

---

---

# LAURIER

---

---



*Eigenschappen:* zoete laurier, waar de laurierbladen van afkomen, is de echte laurierboom en de enige van dit genus die in de keuken gebruikt wordt. Hiervan kwamen ook de bladeren en bessen die in de oudheid tot kransen gevlochten werden voor dichters en helden – de term 'lauweren plukken' valt hier nog af te leiden. Met nog meer altijd groene planten werden in Engeland lauriertakken gebruikt om huizen en kerken met Kerstmis te versieren. Ofschoon ze vroeger golden als een geneesmiddel voor praktisch elke ziekte, bleef het laurierblad in de loop der jaren alleen nog bekend als keukenkruid. De bladeren bezitten een sterke, doordringende, bijna bittere smaak die meer tot zijn recht komt als de brossie bladeren worden verbrokken.

*Uiterlijk van de plant:* de laurier, een aromatische altijd groene heesterachtige boom, is nauw verwant aan de berberisfamilie. Hij kan een hoogte van ruim 10 m bereiken en wordt gewoonlijk in de vorm van een piramide bijgeknipt. De uitstaande takken zijn bedekt met zachte, wasachtige bladeren die ovaal of eivormig zijn, 2-10 cm lang worden, gepunt en glimmend donkergroen. De bladeren zijn langwerpig met gegolfde op- en

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

neergebogen rand, en de onderzijden hebben een lichte groenig gele kleur. De onaanzienlijke bloemen zijn groenig-geel en staan in kleine trosjes bijeen. De vrucht is bolvormig en in rijpe toestand donkerpaars.

*Kweek:* de laurier doet het goed in de schaduw van andere bomen omdat hij enige beschutting nodig heeft. Alleen in warme landen kan hij permanent buiten groeien. In Nederland is het mogelijk hem 's zomers buiten te zetten, terwijl ze in nog noordelijker landen alleen maar binnenshuis gekweekt kunnen worden. In kuipen en goed bijgeknipt kunt u ze tijdens de winter in een zonnige kas of binnenshuis zetten. Voor het overige levert het houden van laurierbomen geen problemen op. Ze doen het in elke grondsoort van middelmatige kwaliteit maar zijn dol op volle zonneschijn. Ze kunnen snel vermenigvuldigd worden door stekken van half uitgegroeide scheuten.

*Oogst en drogen:* de bladeren kunnen het hele jaar door geplukt worden en aangezien deze gedroogd moeten worden, kunt u ze het beste 's morgens plukken en ze in dunne lagen op rekken laten drogen, waar u een warm schaduwrijk plekje voor uitkiest: een lage temperatuur doet de bladeren precies dezelfde kleur behouden. Na droging hebben ze de neiging tot omkrullen en moeten luchtigjes onder een plank worden platgedrukt. Na twee weken kunt u ze dan dicht op elkaar in een luchtdichte verpakking bewaren. Omdat de bladeren dik en leerachtig zijn, zou men kunnen afleiden dat ze hun vluchtige olie beter bewaren dan andere kruiden, maar in werkelijkheid geven ze hun olie voortdurend af. Daarom zijn potten verre te verkiezen boven papieren, plastic of kartonnen verpakking. Ze mogen nooit in de zon gedroogd worden omdat dit een verlies aan vluchtige olie betekent en de kleur verschiet. Gemalen of gehakte laurier geeft meer vluchtige olie af die de smaak beïnvloedt, en u moet er dus mee uitkijken, dat u er niet te veel van gebruikt.

*Smaakeffecten:* gedroogde laurierbladen bevorderen de eetlust en worden aan diverse in de handel gebrachte produkten toegevoegd, die in olie en azijn geconserveerd zijn. Laurierblad heeft altijd deel uitgemaakt van het *bouquet garni*, dat volgens een klassieke samenstelling – bijvoorbeeld voor het braden, grillen of koken van gevogelte – bestaan moet uit 2 takjes peterselie, 1 takje tijm, 1 takje marjolein en een half laurierblad, of dezelfde verhouding in gedroogde kruiden. Laurierbladen in een bouillon waar vis in moet pocheren (*court bouillon*) of gemengd met andere kruiden voor visgerechtten, bij gevogelte of wild en in sausen bij spaghetti zijn enkele voor-

beelden waarvan het gebruik bekend is. Maar probeert u ze ook eens in worteltjes, artisjokken, bieten, aubergines, aardappelen en vooral bij gerookte tong, waar ze een heel apart smaakje aan verlenen. Hetzelfde geldt voor rijstgerechten, schaaldieren, aspics en wijnsausen. Gebruik ze in alle marinades om vlees geuriger en malser te maken, met name reebout, die nogal taai kan zijn. Ze zijn onontbeerlijk in een braadslee met kip, vlees of eend. Men beschouwt de laurierbladen als grondslag van de Franse keuken, maar het is gevaarlijk om de nonchalante raad van 'een paar laurierblaadjes' op te volgen, omdat in de meeste gevallen de helft voldoende is – ervaring en voorzichtigheid kunnen u hierbij het beste leiden.