

Tweestijlige meidoorn, *Crataegus laevigata*



Crataegus laevigata

ENG: WOODLAND HAWTHORN OF MAYFLOWER **FR:** L'AUBÉPINE

DUI: ZWEIGRIFFELIGER WEISSDORN

FAMILIE: ROZENFAMILIE OF ROSACEAE

Ook in deze familie: bosaardbei (*Fragaria vesca*), hondsroos (*Rosa canina*), moerasspirea (*Filipendula ulmaria*)

BESCHRIJVING:

1. Kleine boom die meestal 6 m hoog wordt (soms ook wel tot 12 m hoog), meestal dus een struik en vaak in hagen te vinden
2. Donkerbruine bast met ietwat oranje scheuren
3. Takken hebben sterke doornen
4. Bladeren zijn 5 tot 7 cm lang zijn voor de helft verdeeld in drie tot zeven lobben die aan de bovenkant gekarteld zijn
5. Witte bloemen met 5 bloemblaadjes, die eind April tot Juni verschijnen, zijn gerangschikt met 5 tot 25 bloemen
6. Bloemen ruiken lekker van ver, van dichtbij ruiken ze eerder als vis
7. Rode meeldraden die zoals vaak in deze familie met veel meer zijn dan de bloemblaadjes zelf
8. Tweestijlige meidoorn heeft meer dan één stijl in het midden van de bloem, eenstijlige meidoorn (*Crataegus monogyna*) heeft één stijl in het midden van de bloem
9. Bessen zijn kleine vingerdikke besachtige appeltjes, donkerrood, melig en wit-gelig van binnen





Detail bloemen



Detail bessen en blad



Detail doornen



Boom in bes



Boom in bloei



Detail éénstijlige meidoorn



Detail tweestijlige meidoorn

EETBARE DELEN

Blad, bloem en bes.

INHOUDSSTOFFEN

Looistoffen, flavonoïden, fenolzuren. In bessen vind je pectine en suikers.

ECOLOGIE: WAAR TE VINDEN

Meestal in halfschaduw in loof- en gemengde bossen. Vaak aan de rand van het bos te vinden, in hagen is het zeer populair. Groeit op zo goed als alle bodemsoorten, maar verkiest kalkrijke tot leemachtige bodems, minder op zoute gronden. Zeer veel voorkomend doorheen het noordelijk halfrond in de gematigde klimaten. In Australië vind je ze ondertussen overal in de streek van Melbourne, waar het zich duidelijk invasief gedraagt.



SMAAK

Bladeren smaken fris in de vroege lente. Bloemen hebben een zoet-vis-achtige smaak. Bessen zijn melig, zoet, en verbeteren van smaak bij verwerking.

ALGEMEEN

Crataegus is een geslacht uit de familie van de Rosaceae en omslaat een 600-tal soorten die je doorheen het noordelijk halfrond in de gematigde klimaten zal terugvinden in alle kleuren en groottes.

In onze contreien heeft meidoorn zijn naam te danken aan de doornen die aan de plant te vinden zijn, en het feit dat het rond mei bloeit, hoewel we merken dat dit steeds vroeger is en al kan bloeien vanaf midden april. Meidoorn kent verschillende gebruiken, onder meer de bessen als voeding en de bloesems als infusie.

Ook het hout zelf was vroeger erg geliefd. Dankzij de stevige doornen werd deze soort veel aangeplant als haag rond weilanden, een natuurlijke bescherming zeg maar. Zo werden boerderijdieren samen gehouden en konden roofdieren er moeilijk bij. Vandaag de dag vind je deze meidoornhagen voornamelijk terug in traditionele landschappen.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog zijn bessen gegeten tijdens de grote hongersnood in Nederland. In Spanje is het een van de 419 wilde eetbare planten die in de laatste honderd jaar geogst werden, waarbij ze onder andere gebruikt werden om alcohol op smaak te brengen. In Servië werden de bessen tot voor kort nog regelmatig gebruikt als voeding.

Archeologische vondsten in Nederland en België wijzen op het gebruik van de bessen 5500 tot 3300 jaar voor onze jaartelling. Bij ons en elders in de wereld hebben andere soorten echter meer aan populariteit gewonnen.

In o.a. Iran en Oezbekistan wordt een andere soort, knalgeel-oranje van kleur, 'Crataegus azarolus' (in Iran 'Zalzalak'), commercieel geteeld. De vrouw waar ik enkele dagen bij verbleef in Iran, vertelde me dat oudere vrouwen nog steeds pikzwarte, wilde meidoornbessen gingen plukken in de nazomer om dan op de markt te verkopen.

De bessen waren veel smakelijker, zoeter en zuurder, dan de bij ons voorkomende soorten. In Noord-Amerika gebruikten de 'Kutenai', van het Noord-Westen van Amerika de bessen als eten.

Hoewel onze soorten duidelijk minder smakelijk zijn, zijn ze hier toch gegeten geweest. Het was via de Britse survival expert Ray Mears, dat ik leerde wat ik hiermee kon doen, een prachtig voorbeeld kan je zien via onderstaande link:

<https://www.youtube.com/watch?v=aSrAZH4ebk>

Crataegus mexicana, een Mexicaanse meidoorn variant, ook wel gekend als 'tejotes' zijn tot op de dag van vandaag een gegeten vrucht in Mexico. Naast het gebruik als eetbare plant, is de meidoorn doorheen de geschiedenis bekend als geneeskrachtige plant, waarbij meestal de bevordering van hart en bloedvaten aan worden toegeschreven.



IN DE KEUKEN

In China wordt met een bepaalde meidoornsoort een verscheidenheid aan lekkernijen gemaakt, waaronder snoepstokken waarbij de bessen in suiker gedoopt worden.

De jonge blaadjes zijn ook eetbaar en in de herfst oogst je de bessen. Je kan ze persen - zorg er wel voor dat je de zaden verwijdert- en dan verwerken tot fruitleer, ketchup of crackers.

Gebruik de meidoornbessen om sterke dranken zoals wodka op smaak te brengen, dit is verbazend lekker.

LOOKALIKES

Je kan ze verwarren met de éénstijlige meidoorn (zie botanische uitleg), maar deze is op exact dezelfde manier bruikbaar.

VARIA

Meidoorn is een ecologisch interessante struik en een belangrijke voedselbron voor o.a. lijsters. Door de naalden en verdichte groei, is het een ideale plek voor dieren om in alle veiligheid te vertoeven en nestelen. Talrijke vlinders gebruiken de boom als voedingsbron zoals de goudvleugelvinder (*Euproctis chrysorrhea*), zwaluwstaartvlinder (*Iphiclides podalirius*) en koperen kip (*Gastropacha quercifolia*)