

## Hazelnoten

### Inleiding

De hazelaar *Corylus avellana*, een lid van de familie der *Corylaceae*, wordt in openbare groenstroken veelvuldig aangeplant. In onze moes- en siertuinen bij huis zien we hem veel minder vaak. Dat heeft misschien te maken met zijn uiterlijk. Met uitzondering van de kronkelhazelaar met z'n verwrongen takken, is de hazelaar als struik niet echt bijzonder om te zien. Het geslacht *Corylus* kent evenwel vele soorten en variëteiten.

De boomhazelaar of Turkse hazelaar *Corylus colurna* is een boom die 10-15 meter hoog kan worden. De boomhazelaar heeft hetzelfde kenmerkende blad als de struik: hartvormig met een 'fijn gezaagde' bladrand. De boom draagt wel vrucht, maar de noot is zeer klein en niet geschikt voor consumptie. Wanneer de bladeren in het voorjaar net uitkomen, lijken het net kunstig, in ribbetjes gevouwen, papieren strookjes. Het vouwwerk waar de Japanners zo goed in zijn.

De krulhazelaar heeft ditzelfde blad, geeft ook vruchten, groeit minder snel, maar is vanwege zijn artistiek gekrulde hout, zeker in de winter en het voorjaar, als er geen blad meer aan de stuik zit, een aparte verschijning in de tuin. Nadeel van deze soort is de zogenaamde 'wildopslag'. Dat is het hout dat naast de stam groeit en niet dezelfde krultakken levert als de soort zelf. Deze wildopslag moet dan ook regelmatig worden verwijderd. De takken van de krulhazelaar kunnen goed dienen als decoratie in een mooie vaas. Tijdens de Paasdagen is een tak van de krulhazelaar, behangen met leeggeblazen en beschilderde eieren, zeer geschikt om de ontbijttafel te sieren.

De gewone hazelaar mag dan als struik niet bijster interessant zijn, feit is dat hij het goed doet in een groenstrook als afscheiding of als windvang. Er zijn hazelaars met groen en met rood blad. Beide soorten zijn bladverliezend. In een siertuin staat een hazelaar met donkerrood blad zeer charmant en kan prachtig dienen als een donkere achtergrond voor lichtergekleurde (vaste) planten. Met natuurlijk als bijkomend voordeel de hazelnootenooft in het najaar.

De hazelaar is een zeer makkelijk te houden struik, die heel goed tegen een flinke snoeibeurt opgewassen is. Maar u kunt de hazelaar ook flink laten uitgroeien. De struik zal niet veel last hebben van plagen of ziekten. De bloei valt in het voorjaar en is heel erg onopvallend. De vruchten volgen in het najaar en moeten altijd echt goed gezocht worden; aan de voorzijde van de struik zijn ze lastig of helemaal niet te zien. De vruchten zitten middenin een rozetje van een wonderlijk gevormde kluwen bij elkaar en kunnen zo gemakkelijk geplukt en gedroogd worden. Het lijkt net of de nootjes 'verpakt' zitten in een soort hoedje; een helm aldus de oude Grieken. *Kóris* in het Grieks betekent helm en verklaart de huidige naam *Corylus*! Dit warrig gevormde rozetje is op zich al zeer decoratief. U moet er beslist een paar bewaren voor bijvoorbeeld op de fruitschaal, al gaat het natuurlijk in de eerste plaats om de hazelnooten zelf! Haal de noten uit hun 'rozet met helm', dan kunnen zij beter drogen. De noten kunnen worden gekraakt en desgewenst even worden geroosterd in een hete koekenpan om ze knapperig en krokant te maken. Ze zijn lekker en gezond en kunnen in diverse gerechten worden verwerkt of zo uit het vuistje opgegeten worden. Hazelnooten zijn goed houdbaar en bevatten gezonde goede vetten én vitaminen en mineralen. Hazelnooten bevatten zoveel olie dat deze er met speciale apparatuur uitgeperst kan worden. In delicatessenzaken wordt hazelnootenolie wel te koop aangeboden en vanwege zijn specifieke smaak gebruikt in dressings voor de aanmaak van salades. Al deze goede eigenschappen zijn reden genoeg om in een open- en leegstaand zonnig hoekje een hazelaar aan te planten. U kunt natuurlijk ook uw hazelnootenkostje bij elkaar scharrelen in de vrije natuur. Hazelaars zijn gewoon te vinden in bosschages 'in het wild'. In de maand september kunt u dus gratis en voor niets zelf hazelnooten plukken. Veel goede dingen in het leven zijn gratis!

## *Zelf zaaien*

Pluk in september een paar mooie hazelnoten, groot en gaaf. Wellicht van een beviende collega-tuinier die hazelnoten teelt en deze heeft laten proeven. Of wellicht zo geplukt in het bos. Bekijk de struik of deze gezond is en kies de mooiste, lekkerste (proeven!), maar ook de grootste exemplaren die aan de struik hangen! Deze vruchten moeten eerst gestratificeerd worden. Dat wil zeggen dat de vruchten eerst een koudeperiode (winter) moeten doorstaan. Dit kan gebeuren in de koelkast, maar ook gewoon in een bloempot gevuld met zand en mos, neergezet op een koele donkere plek in de tuin. Na enkele maanden is de bast van de noot zacht geworden en kan deze voorzichtig op één plek worden opengemaakt. Dit moet met de grootste voorzichtigheid gebeuren, opdat de kiem niet beschadigd wordt. Gebruik bijvoorbeeld een klein boortje, een vijl of gewoon een stukje schuurpapier, Maak een gaatje in de bast zodat de kiem gemakkelijk naar buiten kan groeien.

De noten kunnen daarna worden opgepot in goede potgrond en op een zonnig en beschut plekje worden neergezet. Beschermen tegen de ergste koude en als de planten groot genoeg zijn, uitplanten in de volle grond op een zonnig plekje. Voorzie ze van mest en compost. Zeker in het begin de plant niet te hoog laten worden en regelmatig toppen om een breed vertakte struik te verkrijgen.

## *Afleggen*

Een andere vorm van vermeerderen is het afleggen; dit kan ook heel goed gedaan worden bij de hazelaar. Alleen is daar een al bestaande hazelnootstruik voor nodig. Neem een jonge volgroeide twijg en buig deze naar de aarde en steek deze met een in een u-vorm gebogen strip staal of oude tentharing vast in de grond en gooi er een laag aarde overheen. Na enkele maanden zal deze twijg in de grond wortels

aanmaken en hierna zelf voeding uit de bodem gaan opnemen. Dit is de tijd dat de twijg voorzichtig losgesneden en vervolgens uitgeplant kan worden op een andere plaats in de tuin.

## *Soorten*

Zoals gezegd is er de krulhazelaar: de *Corylus avellana* 'Contorta'. 'Contorta' betekent kurkentrekker en verwijst naar de gedraaide takken van deze hazelaar. Bij de kweker zijn ook exemplaren verkrijgbaar met (donker) purperrood blad als de 'Purpurea' of de 'Fuscorubra'. De geelbladige hazelaar heeft de toevoeging 'Aurea' aan de naam.

En dan de groep hazelaars die gekweekt wordt om de noten. Bij de specialistische kweker zijn veel rassen verkrijgbaar. Rassen die vroeg of juist laat hun noten dragen; vroeg is ongeveer vanaf half augustus. En dan is er het verschil in de vorm van de noot: rond, langwerpig of eivormig. Het ligt er maar net aan welke soort de kweker teelt. U kunt namen tegenkomen als *Corylus avellana* 'Garibaldi' en Rode Lambertusnoot (met amandelsmaak!).

## *Standplaats en verzorging*

Een hazelaar is een gemakkelijke plant die in de zon kan, maar het ook goed zal doen op een schaduwrijke plek in de tuin, in bosschages, als windvang en als afscheiding. Plaats er minstens twee om verzekerd te zijn van voldoende vruchten.

Aan de grondsoort stelt de hazelaar niet veel eisen, als het maar niet te droog is; enigszins vochthoudend is zeker gewenst! En, zonder voeding groeit er niets, dus zo nu dan compost en een beetje mest doet wonderen. De oogst zal rijk zijn!

De hazelaar verdraagt snoeien goed. Doe dit dan wel na de notenoogst (meestal rond september, al naar gelang de soort) want anders snoeit u de vruchten weg.

Verjong de struik regelmatig. Dat betekent dat het oudste en dikste hout vanuit het midden ieder jaar weggesnoeid moet worden.

Rood- en geelbladige hazelaars worden op dezelfde manier gesnoeid als groenbladige exemplaren.

De krulhazelaar verdient een mooie plaats, als solitair: een echte blikvanger! De krulhazelaar groeit niet al te snel, dus snoeien is alleen nodig om de vorm er goed in te houden: snoei over elkaar schurende takken weg en verwijder wildopslag.

## *Bloei*

In maart zitten er nog geen bladeren aan de struik, maar zullen de trosjes mannelijke geelgekleurde katjes al in de hazelaar te zien zijn. De vrouwelijke bloemetjes zijn rood en met het blote oog nauwelijks waar te nemen, maar als u de tijd neemt en goed zoekt, kunt u ze vinden. Het mannelijke stuifmeel valt op de stempel in de vrouwelijke bloem en zo is de bevruchting een feit.

Eén hazelaar kan zichzelf dus op deze manier bevruchten, maar om een goede vruchtzetting met zoveel mogelijk noten te bevorderen, is het raadzaam toch twee of meerdere struiken bij elkaar te plaatsen. Alleen dan is er de meeste kans op een rijke (winter-) voorraad hazelnoten!

## *Recepten*

De zelfgekweekte hazelnoten kunnen goed in de keuken gebruikt worden. Pellen en even roosteren in een hete koekenpan, dat geeft het beste resultaat. Lekker in zelfgebakken (muesli- of noten)brood of ter garnering op desserts.

Pindakaas kan gemaakt worden door zelf pinda's te malen in een keukenmachine; hetzelfde kunt u doen met hazelnoten: *hazelkaas*! Lekker is ook om geroosterde hazelnoten te overgieten met gesmolten chocolade. Even laten opstijven en de eigengemaakte 'hazelbrokken' zijn klaar. Of bak zelf koekjes met gemalen 'eigen teelt' hazelnoten als smaakvol ingrediënt.

### **Hazelnootkoekjes**

Neem 75 gram gepelde en fijngehakte hazelnoten, doe er 150 gram bloem bij, 1 theelepel bakpoeder, mespunt zout, 120 gram koude boter in klontjes gesneden, 75 gram basterdsuiker, 1 eierdooier, zakje vanillesuiker en een beetje gemberpoeder. Kneed met koele hand hiervan een deeg en vorm tot een ronde staaf. Verpak deze rol in plastic folie en leg hem een half uurtje in de koelkast. Verwarm in tussentijd de oven voor op 160° C en vet een bakplaat in. Snij vervolgens de rol in plakjes, leg deze op de bakplaat en bestrijk ze met een losgeklopt ei. In de oven bakken totdat dit zandgebak de kleur van zand heeft aangenomen; goed opletten en niet te bruin laten worden!



Tekst: Nelleke van der Boom