

---

---

## HYSOP

---

---

Ijssop, paddekruid, yisope, ispe

---



*Hyssopus officinalis*

**Eigenschappen:** hysop is een geurig lid van de lipbloemigen. Het is een vaste geurige heesterachtige plant die zich in ons land goed thuis voelt en soms als borderbeplanting gebruikt wordt. In de Bijbel staat hij vermeld als zuiverend en in de Oudheid werd hij ook veel gebruikt. Het kruid heeft een verkwikkende aromatische geur. Deze trekt bijen en vlinders aan, die zich aan de bloemen te goed doen waar ze honing en stuifmeel bereiken kunnen. De bloemen worden graag in parfums verwerkt. Hysop vormt ook een onderdeel van de beroemde chartreuse-likeur. Als geneeskruid wordt hysopthee gebruikt als slijmlosmakend middel bij ontstekingen in de luchtwegen. Hysop bevordert verder de vertering van vet vlees.

**Uiterlijk van de plant:** de heesterachtige plant kan 60-80 cm hoog worden, maar wordt niet veel hoger dan 60 cm in koude streken. Het kruid bloeit van juni tot augustus en met zijn naar één kant gerichte paarsblauwe bloemtrossen is het een schitterende plant die een decoratieve randbeplanting in de tuin kan vormen. Het meest voorkomende type heeft blauwe bloemen, maar er zijn ook variëteiten met roze en witte bloemen bekend.

**Kweek:** hysop is volkomen winterhard en stelt geen bepaalde eisen aan de grond. Hij heeft echter een voorkeur voor een lichte grond en een zonnige plaats. Hij kan uit zaad of stekken

<sup>84</sup> Claire Loewenfeld *Herb Gardening* (1964)  
Prisma boeken 1475 *Kruiden uit eigen tuin* (1971)

gekweekt worden. Zaden moeten in geultjes van  $\frac{1}{2}$  cm diep gezaaid worden en de zaailingen moeten op 60 cm onderlinge afstand verspeend worden. De afstand tussen de rijen moet 35 cm bedragen. De stekken kunnen in het voorjaar worden afgesneden of nadat de bloemen in het najaar verwelkt zijn. Steek ze in een zanderige bodem en plant ze in het daarop volgende jaargetijde uit.

*Oogst en drogen:* het kruid moet vlak voor de bloei of wanneer de bloei net is begonnen worden afgesneden. Dikwijls is een tweede pluk mogelijk. De gebruikelijke voorzorgen bij het drogen van alle kruiden zijn ook van toepassing op hysop.

*Smaakeffecten:* de ietwat bittere en muntachtige smaak is uitstekend als kruidenrij en vooral lekker in salades in de vorm van jonge, zeer fijngehakte blaadjes. Dit geldt ook voor wild, vleessoorten, soepen en stoofschotels. Bloemen en toppen worden wel gebruikt in sommige Europese landen bij het kruiden van worst. Hysop is een goede combinatie met vette vis zoals aal; wild (1 theelepel om gevolgelte of wildbraad mee in te wrijven voor het braden), en groentesoep, nieren en lamsragoûts kunnen er eveneens mee gekruid worden. In de Verenigde Staten worden vruchtencocktails, vooral als er veenbessen aan te pas komen, voorzien van een stuk of wat bladeren onderin de coupes. Pasteitjes met vruchten, zoals abrikozen en perziken kunnen met een  $\frac{1}{2}$  theelepel gehakte hysop bestrooid worden vóór de vruchten voorzien worden van hun deegdeksel. In Nederland dient wel te worden opgemerkt, dat een spaarzaam gebruik verstandig is wegens de uitgesproken smaak.