

4.1.17 Vieze verschillen

Sommige planten of vruchten zijn eetbaar, maar hebben gelijk uitziende tegenhangers die oneetbaar, vies of zelfs erg giftig zijn. Daarom is het belangrijk alleen die soorten te gebruiken die je absoluut zeker herkent.

Wil je toch oogsten wat je niet zelf zaaide, volg een opleiding en verdiep je hier wat in. Baseer je ook nooit op oudere boeken, en nooit op één boek. Kennis aangaande giftig of eetbaar zijn evolueert soms nogal eens. Niet ieder vergif 📖 wordt door koken of verhitten geneutraliseerd of afgebroken.

PLANTEN

Van kamille komen in Nederland en België twee soorten voor: echte kamille en schijfkamille. Naast reukloze kamille, en een groep schubkamille met gele, stinkende en valse kamille is er ook bruikbare Roomse kamille en echte kamille.

↳ Zie Kamillethee

Peen, kervel en engelwortel zijn bruikbaar, maar lijken o.a. op berenklauw, fluitenkruid, doller kervel en dodelijke gevlekte scheerling. ↳ Zie Giftige gelijkenis



Figuur 28 Tamme- paardenkastanje PADDENSTOELEN

De gevaarlijkste vergissingen gebeuren met paddenstoelen. Gebruik ze alleen als je ze 100% zeker kan identificeren.

BESSEN

Bessen zien er altijd uitnodigend en smakelijk uit. En vaak met een lekkere kleur.

Je vindt lijsterbes, gele en rode kornoelje en jeneverbes bij ↳ Struiken 📖

De bessen van de meeste **kamperfoeliesoorten** zijn giftig. Enkele soorten hebben eetbare bessen. Ze worden honingbessen 📖 genoemd.

De nectar van kamperfoelie (📖 Engels: honeysuckle) is het enige eetbare deel. De bloemen zijn niet giftig. Er kan (medicinale) siroop van de nectar worden gemaakt. Kook daarvoor 1,8 kilo bloemen in een liter water en voeg er tweemaal zoveel suiker aan toe te.

De (rode) bes van gele kornoelje kan je gebruiken i.p.v. citroen 📖.

Amerikaanse vogelkers 📖 of bospest (*Prunus serotina*) is een struik tot behoorlijke boom waarvan de kleine bessen of kersen eetbaar zijn als ze goed rijp zijn. Het blad en de pit zijn giftig (als bij gewone kersen).

Er zijn gelukkig meer niet-giftige dan giftige planten. Laat je door onderstaand lijstje niet van de wijs brengen. Ze zijn niet allemaal in dezelfde mate giftig maar hebben wel allemaal bessen 📖 die beter niet opgegeten worden. ≡

- ☼ aardappelen,
- ☼ aronskelk,
- ☼ aucuba,
- ☼ bitterzoet,
- ☼ dwergmispel,
- ☼ eikels,
- ☼ gelderse roos (in grote hoeveelheden),
- ☼ hulst,
- ☼ kamperfoelie,
- ☼ kardinaalsmuts,
- ☼ klimop,
- ☼ krentenboompje (vruchtvlees oké, zaad niet),
- ☼ laurierkers,
- ☼ liguster,
- ☼ maretak,
- ☼ nachtschade,
- ☼ peperboompje,
- ☼ reukerwt,
- ☼ ricinus communis (wonderboon),
- ☼ skimmia,
- ☼ sneeuwbal,
- ☼ sneeuwbes,
- ☼ sporkehout,
- ☼ taxus,
- ☼ vlier (onrijpe bessen),
- ☼ vogelkers (vruchtvlees oké, zaad niet),
- ☼ vuurdoorn,
- ☼ wingerd,
- ☼ wolfskers,
- ☼ zuurbes (onrijpe bessen)

👉 Bij <Groenten en kleinfruit> zijn eetbare en gecultiveerde bessen opgesomd.

🎵 *Kapper tot onbekende klant: 'Zeker op bezoek hier?'
'Nee, ik kom om mijn haar te laten knippen!'*