













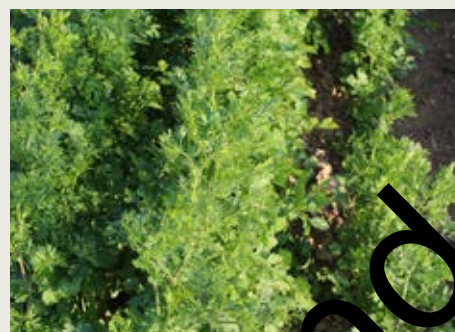


## Saffloer

De saffloer (*Carthamus tinctorius*) is een van de oudste gecultiveerde planten ter wereld. De oude Egyptenaren gebruikten de bloemblaadjes al om textiel geel of oranje te kleuren. De plant maakt deel uit van de samengesteldbloemigen (of asteraceae) en heeft bloemen die op distels gelijken. De plant heeft een stevige penwortel, waardoor hij in staat is om ook droge omstandigheden te overleven. Van nature komt saffloer trouwens voor in warme en drogere streken.

De bloemen van saffloer zijn ook bekend als valse saffraan. Met de gemalen bloemen kan je gerechten wel de kleur maar niet de smaak van saffraan geven. De olie heeft erg interessante toepassingen, zowel in de keuken (bijvoorbeeld als dressing) als in de bereiding van verf op oliebasis. Saffloerolie heeft de interessante eigenschap dat hij niet vergeelt, waardoor de kleuren van lichte olieverf beter bewaren. Het is een waardevol alternatief voor lijnolie (vlaxolie) die wel vergeelt met de tijd. Men gebruikt de olie ook in medicinale toepassingen omdat het de bloedcirculatie verbetert. Bij mensen met hart- en vaatziekten leverde het een significante verbetering van de gezondheidstoestand op.

**Teelt.** Saffloer is erg gevoelig voor herbicideresiduen in de bodem en ook voor sclerotinia-aantasting en roest. De behoefte aan stikstof is gemiddeld, maar is ook afhankelijk van de voorvrucht. Als er voordien een ondiep wortelend gewas heeft gestaan, kan de diepe penwortel nog heel wat stikstof uit de ondergrond halen waardoor er minder stikstof moet worden bijbemest. De fosforbehoefte is relatief beperkt. Het zaaibed is ideaal teter of kruisvrij zodat de jonge plantjes niet te veel competitie ondergaan van onkruid. Ook mechanische onkruidbestrijding is mogelijk, maar vooral bij de erg jonge plantjes kan dit beschadigingen opleveren. Het oogsten is niet evident omdat de zaden erg droog moeten zijn om ze te kunnen oogsten. De zaden trekken namelijk gedurende de nacht veel dauw aan waardoor je pas laat op de dag kan dorsen. De opbrengst schommelt tussen 190 tot 280 kg/ha en levert 550 tot 700 kg olie oplevert. Omdat de plant, net als goudsbloemen, zowel voor de kleurstoffen in de bloemblaadjes als voor de olie uit de zaden kan geteeld worden, moet men eerst beslissen wat men wil oogsten. Zowel bloemen als zaden oogsten is niet voor de hand liggend. Wat misschien wel mogelijk is (maar nog niet onderzocht), is om eind zomer de bloemen te oogsten en de laatste bloemen zaad te laten vormen om toch nog een zaadoogst te hebben.



## Schermbloemigen (Apiaceae)

De zaden van dille (*Anethum graveolens*), koriander (*Coriandrum sativum*) en karwij of kummel (*Carum carvi*)

leveren ook nog interessante oliën op die vooral medicinale en keukentoepassingen kennen. Maar meestal gebruikt men de gedroogde zaadjes als specerij. Ook de verse bladeren kennen toepassingen in de keuken. Zo is verse dille erg lekker op vis en verse koriander in oosterse gerechten. Men noemt koriander niet voor niets 'Marokkaanse peterselie'. Koriander is een van de belangrijkste ingrediënten in curry. In Groot-Brittannië met zijn grote populatie mensen met Pakistaanse en Indische roots is de teelt van koriander de laatste jaren gevoelig toegenomen.

Als men de zaden van schermbloemigen wil oogsten, moet men het perceel erg regelmatig opvolgen zodat men op het juiste tijdstip kan oogsten. Vaak is manueel oogsten beter dan machinaal.

**i** Voor meer informatie kan je terecht op [www.vlaamsbrabant.be](http://www.vlaamsbrabant.be) en [www.inagro.be](http://www.inagro.be). Zoek telkens naar 'oliehoudende gewassen'. Werkten mee aan dit dossier: Evy Matthyssen, Wim Snyers en Sarah Fonteyn (Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant), Hilde Muylle en Jana Baeyens (ILVO) en Sophie Wagebaert (Inagro).