
KNOFLOOK

Boerentheriaak, oyuyo, knuiflook



Eigenschappen: knoflook werd reeds door de Egyptenaren gebruikt om de werkers die de piramiden bouwden in goede conditie te houden. Het is in staat om de inwendige mens gezond te houden en de bloeddruk omlaag te doen gaan. Dagelijks en met mate knoflook gebruiken is erg gezond. De onaangename reuk kan worden weggenomen door een mengsel van selderij- en peterseliebladeren te eten. Ondanks zijn naam als vulgair keukenkruid kan de aristocratische Franse keuken er niet buiten. Het is echter al voldoende de slakom of sauspan met een gepeld teentje knoflook in te wrijven. Knoflook heeft ongetwijfeld niet alleen invloed op het menselijk lichaam maar eveneens op de planten die in hun omgeving groeien; men heeft geconstateerd dat knoflook de krulziekte van perzikkbomen geneest en het knoflook maakt de geur van rozen doordringender.

Uiterlijk van de plant: knoflook is een overblijvende uiesoort die 30-100 cm hoog wordt. Hij kan als randbeplanting dienen. Als de bladeren 's zomers afsterven, bevatten de knoflookbollen een aantal segmentjes, die tenen worden genoemd.

Kweek: de grond moet licht wezen, maar kan bijgemest worden met stalmest of compost. Knoflook heeft graag een zonnig

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

plaatsje en wat nattigheid. De bolletjes kunnen in april in de vrije grond gepoot worden, maar omdat het een volmaakt winterhard kruid is, kan het misschien beter volgens de Italiaanse methode in oktober of begin november gepoot worden. De bolletjes moeten in tenen verdeeld worden en de klein-tjes kunnen weggegooid worden. Ze moeten 20 cm van elkaar in geultjes van 5 cm diepte worden gepoot in rijen met 30 cm tussenruimte. Zijn de bolletjes in april geplant, dan zijn ze in de herfst geschikt om geoogst te worden, maar u kunt het hele jaar door verse knoflook hebben als u zowel tijdens het voorjaar als het najaar knoflook poot. U kunt ook proberen de tenen in februari te poten. De grond moet goed zijn omgespit en fijngehakt.

Oogst en drogen: als de bladeren verdord zijn, kunnen de bolletjes worden uitgetrokken. Ze moeten in kransen worden opgehangen om te drogen. Knoflook dat in oktober of november gepoot is, kan de volgende zomer geoogst worden, zodra het loof verwelkt is. Ofschoon knoflook winterhard is, zijn de bolletjes als ze eenmaal geoogst zijn, heel gevoelig voor vocht. Aangezien de zon de vluchtige oliën doet vervliegen, is een beschutte plaats, als een warande waar de zon niet direct op ze schijnt, heel geschikt om ze te laten drogen. Als u ze 's winters binnenshuis wilt drogen, moeten ze in een donkere vorst-vrije kamer opgehangen worden.

Smaakeffecten: omdat knoflook zo'n doordringende smaak bezit, moet u slechts kleine hoeveelheden tegelijk gebruiken. Bij veel gerechten vormt knoflook een belangrijk onderdeel. De beroemde Zwitserse kaasfondue eist dat de *caquelon* met knoflook is ingewreven. Het geheim van de Italiaanse keuken is knoflook met een grote hoeveelheid peterselie. Zowel in Spanje als in Zuid-Amerika wordt knoflook vaak met zout in een houten mortier gewreven tot de twee tot één geheel zijn geworden, en dit zout wordt gebruikt om rijst, bonen, soepen, salades, groenten en vleesgerechten te kruiden. Wanneer u fijngehakte knoflook bakt of kookt, verliest het wat van zijn doordringende geur.