

#### 4.1.11 Eetbare kamerplanten

Kamerplanten 📖 zijn exotische planten die meestal geen vrieskou verdragen, maar wel in huis in een pot kunnen overleven. Ze blijven daardoor ook een stuk kleiner dan hun soortgenoten in volle grond, en met een klimaat waar ze in geëvolueerd zijn. Sommige van hen zijn eetbaar, of hebben eetbare vruchten. Voor de echte liefhebbers dus wel eens het proberen waard.

Rond (het sap van) **Aloë Vera** (📖 Aloë Barbadosensis (Miller)) is er een hele industrie met verzorgingsproducten en voedingssupplementen ontstaan. Het sap kan worden gebruikt als wondmiddel bij (brand)wonden en zonnebrand. Het wordt gewonnen door de bladeren af te snijden, het sap te verzamelen en in de lucht te laten drogen. Uit het onderste deel komt dikker hars. Uit het hogere deel de gel. Er wordt een resem geneeskrachtige eigenschappen aan toegeschreven.

De plant werkt laxerend. De schil is heel taai en moeilijk te verteren. Je kan de stengels beter eerst stomen, koken of bakken voor je ze eet.

Koffie, thee en cacao worden massaal geïmporteerd om hier een drankje van te maken. Ze zijn als kamerplant te kweken. (Cafeïne houdende planten groeien hier niet, dus hebben we enkel surrogaat (of import).)

Arabica **koffie** (📖 Coffea arabica) is de meest gekweekte koffie. Na 3 of 4 jaar kan je koffiebossen oogsten.

Ook geschikt zijn Coffea canephora Robusta, Coffea arabica en Coffea arabica 'catara' die kleiner blijft. Coffea arabica 'nana' is een compacte dwergvariëteit en daardoor nog geschikter als kamerplant.

De **theeplant** ('Camellia sinensis') mag niet te nat staan. Je oogst de leerachtige bladeren. Hier weinig succesvol wegens te weinig zon.

**Cacaobonen** (Theobroma cacao) als grondstof voor chocolade zit in vruchten (met een verfrissende pulp) die het hele jaar aan de stam van de cacaoboorn groeien. De plant heeft warmte, vocht, vruchtbare grond en schaduw nodig.

**Gember** 📖 is een specerij gewonnen uit de wortelstok van de Zingiber officinale. Uit een stukje wortelstok kan je een nieuwe plant kweken. Het gaat om de wortel, gebruik dus liefst een lange platte bak, want gember groeit horizontaal.

De gedroogde binnenste bast van 1,5 jaar oude scheuten van de **kaneelboom** (Cinnamomum zeylanicum) kan worden vermalen tot kaneel.

Het blad van de **kerrieboom** (Murraya koenigii) wordt (beter vers) gebruikt voor het maken van curries.

👉 *We leven niet in een tijdperk van verandering, maar in een verandering van tijdperk.*  
Klimaatexpert Jan Rotmans

Capsicum chinense 'Bhut Jolokia' is de heetste **peper** ter wereld.

**Eucalyptus Gunnii** zou ook als kamerplant kunnen. Van de bladeren wordt etherische olie geperst, vooral gekend en gebruikt voor de luchtwegen.



Figuur 27  
Citroengras

**Citroengras** of sereh (📖 Cymbopogon citratus) is een aromatisch kruid dat meegekookt of -gestoofd wordt in gerechten, en vóór het eten weer verwijderd wordt. Haal in het voorjaar de oude halmen weg. De plant is niet vorstvrij.

**Citroen** wordt meestal vermeerderd door stekken. Uit een (gepelde) pit komt wel een plant, maar als er al bloemen komen, duurt dit minimaal 10 jaar. Maar het blijft een leuke huisplant. Je kan het ook met andere *citrusvruchten* proberen (mandarijn, pompelmoes, limoen). Vruchten rijpen vanaf de herfst tot het volgend voorjaar, maar zijn hier nauwelijks eetbaar.

Na het eten van de **mirakelbes** (Synsepalum dulcificum) smaken zure en bittere dingen heerlijk zoet. Citroensap smaakt dan als zoete limonade.

♪ *Citroen schrijf je met een c en soms met een s.*

Andere (kamer)planten met eetbare vruchten

De **Annona conica** heeft gele, kegelvormige vruchten, de *annona edulis* groengele vruchten met wit, eetbaar vruchtvlees en de *Annona squamosa* of zoetzak heeft geschubde vruchten met wit, zoet vruchtvlees met een structuur als yoghurt. Bij zure **blimbing** groeien de groene sappige en zurige vruchten aan de stam van deze tropische Averbhoa bilimbi.

De **pindakasboom** (*Bunchosia argentea*) heeft roodoranje vruchten die smaken naar pindakaas.

De witgele **nonivruchten** (*Morinda citrifolia* Noni) zijn bekend van het nonisap dat erg gezond zou zijn.

Zoetzure **zeedruiven** (*Coccoloba uvifera*) groeien in trossen en kleuren bij rijping rood.

*Musa x paradisiaca* (een natuurlijke kruising tussen *M. acuminata* en *M. balbisiana*) produceert **banaan** 📖.

*Musa bauensis* is een zeer zeldzame soort die pas in 2002 is ontdekt op Borneo. De paars witte bloeiwijze wordt gevolgd door lichtgele bananen.

De klein blijvende gevleugelde **passiebloem** (*Passiflora alata*) heeft gevleugelde stengels, rood paarse bloemen en feloranje passievruchten. Ook de rode passiebloem (*P. auranti*) blijft klein. Van meerdere passiebloemen zijn de vruchten eetbaar: *Passiflora edulis* en *Passiflora caerulea* (iets minder smakelijk). De passievrucht (markieza) kan paars (-f).

edulis) of geel-oranje (-f. flavicarpa) zijn. De rijpe gele passievrucht 📖 wordt ook wel maracuja 📖 genoemd.



Reuzenpassiebloem (*P. quadrangularis*) met paarsrode bloemen is de grootste. Ze kan 15 meter per jaar groeien. De zoete vruchten kunnen 4 kg zwaar worden.

Ook *Passiflora ambigua* Injo is een grote.

*Oenocarpus bataua* Patawa is een tropische **palm** uit de Amazone met paarse vruchten die smaken naar zoete chocolade en olie bevatten die lijkt op olijfolie.

Sommige planten die je hier binnenshuis kan houden leveren eetbare zaden.

**Tamarinde** (*Tamarindus indica*) heeft peulen met zoetzuur vruchtvlees dat veel suikers, vitamine B en calcium bevat.

**Rijst** (*Oryza sativa*) groeit in een bak op een vochtige, zonnige plek binnen of in een kas.

**Pinda** 📖 (*Arachis hypogaea*) groeit als aardappel onder de grond, aan steeltjes die uit de bloemen komen. Dat zie je mooi door een glazen pot.

De wat giftige en bittere **Kemirinoet** (*Aleurites moluccana* Kemiri) wordt gepoft voor gebruik (als bindmiddel in saus ed.). De noten zijn sterk oliehoudend. Ze kunnen branden als een kaars. De candlenuts worden dan aan elkaar geknoopt.

Uit de zaden van de kleine klimplant *Sacha Inchi* (*Plukenetia volubilis*) wordt olie geperst vol omega-vetzuren en vitamines A en E.

Waardevolle oogsten moet je niet verwachten. Maar het is een hobby als een ander.

### **Eucalyptus**

*Eucalyptus* 📖 is een snelle groeier die hier max. 10 (i.p.v. 70) kan worden. De bladeren zijn zeer dik en zwaar. De etherische olie wordt onder lage druk gedestilleerd uit vers geplukte bladeren. Uit 30 kg wint men ongeveer 1 kg olie. Medisch gebruik is niet voor iedereen veilig (baby's!). Sommige soorten zijn giftig. Van enkele soorten wordt gezegd dat ze (zo goed als) winterhard zijn.

*Eucalyptus* 'Debeuzevillei' en *Eucalyptus niphophila* zijn de hardste *Eucalyptus*soorten. *Eucalyptus archeri*, *Eucalyptus gunnii* 'Divaricata', *Eucalyptus perriniana*, *Eucalyptus parvifolia* en *Eucalyptus neglecta* zijn bijna geheel winterharde soorten. Bescherm ze in de winter.

*Eucalyptus Gunnii* Silver Tropfen wordt ook als kamerplant gehouden.

Om de bladeren te plukken kunnen de bomen geknot worden.

*✍ Ik schrijf zo snel omdat ik benieuwd ben naar de afloop. Simon Vestdijk*