

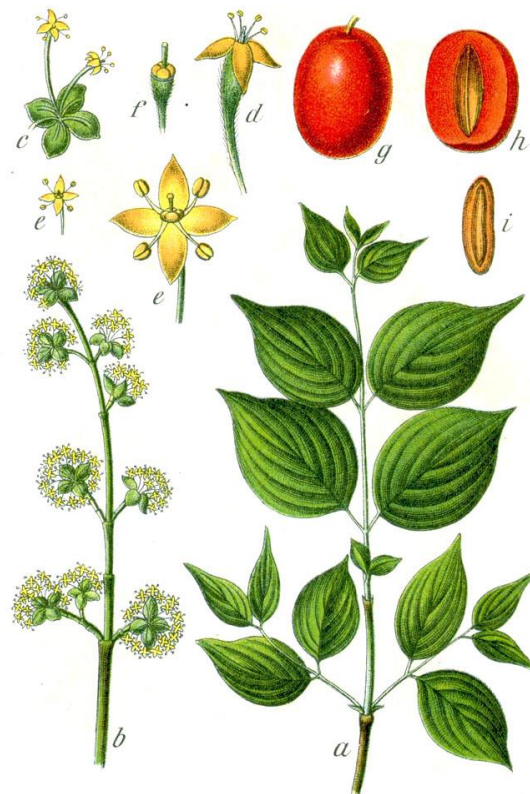
## Gele kornoelje

**Latijn:** *Cornus mas*

**Frans:** *cornouiller mâle; cornouiller sauvage*

**Engels:** *cornel*

### Afbeeldingen





**Vlaanderen**  
verbeelding werkt

## Waar

- Gele kornoelje is een schaduwboomsoort.
- De struik verkiest kalkrijke grond, maar stelt niet veel eisen. Deze grond mag vochtig, zijn.

## Bestuiving

- Insecten zoals hommels en bijen bestuiven de struiken.
- Ook zelfbestuiving komt voor.

## Nut

- Als het mogelijk is, kun je de vruchten direct na het plukken eerst nog een paar dagen laten rijpen: zo worden ze extra zoet. De vruchten zitten bomvol vitamine C. Je kunt de vruchten ook koken.
- De gele kornoelje is in de kruidengeneeskunde erg geliefd tegen allerlei problemen met de spijsvertering.

## Ideeën en tips

- Het vruchtvlees kan je versuikeren zodat je een snoepje krijgt. De vruchten kun je met suiker of azijn bereiden tot een compote.
- Recept: jam van gele kornoelje.

<p><b>Nodig:</b> <i>1 kg gele kornoeljes</i> <i>3 dl water</i> <i>400 g rietsuiker</i> <i>15 g pectine</i> <i>2 cm verse gember, geraspt</i> <i>2 kleine appeltjes, geschild en in kleine stukjes gesneden</i></p>	<p><b>Bereiding:</b> Laat de kornoeljes met het water aan de kook komen. Kook het op laag vuur totdat de kornoeljes zacht zijn.</p> <p>Doe de bessen in een zeef. Draai met een soeplepel en druk op de bessen zodat het sap eruit geperst wordt.</p> <p>Doe het sap in een schone pan. Roer de suiker, de pectine, de gember en de appelstukjes erdoorheen. Laat de jam aan de kook komen.</p> <p>Steriliseer ondertussen de potten en deksels in een pan met kokend water.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**Vlaanderen**  
verbeelding werkt

	<p>Zet de potten op een schone theedoek op het aanrecht. Steriliseer ook de lepel waarmee je de jam uit de pan schept.</p> <p>Schep de hete jam in de nog hete potten en draai er meteen het deksel stevig op. Zet de potten op z'n kop zodat alles aan de binnenkant met de jam in aanraking gekomen is en zo gesteriliseerd is. Draai de potten na een paar minuten weer om en laat ze afkoelen.</p> <p>Kleef er een etiket op waarop staat wat erin zit. De jam is minstens 1 jaar houdbaar.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **Cultuur**

- De oude Grieken gebruikten kornoeljehout om er bogen van te maken.
- In Oost-Europa wordt de gele kornoelje geprezen om het lekkere fruit. Bij ons is deze struik vooral nog een sierplant voor de tuin.

### Bronnen:

- Goudzwaard, L. Loofbomen in Nederland en Vlaanderen. KNNV Uitgeverij, Zeist, 2013.
- Spohn, Margot en Roland. Welke boom is dat? Kosmos Uitevers, Utrecht/Antwerpen, 2019.
- <https://mens-en-gezondheid.infonu.nl/natuurgeneeswijze/138889-de-geneeskracht-van-gele-kornoelje.html>
- <https://www.hunebednieuwscafe.nl/2017/01/kornoelje/>
- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Hildegard\\_van\\_Bingen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Hildegard_van_Bingen)
- <https://www.permacultuurnederland.org/planten.php?zoek=cornus&laag=&functieSER=Tjs=&page=0&pid=61&sort=naz>
- <https://bomenwijzer.be/boom/84>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cornus\\_mas](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cornus_mas)
- <https://www.cathelijne.nl/2013/jam-van-gele-kornoelje/>
- <https://www.naturetoday.com/intl/nl/nature-reports/message/?msg=18223>
- <https://www.eetbaargoed.nl/product/grootvruchtige-kornoeljekers-cornus-mas-pioneer/>