



Suikerwortel - *Sium Sissarum* - Herontdekt!



De plant is weer helemaal herontdekt met zijn bijzonder zoete wortels. Deze wortels waren al bij de Romeinen bekend. Ze zijn na hun vertrek grotendeels uit ons land verdwenen, maar zijn in de 16e eeuw opnieuw geïntroduceerd. Zoetstof was destijds niet veel voorhanden of het moest honing zijn. De adel had of beheerde het meeste land en vooral zij profiteerden daarvan. Suiker als zoetstof was destijds een extreem duur voedingsmiddel. In het begin van de 19e eeuw, kwam de suikerbiet in opkomst en verdrong daarmee de suikerwortel. De laatste tijd is er weer interesse om de wortel te kweken, al was het maar als hobby in de moestuin.

Herkomst: Wetenschappers beweren dat de Suikerwortel vanuit China via Rusland in Europa is terechtgekomen.

Uit geschriften is gebleken dat ook de Picten, een Schots volk, de wortels tijdens de Romeinse overheersing consumeerden.

Sissum sissarum: Is een *Schermbloemige* plant en meerjarig. Vlinders, bijen en andere insecten bezoeken tijdens de zomer de bloemschermen. Het is een *Waardplant* en dus niet alleen aantrekkelijk vanwege z'n zoete wortels. De in bloei staande plant wordt ±1.25m hoog en de witte wortels tussen 15/20cm lang en 1cm dik. De plant is niet alleen een aanwinst in de moestuin, maar siert met zijn vele witte bloemschermen ook een bloemen tuin. Hij vraagt om een lichte standplaats in voedselrijke, vochtige grond. Kan gezaaid of gescheurd worden om te vermeerderen. Het zaad heeft wel een koude periode nodig om te ontkiemen, dus in het late najaar is het beste moment. Oogsten van de wortels doen we in het late najaar of 'swinters.

Smaak en gebruik: Goed schoon in ruim water geborstelde wortels hebben een smaak wat doet denken aan Pastinaak en Aardpeer maar dan veel zoeter. Het gebruik van de wortels, maar ook van jong blad, in de keuken kent veel toepassingen, zoals; Jong blad en gehakte wortels in een salade of gewokt in een roerbakshotel met andere groenten - Gestoofd met een Béchamel- of kaassaus zoals bij Schorseneren - Gepureerd met een klontje roomboter - In gebak bv. Vlaai met wat suiker en Kaneel - Uit de oven met Mint en/of Venkel/Dille loof. Ga wat experimenteren met de smaken. Succes verzekerd.

Suikerwortel Kerstdesserts



Crème brûlée Sissarum:
Suikerwortel, eierdooiers, vanille en room. Gratineren.



Warme strudel:
Bladerdeeg met appel, suikerwortel, kaneel, suiker en slagroom.



Vlaaidessert:
Vlaaibodem, suikerwortel, kaneel, suiker en vanille/roomijs.



