



Vlaanderen
verbeelding werkt

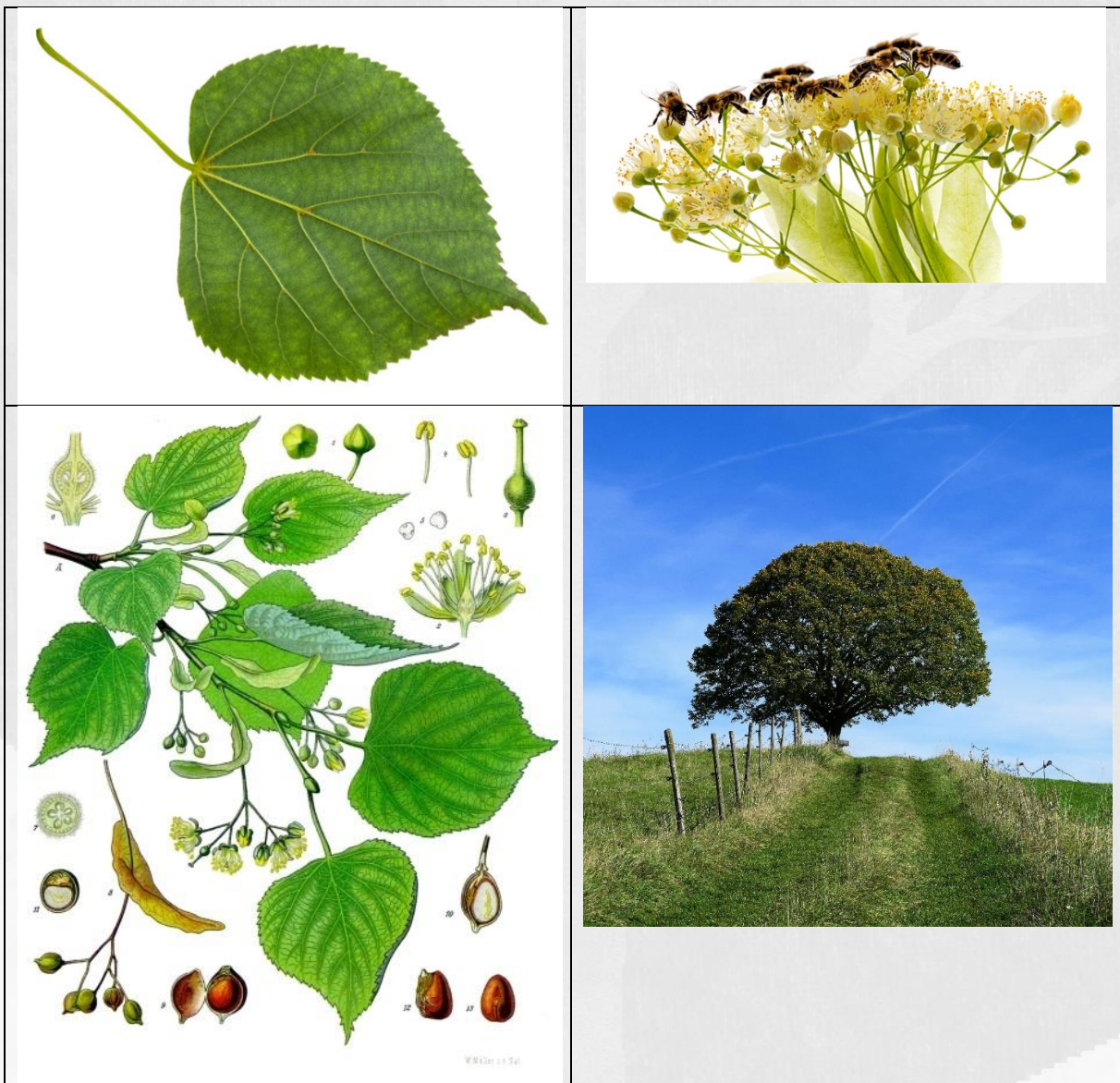
Winterlinde

Latijn: *Tilia cordata*

Frans: *tilleul à petites feuilles; tilleul des bois*

Engels: *small-leaved lime*

Afbeeldingen





Vlaanderen
verbeelding werkt

Waar

- Winterlinde wordt vooral gevonden in bosranden, parken en langs wegen.
- Bij voorkeur krijgt de winterlinde een zonnige standplaats.
- Winterlinde overleeft op nagenoeg alle bodems.

Bestuiving

- De licht zoete geur is van ver te ruiken en lokt bijen.
- Er kan ook windbestuiving plaatsvinden.

Nut

- De winterlinde is een voedselplant voor vlinderrupsen.
- Lindethee en lindebloesemhoning zijn de bekendste toepassingen voor menselijke voeding. Lindethee werkt helend en kalmerend. Deze helpt ook voor een goede nachtrust.
- De knoppen en jonge blaadjes van zowel zomer- als winterlinde kunnen rauw gegeten worden, of gemengd in salades of spinaziegerechten. Ze smaken naar erwten scheuten.
- Bladeren en bloemknoppen kan men drogen, malen en dan gebruiken om meel aan te lengen.
- De gemalen zaden geven een chocoladesmaak aan melkdranken.
- Lindebloesem helpt tegen griep en aandoeningen aan de luchtwegen. Daarnaast heeft het een verzachtend effect op de slijmvliezen door de aanwezige slijmstoffen. :

Ideeën en tips

- Maak je eigen lindebloesemthee. De beste periode om deze te plukken, is als de bloemen op openspringen staan. Er mag al een bloempje open zijn, maar de meeste bolletjes zijn toch best nog gesloten als je ze plukt. De schutblaadjes mogen erbij. Na het plukken moet je de bloesems drogen op een warme, donkere plaats. De thee is goed als hij sprok (poederdroog) aanvoelt. Je bewaart hem achteraf best op een droge plaats.



Vlaanderen
verbeelding werkt

Als je een pluk van dat kruid in je kop doet, er een schijfje citroen oplegt, en er kokend water overgiet, heb je binnen enkele minuten een geurige lindethee.

- Lindesiroop maken is ook vrij eenvoudig. Kook één liter water, waarin je 500 gram fijne witte suiker oplost. Intussen vul je een grote pot van twee liter met lindebloesems. Druk die goed aan. Giet je dan je siroop en je laat het geheel een nachtje staan. 's Anderendaags pers je alles door een neteldoek en druk je het goed uit. Het aroma van de bloesems moet in het vocht. Dan breng je het even aan de kook en vult er je glazen potten mee. Na afkoeling heb je een heerlijke siroop.
- Recept: madeleines met lindenblad

Nodig:

120 g bloem

1 theelepel bloem

2 theelepels gedroogde en gemalen lindeblaadjes

100 g suiker

2 grote eieren

1 theelepel vanille-extract

Een snuifje zout

Zest van een citroen

1 eetlepel citroensap

110 g boter, gesmolten

2 theelepels boter

Een bakvorm voor 12 madeleines of 1 taart

Bereiding:

Meng, de bloem, suiker en gemalen lindeblaadjes in een kom.

In een tweede kom meng je de eieren, vanille, zout, citroensap en zest tot schuim.

Voeg nu al roerend de tweede kom toe aan de eerste. Blijf roeren tot een mooi gelijk geheel.

Voeg dan de gesmolten boter toe en blijf roeren tot je weer een gelijk geheel hebt.

Zet de kom met het beslag minstens een uur in de koelkast.

Meng nu de theelepels boter en bloem tot een pasta en smeer er de bakvorm mee in. Zet vervolgens in de koelkast tot het verhard is.µ

Laat de oven voorverwarmen op 175°C. Vul de bakvorm met het beslag en laat 10 à 12 minuten bakken tot het deeg is gerezen. Als je het indrukt en de vorm keert terug is je gebak klaar.

Laat het afkoelen. Dop het in lindethee en serveer.



Vlaanderen
verbeelding werkt

Cultuur

- In de christelijke cultuur aanziet men de linde als een heilige boom, gewijd aan Maria. Waar de eik staat voor het mannelijke en stoere, erkent men de linde als vrouwelijk en lieflijk.
- Lindebomen speelden een belangrijke rol in de mythologie, volksgeloof en -gebruiken: dorps-, gerechts-, kerk- en kapellinden (bv. de uit 1554 daterende kapel in Geetbets) komen vaak voor in dorpscentra.

Bronnen:

- Diez, Otmar. Eetbare bomen en struiken. Uitg. Noordboek, 2020.
- Knight, Liz. Forage. Wild plants to gather, cook and eat. Laurence King Publishing Ltd., London, 2020.
- Maes, Bert (red.). Inheemse bomen en struiken in Nederland en Vlaanderen. Bert Maes, Utrecht, 2013.
- van den Bremer, Arie. Basisgids bomen en struiken. KNNV Uitgeverij, Zeist, 2020.
- https://www.plantaardigheden.nl/art_div/winterlinde.htm
- <https://www.ecopedia.be/boom/winterlinde>
- <https://nl.wikipedia.org/wiki/Winterlinde>
- <https://www.willaert.be/nl/plant/Tilia+cordata/TICORDAT>
- <https://mens-en-gezondheid.infonu.nl/natuurgeneeswijze/112904-de-geneeskracht-van-kleinbladige-linde-en-lindebloesem.html#:~:text=Lindebloesem%20tegen%20griep,-De%20cyanogeenglycosiden%20hebben&text=Daarnaast%20heeft%20het%20een%20verzachtend,samentrekkende%20werking%20op%20de%20slijmklieren.>
- <https://bomenwijzer.be/boom/245>
- <http://www.bomen-determineren.com/linde.html>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Tilleul_%C3%A0_petites_feuilles
- <https://www.gva.be/cnt/aid1443699>