



Max helpt Julian, Nina, Demi en Mike (v.l.n.r.) van basisschool De Buizerd bij zorgboerderij De Hagert in Leur met het plukken van brandnetels voor een lekker soepje. foto Mariska Hofman

Broodtrommeltje maakt plaats voor wilde planten

Leerlingen van De Buizerd koken met wilde planten in Leur.

door Jasper van Gruijthuisen

LEUR - In zorgboerderij De Hagert in Leur wassen de Wijchense Mike (11) en Julian (10) vol overgave een berg brandnetels. Druk knedend praten de leerlingen van De Buizerd honderduit over computerspelletjes met begeleider Max (20). De Nijmeegse Max heeft een verstandelijke beperking en helpt overdag mee op de zorgboerderij. Bij de derde spoeling kleurt het water nog steeds bruin. Julian babbelt verder: „Mijn Playstation2 is kapot gegaan.” Maar ondertussen kneden de ijverige leerlingen ook de brandnetels kapot, blijkt als William van den Akker van het Beuningse Dijkmagazijn binnenkomt. „Hé! Jullie zijn het sap uit de planten aan het knippen. Daarom wordt het water zo bruin.”

De leerlingen van De Buizerd uit Wijchen maken kennis met de natuur. Eerder hebben ze al rondgelopen in de moestuinen van De Hagert. Deze vrijdag leren ze alles over eetbare, wilde planten. Van den Akker begeleidt het 'koken

Een tijdje daarvoor zijn de 21 leerlingen verdeeld over vijf groepen. Elke groep moet wilde planten zoeken voor haar eigen recept. Max heeft Mike, Julian, Nina (11) en Demi (12) onder zijn hoede gekregen. De vier moeten op zoek naar brandnetels voor een soepje. Max: „Let erop dat er geen witte

‘Hé! Jullie knippen het sap uit de planten. Daarom wordt het water zo bruin’

bloemetjes op zitten, want dan is het een dovenetel.”

Met felrode handschoenen gaan de leerlingen aan de slag. Demi zwaait met een brandnetel langs Mike. „Oew”, roept Mike, „jij bent echt eng.” Als de bak vol zit, krabt Julian aan zijn been. Hij is te gra-

zen genomen door het ingrediënt. „Ik heb een beetje jeuk.”

Terwijl Mike en Julian de brandnetels grondig wassen, snijden Demi en Nina onwennig twee uitjes en een aardappel. Nina plaagt Demi: „Ga je huilen? Ik troost je wel.” Demi: „Ik huil helemaal niet.” Ze snijdt in haar vingen. Pijn heeft ze niet. Ze giechelt en stopt de bloedende vinger in haar mond.

Als de ingrediënten klaar zijn, gaan de vier koken. „Dit is de eerste keer dat ik soep maak”, zegt Mike. „Ik ga het niet eten. Ik lust geen soep. Maar ik denk dat ik de jam van paardenbloemen wel lekker vind.” Hij zal wel moeten. „Ik heb geen boterhammen bij me.”

Demi proeft voorzichtig van de hete soep. Haar ogen staren uitdrukingsloos in de verte als ze de smaak tot zich door laat dringen. Dan kijkt ze op: „Best lekker!”

Recept brandnetelsoep

- ▶ Uien snipperen en aardappel in blokjes snijden.
- ▶ Uien en aardappelstukjes bakken in olijfolie en boter.
- ▶ Kronen van brandnetels wassen, twee keer is genoeg. De bruine kleur die het water daarna nog krijgt, is van het sap uit de brandnetels.
- ▶ Brandnetels in bouillon koken.
- ▶ Gebakken aardappel en gefruite uien bij de kokende soep gooien.
- ▶ Het geheel tien minuten laten koken.