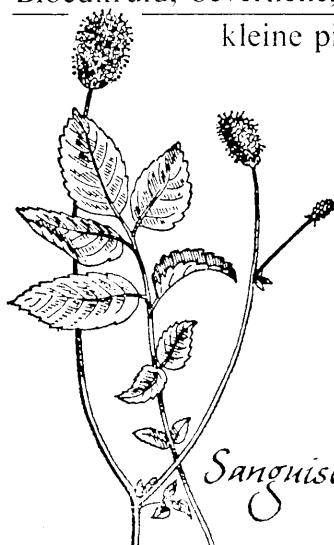

TUINPIMPERNEL

Bloedkruid, bevernelle, onserheren beerdeken,

kleine pimpernel



Sanguisorba officinalis

Eigenschappen: pimpernel is een bijna altijd groene vaste plant. Hij zaait zichzelf elk jaar uit en de jonge bladeren zijn veel malser dan die van de oude plant. De bladeren bezitten een notig aroma en smaken naar komkommer. Hij sterft in de winter het laatst af en steekt zijn kopje zelfs door een dunne laag sneeuw heen, zodat hij dus in de meeste klimaten het hele jaar door groene bladeren levert.

Uiterlijk van de plant: deze decoratieve plant wordt 30-50 cm hoog. De bladeren zijn geveerd met kartelrandjes en de bloemen, die eerst groen, daarna rossig van kleur zijn, groeien in bolronde aartjes. De planten bloeien van juni tot eind augustus en worden door de wind bestoven. Het rozetvormige bladloof verschaft een bijzonder aantrekkelijk bosje groen als de kruidentuin in winterslaap verkeert.

Kweek: pimpernel stelt geen speciale eisen, maar geeft de voorkeur aan een kalkhoudende grond. U doet er goed aan hem in rijen van 30 cm tussenruimte te zaaien. De zaden kiemen het best in het donker en doen daar ca. 24 dagen over. Pimpernel moet in april gezaaid worden en het zaad moet met een laagje

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

grond van hooguit 2½ cm bedekt worden. Als hij de gelegenheid krijgt om in het zaad te schieten, zaait hij zichzelf uit. Pimpernel kan niet verspeend worden, maar de zwakke zaailingen moeten boven de grond worden afgeknepen. Er zijn mensen die pimpernel liever als een eenjarige plant kweken. In dat geval kunt u hem beter afsnijden vóór de lelijk groenig-rose bloemen uitkomen.

Bloembak: heeft u geen tuin dan heeft u aan de pimpernel een uitstekende potplant.

Oogst: zodra de eerste bloemstelen verschijnen, kan de eerste oogst plaatsvinden. Bij een goede ontwikkeling kan er ieder jaar twee tot drie keer geoogst worden. Aangezien de planten jarenlang op dezelfde plaats blijven groeien, kunt u de bloemschermen afsnijden om te verhinderen dat ze zich blijven uitzaaien en gaan bloeien. Wilt u er voortdurend van plukken en hebt u graag de jonge blaadjes in uw salades, snoei de planten dan terug tot 10-12½ cm hoogte.

Smaakeffecten: pimpernel verleent salades, gemengde kruiden, kruidensoepen en -sauzen een komkommersmaak en wel speciaal aan bowls en cocktails. Hij werd eveneens als tonicum gebruikt en heeft feitelijk dezelfde eigenschappen als bernagie. Het tere uiterlijk van zijn bladeren maakt hem ook tot een aantrekkelijke garnering en komt zowel het uiterlijk als de smaak van ijsgekoelde dranken ten goede. Alle salades die aangemaakt worden met olie en azijn of mayonaise gaan erop vooruit als u er wat pimpernel door doet. Dit geldt evenzeer voor asperges, bleekselderij, bonen- en champignonsoep. U moet citroensap dan al meteen aan de soep toevoegen als u deze op het vuur zet.