

8.1.15 Wat is het verschil tussen een walnoot en een okkernoot?

Is er wel een verschil?



Meer dan 90% van de bronnen stelt dat er geen verschil is. Gewoon een andere benaming voor dezelfde noot. Synoniemen dus. Maar af en toe wordt er wel -zij het erg onduidelijk - verschil gemaakt in houtsoort of homeopathische werking.

Het geslacht *Juglans* kent ongeveer 21 soorten. En ondersoorten en kruisingen. Het merg van hun twijgen is geladderd. De notelaren leveren waardevol en mooi hout voor meubeltjes, geweerkolven, propellers van vliegtuigen, dashboards ed.



De meest voorkomende en meest gebruikte soort in onze lage landen is de ***Juglans regia***. Die wordt als inheems beschouwd, en komt voor van Zuid-Europa over de Balkan tot Centraal-Azië. Vooral de Romeinen zorgden voor zijn verspreiding. De boom kan tot 30 m hoog en meer dan 10 m breed worden. Hij krijgt een grijze stam met diep gegroefde bast.

Het blad bestaat uit 2 tot 6 paren blaadjes met een eindblaadje. Ze zijn oneven geveerd samengesteld.

De groene bolster heeft witte puntjes.

De noot is kleiner en spitsler dan de zwarte (hieronder).

De benaming wal(noot) verwijst naar volksstammen in het zuiden, vanwaar de noot afkomstig zou zijn. Zij gaven hun naam ook aan Walen, Wallonië en Wales. 'Wal' is afgeleid van het woord *volcae*: vreemd, of 'niet bij ons horend'.

De verspreiding van de noot vond vooral plaats in de landen langs de zijderoute.

Okker komt van *noker*, dat is ontleend aan Laatlatijn *nucarius* voor notenboom, afgeleid van *nux* (noot).

Van de zwarte walnoot of zwarte noot, ***Juglans nigra***, geeft de naam al aan dat de schors en de noten donker van kleur zijn. De boom komt oorspronkelijk voor in het oosten van Noord-Amerika, Zuidoost-Canada en Texas. In Europa is hij (weinig) gebruikt als park- en laanboom, en als onderstam voor andere rassen.

Hij wordt tot 40 m hoog. De lichtbruine schors wordt donkergrijs met diepe, wat netvormige groeven.

Het heldergroene, glanzende onevengeveerde blad telt minstens 6 paren blaadjes die 7-10 cm lang en 2-3 cm breed en wat lancetvormig zijn met een fijngezaagde rand en fijn witbehaarde onderkant. Het topblaadje is zeer klein of ontbreekt.

De geelgroene, ronde bolster is 4-5 cm groot en wordt donkerbruin. De 3-4 cm grote noot heeft overlans diepe groeven en gaat moeilijk uit de bolster.

Ze is donkerder, ronder en harder dan onze walnoot. De vierdelige kern is minder gegroefd. De opbrengst is veel lager.

Terwijl het omhulsel van onze walnoot gemakkelijk wegrot, blijven de harde, zwarte en ronde bollen van de ***Juglans nigra*** langer keihard. Om de supersterke schaal van de Amerikaanse walnoot te kraken gebruik je een bakschroef. Die is krachtig genoeg, en

verandert –in tegenstelling tot een forse mokerslag- de inhoud niet meteen tot geplette schilfers.

♪ *Goede keuzes maak je door ervaring. Ervaring krijg je door foute keuzes.*

Ik heb mijn nigra aanplant na een paar jaar terug vervangen door een regia. Moeilijker uit de bolster, te hard om te kraken, minder opbrengst, handen en handschoenen worden hardnekkig zwart, giftiger voor de ondergrond en begroeiing, eigenlijk een exoot.

Volgens slechts enkele bronnen zou deze laatste de okkernoot, en de eerste een walnoot zijn. Maar tot iemand hierover uitsluitsel kan geven, sluit ik me aan bij de meerderheid. Een okkernoot 📖 is een walnoot 📖.

De zeer goede (zelf)bestuivende walnoot 'Buccaneer' levert tamelijk grote en ronde noten. De grootste komen van Axel: een vroege noot om vers te eten en vooral 'De Lange van Lod' met extreem grote en smakelijke walnoten, tot wel 50 gram per gedroogde noot (20 noten in 1 kg) en goed bewaarbaar.

♪ *Tranen worden uit het oog verloren. Frans Hiddema*

Plantkundig is een noot 📖 een enkelvoudige dopvrucht. Een dopvrucht 📖 is een droge vrucht met één zaad (soms twee) en met een hard steen- of houtachtige omhulsel (de vruchtwand). Voorbeelden van echte noten: tamme kastanje, beukennotje, eikel, hazelnoot.

Andere vruchten en zaden die ook 'noten' genoemd worden zijn: amandel ((noot), zaad van een steenvrucht), betelnoot (zaad van een steenvrucht), cashewnoot (kern van het zaad), pistache (zaad), kokosnoot (steenvrucht), paranoot (zaad van Bertholletia excelsa), pecannoot (zaad), pinda (peulvrucht, boon!), walnoot (geen botanische noot: het omhulsel is niet enkelvoudig).

Als je noten gaat rapen, gebruik dan je voeten. Met dunne schoenzolen voel je precies waar noten liggen, zelfs als je ze niet kan zien onder gras en bladeren.

Walnotenbomen kunnen in Nederland jaarlijks 40 tot 60 kilo opleveren of 4 ton per hectare met honderd bomen.

Walnoten bevatten meer dan 50% olie. Er zitten ongeveer 100 noten in een kilo. Uit 5 kg walnoten pel je 2 kg noten. Hieruit pers je ongeveer 1 liter walnotenolie 📖.

Als het tussenschotje met een 'knak' breekt zijn ze voldoende gedroogd. Selecteer de noten uit de schil, gebruik er geen met schimmelsporen, ze bederven je olie. De hoogste opbrengst krijg je door de gepelde noten eerst op 60°C te verwarmen en te persen op 2 à 300 bar.

De resterende koek kan gedroogd en vermalen worden om in gebak te verwerken. Tenzij er stukjes hout in zitten, dan wordt het veevoer.

Noten kraken 📖: sinds mijn notenkraker kraakte op een amandel gebruik ik een waterpomp tang. Ik merk nu dat ik het vroeger fout deed. Ik zet nu de noot rechtop in de tang, tanden (noord-zuid) dwars op de naad (oost-west). De noten komen er dan meestal in veel minder stukken uit. Vaak zelfs in 1 geheel, soms 2,3,4. Maar minder gepruts om stukjes 'hersenen' uit de 'schedel' te halen. Je hebt dan ook meer controle over wat je doet, kan je kracht beter doseren en de schaal kraken zonder de kern te breken of te pletten. Vaak kan je de schaal dan gewoon in 4 partjes van de kern afpellen.

Om (hazel)noten te kraken stond er op 5/8/20 (op V Diaspora - Homeland – Nostalgie) een mooi filmpje. Ik probeer het te beschrijven.

Neem een hakblok (stuk boomstam. Maak over 1/2^{de} van de omtrek een rand met een hoog stuk karton dat je met een riem rond het blok vastmaakt. Tegen die rand kan je een voorraadge noten leggen.

Zet een emmer voor het blok (dat hoger is dan de emmer). Installeer je voor de emmer + blok, met een hamer en een ringsleutel (om moeren los te draaien). De ring moet iets minder dik zijn dan de gemiddelde noot. Met die ring schraap je telkens één noot naar voor, geeft ze een tik met de hamer, en rakelt ze in de emmer. Even oefenen, en het gaat geweldig vlot. Je kan niet op je vingers kloppen, noch de noot pletten.


Met wat improvisatie (om een geschikte ring grootte en dikte te vinden) kan je zo ook andere noten verwerken.

De hartnoot 📖 of Japanse noot (*Juglans ailantifolia*) heeft eetbare hartvormige vruchten (3-5cm) die in trossen groeien. De (hoge) boom kan meer dan 100 jaar oud worden.

Notenraper

Een uit stevig en buigzaam staaldraad gemaakte rugbybal-vormige korf, roteerbaar aan een steel. Je rolt dit 'ei' over de grond. Voor hardere voorwerpen gaan de spijlen makkelijk open, zodat ze in de korf terecht komen.

Ook bruikbaar voor kastanjes, appels, hazelnoten en eikels.

Misschien verrassend, maar je kan ook nog onrijpe jonge walnoten in en met hun groene bolster  gebruiken voor bereidingen. Je plukt ze vóór ze een harde, houtige schaal gevormd hebben rond Sint Jan (24 juni). Test er 1 (enkele) door er met een tandenstoker of breinaald door te prikken. Lukt dat niet meer, pluk dan geen 5 kg, ze zijn onbruikbaar. De bolster werden ook gebruikt om notenbiets (beits) en bruine inkt te maken. Draag dus handschoenen voor het plukken en verwerken.

Bij zowat alle recepten moet je de vrucht met een vork of naald vaak doorprikken, en vervolgens ca. 2 weken in water (soms pekels) weken dat je om de 12u ververs, en om te eindigen nog eens koken in water, pekels of siroop. De vruchten bevatten het giftige blauwzuur (waterstofcyanide) dat door drogen voldoende verminderd, en door weken uitgelooft kan worden.

♪ Ik wil rechter worden, zei de banaan. Erno Sourbron

Gebruikte mogelijkheden zijn fermenteren, jam maken; op siroop, zuur, alcohol of kruidige pekels zetten, konfijten, steriliseren.

Het Italiaanse Nocino is een likeur (met wijn, alcohol) op deze basis.

Vaak worden geprepareerde noten in schijfjes bij kaas en nagerechten geserveerd.

Voor een lichtere kleur kan je de buitenkant van de bolster schillen.

*♪ Niemand beseft wat je allemaal doet. Tot je het niet meer doet.
Honden kijken naar ons op, katten kijken op ons neer,
maar varkens beschouwen ons als hun gelijke.
Winston Churchill*