

Nieuwsbrief Pandhof Sinte Marie

St. Mary's Cloisters - Mariaplaats Utrecht

Voorjaar 2014



zomer 2013

In 2013 hadden we een laat en droog voorjaar en een warme zomer. De afgelopen winter was extreem zacht: goudsbloemen en rozen zijn de hele winter door blijven bloeien. Voorjaar 2014 loopt een paar weken vooruit.

Nieuwe opzet van onze Open Dag

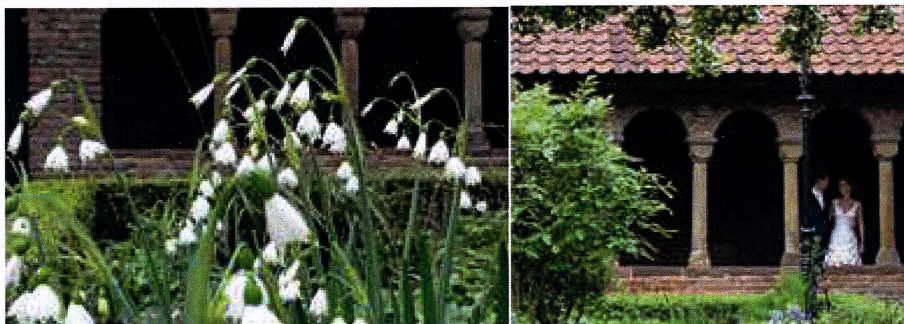
We houden onze Open Dag tijdens de Open Tuinendag Utrecht, dit jaar op zaterdag 28 juni van 10.00 tot 17.00. De zangeressen Margot Kalse en Esther Sporenborg en Binnenstadskoor Zangria zullen Marialiederen zingen van 12.00 tot 12.45. Kijk voor het volledige muzikale programma op www.pandhofsintemarie.nl

We hebben 10 bijzondere planten in de verkoop: Acanthus, Apothekersroos, Boshyacint (bollen in pot), Hop (vrouwelijke planten), Kluwenklokje, Mariadistel, Meekrap, Pijpbloem, Vijg en Wit wilgenroosje.

U kunt deze soorten ook per post of e-mail van te voren bij ons bestellen.

Verkoop kloostergang

Het is nog niet bekend welke instantie de kloostergang zal overnemen van het rijk.



Voor trouwlustigen is de Pandhof een aantrekkelijke locatie om foto's te laten maken, mei 2014

Herinrichting Mariaplaats

Het komende jaar zal de hele Mariaplaats heringericht worden. De toekomstige groene entree van het station naar het centrum kan op zaterdag 24 & Culturele Zondag 25 mei van 12.00 - 17.00 uur bekeken en bewandeld worden. De tuin in de Pandhof blijft onveranderd. De werkzaamheden beginnen in september en zullen voor juni 2015 afgerond zijn. Utrecht is dan klaar om de Tour de France te ontvangen.

Oost Indische Kers: eetbaar en geneeskrachtig (bijdrage van Marieke)



Boldoot-album, de taal der bloemen, 1916

De Oost Indische kers komt oorspronkelijk helemaal niet uit Azië of andere oosterse landen, maar uit het westen, uit Zuid Amerika. Mogelijk is de 'Indische' naam te danken aan de peperige smaak en de grote ronde zaden. In de koloniale tijd waren Indische kruiden immers een nieuwigheid. Het was in de 17^e eeuw een populaire plant in Nederland. Kruidig en eetbaar, gemakkelijk te zaaien en te telen op arme grond. Hij komt elk jaar weer terug als de zaden blijven liggen. In hoeverre de plant gebruikt werd in de keuken is onduidelijk. In ieder geval is bekend dat de zaden werden ingelegd: 'Kappertjes voor de armen'.

Ikzelf ben altijd gefascineerd geweest door de Oost Indische kers in de tuin uit mijn jeugd: die mooie felle oranje, rode en gele kleuren, de lange ranken en de druppeltjes die op de bladeren bleven liggen en waar je dan mee kon spelen door ze heen en weer te rollen. Op een ets van een boerderij uit Blaricum, begin deze eeuw, staan ze prominent afgebeeld, aan een gazen hekje, onder een gouden regen. Hoewel het geen ingekleurde prent is, zijn de bladeren duidelijk te herkennen aan de specifieke vorm. Rond, maar toch wat hoekig, eigenlijk een klein parasolletje. Daar heeft de Oost Indische kers zijn mooie Latijnse naam aan te danken. Linnaeus doopte hem *tropaeolum*, dat 'trofee' betekent. De bladeren staan op een steel die midden onder het blad zit. Dat lijkt op een schild, vandaar waarschijnlijk de naam: *tropaeolum*.

De bladeren smaken naar tuinkers, een beetje bitter en mosterdachtig. De bloemen ook, maar de meeldraden en de stamper prikkelen feller op de tong. Het spannende puntje van de bloem smaakt echter weer zoet. De bladeren kunnen als spinazie worden gestoomd en de zaden kunnen – zoals onze voormoederen al deden – worden ingelegd, op zout of in azijn met kruiden.

Alle onderdelen van de plant zijn te gebruiken als middel tegen infectieziekten, vooral slijmvlies – en luchtwegaandoeningen. Het kauwen op het blad ontsmet mond en keel.

In de Pandhof is de Oost Indische kers te vinden in vak I en III.



Website www.pandhofsintemarie.nl

Onze website is nu gebouwd en in beheer van donateur Adriana Webdesign, waarvoor onze hartelijke dank!