



VHV 35 jaar – uitstap daguitstap Provincie Oost-Vlaanderen

Terugblik op een dag vol kennis, geur & smaak

Op **14 september** vierden we het 35-jarig bestaan van de **Vlaamse Herboristen-vereniging** met een jubileumdag in twee delen:

- 🌿 een voormiddag tussen de specerijen in de Plantentuin van het GUM (Gent)
- 🍷 een namiddag bij Netelvuur, met cacao, aroma's en plantaardige verwennerij

Het werd een dag vol ontmoeting, ontdekking en zintuiglijk genieten – en dat leverde heel wat leuke weetjes op.

🌿 Wist je dat...?

Een paar heerlijke ontdekkingen van onze jubileumdag!

De Plantentuin van het GUM (Gent) leerde ons botanisch kijken.

🌶️ **Szechuanpeper** heeft stekels. Een *stekel* heeft géén sapdoorstroming, terwijl een *doorn* dat wél heeft.

🌲 Wat wij een “bes” noemen bij de **jeneverbes**, is eigenlijk een *kegelbes* – typisch voor een naaktzadige plant.

🍊 Bij **limoenblad** (*Citrus hystrix*) is het onderste “blad” geen blad, maar een *gevleugelde bladsteel* die zich voor doet als blad.

🌿 **Vanille** is een *epifyt*: ze haalt vocht uit de lucht in plaats van uit de bodem, zoals een orchidee

☐ De zogenaamde **gementwortel** is eigenlijk een *rizoom*, een ondergrondse stengel.

🌍 De echte **kaneel** (*Cinnamomum verum*) komt uit Sri Lanka; de goedkopere *cassia* vooral uit China.

🍌 Een **bananenboom** is geen boom maar een kruid; de “stam” bestaat uit opgerolde bladvoeten.

🌿 **Galanga, pijlwortel en kardemom** komen allemaal uit dezelfde plantenfamilie: de *gemberachtigen* (Zingiberaceae).

🍫 **Cacaovruchten** groeien niet aan een tak, maar *rechtstreeks op de stam* – dat heet *cauliflorie*.



🍫 **Namiddag vol geur & cacao**

De namiddag stond helemaal in het teken van geuren én **tongstrelende cacao** in al haar vormen: van raw tot verfijnde chocolade.

Met de inspirerende uitleg van **Willemien Bouman** weten we voortaan hoe we **bewust de juiste cacao kiezen** – of het nu gaat om smaak, verwerking of herkomst. Een heerlijke les voor al onze zintuigen!

Christel Van Vooren

