

Bleek-, knol- en bladselderij

Inleiding

Bleek-, knol en bladselderij; drie verschillende selderijsoorten, met toch veel overeenkomsten. Het zijn veelzijdige groenten, die het ook verdienen om vaker te worden bereid en gegeten. Alle soorten zijn zeer de moeite waard en met wat extra aandacht makkelijk om op de groentetuin te worden geteeld. De kiemtijd is van alle soorten heel lang en de groeitijd ook, zeker van de knolselderij; het is een echte "geduld" groente! Maar wel lekker!

Knolselderij en bladselderij worden in de Nederlandse keuken regelmatig en soms veelvuldig gebruikt. Beide liggen natuurlijk (naast erwten) aan de basis van de Hollandse snert. Bladselderij, in de volksmond hoor je vaak sellerie, gaat ook veel in andere soorten (groente)soep en door de huisgemaakte ragout. Knolselderij is ook het hoofdbestanddeel van de selderijсалade die altijd wel op tafel te vinden is tijdens verjaardagen en partijen. Voor andere gerechten wordt deze groente niet door zo veel keukenprins(essen) gebruikt. Jammer, want het is een bijzondere groente met een aparte en direct te herkennen smaak.

Familie

De bleek, knol en bladselderij behoren alle tot de *Apiaceae* (ook wel *Umbelliferae*), dat is de familie van de schermbloemigen. Het is een grote familie; peterselie, anijs en wortelen, maar ook fluitenkruid, die in juni onze slootkanten zo prachtig maakt, en de majestueuze berenklauw, behoren ertoe. Als de plant gaat bloeien, zijn er grote schermen te zien, alle kleine bloemetjes vormen samen één scherm. Zodra de bloemen uitgebloeid raken, worden dikke zaden gevormd die veel olie bevatten. Sommige van deze zaden worden ook weer gebruikt in de natuurgeneeskunde. Ze zijn eetlustopwekkend en kunnen ter bestrijding van maag- en darmklachten worden ingezet. Ook in kruidendranken zoals anijsmelk en in de alcoholische kruidendrank van Ibiza: de 'Hierbas' worden deze zaden gebruikt. Ieder land of iedere streek heeft wel een specifiek recept met een van deze zaden en kruiden als (hoofd)bestanddeel.

Bleekselderij (Apium graveolens var. dulce)

Bleekselderij vormt een bos dikke vlezig bleke stengels, zonder wortels, die aan de onderkant breed en vergroeid zijn en naar boven toe dunner worden. Aan de bovenkant steekt nog wat geel blad uit. In de winkels wordt het in een plastic zak te koop aangeboden die alleen aan de bovenkant geopend is. De stelen moeten er gaaf, lichtgeel tot lichtgroen uit zien en niet verdroogd zijn.

Teelt

Wij willen het gewas natuurlijk het liefst zelf zaaien in onze moestuin en dat zal best lukken, tenminste als de omstandigheden optimaal zijn. Zaaïen in maart- april onder glas, het liefst in kleine (pers)potjes. Net als bij de andere selderijsoorten duurt het ontkiemen lang en zal het ook lang duren voor er geoogst kan worden. In mei - juni kan er buiten, op een schaduwrijk plekje, worden uitgeplant, zo'n 30 cm uit elkaar. De planten mogen dicht op elkaar staan, zodat zij steun aan elkaar hebben en er niet te veel licht bij kan. Een beetje 'aanaarden' rondom de stengels kan helpen, al zullen zij van zichzelf ook al gaan bleken.

Combinatieteelt

Sommige planten 'doen' het beter als ze in combinatie met andere groenten worden geteeld. Bleekselderij gaat heel goed samen met stamboontjes en prei. Het gewas moet snel kunnen groeien. Geef veel compost en water, anders kunnen de stelen erg stug en vezelig worden.

Bleken

Er zijn gele en groenige soorten bleekselderij die gemakkelijk zelf bleken. Als het bleken niet goed gelukt is, kan er ook binnenshuis in het donker worden gebleekt. Bij een gebrek aan zonlicht zullen de stengels snel witkleuren. De bij elkaar gebonden stelen kunnen ook als de plant nog in de volle grond staat gebleekt worden. Dit kan door rondom de plant een stuk jute te binden, zodat alleen de bovenste bladeren er nog uitsteken. Zo zullen de stelen door een gebrek aan zonlicht snel wit kleuren en kunt u, als de stengels lang genoeg zijn, gaan oogsten. Deze methode wordt ook gebruikt om paardebloembladeren te bleken; eenmaal gebleekt wordt het molsla genoemd.

Bewaren

De bleekselderij kan in de winter worden bewaard in een vorstvrije ruimte onder vochtig zand, maar kan natuurlijk ook worden ingevroren. Daarvoor kan bleekselderij in stukjes van ± 1 cm worden gesneden. Eén minuutje blancheren, met koud water afspoelen en los in een invrieszak storten. Lekker... en handig in de winter (en niet altijd voor de soep!).

Bereiden

Bleekselderij kan rauw gegeten worden in salades of als gezonde snack. Vul hiertoe holle stukken stengel van 5 cm met een beetje pittig gemaakte pindakaas. In reepjes gesneden en even de kook erover is ook een mogelijkheid, waarbij u de selderij vervolgens kunt aanmaken met een beetje crème fraîche. Nog een laatste menutip: fijngesneden rauwe bleekselderij door groente- en stoofschotels en door de spaghetti carbonara met blauwe kaas is ook een heerlijkheid.

Knolselderij (*Apium graveolens var. rapaceum*)

Knolselderij is een vreemd uitziende knol met een grove buitenkant en dikke vlezige wortels. Alvorens u de knol bereidt, snijdt u eerst al het 'bruine' en de wortels weg. Dit is een secuur werkje, waarbij er eerst een kapje van de selderij moet worden gesneden om meer 'grip' op de knol te krijgen. Hier gaan wel wat maanden aan vooraf, want voordat u ervan kunt eten, zal er eerst moeten worden gezaaid. Ook zult u flink wat geduld moeten betrachten. Het zaad heeft de eigenschap, net als bij de andere selderijsoorten, langzaam te ontkiemen.

Teelt

Er wordt in februari- maart onder glas gezaaid. Het is heel handig om direct in een perspotje een zaadje te stoppen, zodat u maar één keer buiten uit hoeft te planten en u ook niet hoeft te verspenen. Niet diep zaaien! Dat geldt overigens voor alle selderijsoorten. Wel alles onder glas. Pas in mei- juni kunnen de planten buiten in de tuin de volle grond in. Doe dit op 50 cm tussen de rij, maar ook tussen de planten. Zij hebben veel ruimte en compost nodig en zullen zeer traag groeien; pas laat in de zomer gaat de knol zich langzaam ontwikkelen. Laat de knollen zo lang mogelijk op de tuin staan. In het najaar kan er tot november worden geoogst. Ze zullen bij zacht weer nog steeds verder groeien. Kleigrond zal de beste resultaten geven, de plant heeft namelijk voorkeur voor een enigszins kleiige grond, maar 'doet' het ook op andere grondsoorten. Houd de grond rondom de knolselderij goed onkruidvrij. De knolselderij is erg gevoelig voor aaltjes. Het is dan ook aan te raden om wat afrikaantjes vlakbij de knolselderij te zaaien; voor de vaas en tegen de aaltjes! Er zijn een paar verschillende rassen van de knolselderij als zaad te koop; rassen die planten met ronde knollen produceren of rassen die een beetje hoekige knollen vormen. Bij de een zal er ook meer loof ontstaan dan bij de ander. Dit loof is ook goed te gebruiken als snijselderij. Er moet echter niet teveel van geoogst worden; de knol moet ook goed kunnen groeien en daar heeft hij zijn blad voor nodig. Een klein beetje gebruiken kan echter geen kwaad.

Bewaren

Knolselderij is een echte wintergroente en de knollen kunnen 's winters goed bewaard blijven in een donkere vorstvrije ruimte. Haal dan wel een stuk van de wortels af en laat al het loof eraan zitten. Op de moestuin 'opkuilen' is ook een mogelijkheid. Leg eerst fijnmazig kippengaas (tegen de muizen) en stro onderin de kuil en dan pas de knollen. Ook geschikt voor bietjes en wortelen!

Bereiden

Knolselderij is natuurlijk hét ingrediënt voor de erwtensoep, maar is ook heel lekker in andere soorten soep. Ook kan het worden meegekookt met aardappelen om er dan vervolgens een puree van te stampen. De befaamde selderij-salade krijgt u door stukken knolselderij rauw te raspen, te besprenkelen met wat citroensap om verkleuren te voorkomen, en de gerapte groente vervolgens aan te maken met een beetje yoghurt en wat mayonaise.



Bladselderij (*Apium graveolens* var. *secalinum*)

Bladselderij, ook wel snijselderij genoemd, is tweekarig en wordt volop gebruikt in saus en soep. Veel eisen aan de grond stelt de plant niet, van vroeg in het voorjaar tot begin zomer kan er direct in de volle grond worden gezaaid. Het zaad zal langzaam ontkiemen, net als bij de andere selderijsoorten, dus houd daar rekening mee. Zet er voldoende naamkaartjes of stokjes bij en pas op met schoffelen.

Teelt

Bladselderij kan van april tot juni worden gezaaid. Des te vroeger er wordt gezaaid, des te eerder er kan worden geoogst. De grond moet wel enigszins vochtig zijn, dus als het erg warm en droog is tijdens de zomermaanden dient u regelmatig water te geven om de grond vochtig te houden. Het beste kan de snijselderij dun gezaaid worden in rijtjes. Tussen de rijtjes houdt u 30 cm aan. Het gewas moet optimaal van het licht gebruik kunnen maken. Er zijn fijne en grovere bladselderijsoorten als zaad verkrijgbaar. Tot ver in oktober kan er worden geoogst, totdat de nachtvorst er een einde aan maakt. Om een vroege oogst te hebben, kunt u ook in september in een hoekje van de platglasbak zaaien. Het hangt van de temperatuur af wanneer er kan worden geoogst. Wel soms wat water geven, daar houden ze wel van. Als u oogst, snijd dan het loof niet te kort af, anders kan de plant niet meer gemakkelijk uitlopen. Bladselderij kan heel goed in potten worden gezaaid. Op die manier kunt u de plant in de winter op een beschutte zonnige plaats, vlakbij huis en keuken plaatsen. Vergeet niet zo nu en dan wat water te geven.

Bewaren

Bladselderij kan gemakkelijk worden ingevroren; de kwaliteit blijft heel goed. Eerst goed wassen, dan de enigszins droge selderij in stukjes knippen. Neem niet al te dikke stelen en doe de stukjes selderij los in een vrieszak of beker.

Bereiden

Snijselderij smaakt fantastisch in gerechten waarin tomaat is verwerkt, dus in de pasta en lasagna, kortom de Italiaanse keuken. Maar ook in sauzen, ragout, vis en vooral bij de mosselen kunt u de selderij prima gebruiken.