

PLANT VAN DE MAAND:

Drie kleurig viooltje

Viola Tricolor



De naam drie kleurig viooltje heeft dit plantje gekregen, heel simpel omdat het drie kleuren heeft.

De Latijnse naam Viola komt van het woord 'vion' dat welriekend kruid betekent. Wel een beetje vreemd want het drie kleurig viooltje geurt helemaal niet.

Zal de legende van vroeger dan toch waar zijn? Daarin werd verteld dat het drie kleurig viooltje nog lekkerder rook dan het blauwe Maarts viooltje.

De plantjes groeiden op de akkers tussen het rogge en van heinde en verre kwamen mensen om de bloempjes te plukken.

Dit deden ze niet erg voorzichtig en ze vertraptten het rogge.

Het drie kleurig viooltje wilde niet de oorzaak zijn van deze vernieling en vroeg aan God om zijn geur te ontnemen.

Het gebed werd verhoord en sindsdien zijn de bloemetjes geurloos.

Viola Tricolor is een klein plantje dat je eigenlijk overal wel tegenkomt. Tussen tegels en langs stoepanden, dan blijft hij heel klein of tussen andere planten, dan groeit hij steunend op de anderen omhoog om een beetje zon te vangen.

De bloemetjes lijken op vrolijke gezichtjes, ik word er altijd blij van als ik ze zie.



De bloemetjes zijn driekleurig: paars, geel en wit en vanwege deze drie-eenheid wordt het ook wel drievuldigheidsbloempje genoemd, plantje van geloof, hoop en liefde. Als je iemand een bosje viooltjes geeft zeg je in bloementaal, 'je bent in mijn gedachten'

De bloemetjes van het driekleurig viooltje kan je ook eten, leuk op de sla of om een toastjes mee te versieren maar ook leuk ingevroren in een ijsblokje.

Je kan thee zetten van viooltjes, dat is ook nog eens goed voor je als je last hebt van astma, bronchitis of eczeem. Als je nog geen 12 jaar bent mag je geen verse viooltjes eten of gebruiken voor de thee als je koorts hebt, maar thee drinken van gedroogde viooltjes kan dan wel.



Je kan ook een hoestsiroop van viooltjes maken. Daarvoor neem je:

- 3 kopjes driekleurig viooltje (alleen de bloemetjes)
- 1 kopje rozenblaadjes
- 8 kopjes water
- 3 kopjes honing

De bloemetjes verwarm je langzaam in het water, ze mogen niet koken; 15 tot 20 minuten laten trekken.

Hierna de bloemen er uit zeven en het af-treksel weer in de pan warm laten worden.

Voeg de honing toe en laat het langzaam dik en stroperig worden.

Dan doe je de siroop in een afsluitbare fles en laat het afkoelen.

Naar behoefte kan je elke 1 á 2 uur een eetlepel innemen.

In de koelkast kan je de siroop een aantal weken bewaren.

Marja Frederiks

Foto's viooltje: Anneke Bleeker ©
