**Daslook, een eigenwijze, beschermde plant !**

**Standplaats**

Daslook groeit het best op een vochtige, kalkrijke bodem.
Daar wordt het gewas zo'n 30 a 40 cm. hoog met diepgroene bladeren.
Plant ze bij voorkeur ook op een halfschaduw-rijke plaats zodat ze zich optimaal kunnen ontwikkelen.



**Aanplanten**

Plant de bollen in het najaar zodat ze in de lente als eerste hun frisgroene bladeren laten zien!
Stop de bollen een 5 tot 7 cm. diep en dat op een onderlinge afstand van 15 cm.

**Bemesting**

Extra voeding heeft de daslook niet nodig,… bemesten is dus uit den boze.
Het toedienen van compost is dan weer aangewezen om de jonge bollen in het voorjaar voldoende organische voeding te bezorgen.

**Bloei**

Vanaf april tot juni bloeit dit bolgewas met grote witte bloemen.
Deze bloemen staan enkelvoudig op een groot bloemscherm ingeplant.
Onderaan volgt een lange, hoekige stengel.
Bij het vrijkomen van het stuifmeel worden de meeldraden geel, terwijl ze bij het begin van de bloei wit zijn.
Hoewel de bloemen van daslook er prachtig uitzien, worden ze best niet op vaas gezet.
De uiengeur is te sterk waardoor het prachtige plaatje al snel verstoord wordt door een opdringerige geur.

**Beschermd?**

Van nature groeit daslook op vochtige plaatsen.
Het is dus niet verbazend dat je een perk met deze groep planten aantreft in het bos.
Toch zijn ze beschermd, en vrij zeldzaam te noemen !

**Bereiding**

Daslook bezit een erg fijne smaak die het in salades uitstekend doet!
In tegenstelling tot de knoflook oogsten we hier geen bol, maar doen we aan bladpluk.
Ook de bloemen zijn eetbaar en kunnen als garnering ingezet worden om een gerecht af te werken.
Door de frisgroene bladeren fijn te hakken komen diverse smaken en geuren vrij!

**Plantenfiche**

Latijnse naam: Allium ursinum
Nederlandse naam: daslook
Familie: lookfamilie - Alliaceae
Standplaats: halfschaduw

**Tips en weetjes**

- de zaden van daslook zijn zwart
- de witte bloemen verspreiden een sterke uiengeur
- er word beweerd dat daslook katten zou weren
- de Latijnse naam ursinum betekent letterlijk 'beer'
- zorg ervoor dat de bladeren tijd hebben om af te sterven, de bol neemt alle voeding op

- de bladen kunnen rauw, fijngehakt gebruikt worden in salades en in soepen mits de plant nog niet gebloeid

 heeft, ze hebben een zachte bieslooksmaak.

**Daslook** kan men gebruiken in thee, siroop, wijn, tinctuur, ….

meer info op <http://blog.seniorennet.be/kruidenhoekje/archief.php?ID=160>

“Het Geneeskrachtige Kruidenhoekje :”

**Recept met DASLOOK:**

400-500 g bladerdeeg

60 st. grotere daslook blaadjes (of meer) evt. aanvullen met

spinaziebladeren

50-100 g harde kaas

50-100 g champignons

4 eieren

olijfolie

Zout

eiwit

het bladerdeeg uitrollen in 2 stukken van ong. 30x50 cm. Het deeg beleggen

met de daslookblaadjes evt. in meerdere laagjes. Hierover grofgeraspte

hardgekookte eieren, grofgeraspte harde kaas, kleingesneden chamignons. Het

tekort aan de daslook kan worden aangevuld met spinaziebladeren. Het geheel

zouten naar smaak en rijkelijk besprenkelen met olijfolie.

Het deeg oprollen bestrijken met eiwit en bakken in een voorverwarmde oven

op 180-200°C ong. 30-40 min. (afhankelijk van de dikte van het deeg).

Eet smakelijk!