

Muskus- & Grootkaasjeskruid

Malva moschata & *Malva sylvestris*



Kaasjeskruid wordt vaak gezien als onkruid, maar zoals je weet onkruid bestaat niet. Veel (on)kruiden zijn te eten of hebben een helende werking. Zo ook dit kruid. Er zijn wel dertig soorten van dit kruid en is wijdverspreid over gematigde, subtropische en tropische gebieden. In de vrije natuur komen er bij ons en in België 6 soorten voor; Groot- en Klein Kaasjeskruid, het Rond-, het Vijfdelig-, het Kleinbloemig- en het Muskuskaasjeskruid. De cultivars voor de siertuin niet mee gerekend. Kaasjeskruid heeft niks te maken met kaas maar dankt zijn naam aan de latere bloemvruchtjes met zaden die de vorm hebben van een plat rond Gouds kaasje. De plant is meerjarig, is redelijk invasief en zaait zichzelf vaak ter plekke uit en komt in verschillende hoogten en kleuren voor. De bloei vindt plaats in juni tot in september.

In de NMC tuin groeien op dit moment 2 soorten in de kleuren rose en lila/paars.

Muskuskaasjeskruid (rose) is de laagste met 50cm.

Groot Kaasjeskruid (lila/paars) de hoogste met \pm 180cm.

De laagste heeft naar muskus geurende bloemen.

De bladeren zijn totaal anders als het Groot Kaasjeskruid.

Ze zijn diep ingesnedden, handvormig met smalle slippen. Alle soorten Kaasjeskruid bloeien uitbundig en dat is dan ook de reden dat Cultivars vaak in borders en siertuinen aangeplant worden.

De bloemen bevatten veel nectar en zijn een waardplant voor bijen, hommels en vlinders. Muskuskaasjeskruid staat op de rode lijst in Nederland en Vlaanderen. Dus niet plukken. De plant heeft een lange geschiedenis als helend kruid. In het oude Rome was het Plinius de Oudere die als militair/wetenschapper dit kruid al beschreef als helend bij insectenbeten.

Medicinaal: Gorgelen met een thee aftreksel geeft verlichting

bij keelpijn, hoest, bronchitis en keelontsteking. Het herstelt de slijmvliezen.

Bij insectensteken of -beten een blad fijnwrijven en op de gestoken plek leggen.

Eten van het blad en de bloem is licht laxerend en werkt helend bij maag, slokdarm, blaas en darmontstekingen.

Te gebruiken: Lang geleden is de plant als groente gebruikt. Blad en bloemen bevatten slijmstoffen, caroteen, vitaminen A, B1/B2 en C. Bloem en blad smaken

nootachtig. De bloem kan een dessert of gebak prachtig opvleuren. Kaasjeskruid is niet alleen een langdurige bloeiende aanwinst voor de tuin maar ook erg bijzonder om zijn eigenschappen en z'n plaats in de natuur.

Jaap Tak

