
ENGELWORTEL

Angelica



Angelica archangelica

Eigenschappen: engelwortel – een plant die uit Noord-Europa afkomstig is – wordt gekweekt voor de kruiderij en het inmaken. De legende vertelt dat deze plant door een engel werd geopenbaard als geneesmiddel van de pest en ondanks zijn toegeschreven medische eigenschappen is hij tegenwoordig het meest bekend vanwege zijn helder groene gekonfijte of ge-laceerde stengels, die speciaal in de Angelsaksische landen als garnering van taarten gebruikt worden. Het aroma komt enigszins met dat van jeneverbessen overeen en hij wordt dan ook gebruikt bij de bereiding van jenever (gin). Angelicathee die geneeskrachtige eigenschappen bezit, lijkt in smaak op Chinese thee.

Engelwortel heeft een uitzonderlijk hoog gehalte aan vluchtige oliën vooral in de wortels. Werkt bevorderend op de spijsvertering.

Uiterlijk van de plant: de engelwortel is een hoge schermbloemige plant, die als tweejarige gekweekt wordt, maar bijna aan zijn lot overgelaten... wordt het een vaste plant. De plant kan ruim 2 m hoog worden en met zijn zeer grote bladeren, stevige stengels en prachtige grote schermbloemen kan hij in elke

Claire Loewenfeld Herb Gardening (1964) 79
Prisma boeken 1475 Kruiden uit eigen tuin (1971)

kruidentuin een aantrekkelijke border opleveren. De kleur van de stengels, van de wat aflopende bladsegmenten en van de bloemen is groenig-wit of lichtgroen.

Kweek: het beste doet de engelwortel het op een schaduwrijke plek in vruchtbare, maar niet te zware grond en een middelmatig vochtgehalte. Maar zelfs op zandgrond kan hij 1 tot 2 m hoog worden. Aangezien het zaad snel zijn kiemkracht verliest, doet u er het beste aan om de planten te kopen die zich dan in een jaar of twee, drie rijkelijk uitzaaien. De beste zaailingen moet u er dan uitzoeken en op voldoende afstand van elkaar zetten. Aangezien de zaden heel snel na de oogst ontkiemen, is het het beste jonge planten te gebruiken en deze later door het scheuren van de wortels te vermeerderen. Als u engelwortel uit zaad opkweekt, dan moet u dit in kleine geulen van 2½ cm zaaien zodra de zaden rijp zijn. Ze kunnen ook in september in kistjes gezaaid worden en later worden uitgezet. De zaailingen moeten het eerste jaar tot 15 cm afstand worden uitgedund, het jaar daarop moet de afstand 60 x 60 cm bedragen en de uiteindelijke afstand tussen de planten komt dan op 1½ x 1½ m. Soms bloeit de engelwortel pas in het vierde of vijfde jaar en gewoonlijk blijft hij groeien tot de bloeiperiode om daarna dood te gaan. Als de planten niet de kans krijgen om te bloeien, gaan ze nog een jaar langer mee voordat ze sterven.

Oogst en drogen: de bladeren moeten omstreeks mei of juni, terwijl ze nog mooi van kleur zijn, worden afgesneden. De bloemstelen en bladstengels moeten in april of mei geplukt worden omdat ze anders te hard worden voor het konfijten; bovendien verdwijnt de kleur bij te lang wachten. Mochten sommige bladen een hele grote steel bezitten, dan is het beter om de bladschijf er af te plukken en deze apart te drogen. Als de bladeren voorzichtig gedroogd zijn in het donker of op goed ventilerende horren, dan houden ze een enorm mooie lichtgroene kleur en lenen zich niet alleen uitstekend voor een kruidenthee, maar vanwege die mooie kleur en hun geur kunnen ze ook voor een potpourri worden gebruikt. Zodra de bloei begint, gaan de bladeren geel worden. Als de bloemen voortdurend worden afgesneden kunnen de gehele zomer door telkens mooie groene bladeren aan de plant komen. Als de wortels gebruikt worden, dan moeten ze in de herfst van het eerste jaar worden uitgegraven vóór ze te houterig worden. Na het wassen moeten ze opgevouwen worden en zo snel mogelijk gedroogd.

Smaakeffecten: de bladstelen kunnen gekonfijt ter garnering van koek en gebak gebruikt worden. De spruiten van

engelwortel worden ook voor jam en het geurig maken van andere jams gebruikt. De wortels en stengels van de plant worden met rabarber meegekookt om de zure smaak weg te nemen zoals dit ook gebeurt met roomse kervel.