

Tuinkruiden – meer kruiden minder zout

1 : Selderij - *Apium graveolens*

We kennen drie soorten selderij : snijselder, knolselder, bleekselder.

Snijselder wordt gebruikt als kruid, de andere twee als groente.

Van de snijselder gebruiken we de blaadjes en stengels.

We kunnen deze bewaren diepgevroren of gedroogd.

Gebruik – enkele voorbeelden :

- In groentesoep, erwtensoep, kerriesoep, bouillon
- In kaassaus, groene kruidensaus, slasausen
- Bij wortelen, gekookte prei, bloemkool en sperziebonen
- Bij vis, gehakt, varkensvlees, mosselen
- In bami, nasi-goreng
- ...

*Selderij is door reizigers meegenomen van India
naar het Middellandse zeegebied.*

*Van oudsher groeide dit kruid aan zeestranden
en in zoutachtige moerassen.*

De plant was aan Pluto, de heerser van de onderwereld gewijd.

Het werd vaak gebruikt in maaltijden na de begrafenis.

Een zinnebeeld van sterven en nieuw leven.

*Selderij heeft een opwekkende Pluto-kracht
met aansterkende eigenschappen.*

