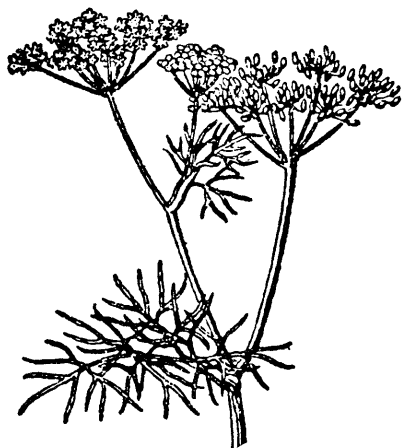

DILLE

Dillekruid, dil, stinkende vinke



Anethum graveolens

Eigenschappen: dille is een kruid met een uitgesproken scherp aromatisch en toch ietwat zoetige smaak. Ofschoon in hoofdzaak een keukenkruid, werd het voor medische doeleinden in oude Egyptische teksten genoemd. Het kwam met de Romeinen naar ons land. Hun dichters zongen lofliederen op zijn verfijnde geur in hun tuinen. In de 17e en 18e eeuw, misschien nog wel later, werden dillezaden tijdens kerkdiensten gekauwd om het luisteren naar te lange saaië preken te verzachten en de honger van de mensen te stillen. Aangezien dillezaad een mild slaapverwekkende uitwerking heeft, werd het aan baby's gegeven om ze in slaap te brengen. De naam is afgeleid van het Noorse *dilla* dat dommelen betekent, omdat men in vroeger dagen geloofde dat het slapeloosheid kon genezen.

Het verschil tussen dillekruid en dillezaad zit in de mate van scherphheid. Het zaad heeft een wat bittere smaak en is veel krachtiger, terwijl het kruid een verrukkelijk bouquet bezit. Het vult andere smaken eerder aan dan dat het zelf domineert. Daarom is dillekruid ideaal voor alle fijnere groentesoorten, salades en vis.

Uiterlijk van de plant: dille bereikt een middelmatige hoogte, ca. 1.20 m. De donkergroene rechtopstaande stengel is hol,

fijngezaagd en heeft om en om witte en groene strepen tot de bloemschermen. De bladeren zijn veervormig en blauwgroen, dubbel gevind en lijnvormig, ze lijken op venkelbladeren, ofschoon ze iets verder van elkaar staan. De onderste bladeren zijn gesteeld. De onvertakte, slanke bloemstengel draagt aan zijn top een plat scherm kleine gele bloemetjes. De bloemschermen zijn groot, ca. 20 cm en plat. Ze hebben geen omwindsels of schutbladeren en bloeien van juni tot augustus. De wortel is zwak.

De vruchtjes zijn ovaal, gedrongen, ca. 5 mm breed met overlangse ribben aan de achterkant en drie donkere oliestriemen daartussen. Over de platte bovenkant lopen er twee. De smaak is sterk aromatisch en hoewel ze aan karwijzaad doen denken, hebben ze een uitgesproken eigen smaak.

Dille en venkel lijken erg op elkaar in de tuin, maar het verschil in kleur, de wat naar boven gerichte schermen van dille en de holle stengel kunnen u helpen, de kruiden van elkaar te onderscheiden.

Kweek: dille is een eenjarige plant en kan alleen uit zaad gewonnen worden. Hoewel dille geen speciale eisen stelt, is het een plant die moeite heeft om ongunstige omstandigheden te weerstaan. Als bodem- en weersgesteldheden gunstig zijn, groeit dille even uitbundig als onkruid. Daarom moet vermeden worden, dat dille in lichte grond tijdens een droge periode verdort of bij een voortdurende vochtigheid verschimmelt. Een goed gedraineerde grond op een zonnige plek geeft dille de beste kansen.

De plant heeft een fijne bodemstructuur nodig. De zaden moeten zo plat mogelijk gezaaid worden en daarna iets worden ingedrukt.

Ze ontkiemen na 2 à 3 weken in het donker bij 15° C. Worden er zaden gebruikt die niet helemaal rijp zijn, dan kan de kieming slecht zijn. Het dillezaad heeft daarentegen wel een lange kiemkracht en men heeft geconstateerd dat de zaden zelfs na vijf jaar bewaren, nog altijd ontkiemen.

Om u te verzekeren van een constante voorziening van verse bladeren moet dille omstreeks april-mei van tijd tot tijd worden ingezaaid. Zelfs in juli is het mogelijk om nog dille te zaaien. Dit moet in de volle grond gebeuren en de rijen dienen een afstand van 20-30 cm te hebben. Als de planten goed begoten worden, groeien ze snel, produceren een massa bladeren en bloeien daarna.

Dille kan beter niet in de buurt van venkel groeien. Kruisbestuiving kan bladeren en zaden opleveren, die dille noch venkel zijn. Omdat de volwassen planten zo op elkaar lijken is het moeilijk ze op een juiste manier te sorteren, ook omdat de geur

overeenkomt. Maar als dille vóór ze in het zaad schiet, geoogst kan worden, dan kan deze kruising vermeden worden.

Verpoten dient vermeden te worden vanwege het tere wortelstelsel, maar dille heeft beschutting tegen wind nodig en op onbeschutte plaatsen kan het nodig zijn dille te stutten als de plant hoger dan 45 cm wordt. Om gezonde planten te verkrijgen moet er gewied worden. Dille zaait zich makkelijk uit en de hieruit ontstane planten zijn dikwijls sterker dan de oorspronkelijk gezaaide exemplaren.

Als u zaad wilt verkrijgen, dan moet u dille tijdens de maand april zaaien omdat er een langere tijd nodig is om de vruchten te laten rijpen. Kweekt u dille voor de bladeren, dan hebt u een grotere marge om te zaaien, ongeveer van april tot juni. Wanneer dille vooral voor de inmaak gekweekt wordt, moet u omstreeks eind april zaaien. Als de bladeren als toekruid gebruikt worden, dan kan dille bij tussenpozen gezaaid worden om de voorraad op peil te houden.

U doet er goed aan spaarzaam te zaaien en zover uit te dunnen dat de volwassen planten elkaar niet raken, omdat ze anders bladluis kunnen krijgen, deze kan zelfs dodelijk zijn voor uw dilleplanten. Op bloeiende dille verschijnen lieveheersbeestjes en hun larven.

Behalve in de kruidentuin kan dille ook in de groentetuin groeien tussen groenten als wortelen, sla, spinazie en uien, die vroeg geoogst kunnen worden. Kervel en peterselie zijn ook geschikte burens.

Het kweken in bloembakken en binnenshuis: aangezien dille zo weinig van de grond vergt, is hij een hele nuttige plant voor potten of bloembak. Hij ziet er bijzonder aantrekkelijk uit, zelfs tussen bloeiende planten, omdat zijn tere gebladerte even decoratief is als asparagusgroen.

Dille kan het goed doen in een behoorlijk grote bloempot. In een ondiepe pot of bak komen de wortels in de knel en dan bereikt de plant geen grote omvang en ontwikkelt evenmin zaadkronen om te plukken. Maar hij krijgt wel een behoorlijk aantal bladeren met een pittige smaak.

Oogst en drogen: dille groeit snel en het aroma is vóór de bloei op zijn best.

De bladeren kunnen vanaf het moment dat de plant handhoog is, totdat ze in november doodgaat, continu geplukt worden. Wilt u de bladeren drogen, dan is het beter te oogsten wanneer de plant een hoogte van 25-30 cm bereikt heeft.

Het verdient aanbeveling sommige planten te laten bloeien en in het zaad te laten schieten. Voor de inmaak moeten de schermen worden afgesneden als er gelijktijdig zaden en bloei-

men aan zitten. Zijn de zaden bestemd voor zaaien of als kruidenrij, dan moeten ze blijven zitten, tot ze bruin worden, vóór ze door en door rijp zijn. Ze moeten nadien nog narijpen. Meestal beginnen ze in augustus bruin te kleuren.

De zaadschermen moeten gedroogd en dan uitgeschud of gedorst worden. Het oogsten kan met een sikkel of snoeimes gebeuren. De dillebladeren moet u voorzichtig behandelen als u ze wilt drogen. Droogtemperatuur altijd onder 38° C. Ze moeten onder alle omstandigheden hun lichtgroene kleur en volledige aroma behouden. Mocht dit niet mogelijk zijn, dan kunt u misschien beter de zaden zonder kunstmatige verwarming drogen bij een hele lage temperatuur. Hiertoe worden de zaden zo plat mogelijk in een dunne laag uitgespreid. Na droging moeten ze in een hermetisch gesloten pot worden opgeborgen. Als toekruid kunnen verse dillebladeren van juni tot november gebruikt worden en voor de rest kunnen de zaden worden gebruikt of groen-gedroogde dille die in de handel verkrijgbaar is.

Smaakeffecten: dille wordt gebruikt bij vis, vooral in een saus, bij flauwe groenten die wat opgepept moeten worden en bij de inmaak van augurken, komkommers, uitjes enz. waarbij zowel de bladeren als de zaadschermen te pas komen. Ook bij het inleggen van zuurkool wordt wel eens dille gebruikt.

Dillezaad smaakt uitstekend in bepaalde sterke groenten als kool. Ook soepen kunnen er heel smakelijk van worden. Het vormt een goede combinatie met kool-, komkommer- of aardappelsalade. Verder ook met gegrilde of gekookte vis en lamsragoût. In plaats van hele zaden kan ook gemalen zaad worden gebruikt.

GEbruik

<i>Gerecht</i>	<i>Vers of groen-gedroogde dille</i>	<i>Hele zaden</i>	<i>Gemalen zaden</i>
hors d'oeuvres	alle spreads; toost; avocadovulling; alle inmaak (alles met inbegrip van bloemschermen); rivierkreeft	viscocktails	
salades	aardappel, kropsla, tomaten; slasaus; kruidenslasaus; met zure room op komkommer; met augurken enz.; in pekelsaus	slasausen	
eieren en kaas	eisandwiches; panne-	roomkaas;	cheddar-

	koeken; omeletten; harde eieren; roomkaas	boerenkaas; kruidenboter	kaas
soepen, stoofschotels en sausen	bonen-, erwt-, tomaten-, kippe-soepen (4 theelepels dille); vissoepen; alle vissausen, witte roomsaus met 1 eetlepel gehakte dille; dillesaus bij snoek en groene aal (serveren bij gekookte of gepocheerde vis)	spaarzaam bij bonen, bieten, en tomatenpuree	spaarzaam bij alle genoemde soepen
vlees en vis	lapjes, karbonades, cornedbeef, lamsragoût, biefstuk stroganoff met zure room; heilbot, makreel, zeeforel, alvorens te grillen of bakken licht bestrooien; alle sausen met gekookte vis (zie sausen); escargots	lamskarbonades, lamsragoûts	heilbot, zalm; alle vette vis die gekookt wordt
gevogelte en wild	kip in roomsaus; wrijf gevogelte in met dille vóór grillen of braden of leg 1 hele tak over gevogelte en leg er nog 1 op bodem braadslee	kipperagoût met room	
groenten	snijbonen, bloemkool, witte, rode, groene, Chinese kool; spruiten, tomaten, tuinerwtjes, doperwtjes, aubergines, aardappelpuree, gekookte aardappels; paddestoelen; broodballen met dillesaus; stoofschotels, avocado's; asperges; schorseneren; courgettes (soort augurk, die als groente gegeten en meestal gekookt wordt)	bieten, kool, bloemkool, zuurkool, raapjes	
dranken		dillethee van zaden	

RECEPT: DILLE-AARDAPPELEN

$\frac{1}{2}$ kilo aardappelen - 35 gram boter - 1 ui - 1 teentje knoflook - bouillon (heel weinig) - zout - 2 opgehoopte eetlepels dille (vers gehakt of groen-gedroogd) - 2 eetlepels zure room - 1 eetlepel bloem.

Bereiding: kook aardappelen met schil en al, ontvel ze en snij ze in tamelijk dunne plakken. Bak fijngehakte ui en knoflook goudbruin. Strooi de bloem erbij, bak die wat bruin en roer het tot een gladde saus met bouillon of water met wat zout. Voeg dille toe en laat het mengsel 5 minuten pruttelen. Voeg aardappelen toe en laat deze goed warm worden in de saus. Vlak voor het opdienen de room toevoegen.

Claire Leowenfeld Kruiden uit eigen tuin (1971)
Prisma boeken 1975 Herb Carving (1961)