

Laurier - *Laurus nobilis*



Het kruid Laurier komt van origine uit Zuid-Europa en wordt daar toegepast in veel gerechten, zowel het verse als het gedroogde blad. Een struik of boom kan meer dan 100jaar worden. Bij ons wordt dat lastig, omdat de Laurier slecht tegen vorst kan. Een paar graden onder nul kan hij wel hebben maar bij matige vorst dus afdekken of de plant opkweken in een pot om hem s'winters vorstvrij binnen te zetten. Bij dorpsrestaurantjes in Zuid-Europa worden veel gerechten verwerkt of verpakt met laurierbladeren. Ook bij ons is het Laurierblad niet meer weg te denken in bouillon en/of vleesstoof- en visgerechten, in sauzen, marinades, azijn maar ook in drop, enz. Het is niet de bedoeling het blad te eten. Het is taai, hard en onverteerbaar. Het zal zijn aroma aan het gerecht afgeven.

Madèira: Op dit vulkanische eiland in de Atlantische oceaan zijn grote Laurier bossen. Aldaar wandelend werd ik omgeven door hun zwoele aangename aromatische geur. Het Portugese Madèira is aan te beve- len als vakantie bestemming. Er groeit niet alleen Laurier, maar ook Banaan, Kaki fruit, druiven en in het wild langs de wegen verschillende soorten Amarillus. Prachtig! Verder is Madèira natuurlijk bekend om zijn wijnen. Toen de Portugezen het eiland in 1419 ontdekten werden er al snel druivenstokken geplant. Het werd een zoete wijn te vergelijken met Portwijn, die vroeger veel als apératief werd gedronken. Natuurlijk kent u het klassieke gerecht *Kalfstong met Madèira saus* en het liedje van Ted de Braak "Een glaasje Madèira my dear". **Laurier:** De plant houdt van kalkrijke grond dus de grond of in de aardewerk pot



wat kalk toevoegen en zet hem op een beschutte plaats in de volle zon. Aan natte voeten heeft de plant een hekel. Heel bescheiden zijn de bloemen in de bladoksels. In tuincentra is de echte laurier te koop.

Let op! Er is ook *Laurierkers* en de *Prunus laurier* te koop, allebei wel winterhard en groen blijvend, maar niet eetbaar, zelfs licht giftig. Deze twee worden vaak als haagplant aangelegd. Van het opkweken van echte *Laurus nobilis* krijgt u zeker geen spijt, want ik weet zeker dat u het blad regelmatig gaat gebruiken. Er is nog een eetbare, niet giftige lauriersoort uit Oost-Azië, *Daunsalam* ookwel *Indonesische Laurier* genoemd. Zeer aromatisch met een citrusachtig aroma en wordt vaak gebruikt in Indonesische groentegerechten in combinatie met citroengras. Bij tuincentra of kweker worden stekjes/ jonge boompjes/struikjes van de *Laurus nobilis*, aangeboden en bij de super het gedroogde bad of in poedervorm. Als laatste een traditioneel Limburgs carnavals gerecht.



Zoervleisj -Traditioneel wordt dit Limburgs streekgerecht klaargemaakt voor de carnavalsdagen en gegeten met dikke friten of grof boeren plaatbrood. Vroeger (Middeleeuwen) werd deze vlees stoofschotel bereid met in azijn gemarineerd taai wildzwijnsvlees en bruin bier. De beste delen gingen na de jacht naar de land-,kasteelheer en van het restant werd met uien "Zoervleisj" gemaakt door het gewone volk. Als zoetstof gebruikte men waarschijnlijk wat honing of suikerwortel. Kristal- of bruine basterdsuiker bestond nog niet.

Er zijn recepturen in omloop (zie internet) met allerlei specerijen wat eigenlijk niet de bedoeling is. Het enige belangrijke specerij is Laurierblad. Eenvoud is de grote kracht van dit gerecht.

