

Sla en Sla – als wintergroente.

Er zijn veel soorten sla en ik bedoel dan niet alleen de groenten die als salade worden gegeten. Bekende sla soorten zijn; de Kropsla, Ijsbergsla, Romeinse sla, Lollo rossa- en bionda sla, Lollo verte sla (krulandijvie), Ijsbergsla, Eikenbladsla, Radiccio rosso sla, Veldsla, Rucola sla en Korensla (uit de vrije natuur).

Al deze slasoorten hebben hun eigen specifieke smaak.

Alle overige groenten kunnen rauw of gemarineerd ook als salade gegeten worden, zoals Spinazie, Bleekselderij, Spiskool, Chinese kool, Witte- en Rode kool, Wortelen, Komkommer, Waterkers, Witlof, enz.



Veldsla blad



Veldsla bloeiend

Korensla.

Lang geleden toen er nog geen pesticiden en onkruidbestrijdingsmiddelen waren, groeide o.a. dit plantje in grote getalen op de akkers tussen het koren. Vandaar zijn naam. Bij het machinaal oogsten is het een probleem, want zaden van andere planten mogen niet tussen het graan zitten. Vroeger werd er geoogst met een zeis. De bladeren van Korensla werden destijds tussen het graan gezocht om als salade of gestoofd in een stampotje te eten. Korensla lijkt voor geen meter op de meer bekende slasoorten. Het plantje is 1 jarig en winterhard tot -5/6 C. Zijn voorkeur gaat uit naar droge zanderige gronden. Komt hier en daar nog voor in de stad, in bermen en de duinen. Op Texel groeit hij in grote aantallen. Tegenwoordig beschermd en vrij zeldzaam. Staat op de lijst van bedreigde soorten.

Het eetbare blad is gekarteld en het plantje bloeit (juli/september) vanuit een rozet met goud/gele bloempjes op stelen van ± 20 tot 30 cm. Mocht je hem vinden pluk dan alleen het blad, zodat in de herfst het latere zaad zich verspreidt.



Korensla

Veldsla. Zijn naam zegt het al. Het groeit van nature in het vrije veld en bij voorkeur tussen andere groenten op landbouwgronden. Wordt in de winter hoofdzakelijk onder glas geteeld en is dan volop te krijgen. Het plantje is intussen in de vrije natuur een zeldzaamheid en staat ook op de rode lijst van bedreigde soorten. Tussen het koren dus niet meer te vinden maar nog wel langs fiets- en bospaden op voedzame vochtige grond. Veldsla is 1 jarig en ook

winterhard tot $\pm$ -5 C. De bloei vindt plaats vanaf juni t/m september met witte lila-witte bloempjes.

Zowel Korensla als Veldsla zitten rauw vol met vitaminen A en C. Zaad is te koop bij verschillende zaadhandels.



Winter salade – Als bij- of hoofdgerecht.

Een wintersalade is snel en makkelijk samen te stellen met diverse wintergroenten. Aanvullen met blokjes appel en tomaat geeft met wat citroensap een extra frisse salade. Voor het maken van een kruidige dressing wil ik je attenderen op de kruidenazijn en gekruide zonnebloem olie, samengesteld met kruiden uit eigen tuin. Bij het NMC te koop.

Jaap Tak

Bron foto korensla: I, Kenraiz, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2404938>