



### **Duindoorn** - *Hippophae rhamnoides*

In mijn vorige column schreef ik over een boom, de Esdoorn, nu gaat het over nog een "Doorn", de *Duindoorn*. Geen boom, maar een struik met weldegelijk fikse doornen. In de winter is deze struik, met z'n rijk gevulde takken volop oranje, rode of gele (zeldzame) bessen, een lust voor het oog. Bij ons komt de struik, dat zegt zijn naam al, het meest voor in duingebieden en op kalkrijke grond. Er zijn manlijke en vrouwlijke struiken.

Het een *Xerofit*, een plant die genoeg neemt met weinig vocht en het vermogen heeft zich aan te passen aan de omstandigheden. In de Alpen, tot wel 3500m weet hij te overleven, maar ook in een woestijnachtig gebied en in kustgebieden omdat hij ook enig zout verdraagt. Een echte overlever dus en in de winter zijn blad verliest. De struik is in de zomer direct te herkennen aan zijn zilverachtig blad en 's winters de opvallende trossen bessen. In de regel kan een struik tussen de 10 en 15 jaar oud worden en de hoogte maximaal ±450cm. De bloei is in april/mei met kleine groen-achtige bloempjes. De bessen rijpen rond augustus tot het eind van de herfst en smaken behoorlijk zuur, maar in de winter veel minder, omdat na een vorstperiode de fruitsuikers vrijkomen.

**Herkomst:** Men vermoedt dat de plant na de ijstijden vanuit Tibet via Mongolië en Rusland in Europa is beland. In het oude Griekenland werd de huid van paarden met de bladeren behandeld zodat ze mooi gingen glanzen en in China worden de bessen nog steeds gebruikt voor medische toepassingen.

**Dronken:** Vogels zijn gek op de vruchtjes. De bessen gaan rond het vriespunt gisten en als ze er te veel van pikken raken ze daardoor dronken, met name de *Spreeuw*, *Lijster* en de *Kramsvogel*, wat is waar te nemen aan ongecoördineerd vluchtgedrag. **Waardplant:** Verschillende nachtvlinders zoals, bv; *De Zwartstipvlinder*, *de Bastaardsatijnvlinder*, het *Tweestreepvoorjaars uiltje*, het *Perentakje*, *de Populierenwesplinder*, enz. bevruchten de bloempjes met hun bezoek. Bestuiving door de wind vindt ook plaats als er een manlijke struik in de buurt is. De bloempjes van de vrouwlijke struiken geuren naar honing om insecten aan te trekken. Van de dagvlinders is het *Groentje* is één van de mooiste.



Onooglijk bloempje.



Het Groentje.

**Zelf oogsten...of niet:** Als we bessen gaan plukken is het oppassen geblazen. De takken hebben gemene grote stekels. Een paar stevige handschoenen is aan te raden. Een betere manier is een tak vol met bessen af te knippen en thuis in alle rust de bessen van de tak te plukken. Eén of twee takken kan een struik best missen. Pluk ze niet te vroeg in de herfst, maar laat ze voldoende rijpen. Na het plukken goed wassen en in de diepvries leggen waardoor het zuurgehalte vermindert. We hebben dan minder zoetstof nodig. Duindoorn is ook te koop.

**Producten:** In natuurwinkels zijn verschillende producten van de Duindoorn verkrijgbaar w.o. ook uit de diepvries, gedroogd, olie uit pitten en pulp, bier, elixer, sap, siroop, jam, confiture, honing en thee met duindoorn, likeur, ijs, zeep, hand en body-crème en andere cosmetische- en medische toepassingen. De meeste producten komen bij ons uit het Waddengebied m.n. van Terschelling, Zeeland en Duitsland van het eiland Rügen ook bekend om zijn Bismark-haring. De bessen zijn vitamine bommetjes. Het vitamine C gehalte is o.a. 10x meer dan dat van citrusfruit.



### **Duindoorn brandewijn** - Recept

Nodig voor 1 ltr. vruchten Brandewijn (35% alc.);

- 0,7ltr. Brandewijn, - 250gr.suiker en 750gr bessen.

**Bereiding;** De gewassen bessen na 4 uur uit de diepvries halen. Even kneuzen en in een afsluitbare fles doen met de suiker en de Brandewijn. Donker wegzetten. Om de week de fles even schudden. Na minimaal 4 á 5 wkn. de Brandewijn zeven. Klaar voor gebruik!

  
**Jaap Tak**

