



*Beste,*

*Je hebt via [www.atelierartisjok.be](http://www.atelierartisjok.be) ingetekend op de nieuwsbrief. De nieuwsbrief zal je wat meer wegwijs maken in diverse thema's rond planten en tuinarchitectuur. Suggesties om thema's te behandelen waarover je nog in het duister tast, zullen wij graag ter harte nemen. Laat maar komen op [info@atelierartisjok.be](mailto:info@atelierartisjok.be).*

Hier komt de volgende nieuwsbrief!

Het thema van deze nieuwsbrief :

**Monarda (of bergamotplant)**. Augustus wordt gezien als een maand waarin er niet zoveel bloei is in de tuin. Dat is zo als je tuin aangelegd is met Engelse borders waarin inderdaad vooral voorjaarsbloeiers zitten. Maar andere beplanting zoals bijvoorbeeld de prairietuin biedt een assortiment dat nu op zijn mooist is: grassen met prachtige pluimen, Gaura, Echinacea,... Maar ook Monarda of bergamotplant mag niet in dit rijtje ontbreken. Deze zomerbloeier brengt kleur in de border. Eenmaal uitgebloeid heeft de bloem ook in de winter een mooi silhouet, dus snij de uitgebloeide bloemen niet weg.



#### **Een nieuwe plant?**

Monarda of bergamotplant komt oorspronkelijk voor in Canada en Noord-Amerika. Daar groeit de plant in het wild op vochtige plaatsen rond beken en rivieren. En hoewel Monarda van nature het liefst op een rijke, vochtige bodem groeit doet hij het ook uitstekend op zandgrond.

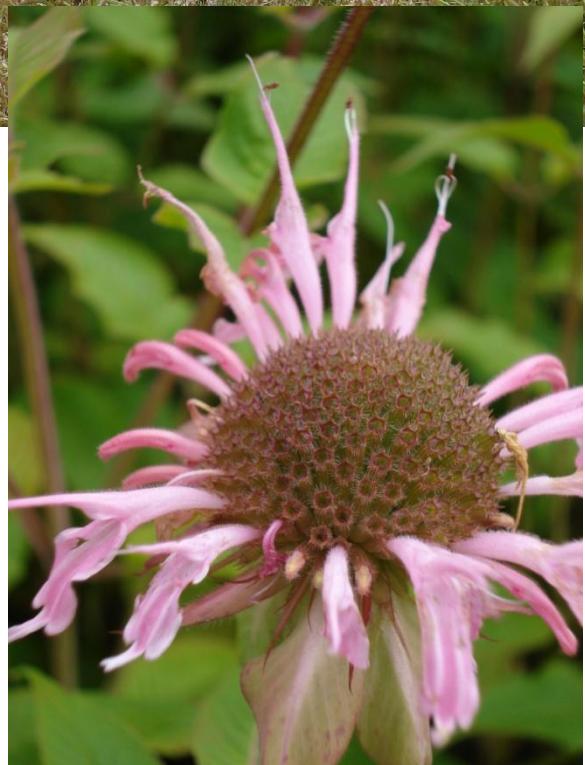
Het is een sterke, vaste plant die in juli en augustus rijkelijk bloeit. Winterhard dus, maar niet wintergroen. Zowel een zonnige standplaats of halfschaduw zijn mogelijk. De hoogte varieert gemiddeld van één tot anderhalve meter, maar er

bestaan ook enkele dwergversies die niet hoger dan 25 cm worden. De sterke stengels zorgen ervoor dat de bloemen de zomer lang mooi stevig recht blijven staan en ook in het bloemschikken is het een geliefde soort.

De plant is niet nieuw in onze streek maar ze raakte een tijdje geleden uit de mode. Daar komt nu volop verandering in want de plant is bezig aan een comeback.



Monarda 'Fishes'



## Insecten



Monarda bloeit met in kransen staande bloemen. Daaruit kan er terug een stengelte ophoogschieten waar opnieuw een kransje bloemen kan uit komen. Niet enkel deze speciale uitbundige bloei, maar ook zijn geur trekt bijen, vlinders en andere kleine tuinbezoekers aan.

Dat het een echte bijenplant is bewijst ook een Engels volksmiddeltje dat beschrijft hoe een papje werd gemaakt van gekneusde bloemen van de bergamotplant om bijensteken te verzachten, zij noemden dit 'Bee Balm', bijenbalsem. We hebben het niet zelf uitgetprobeerd, dus laat ons weten of het werkt.

### Parfum

Niet enkel de bloemen maar ook de bladeren van de bergamotplant zijn enorm aromatisch. Het is dan ook geen verrassing dat de bladeren gebruikt worden bij de bereiding van verschillende parfums. Men perst eerst olie uit de bladeren. Die kan vergeleken worden met de olie die uit de schillen van de bergamotappelsienen van de bergamotboom (*Citrus bergamia*) wordt gewonnen. Die olie verwerkt men dan in allerlei parfums, zepen, ...

### Hoe komt deze plant nu aan zijn na(a)m(en)?



Nicolas Monardes

De naam 'bergamot' in zowel boom als plant verwijst dan weer naar de Italiaanse stad Bergamo waar de olie voor het eerst werd verhandeld.

Monarda verwijst dan weer naar een Spaanse dokter uit Sevilla, Nicolas Monardes, die in 1569 een boek schreef over geneeskrachtige planten uit de nieuwe wereld.

## Culinair

De toepassingen van de bergamotolie beperken zich niet tot parfum alleen, maar ook culinair zijn er verschillende toepassingen, waaronder likeuren en verschillende gerechten.

De bloemblaadjes kunnen ook in salades worden verwerkt en de gesnipperde bladeren fleuren dan weer confituren en siropen op. Vers blad in limonade of wijn geeft je drankje een frisse toets. Verder kan je thee maken van bloemen en/of bladeren. Waarbij de bloemen een fijne en de bladeren een meer kruidige smaak geven.



Voor wie meteen aan de slag wil:

### Varkensfilet met bergamotsaus

2 personen:

- 2 grote varkenslappen
- 75 gram boter
- 2 gesnipperde uien
- 40 gram bloem
- 4 eetlepels droge witte wijn
- 4 eetlepels fijngehakte bladeren van de bergamotplant
- Zout en peper
- 1 eetlepel room

Verwarm de oven voor op 200 graden. Kruid het vlees met peper en zout en strijk in met de helft van de boter. Laat ze 25 minuten braden in een ingevette overschaal.

Terwijl het vlees in de oven zit, maak je de saus. Laat de gesnipperde uien sudderen in de andere helft van de boter tot ze zacht zijn. Roer de 40 gram bloem erdoor en laat het geheel een minuutje doorsudderen terwijl je blijft roeren. Het mengsel duct langzaam in. Doe er vervolgens al roerend de wijn, de bergamot, peper en zout bij. Haal de saus van het vuur, roer de room erdoor.

Haal het vlees uit de oven, laat het daarna 5 minuten rusten en snij het vlees in dunne plakjes.

Serveer met de saus.

Smakelijk

## Geneeskrachtig



Ook in de geneeskunde kent men verschillende toepassingen van deze plant.

Thee van bergamot verlaagt koorts, verbetert de spijsvertering en is slijmoplossend. In de aromatherapie wordt bergamotolie gebruikt tegen depressies en om infecties tegen te gaan.

### Minpuntjes

De plant wordt soms wel eens een woekeraar genoemd omdat hij heel snel kan uitbreiden als hij ergens met zijn gedacht staat. Maar een wiedeurt kan dit vlug verhelpen want Monarda heeft een oppervlakkig wortelgestel waardoor een teveel van de plant makkelijk verwijderd kan worden.



Verder is de plant meeldauwgevoelig. Dit was ook een van de redenen dat hij even van het toneel verdween. Maar ondertussen heeft zorgvuldig kweken een aantal soorten opgeleverd die minder gevoelig zijn aan de ziekte.

Preventief chemisch behandelen kan een oplossing zijn. Maar daar zijn wij eigenlijk niet echt voor te vinden. Als het niet echt erg is, dan schaadt het de plant niet direct, dus kan je het gewoon zo laten.

Een andere methode is het gebruik van EM (micro-organismen). Deze producten hebben we eerder in andere nieuwsbrieven al besproken.

In de biologische teelt worden de planten om de drie weken besproeid met EM en de resultaten zijn zeer positief. Bonus is dat je geen chemische producten nodig hebt en je de plant veilig in de

keuken kan gebruiken. Bovendien is het beter voor de kwaliteit van je bodem en het tuinleven.



Of je kan Monarda 'Gardenview Scarlet' in de tuin planten, een variëteit die resistent is voor deze ziekte.



Er zijn ook een aantal soorten die vrijwel niet 'witgevoelig' zijn. Dit zijn onder andere 'Jacob Cline', 'Marshall's Delight' (roze) en 'Othello' (paars). Er is ook een laagblijvende variëteit 'Petite Delight', een roze soort die niet hoger dan 25 cm wordt.

#### Enkele variëteiten

Er bestaan veel verschillende soorten Monarda. Wij maakten een selectie uit de soorten die wij kunnen aanbieden in de onderstaande fotocollage. Maar het aanbod is zeker ruimer dan dit, we doen graag een aanbod op maat voor uw tuin.



Monarda 'Schneewitchen'



Monarda 'Petite Delight'



Monarda 'Scorpion'



Monarda fistulosa menthifolia: wilde variant die meestal werd gebruikt om thee van te maken, lichte muntsmaak (vandaar de naam)



## Monarda in jouw tuin?

Monarda vraagt een zonnige plek en veel ruimte. Het beste komt de plant tot haar recht in grotere groepen, als kleuraccent in robuuste borders.

Wij kunnen je dan planten aanbieden in de reguliere tuinaanlegkwaliteit (gekweekt in potjes 9x9cm) maar een aantal soorten kunnen we ook aanbieden in de superieure co31-kwaliteit. Dat betekent dat de planten een potje met een inhoud van 3 liter volledig doorworteld hebben. Prijzen afhankelijk van de variëteit, de plantmaat en het aantal dat besteld wordt. Onze planten worden geleverd met één jaar hergroeigarantie (met uitzondering van vorstschade, droogteschade, vochtschade, verwaarlozing en andere invloeden die niet uitgaan van de kwaliteit van het geleverde plantmateriaal).

Voor meer info kan je steeds bij Atelier Artisjok terecht (0495/10.59.18).

*Komt deze nieuwsbrief niet goed door, of verschijnt één en ander niet zoals het hoort, laat het ons dan weten. Inhoudelijke opmerkingen zijn eveneens welkom.*

*Vind je de nieuwsbrief interessant, stuur deze dan door naar gelijkgezinden die nog niet met Atelier Artisjok vertrouwd zijn. Op onze site kan iedereen vrijblijvend intekenen op de nieuwsbrief. De volgende nieuwsbrief verschijnt half september. Uiteraard kan je je dan ook verwachten aan een nieuwe actie van de maand.*

Peter en Katelijne  
0495/10.59.18  
[www.atelierartisjok.be](http://www.atelierartisjok.be)

