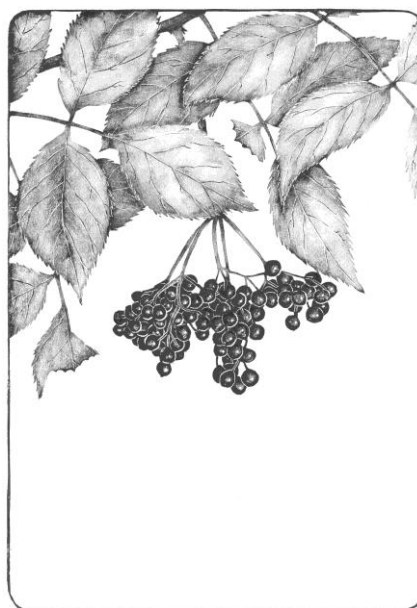


Vlier

Drie soorten van het geslacht *Sambucus* komen oorspronkelijk in Nederland voor: de wilde- of kruidvlier, de bergvlier en de gewone vlier. De vruchten van de wilde- en de bergvlier zijn niet voor consumptie geschikt. Die van de eerste zijn zelfs giftig. De gewone vlier (*Sambucus nigra*) groeit bij voorkeur op plekken die veel stikstof bevatten. Als de omstandigheden gunstig zijn kan hij uitgroeien tot een boom van een meter of negen hoog.



De Germanen geloofden dat in de vlier de godin Frija woonde. Deze schoon- dochter van oppergod Wodan was de hoedster van huwelijk en liefde. Wellicht wordt de vlier daarom veel op erven aangeplant. Het is in ieder geval een boom bomvol mogelijkheden. Uit de twijgen sneden kinderen vroeger fluitjes en proppenschieters. Plakjes merg werden gebruikt om insecten op te prikken. Van de schors kan zwarte kleurstof worden ge- maakt en van de bladeren groene. Aan verschillende delen van de plant worden geneeskundige krachten toegekend. Zo zou een aftrek- sel van de schors een goed laxermiddel zijn. In het herbarium van 'de Librije der Geneeskunst' uit 1698 staat o.a.: 'de jongen scheutjes zuiveren darmen van onderen en van boven'. Wat men zich hierbij moet voorstellen is me niet echt duidelijk. Volgens hetzelfde boek zou- den vlierbessen op brandewijn helpen tegen 'opstijgingen'. Van de bessen kan men heerlijke gelei maken, die rijk is aan vitamine C. Ze zijn goed bruikbaar om er zelf een lekkere, mooi donkerrode wijn van te maken. Vogels eten ze ook graag.

In het voorjaar bloeit de boom met welriekende witte bloemschermen. Bijen vliegen er niet op want ze leveren geen nectar. Toch zijn de bloemen voor allerlei doeleinden geschikt: enkele bloemschermen mee gekookt met kruisbessen geven een aparte muskaatsmaak aan de jam. Van gedroogde bloemen kan men een geurige thee trekken. Zelf maak ik elke jaar een paar flessen vlierbloesemsiroop. Op warme dagen staat er altijd een kan aangemaakte limonade klaar in de koel- kast: een fantastische dorstlesser na welke inspanning dan ook. 's Win- ters roept zo'n drankje zoete herinneringen op aan zwoele zomerda- gen.

Pluk voor de siroop op een droge, liefst zonnige dag de bloemscher- men met de aangenaamste geur. Prop een glazen stopfles of weckfles

er flink mee vol en vul hem met water zodat de bloemen onder staan. Doe de stop er op of dek de fles goed af met een deksel of een stuk plastic folie. De geur mag zeker niet ontsnappen. Laat dit zo 24 uur op de vensterbank in de zon staan, bij bewolkt weer wat langer, maar in elk geval zo lang tot het water de aangename reuk heeft aangenomen. (Volgens mijn man mag het best een beetje gaan gisten!) Zeef vervolgens de bloemen eruit en vang het water op in een maatbeker. Meet het vocht en voeg verhoudingsgewijs voldoende suiker en citroenzuur toe. Breng het geheel aan de kook. Giet de siroop, zodra deze iets afgekoeld is, in goed schoongemaakte droge flessen. Sluit ze af met een schroefdop en bewaar ze tot gebruik koel en donker.

Nodig:

bloemschermen

1500 gram suiker per liter vocht

30 gram citroenzuur per liter vocht