

ROZE



Amandelen

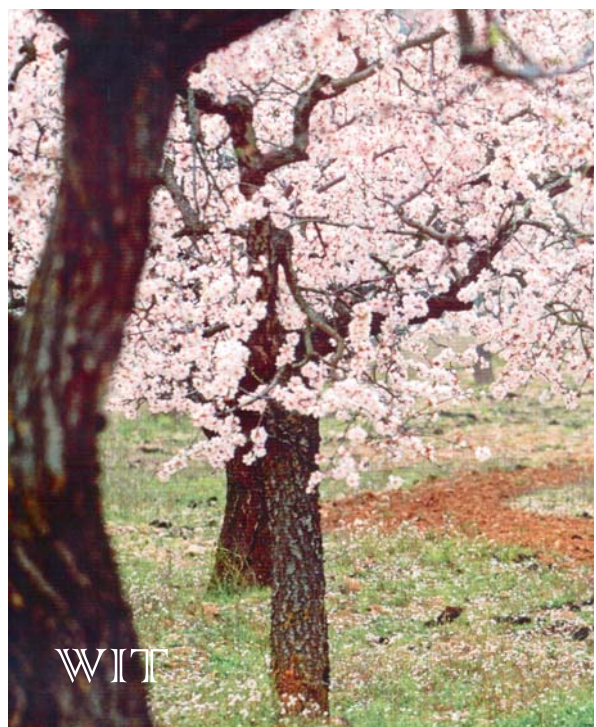
IN FEBRUARI-MAART KLEURT DE LUCHT ROZE.

DAN, DE EERSTE BLOEMEN VAN DE AMANDEL
KRUIPEN UIT HUN OMHULSEL.

KORT DAARNA, HOUDEN MILJARDEN ZIJDEACHTIGE
BLOEMBLADEREN EEN BEDWELMENDE BLOEMEN
SPEKTAKEL.

VAN BOVENAF GEZIEN LIJKT HET ALSOF EEN GOD
VAN DE LENTE AAN DE RAND VAN HET WOUD MET
EEN STOUTMOEDIGE AANVAL MET EEN PENSEEL
HET LANDSCHAP IN PASTELKLEUR HEEFT
GEDOOPT.

JE KUNT ER ONDER DWALEN VAN MAART TOT
APRIL, ONDER DE ROZE WOLKEN VAN BLOESEM.



Waar komen ze vandaan

Vele soorten fruit wandelden honderden jaren geleden op Romeinse sandalen over de grote rivieren naar het noorden van Europa.

De veroveraars brachten de planten, de oorspronkelijk uit Perzië stammende steenfruitbomen, tot over de Rijn.

De amandelbomen die als eerste fruitbomen in het nieuwe seizoen bloeien zullen lente gevoelens bij de Romeinse legioenen teweeg hebben gebracht.

Als de takken met de pastelkleurige bloemen in de zon fladderden hebben de mensen het voorjaarsgevoel dat dan gaat kriebelen.

Net is als de perzik en de abrikoos behoort de amandel (*Prunus dulcis*) tot het geslacht **Prunus** (pruimachtigen). Botanisch systematisch onderscheidt men *Prunus dulcis* var. *sativa*, als de zoete amandel, *Prunus dulcis* var. *amara*, als de bittere amandel. Andere vormen van de zoete amandel is *Prunus dulcis* var. *fragilis* (kraak-amandel) en *Prunus dulcis* var. *macrocarpa* (groot vruchtige amandel).

Als thuisland van de in Europa voorkomende amandelen wordt onder andere beschouwd Transkaukasus, de hooglanden van Iran en Afghanistan, het gebied van de Hindu Kush over Tadzjikistan naar Kirgizië.

Prunus dulcis zou zijn ontstaan uit de kruising van *Prunus fenzliana*, *Prunus bucharica* en *Prunus ulmifolia*. Dit naar onderzoekingen in de U.S.A.

Het resultaat hieruit was grotere bomen, grotere noten, die variëren van bitter tot zoet en van zacht naar hard-schalig.

De keuze voor het gebruik van vormen begon lang voor de geschreven geschiedenis.

Hun natuurlijke verspreiding volgde de beschaving, langs en rond de Middellandse Zee, vooral in Griekenland, Italië, Frankrijk en Spanje.

Herkennen

De bloemkleur geeft aan welke boom eetbare amandelen zal voortbrengen. De witte bloemen behoren tot de zoete amandelen, de roze bloemen zijn sieramandelen.

Is de bloesem droom voorbij, helpen andere kenmerken van de boom deze herkennen.

Het omhulsel van de zoete amandel is relatief glad met vlakke poriën.



Op Gran Canaria komen zeer vele amandelen in het wild voor.



Hieronder is het goed toeven.



Commerciële teelt van amandelen in Frankrijk. Onder en boven.





Zonder notenkraker kan men niet doordringen tot de heerlijke kern van de amandel, de schaal is erg hard. Uitzondering heeft de kraakamandel, waarvan de schaal met een beetje geluk met hand is te openen. De kernen van de sier- of bittere amandelen,



met hun diepe groeven herinneren aan de kernen van een nectarine of een perzik.

De amandelkern

De olie van bittere amandelen geeft altijd speciale smaak aan bakkerij- en zoetwaren, bijvoorbeeld in de productie van marsepein.

Amandelen bevatten een licht blauwzuurgehalte. Het blauwzuur in amandelen is veilig, is vluchtig en bovendien warmtegevoelige. Alleen verse bittere amandelen mogen niet worden gegeten. In de spijsvertering splitst het blauwzuur in de maag zich af, het wordt geabsorbeerd door het lichaam. Voor volwassenen is de consumptie van een paar bittere amandelen niet gevaarlijk, maar voor kleine kinderen kan de consumptie van vijf tot tien amandelen schadelijk zijn.

De bitteramandel smaakt bitter en is moeilijk te kraken, daardoor zal het risico niet erg groot zijn, men zal er niet snel veel van eten.

Zoete amandelen doen met hun uitgebalanceerde combinatie van vet en koolhydraten een knappende bijdrage aan het dieet.



In 812 verordende Karel de Grote, in “Capitulare de Villis” uitdrukkelijk dat amandelen aangeplant moesten worden.

Het was pas in het jaar 1900 dat de sier- of bittere amandelen met hun veel donkerder bloemen en hun bittere kern, de zoete amandel verdreven.

Sommige amandelbomen sterven vrij snel van ouderdom, een amandelboom is gemiddeld slechts 40 tot 50 jaar oud.

Wie wil er niet graag knabbelen aan amandelen uit zijn eigen tuin?

Planten

De witroze bloemen zijn slechts de eerste gift van een amandelboom in de loop van het jaar.

Vanaf ongeveer september worden de vruchten rijp. In onze koude regionen hebben de amandelbomen geplant tegen een zuidelijk gelegen muur meer kansen om goed rijp te worden.

Droogte stoort een amandel niet zo erg indien geplant tegen een muur bij ons thuis, we kunnen ze eenvoudig van voldoende vocht voorzien. Op kalkhoudende bodems, zullen ze zonder zorgen bloeien, vrucht dragen en te rijpen.

Geplant tegen een beschermende muur kunt u ze dan tevens eenvoudig beschermen tegen nachtvorsten.

Als de vruchten rijp zijn, moeten ze gelijk walnoten van hun omhulsel bevrijdt worden. Bovendien moeten ze nauwgezet en vrij snel gedroogd worden, anders bederven ze snel.

Iedereen met een trek naar amandelen kan ze in september eten, wilt u ze bewaren, dat kan goed in een koele kelder met een hoge luchtvochtigheid.

Amandelen zijn zeer waardevol voedsel. De onverzadigde vetzuren en het hoge vitamine E en B gehalte zijn erg nuttig voor de mens.

Het sneeuwt roze!



Plant-eisen

Amandelen hebben een zeer hoge warmtebehoefte nodigen het groeiseizoen. Terwijl het hout een normale Midden-Europese winter kan weerstaan, de bloemen zijn zeer gevoelig voor (nacht-)vorst. Voor het planten moet daarom slechts relatief vorstvrij locaties worden geselecteerd (typisch kan worden vermeldt dat de in de museumtuin aangeplante Robijnamandel in 18 jaar nog geen enkele maal geheel bevroren is geweest, hij heeft nog elk jaar gebloeid en vruchten gegeven. Enkele malen heeft de boom in een kwakkelwinter al eind februari gebloeid en ook zelfs daarop al vruchten voortgebracht).



Amandelen gedijen zelfs in de volle zon, hebben lage eisen aan bodemvocht. Veel regen en vochtigheid zijn schadelijk. De grond moet diep goed los zijn en warm. Optimale groei is mogelijk in neutraal, licht alkalisch en matig zure bodems.

Groei kenmerken

Het hout, bladeren, bloemen en fruit is erg vergelijkbaar met perziken maar amandelen groeien meestal uit tot grotere kronen. De amandel kan wel tot 8 meter hoog worden, er zijn zelfs amandelbomen bekend die tot 15 meter hoog zijn geworden en de leeftijd van bijna 100 jaar hebben bereikt. De amandelboom is groter en levendiger dan de perzikboom en vormt meer rechte takken in de kroon van de boom.

Amandelen kan men opkweken als laagstam, halfstam en hoogstam, zelfs als leiboom (waaier-vorm).

Amandelbomen zijn zeer geschikt om langs wegranden aan te planten ter verfraaiing van het landschap.

Ziekten en plagen

Amandelen worden net zo aangetast als pruimen, perziken en abrikozen met het Sharka-virus, hier tegen helpt alleen maar het verwijderen van de aangetaste bomen.

Amandelbomen zijn gevoelig voor bladluizen, ook kan meeldauw aan de bomen voorkomen. Deze ongemakken kunnen eenvoudig bestreden worden.



Zegt u het zelf eens, hebben ze sierwaarde of niet?

Bestuivingsvoorwaarden

Verschillende amandelbomen zijn afhankelijk van kruisbestuiving.

Het stuifmeel van perziken is ook geschikt voor de bevruchting.

Echter moeten het dan wel vroeg bloeiende perzikrassen zijn.

Wilde soorten en onderstammen

Bijzondere wilde amandelsoorten zijn er niet.

De consumptie amandelen - **Prunus dulcis var amara** en de **Prunus dulcis var sativa** - moet men niet met de **Prunus triloba 'Multiplex'** verwisselen. Deze laatste is afkomstig uit China en met zijn dubbele roze bloemen is het een uitstekende sierboom.

De **Prunus cercocarpifolia** is een struikvormige amandel die tot 1,2 m hoog wordt en roodbruine takken heeft. De vruchten van deze in het wild groeiende soort worden tot zo'n 1,5 cm groot. Hij stamt uit Mexico alwaar hij in ravijnen groeit tot zo'n 2000 meter hoogte in de bergen.

Als onderstammen voor de veredeling van amandelen komen de volgende in aanmerking, zaailingen van bittere amandelen en kernechte perziken. Ook kan men enkele pruimen rassen hiervoor gebruiken zoals Brompton en Saint Julien. Amandelen worden bij voorkeur vermeerderd door middel van oculeren.

Sierwaarde en voordelen

De sierwaarde van amandelen is vooral te danken aan zijn zeer vroege bloei en zeer aantrekkelijke bloesem.

De bloemblaadjes zijn veel groter dan de bloemblaadjes van andere fruitteeltsoorten. De bloem heeft een diameter van tenminste 3 cm en kan bij bepaalde rassen zelfs ongeveer 5 cm bedragen. De kleur is wit of levendig roze. Sommige witbloeiende soorten hebben donkerroze meeldraden wat een prachtig contrast geeft.

De amandelen zijn een van de vroegste bloeiers in het seizoen in de weiden, hun aanbod van stuifmeel en nectar wordt beschouwd als erg goed.

