



**Vlaanderen**  
verbeelding werkt

## Hazelaar

**Latijn:** *Corylus avellana*

**Frans:** noisetier; coudrier

**Engels:** common hazel

### Afbeeldingen





**Vlaanderen**  
verbeelding werkt

## **Waar**

- De hazelaar houdt van licht, maar verdraagt ook schaduw.
- We zien de hazelaar vooral langs bosranden en lichtrijke boswegen. Ook bredere houtkanten, oude hagen, oeverwallen en dijken van beken en rivieren zijn interessant voor deze plant.
- Hij verkiest een vochthoudende, luchtige, kalkhoudende zandleem- en leembodem, maar groeit op de meeste gronden. Op extreem arme of zware gronden groeit hij niet.

## **Bestuiving**

- Voor de bestuiving is de struik afhankelijk van de wind.

## **Nut**

- De katjes zijn eetbaar maar enigszins bitter.
- De jonge blaadjes zijn rijk aan antioxidanten. Men gebruikt ze daarom in kruidenthee en -medicijnen.
- De noten zijn nog lekkerder als je ze roostert.
- Wist je dat Nutella hazelnoten bevat die voornamelijk uit Turkije komen? Maar liefst een kwart van de wereldproductie aan hazelnoten komt terecht in producten van fabrikant Ferrero.
- Om tarator te maken, een koude Bulgaarse komkommersoep, kun je de walnoten vervangen door hazelnoten.
- Ook voor Turkse tarator, een soort saus, gebruikt men hazelnoten.
- Olieverf wordt soms gemaakt met olie van hazelnoten.
- De geneeskrachtige eigenschappen van de hazelaar zijn heel bekend. Niet alleen de noten (voor de olie), maar ook de schors en de bladeren staan bekend om hun genezende werking. De lijst lijkt eindeloos.
- Hazelnoten trekken knaagdieren aan.

## **Ideeën en tips**





➤ Recept:hazelnootpasta.

<p><b>Nodig:</b> <i>130 g hazelnoten</i> <i>25 g cacao</i> <i>50 g poedersuiker</i> <i>snuf zout</i> <i>1 tl vanille-extract</i> <i>75-90 ml zonnebloemolie</i> <i>Verder: keukenmachine met sikkelmes</i></p>	<p><b>Bereiding:</b> Zitten er nog velletjes om de hazelnoten? Rooster ze dan eerst een half uur in de oven op 175 graden. Laat ze wat afkoelen en rol de noten dan tussen een schone theedoek. De velletjes gaan er nu makkelijk af.</p> <p>Maal de hazelnoten heel erg fijn met behulp de keukenmachine, dit duurt zeker zo'n vijf minuten.</p> <p>Voeg de cacao, de poedersuiker, het zout en het vanille-extract toe en zet de keukenmachine weer aan. Laat drie minuten malen.</p> <p>Voeg nu de zonnebloemolie toe; doe dat in een langzaam straaltje terwijl de machine draait. Let goed op dat de pasta niet té dun wordt.</p> <p>Stop de machine regelmatig even, schraap de pasta die aan de zijkanten zit naar beneden en roer goed door.</p> <p>Bewaar de hazelnootpasta in een schone pot in de koelkast. Deze pasta kan heel hard worden. Haal de pasta wel een half uur voor je hem smeert uit de koelkast.</p>
--	--

### **Cultuur**

- De wetenschappelijke naam *Corylus* is afgeleid van het Griekse woord voor helm: korus. Het verwijst naar de vruchthuisen die de hazelnoot lang omgeven. De tweede naam *avellana* komt van het handelscentrum Avella (ten oosten van Napels), waar al in de Romeinse tijd een hazelnoothandel bloeide.
- Ook bij de Germanen was de boom van belang. Waar men recht sprak, zette men die plaatsen met een afrastering van dunne hazeltakken af om nieuwsgierigen weg te houden.



**Vlaanderen**  
verbeelding werkt

- Bij de Kelten was een mens met een staf uit hazelaarshout iemand met een zeker gezag.
- Bij de Grieken en Romeinen was de hazelaar geliefd vanwege zijn voedzaamheid en de olie die ze uit de noten wonnen.
- Tot vandaag nog beschouwen de wichelroedelopers een hazelaarsvork als de beste houtsoort voor de wichelroede.

#### Bronnen:

- Burnie, David, Bomen, Standaard Uitgeverij, Antwerpen, 1989.
- Coutard, Victor, Een wereld vol bomen, TerraLannoo bv, Amsterdam, 2020.
- Knight, Liz. Forage. Wild plants to gather, cook and eat. Laurence King Publishing Ltd., London, 2020.
- <https://www.ecopedia.be/boom/hazelaar>
- [https://www.natuurenbos.be/sites/default/files/inserted-files/q16-4021\\_anb\\_educatief-pakket\\_kampioenfiches\\_6-9jaar\\_06.pdf](https://www.natuurenbos.be/sites/default/files/inserted-files/q16-4021_anb_educatief-pakket_kampioenfiches_6-9jaar_06.pdf)
- <https://www.willaert.be/nl/plant/corylus+avellana/coavella>
- <file:///C:/Users/70070600177/Downloads/coavella.pdf>
- <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2021/09/07/nutella-fabrikant-zorgt-voor-hetze-over-italiaanse-hazelnoten/>
- <https://www.bbc.com/news/uk-scotland-south-scotland-56320558>
- <https://www.koro-shop.nl/food-journal/weetjes/hazelnoten-dit-is-wat-je-er-over-moet-weten>
- <https://www.the-world-is-going-nuts.com/hazelnoten/hazelnoten-plantinstructies/>
- <https://www.mooiwatplantendoen.nl/hazelaar>
- <https://hortus.leidenuniv.nl/programma/archief/plant-eter/voedselplanten-in-de-leidse-hortus/gewone-hazelaar-corylus-avellana>
- <https://www.plantvanhier.be/plantengids/plant/hazelaar/20>
- <https://wouterbraeckman.wordpress.com/2015/05/09/de-hazelaar/>
- <https://www.imkerpedia.nl/wiki/index.php?title=Hazelaar>
- <https://mens-en-gezondheid.infonu.nl/natuurgeneeswijze/120375-de-geneeskracht-van-hazelaar.html>
- <https://bomenwijzer.be/boom/86?cultuur>
- <https://www.mooiwatplantendoen.nl/hazelaar>
- <https://vls.wikipedia.org/wiki/Hoazeloare>
- <https://www.landleven.nl/inspiratie/lekker-eten/2017/augustus/zelfgemaakte-hazelnootpasta/>
- <http://www.bomen-determineren.com/hazelaar.html>