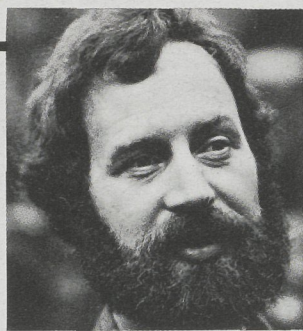




Uit de Hortus Bittere kruiden (4)

door Daan Smit

"In de tweede maand, op den veertienden dag, in de avondschemering, zal men het vieren (des Heren Pascha) met ongezuurde broden en bittere kruiden zal men het eten."
(Numeri 9:11)

Reeds eerder dit jaar werden enkele "bittere kruiden" in voorgaande afleveringen van VU-magazine t.w. nos. 4, 5 en 6 aan u voorgesteld. In de tijd van de Bijbel waren de bittere kruiden nog niet zo door veredeling geperfectioneerd, waardoor de bittere smaak door selectie verdwijnt. Naast enkele overbekende hedendaagse groentegewassen als sla en andijvie nam ook de water- of bittere kers een bijzonder belangrijke plaats in. Dat is vandaag de dag trouwens nog zo. In het Heilige land groeit het spontaan langs de oever van rivieren en stroompjes en worden de jonge stengels met het vele malse blad door de inheem-

se bevolking met graagte verzameld. Vanaf de 11e eeuw werd het vooral in Zuid-Europa op grotere schaal voor consumptiedoelinden als bijzondere lekkernij op speciaal ingerichte kwekerijen gekweekt. Nasturtium officinale, zoals men waterkers (Frans: cresson, Duits: Kresse, Engels: watercress) met een wetenschappelijke naam aanduidt, neemt onder de "bittere kruiden" een bijzondere plaats in. De smaak die eerder scherp dan bitter is wordt juist door velen zo geapprecieerd, zodat door de toenemende vraag dit kruid steeds meer tot het dagelijkse assortiment van de verfijnde groentezaak behoort. Nu wordt het vrijwel over de gehele wereld gekweekt en rauw in salades of als garnering van hors d'oeuvres gegeten. De hier in bosjes tijdens het seizoen te koop zijnde waterkers wordt voor het overgrote deel in Nederland ge-

kweekt. In Wijchen, nabij Nijmegen, bevindt zich een gespecialiseerd bedrijf dat de nationale vraag naar waterkers vrijwel geheel voor zijn rekening neemt. Gedurende de wintermaanden wordt uit zuidelijk Europa, met name België en Frankrijk geïmporteerd. In ons land, waar het eveneens deel uitmaakt van onze eigen inheemse flora — zij het dat het slechts zelden wordt aangetroffen — groeit het tevens langs oevers van stroompjes.



Het geslacht Nasturtium dat uit een 6-tal verschillende soorten bestaat, behoort tot de familie van de kruisbloemigen (Cruciferae). De soort officinale waar het hier om gaat is een overblijvende plant, die na te zijn afgesneden, meerdere malen per seizoen uitloopt.

Cultuur

Voor de liefhebber die in de tuin over stromend water beschikt is de cultuur weinig problematisch. Eenmaal uitgezaaid zal het gewas zich jaren kunnen handhaven. Het is eveneens mogelijk waterkers in een waterdichte container te kweken waarbij de planten constant enige centimeters onder water dienen te staan. Het is dan wel zaak het water regelmatig te verversen.

Alternatieve defensie ter sprake op themadag

Op zaterdag 15 december a.s. organiseert het VUSA-centrum weer een landelijke themadag. Ditmaal zal een 'alternatief defensieplan' ter discussie staan, zoals dat werd ontwikkeld door de VU-hoogleraren Barnaby en Boeker.



Het zal op deze dag vooral gaan om de 'haalbaarheid' van een defensie zonder kernwapens waarover enkele deskundigen, met name uit de wereld van de politiek en het leger, hun oordeel zullen geven.

Naast de inleidingen zal er ruime gelegenheid zijn tot discussie, waartoe de inleiders in een forum zullen plaatsnemen.

Hoewel de dag de afsluiting vormt van eerder gehouden VUSA-cursussen rond dit thema, is deze ook zonder meer te volgen door belangstellenden die de cursus niet meemaakten.

De dag zal worden gehouden in het VU-hoofgebouw te Amsterdam; toegangsprijs: f 10,- (inclusief lunch).

Gezien de verwachte opkomst is aanmelding vooraf gewenst. Dat kan bij het VUSA-centrum, Postbus 7161, 1007 MC Amsterdam, tel.: (020) 5 48 26 74 (op werkdagen tussen 9.30 en 13.00 uur).

Landelijke themadag 'Alternatieve defensie'

15 december a.s. te Amsterdam

Sleutelen aan de erfelijkheid

Kampen: 14, 22 en 29 jan. '85.

Amersfoort: 8, 15 en 22 jan. '85.

Rotterdam: 17, 24 en 31 jan. '85.

Afsluitende dag (Amsterdam): 2 febr. '85.

Kosten: f 32,50.