gebruikt dat onder andere in hoestdranken voorkomt.

In Nederland, speciaal in de noordelijke provincies wordt anijszaad in gebak verwerkt, terwijl er volgens een Drents streekrecept 'steernties' van getrokken wordt, een likeur die op anisette lijkt. Verder wordt anijszaad gebruikt in onze geboortemuisjes', anijsdrop en anijsmelk.

Uiterlijk van de plant: de bladeren van deze eenjarige plant zijn aan de onderzijde ongedeeld en niervormig, de middelste bladeren zijn geveerd met meestal driespletige wigvormige blaadjes

en de bovenste bestaan uit drie aparte delen. De bloempjes zijn wit en staan in schermen, de vruchten zijn zachtbehaard. De plant wordt ca. 45 cm hoog.

Kweek: zaai de anijs in april of mei op een zonnig en niet te vochtig plekje. De plantjes komen zowat een maand later op en moeten dan ca. 8 cm uit elkaar worden gezet. De planten vormen met hun mooie bloemen een aanwinst voor uw kruiden-tuin of -hoek.

Oogst: de zaden zijn in augustus en september rijp, de binnen-schermen het eerste.

Gebruik: het zaad kan in zijn geheel of in poedervorm in brood en gebak verwerkt worden. In combinatie met appels, dus appelmoes, gepofte appels en appeltaart en toegevoegd als inmaakkruid van zoetzure augurken bijzonder smakelijk.

STREEKRECEPTEN

Duumkes: maak voor deze Friese koekjes een soepel deeg van 250 gram suiker, 250 gram bloem, 3 eieren, 50 gram grof gehakte hazelnoten, 2 theelepeltjes kaneel en 2 royale theelepels anijszaad plus een snufje zout. Vorm hiervan vingerlange en -brede rolletjes, leg deze op een ingevette bakplaat en druk er even met een platte duim op zodra ze bruin beginnen te kleuren. Baktijd ca. 20 minuten.

Staphorster fleren: voor deze knijpkoekjes, die met Nieuwjaar gegeten worden, wordt een beslag gemaakt van 500 gram tarwebloem, 500 gram roggebloem, 250 gram gesmolten boter, 750 gram stroop, 6 ongeklopte eieren en anijszaad naar smaak. Het beslag enige uren laten rusten, er nog wat water aan toevoegen als het te dik is en de koekjes in knijpijzers lichtbruin bakken.