


7.1.9 Ui-achtigen

Ui-achtigen: allium of de lookfamilie telt zowat 600 soorten, de Alliaceae. Het zijn meerjarige bolgewassen, kruidig en met een sterke uigeur. Ze hebben smalle bladeren, meestal met parallelle nerven en zijn echte smaakmakers.

 In het oude Rome heette de **ui** (📖 Allium cepa L) 'unio', enkele ui, ter *onderscheiding* van de *knoflook*, waarbij één bol in meerdere teentjes verdeeld is, en de *sjalot*, die verschillende bolletjes in een groep tegen elkaar laat groeien. Het woord blijft herkenbaar in het Engels (onion) en het Frans (oignons). Vlamingen maakten van de meervoudsvorm ui-jen hun **ajuin**.

Een **broedbol** of **bulbil** (📖) is een stengelbol die kan gegeten of geplant worden. Bulbillen kunnen voorkomen bij bieslook, sjalot, en look. Een geplante lookbulbil vormt het eerste jaar een kleine bol, het tweede jaar een samengestelde bol.

Deze vorm van vegetatieve vermeerdering heet valse *viviparie* of levendbarendheid: het verschijnsel dat jongen van een levend wezen direct uit het moederorganisme komen.

Een ui (Allium cepa) is een bol van tegen elkaar zittende, vlezig verdikte bladeren, de rokken. De dunnere buitenste lagen zijn uitgedroogde rokken. In het hart bevinden zich stammen waaruit nieuwe planten kunnen groeien. Uien bestaan in wit, geel en rood, en van zacht tot pittig.

De uien worden in het voorjaar gezaaid tussen 1 maart en half april.

Je kan er in de zomer plantuien van oogsten en bewaren tot in het voorjaar om te poten in maart, of ze later oogsten voor consumptie.

Als het loof er nog aanzit heten ze groene uien. Bosuitjes worden per bos verkocht. Is alle loof verdord dan zijn het bewaaruien. Uien worden geoogst als de stengels knakken. Trek ze uit de grond en laat ze ter plaatse drogen. Of hang ze in bossen of gevlochten op een koele plaats.

Zilveruien (📖) zijn kleine witte uien die in azijn ingelegde zijn. Ze moeten diep (zo'n 5 centimeter) worden gezaaid, om te vermijden dat ze groen worden (door het licht).

Tranende ogen door ui

Als uicellen stukgaan worden er zwavelzuurverbindingen gevormd. Hieruit komt gas (propanthial-S-oxide) vrij. Dit vormt in contact met het oogvocht een zwavelzuurverbinding die de zenuweinden in het oog irriteert. Hierdoor gaan de ogen tranen (📖). Het is dezelfde werking als bij traangas.

Het tranen zou te voorkomen zijn door ui onder water te schillen of mes en snijplank met koud water nat te houden zodat het gas meteen kan reageren op vocht nog voor het je ogen bereikt. Een scherper mes plet minder cellen.

🔪 Ui snijden zonder huilen: je moet er geen emotionele band mee opbouwen.

Bij griep of een verstopte neus kan je een halve ui op het nachtkastje leggen, uienthee drinken of rauwe ui eten. De neus blijft dan open.

Van ui en sjalot kan je ook het nog groene, holle blad of pijploof 📖 gebruiken.



Het woord **sjalot** (📖 Allium ascalonicum) is afkomstig van de naam van een stad in het oude Palestina: Ascalion. De bolletjes zitten met 4 en meer samen. Die kan je eten of uitplanten. Je zet ze tot aan de hals in losgemaakte grond.

Er zijn rode en gele sjalotten. Sommige gebruikers vinden sjalot zoeter of 'verfijnder' dan ui.

Knoflook (📖 Allium sativum L) heette bij de Romeinen 'Allium'. Knof komt van 'gekloven', omdat een bol bestaat uit verschillende teentjes, meestal wit, maar mogelijk variërend tot rood.

Plant de teentjes zowat 5 cm diep bij voorkeur in oktober, november, omdat het gewas moet overwinteren. Voor een goede ontwikkeling heeft knoflook een koudeperiode nodig van een tweetal maanden. Daarom geeft planten in het najaar de beste opbrengst. Het is afhankelijk van de soort. Een grotere teen levert een grotere plant en een grotere bol op. Een grote bol bestaat uit zes tot acht tenen.

Als het blad geel kleurt kan knoflook geroid worden. Wacht niet zo lang als bij ui want dan kan doorwas ontstaan, waarbij de teentjes opnieuw uitlopen.

Knoflook (zeker verse) is giftig voor honden en (vooral) katten.

Look 📖 zou een ontsmettende en natuurlijke antibacteriële werking hebben. Het werkt trouwens ook tegen boze geesten, heksen, de duivel en vampiers.

Verder is het goed tegen alles en nog wat, kanker, bacteriën, hartzwakte, schimmels...

👉 Bij <Vieze geurtjes> vind je info over lookadem en geur.

Bieslook (📖 Allium schoenoprasum) is een winterharde vaste plant die hier nog in het wild voorkomt.

Je mag regelmatig de bladstengeltjes af knippen, de plant groeit steeds weer aan.

Zowel het blad als de bloem worden vers en rauw gebruikt.

Je kan bieslook zaaien of scheuren.

In **daslook** (📖 Allium ursinum) zou das verwijzen naar de loofbossen waar zowel de dieren als de look voorkwamen. Hij heeft een knoflookachtige geur en smaak.

🎵 *Verzuipen: drinken in een ver land*

Prei (📖 Allium (ampeloprasum var.) porrum) is een belangrijke herfst- en wintergroente. Door verschillende rassen te gebruiken is er het hele jaar door prei. Er bestaan grote verschillen inzake winterhardheid. Na de winter begint de prei opnieuw flink te groeien. Onder invloed van kou in de winter, wordt prei generatief en gaat eind april - begin mei ten koste van de bladeren een stengel vormen (doorschieten) en bloeien.

Als de planten de dikte van een potlood hebben worden ze verplant. Het inkorten van loof of wortels heeft weinig zin en geeft geen meeropbrengst. Het ziet er meer gestandaardiseerd en proper uit, en het plant gemakkelijker. Maar je kan ook het plantgat wat ruimer en dieper maken, en de plant zo weinig mogelijk kwetsen. Ook niet erg als wortels wat dubbel zitten. Je kan dat verminderen door de plant draaiend in het gat te zetten. Plaats de uitwaaiende bladeren in de richting van de plantlijn, zodat je nog gemakkelijk tussen de rijen kan schoffelen en aanaarden.

Om een lange witte schacht te krijgen worden de planten 20 cm diep gezet. Later kunnen de planten dan nog aangeaard worden. Zolang er geen licht aan kan blijft het gebleekte deel wit.

Het groene deel is hetzelfde blad, en even goed eetbaar. Het gebleekte witte deel is en smaakt zachter. (De worteltjes zijn trouwens ook perfect eetbaar.)

Oerprei: 🌿 Zie Doorlevend in de tuin

♪ *De tijd zal alles veranderen.
Reken er niet op.
Je moet het zelf doen.*