

Reizen met de natuur 1

Door: Christel van Asten

Ik ben Christel, ik ben 14 jaar en ik reis samen met mijn vader, moeder, zusje, twee honden en een poes heel West-Europa door.

Het poesje hebben we vorig jaar gevonden toen ze nog maar tien dagen oud was. Ze was door haar moeder in de steek gelaten, en we hebben haar zelf met het flesje opgevoed. Ze heeft zich ontwikkeld tot een echte reispoes! We zijn nu al vijf jaar weg uit Nederland en zijn in die tijd twaalf keer verhuisd. We wonen nu in Frankrijk, en we gaan continu met onze camper op stap. Nu staat er een reis naar Scandinavië op het programma...

Ik krijg thuisonderwijs. Ik leer dingen die me interesseren in de vorm van projecten. Nu ben ik bezig met een kruidenproject. Ik beschrijf kruiden en hun geneeskrachtige werking. En nu ik enkelen eenmaal ken, zie ik ze ineens overal, terwijl ze me ervoor nooit eerder zijn opgevallen! Alsof ze eerder gewoon niet bestaan hebben.

Het leuke van rondreizen is, dat je steeds op andere plekken en landschappen komt. Dat betekent andere dieren, ander weer, andere natuur en ook andere planten. In Nederland (we hebben een stacaravan op een camping in het oosten van Gelderland) groeit heel veel dovenetel, zevenblad en speenkruid. In het huis dat we momenteel huren in Frankrijk, groeit in groten getale daslook, brandnetel, kleeftkruid, vogelmuur, duizendblad, vlierbloesem, rode klaver en maartse viooltjes. We hebben er ook heel veel beukenkiemen gevonden.

Echt heel lekker is vlierbloesemthee. Hoewel, vlierbloesem lijkt een magneet voor allemaal kleine beestjes, die allemaal in je thee terecht komen! Wat je daartegen kunt doen, is lege theezakjes kopen, de bloemetjes van hun

steeltje afhaken en ze in dat zakje stoppen. Door het van de steeltjes halen van de bloemetjes zijn de meeste beestjes al weg, en de rest kan door het theezakje niet in de thee zelf terecht komen. Het is echt een verrukkelijke lentethee.



Je kunt ook vlierbloesem drogen voor later in het jaar, maar in de lente is het natuurlijk het vitaalst. Bovendien stinkt vlierbloesem als je het laat drogen naar kattenpis...

Rondom ons huis in Frankrijk groeit heel overvloedig daslook. In ons plekje in Nederland is er echter geen zaadje van te bekennen. Daar zijn wij verandering in aan het brengen!



We hebben de onrijpe daslookzaadjes aan een flinke steel geplukt, hebben ze meegenomen naar Nederland en daar ondersteboven opgehangen zodat de zaadjes nog even door konden rijpen en daarna in de schaal konden val-

len die we daaronder neergezet hadden. We gaan ze binnenkort zaaien. Ik hoop heel erg dat ze het gaan doen!

We zijn nu op dit moment in onze stacaravan. We zijn nu terug van een wel erg korte boswandeling. Het was zo kort omdat we allerlei lekkernijen zagen groeien!



We parkeerden onze fietsen onder een kersenboom, waar allemaal rijpe kersen hingen! Blijkbaar durfde bijna niemand ze te plukken, want de takken zaten echt bomvol. De kersen smaakten echt heerlijk! Het bos was van Natuurmonumenten, wat betekent dat eromheen alleen maar biologisch geboerd mag worden.



De weilanden stonden vol met korenbloemen, een heel mooi gezicht.

En tussen de korenbloemen stond (en staat gelukkig nog steeds) heel veel kamille! Heel

fijn, omdat we graag eigen kamillethee drinken en we niet veel meer hadden.



Om kamillethee te maken, hang je de kamille in bosjes ondersteboven aan het plafond te drogen. Als het droog is, stop je het in een glazen, goed schoongewassen pot van bijvoorbeeld appelmoes. Zorg wel dat de pot goed schoon is! Stop wat kamille in een leeg theezakje en stop dat in je thee. Kamillethee bevordert de spijsvertering en helpt zeer goed tegen keelpijn.

Toen we genoeg kamille geplukt hadden, gingen we het bos in. maar ook daar wachtte een verrassing. Er waren al bosbessen rijp! Gelukkig hadden we een zakje bij en konden we wat meenemen. En



eenmaal terug bij de fietsen hebben we ook nog een zakje met kersen gevuld. Wat een rijkdom heeft de natuur te bieden! En wat geeft het een fijn gevoel om kersen van de boom te eten of je eigen kamillethee te drinken!

Het plukken van verse eetbare planten is lekker, gezond, vaak ook geneeskrachtig én het geeft je een fijn en trots gevoel. En wat wil je nog meer!