

---

---

## SELDERIJ

---

---



*Apium graveolens*

We onderscheiden: *snijselderij* (boereneppe, apie, celerie, jonk-vrouwmerk, moeraseppe, zoete eppe, selder; *knolselderij* en *bleekselderij*.

*Eigenschappen:* alle drie zijn zowel een- als tweejarig te kweken, maar in Nederland hebben ze een bijzonder beschutte plaats nodig om de overwintering te doorstaan. De snijselderij wordt voornamelijk om het blad gekweekt als keukenkruid, de knolselderij als groente en de bleekselderij als gekookte groente, als rauwe groente en als keukenkruid.

In de Oudheid was selderij een geneskruid en dit bleef zo tijdens de Middeleeuwen.

*Beschrijving:* snijselderij heeft donkergroene samengestelde bladeren met witte of groenachtige bloemen, die in duidelijk samengestelde schermen staan. De plant bloeit van juli tot in de herfst van het tweede jaar en bereikt een hoogte van 30-60 cm. Knolselderij ontwikkelt knollen die verschillend van vorm kunnen zijn, maar meestal tamelijk rond zijn. U moet ze vooral niet te groot laten worden, want dan worden ze van binnen vaak sponzig en krijgen een bittere smaak.

---

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

Bleekselderij groeit in struiken; die door het bleken licht groen-gelig van kleur zijn met forse bladeren. De harten ontwikkelen zich pas goed tijdens het tweede jaar en worden in ons land meestal in blikken of potten verkocht onder de Franse benaming 'céleris en branches'. Selderij groeit graag op zilte gronden.

*Kweek:* *snijselderij* moet u in maart op een beschutte plek dicht uitzaaien, als u de bladeren in de zomer wilt gebruiken. Het zaad ontkiemt na ca. 30 dagen. De zaarijen moeten een tussenruimte van 10-25 cm hebben. U kunt met tussenpozen tot omstreeks half juni zaaien en het laatste zaaisel verschaft een oogst in de winter.

*Knolselderij* moet begin maart in de warme bak worden gezaaid of u koopt jonge planten en plant deze begin juni 35-40 cm van elkaar. Deze afstand is nodig om een goede knolontwikkeling te krijgen. Het geschiktst is een zware kleigrond, omdat de planten snel last van droogte hebben, en dus een grondsoort nodig hebben die vochthoudend is. De planten kunnen in kuiltjes worden gepland om het water nog beter op te vangen.

*Bleekselderij* moet eind februari, begin maart in de warme bak gezaaid worden of in de broeikas. Hiertoe hebt u een vroege variëteit nodig, terwijl u midden maart of midden april een latere kunt gebruiken. Het zaad ontkiemt langzaam. De grond in de bakken moet van lichte kwaliteit zijn en de opkomende zaailingen hebben veel frisse lucht nodig, zodat ze gehard zijn alvorens in de koude grond te worden uitgezet. Dit gebeurt bij een hoogte van 5 cm. Hiertoe trekt u ze voorzichtig uit de grond en plant ze ca. 8 cm van elkaar. Afdekken bij nachtvorst of gure wind. U moet ze met zorg gieten tot de planten groot genoeg zijn om in de volle grond te worden uitgeplant. Bleekselderij heeft veel vocht en weinig zon nodig. U kunt ook jonge planten kopen en deze ca. 40 cm van elkaar uitplanten. Ze moeten ca. 10 cm in de grond komen te staan met een tussenruimte van 20-25 cm en de afstand tussen de rijen moet 20-25 cm bedragen. Ze hebben een goede bemesting nodig van oude mest of compost. Voor het bleken van selderij zie *knolvenkel* (blz. 181).

De bladeren kunnen geplukt worden als u ze nodig hebt of geogst worden om te drogen. Ze moeten met dezelfde zorg als de overige kruiden gedroogd worden tot behoud van kleur en smaak. De knollen kunnen van oktober tot maart gerooid worden en de struiken bleekselderij zijn in september en oktober volgroeid. In ons land is vrijwel het hele jaar bleekselderij verkrijgbaar door import uit Israël en de vs.

*Gebruik:* selderijbladeren – op het laatste moment toegevoegd – maken soepen, sausen, stoofschotels, heldere bouillons en diverse groenten pittiger van smaak. De knollen worden gekookt (wat azijn of citroen tegen het verkleuren) en dan als salade of groente gegeten. Een salade van in repen gesneden selderijknol vormt een prima ondergrond voor diverse salades (appel; ananas; noten; kip enz.). Bleekselderij is zowel vers als gekookt te gebruiken. De malse verse stengels zijn lekker in salades of met kaas gevuld als cocktailhapje; een uit Amerika overgewaaide traktatie. Gekookte bleek- en knolselderij zijn trouwens ook goed te combineren met kaas.