

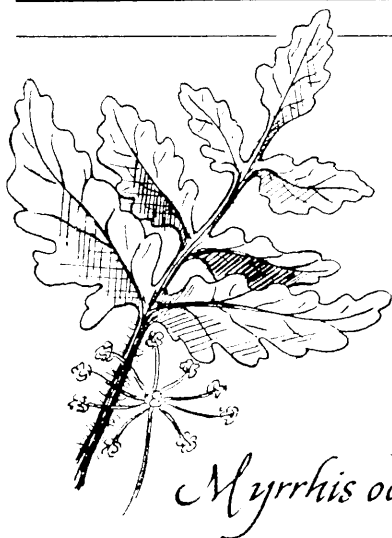
---

---

## ROOMSE KERVEL

---

---



*Myrrhis odorata*

*Eigenschappen:* roomse kervel is een hoge fraaie plant en aantrekkelijk genoeg om als randbepanting van een kruidentuin te fungeren. Hij sterft als laatste in de winter af en komt als eerste in het voorjaar weer op. De plant komt verwilderd op veel plaatsen in Gelderland voor. Hij heeft een zoete smaak die op anijszaad lijkt en hierdoor wordt hij graag door kinderen gegeten, vooral wanneer deze een zetje nodig hebben om bijvoorbeeld sla te leren eten. Roomse kervel bevordert de eetlust.

*Uiterlijk van de plant:* roomse kervel is een vaste plant die opvalt vanwege zijn zoete en sterke aromatische smaak; hij behoort tot de umbelliferen, wordt meestal 60-90 cm hoog, maar kan in 8-10 jaar een tophoogte van 150 cm bereiken. De stengel is behaard en hol, de lichtgroene bladeren zijn wel 30 cm lang, drievoudig geveerd, gespleten en iets donzig. De bloemen zijn wit en groeien in donzige eindschermen van 5-10 cm diameter. De witachtige schutplanten zijn gewimperd en teruggeslagen. De plant bloeit in mei en juni. De vrucht is groot (ca. 1,5 cm lang) en donkerbruin met scherpe ribben. Ze bevat dezelfde geconcentreerde smaak als de rest van de plant.

*Kweek:* roomse kervel is een welig groeiende vaste plant, die elk jaar hoger en van betere kwaliteit wordt. Hij groeit zo welig

Claire Loewenfeld *Herb Gardening* (1964) 149  
Prisma boeken 1975 *Kruiden uit eigen tuin* (1971)

dat u soms zelfs moeite zult hebben hem kwijt te raken, omdat de puntwortels heel groot kunnen worden en diep in de grond groeien. Daarom is het nauwelijks nodig te scheuren en te verpoten, tenzij u de planten naar een andere plaats wilt verhuizen.

De planten kunnen uit zaad dat in maart of april wordt ingezaaid, worden opgekweekt. Ze groeien het beste in middelmatig vruchtbare grond met een goede afwatering, en gedeeltelijk in de schaduw. Als ze in de volle zon komen te staan, hebben ze een tamelijk vochtige grond nodig. De planten zaaien zichzelf naar hartelust uit en kunnen zelfs als ze jaren oud zijn met het grootste gemak worden verpoot. De tussenruimte van deze planten moet 45 cm bedragen.

Worteldeling moet voorzichtig gebeuren, omdat de plant penwortels heeft. Gebeurt dit in voor- of najaar, dan moeten de punten helemaal worden afgesneden voordat de rest van de wortels in stukken wordt gesneden. Elk stuk hoeft maar één oog te hebben en ze kunnen voorlopig 30 cm van elkaar geplant worden en het oog ca. 5 cm onder de grond.

Roomse kervel sterft laat in het najaar af en komt alweer in februari op. Er is geen speciale verzorging nodig, omdat hij volkomen winterhard is. In februari komen de opgerolde, varenachtige bladeren de grond uitspruiten en al spoedig verschijnt er een overvloed van grote bladeren die een verrukkelijk frisse, lichtgroene kleur hebben, in mei gevolgd door een uitbundige bloei.

*Oogst en drogen:* de bladeren kunnen zodra ze volledig ontwikkeld zijn, afgeplukt worden. De bloemen moeten steeds voor ze opengaan worden afgeplukt, als de bladeren als keukenkruid dienst moeten doen. Roomse kervel is erg moeilijk te drogen, omdat hij snel verlept en zulke grote bladeren heeft. De zaden kunnen wel gedroogd worden. U moet ze als ze rijp zijn, afplukken en op een rek te drogen leggen. Naderhand moeten ze gemalen worden, omdat ze te hard zijn om in hun geheel te gebruiken.

*Smaakeffecten:* evenals gewone kervel verbetert roomse kervel alle *bouquets* of kruidenmengsels. Hij hoort in slasausen, soepen en vooral bij wortelgroenten en kool.

Gehakte roomse kervel kan aan aardbeien met suiker worden toegevoegd of als een groen laagje op geslagen room worden aangebracht. Pudding en andere toetjes zijn heel geschikt om met wat van dit kruid te worden vermengd.

Roomse kervel heeft de plezierige eigenschap om de scherpte van zuur fruit weg te nemen en vermindert dus de hoeveelheid suiker die voor de toebereiding nodig is. Dit geldt voor rabar-

ber, onrijpe klapbessen, rode of zwarte bessen, pruimen enz. Wanneer u een stuk of wät grote verse bladeren en stelen of 4-8 theelepels gedroogde roomse kervel met wat citroenmelisse aan het water toevoegt waarin dergelijke vruchten gekookt worden, dan komt er een verrukkelijke smaak aan.

#### **GEBRUIK**

*Hors d'oeuvres:* cocktails van vruchtesappen; sap van rauwe groenten.

*Salades:* in alle salades en slasausen; alle rauwe groenten.

*Eieren en kaas:* omeletten en pannenkoeken.

*Soepen, stoofschotels en sausen:* in alle soepen en stoofschotels; kruidenboter.

*Vlees en vis:* kruidenboter.

*Groenten:* met wortelgroenten.

*Zoetigheden en dranken:* fruitsalades; verse vruchten en vruchtesappen; alcoholische en frisdranken; likeuren, bijvoorbeeld chartreuse.

#### **RECEPT: KRUISBESSENTAART MET ZOETE KRUIDEN**

500 gram onrijpe klap (kruis) bessen – 4-6 theelepels fijngehakte roomse kervel – 2 theelepels fijngehakte citroenmelisse – 50 gram suiker – diepvries feuilletedeeg of zelf gemaakt deeg om het bakblik mee te voeren – cashewnoten of broodkruimels (gemalen)

**Bovenlaag:** 50 gram grof gemalen hazelnoten of amandelen – 30-ruim 50 gram suiker – 1 ei – 3 eetlepels kookroom – yoghurt en zure room gemengd.

**Bereiding:** voer het bakblik met diepvries feuilletedeeg of met zelf gemaakt deeg en voorzie het van een hoog opstaande rand. Strooi de cashewnoten of broodkruimels op het deeg. Kook klapbessen met kruiden en suiker in water tot ze gaar zijn, maar niet tot moes zijn verkookt. Schep de klapbessen met een schuimspaan uit het nat (tenzij water verdampt is). Schik ze op de taartbodem. Vermeng alle ingrediënten die voor de bovenlaag bedoeld zijn en brengt ze over de klapbessen aan. Bak de taart 1 uur in een matig warme oven.