

### 23.1.3 Bessenstruiken: rode, zwarte, josta (en krentenboompje)

De rode bes is een aalbes (*Ribes rubrum*), net zoals haar zus, de witte bes. Er zijn heel wat soorten, van vroege (begin juni) tot late (begin augustus). Ze zijn makkelijk te kweken en te stekken (winterstek of afleggen). In de kas kan je ze vervroegen.

De struiken appreciëren houtas. Ze krijgen een overvloed aan lekkere trosjes. Ik heb ze in een kooi staan. De witte en doorschijnende bessen worden misschien minder snel opgemerkt door vogels.

Heerlijk bij vanille-ijs!! En lekkere gele! Van de siroop (groseille) maak je limonade 📖.



De zwarte bes (*Ribes nigrum*) is ook een zelfbestuivende plant uit de ribesfamilie. Haar aroma wordt cassis genoemd. Niet bepaald lekker om te eten, maar zeer bruikbaar in jam, likeur ed. De bessen worden ook medicinaal gebruikt. Het blad is ook eetbaar, en bruikbaar voor thee.

De kruisbes of stekelbes (*Ribes uva-crispa*, ook bekend onder dialectnamen klapbes, kroesel, ..) is ook lid van geslacht *Ribes*. De rijpe bes heeft soortafhankelijk een groene tot rood paarse kleur. In mijn jeugd was kroenselvlaai zeer populair.

De Jostabes of Jostaberry is een kruising tussen een kruisbes en een zwarte bes, ziet er ook zo uit en smaakt ook zo.

Het krentenboompje (*Amelanchier*) uit de rozenfamilie is een kleine boom of laagvertakte struik.

De grote sappige vruchten zijn eetbaar en kleuren paarsrood tot zwart. Je kan ze inderdaad laten drogen en gebruiken als krenten. Maar ik vind de vruchtjes vers veel te lekker. (De zaden zijn licht giftig, maar ze verteren niet in de maag. Nooit last van ondervonden.)

Het blad en de bast van de boom kunnen in september verzameld en gedroogd worden om kruidenthee te maken.

Banaan, komkommer, tomaat en meloen zijn bessen met de zaden vrij in het vruchtvlees.

♪ *'Dat zijn zwarte bessen.'* *'Waarom zijn ze dan rood?'* *'Omdat ze nog groen zijn!'*