

SCHAPENZURING



Is geliefd bij schapen. De jonge bladeren hebben een fris, citroenachtig smaakje. We hebben nog wat kunnen oogsten voordat de Ruigenhoekse schapen van het fort alles hebben opgevoerd. Aan de stengel van de schapenzuring kan je zuigen dan proef je het frisse zuur, dat wat een schaap het allerliefst op zijn boterham zou willen hebben.

MEIDOORN



De jonge bladeren van de Meidoorn zijn waarschijnlijk de eerste wilde groente die een kind op het platteland eet. In sommige landen noemen ze het 'brood met kaas'. Niet omdat ze naar kaas smaken, maar omdat ze een basis voedsel zijn. (De bladeren zijn overigens lekker op boterhammen met kaas). In tijden van oorlog dienden de stekelige Meidoorn takken als prikkeldraad. De doorns beschermen ook tegen vraat van grote grazers (behalve Homo Sapiens).

AALBES



Dit ene Aalbes struikje is waarschijnlijk een vluchteling uit een nabije tuin. Zie je hem? De vruchten maken een goede gele, maar misschien zitten er maar een paar bessen aan. Deze kun je beter gelijk opeten. Daarom worden Aalbessen ook wel *ambulante consumptie* genoemd.

DOVENETEL



De jonge bladeren en scheuten van deze niet-stekende netel kan als groente worden gekookt. Het ruikt een beetje als een wollige deken. De Dovenetel is niet alleen voor ons een traktatie, de bladeren zijn geliefd bij slakken. De witte bloemen zijn zoet en een onschatbare voorraad nectar voor bijen. De heerlijke nectar is ook makkelijk uit te zuigen voor een mens, maar laat wel wat voor de bijen over!

DUIZENDBLAD



In het verleden legden men Duizendblad op de ogen van kleine kinderen voor mooie vredige dromen. De wetenschappelijke naam *Achillea millefolium* is afgeleid van Achilles die duizendblad met zijn legers meenam voor de behandeling van krijgswonden. Duizendblad wordt ook wel eens *Herba militaris* genoemd en in het Nederlands is een van de volksnamen *Soldatenkruid*.

HONSDRAF



Hondsdraf heeft bloeiende, rechtopstaande stengels met blauw-paarse bloemen. De jonge bladeren worden in salades gegeten. Voor het Fortbeleg geven de bladeren een aromatische smaak en dienen als een natuurlijk conserveringsmiddel. Hondsdraf werd in het verleden gebruikt in de bierbrouwerij als voorloper van de Hop en als middel tegen Brandnetelgeprik.

PAARDENBLOEM



Dit sterke kruid heeft rozetten van langwerpige diepgetande bladeren. De Paardenbloem is een van de meest voorkomende onkruiden en in de late lente bedekt hij bijna de hoogste plekken van het fort met zijn fel gele bloemen.

VERGEET-MIJ-NIETJE

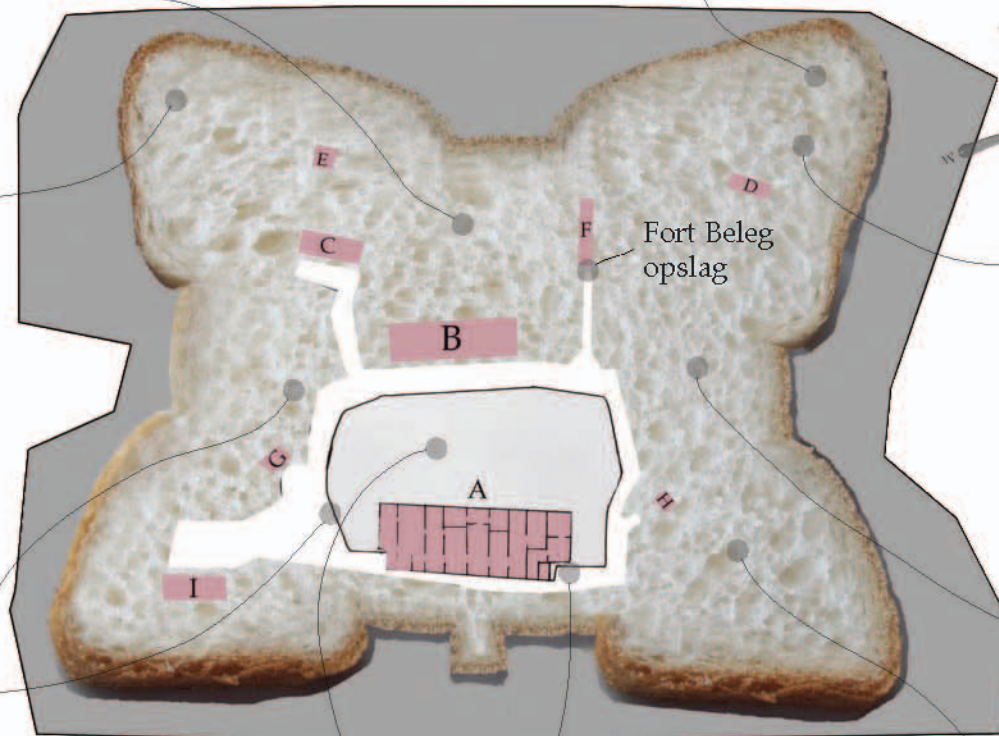


Dit fraaie plantje groeit in de bijna onzichtbare groeven en naden van het fort. Het sap van het plantje werd ooit aan staal toegevoegd om de spankracht te vergoten.

BRAAM



De vruchten van de Braam zijn donkerblauw. De laagste Braam — helemaal aan de punt van de Stengel — is het eerste rijp is het zoetste en dikste van allemaal. De Braam is overal in de wereld geïntroduceerd. In Nederland wordt de Braam soms als een onkruid gezien; als hij de kans krijgt belegt hij snel veel ruimte. Dit verschijnsel wordt ook wel *verbraming* genoemd.



Fort Beleg opslag

F o r t B e l e g



Het fort heeft een rijkdom aan plantenvoedsel voor zowel insecten, dieren en mensen.

Het Fort Beleg is gemaakt van een tiental eetbare planten die het fort hebben overgenomen. Deze wilde of verwilderde plantjes kunnen van onschatbare waarde zijn in tijden van hongersnood of crisis. De planten op het fort groeien makkelijk op ongecultiveerde plukken zoals tussen de groeven van de bunker ruïnes. In hun geheel vormen ze een levend archief van overlevings-kennis en van smaken die we niet zo snel in de supermarkt vinden.

Het beleg is ingemaakt en is bewaard als nood opslag. Deze voorraad is terug te vinden in gebouw F.

Samenstelling Fort Beleg:

Alle ingredienten zijn op het fort geoogst (maar vanwege de grote hoeveelheden die nodig waren zijn dezelfde planten ook op andere wilde plekken geplukt). De bramen en bessen zijn vorig jaar al ingemaakt. In de lente van dit jaar zijn zo'n 3000 Paardenbloemen verwerkt tot een gelei met honing, suiker, pectine en een aftreksel van Dovenetel. Ook de Schapenzuring, het Duizendblad, de Hondsdraf en de bladeren van de Meidoorn zijn toen verzameld en gekookt tot een zoete groene brei met suiker en honing. In de vroege zomer bloeit de Vlier, hiervan is een geurige siroop gemaakt. Als laatste zijn wat Vergeet-mij-nietjes toegevoegd want die willen vooral niet vergeten worden.

Mag het Fort je goed bekomen.