


Botanische naam	Tropaeolum tuberosum
Ras/soort/cv/synoniem	Knolkapucien, Mayuas, Capucine tubéreuse...
Nummer	023
Beschrijving, origine, historiek	<p>In Peru en Bolivië wordt deze knolkapucien reeds eeuwenlang als voedselbron gekweekt.</p> <p>Pas sinds 1838 werd deze groente in België geïmporteerd. Het is een decoratieve klimplant met mooi blad, bloemen en knollen. De oranje-rode bloemen bloeien zeer laat, tzt. in de periode dat de chrysanthen in bloei komen (november). Naargelang het ras zijn de knollen roos, rood, donkerpaars, wit, gestreept...</p> <p>Zolang er geen strenge vorst optreedt, blijft de plant doorgroeien en bloeien, en worden er nieuwe 'kleine' knolletjes gevormd. De grote worden gebruikt voor consumptie, de kleine voor vermeerdering volgend jaar ...</p>
	
	<p>Kleurplaat uit 'Revue Horticole'-Paris(F)-1853- Bovenaan Oxalis crenata en onderaan een gevlekte variëteit van de Knolkapucien.</p>

‘Over smaken en kleuren valt niet te twisten’ is hier ook van toepassing voor de peervormige knolletjes.

Door sommigen bejubeld en lekker bevonden

* *“Elk jaar telen en consumeren we deze Mayuas in grote hoeveelheden .Het lekkerst vinden we ze rauw, in schijffjes gesneden met eventueel wat vinaigrette. De smaak doet denken aan een mix van radijs, anijs en gember.”*

‘La Belgique Horticole’ –Charles Morren-1852-

Een andere liefhebber van deze groente was een zekere M.Desmedt , apotheker te Borgerhout :
Zijn recept uit dateert van 1853 en werd gepubliceerd in ‘La Belgique Horticole’-Liège-(B)-

“In azijn opgelegd zijn deze knollen zeer lekker, we verkiezen ze zelfs boven augurken.

We gaan als volgt te werk :

Neem één pond knolcapucien (ca.500gr)

Goed wassen en gedurende 2 minuten laten koken in ‘wijnazijn van 1°ste kwaliteit’

Laat ze vervolgens in een zeef uitlekken

Plaats de knollen in een fles met brede hals en overgiet alles met de resterende warme wijnazijn

Voeg verder aan toe

Peperkorrels

Eén ons (ca.30 gr) verse mierikswortel

Venkelzaden

De fles hermetisch afsluiten, twee weken laten rusten en dan ‘ad libitum’ (naar believen) gebruiken.”

door anderen verguisd

* *“...le rendement était très considérable : 2 touffes ont produit au moins 150 tubercules; on pouvait donc espérer, et on espéra; on s’empressa de préparer culinairement des tubercules, et ..ô !! horreur! nous ne sommes pas encore assez sauvage pour trouver ce mets délicieux.*

La Capucine tubéreuse est une ravissante plante grimpante d’ornement, pour garnir des treillages, et former des colonnes; mais son tubercule est bien le plus détestable légume qui soit sorti du sein de la terre...”

‘L’Horticulteur Français’-Paris (F)-1853--artikel van de rédacteur François Héring-

Illustratie	Zie bovenaan
Periode aanbod	In België vanaf 1838.
Geboortejaar	*
Alternatief/ verwante rassen,soorten	*
Bronvermelding	<p>* 'Flore des serres et des jardins de l'Europe, ou Descriptions et figures des plantes les plus rares et les plus méritantes ...' rédigée par M. Ch. Lemaire, M. Schweidweller, M. L. van Houtte-Gent-(B)-1849</p> <p>* 'Horticulteur Universel'-Paris (F)-1839-</p> <p>* 'Gardener's Magazine' –London-(UK)-1838-</p> <p>* 'Les Plantes Alimentaires' Désiré Bois-1927-</p> <p>* 'Lyon Horticole'-Lyon (F) -1914-</p>
Waar te vinden ?	<p>Bij sommige liefhebbers van vergeten groenten (zie ook rubriek 'Links')</p> <p>In april-mei bij 'Belle-époque Meise'</p>