

*Bij de jeu-de-boulesbaan tussen Gouwestein en de Noorderstraat zijn twee bijzondere bomen geplant: een tamme kastanje en een walnotenboom. Nu zijn ze nog niet groot, maar ze zullen hopelijk ooit uitgroeien tot echte woudreuzen die nog vrucht zullen dragen ook. In de kastanje zitten dit jaar al de bekende stekelige bolsters, bij de walnoot zijn nog geen vruchten te bespeuren. Nog niet, maar misschien volgend jaar wel. Zo lang staat hij er tenslotte nog niet. Deze keer gaat het over de walnoot, (*Juglans regia*) volgende keer is de tamme kastanje aan de beurt.*

Uiterlijk

Walnotenbomen komen over de hele wereld voor, maar in Nederland is de *Juglans regia* het meest bekend. De boom is winterhard en verliest zijn bladeren in de herfst. En hij kan groot worden, tot wel 30 meter in de hoogte en 20 m in de breedte. Jonge bomen hebben een grijze, gladde stam, later wordt de stam donkerder en gegroefd. De bladerenkroon is breed. De bladeren staan tegenover elkaar, met een blad aan het uiteinde van een twijg. Ze zijn glanzend donkergroen aan de bovenkant en wat lichter aan de onderkant.

De walnoot draagt draagt laat in het voorjaar mannelijke en vrouwelijke bloemen. De mannelijke bloemen zijn geelgroene katjes, de groene vrouwelijke bloemen staan alleen, of in trosjes van twee of drie bloemen. Na de zomer verschijnt de vruchten, de bekende walnoot die zo op onze hersenen lijkt. Ze zijn omgeven door een harde, gerimpelde buitenlaag, waar omheen weer een donkergroene schil zit. Ben je ongeduldig en haal je de noten van de boom, hou er rekening mee dat de groene schil een gele kleurstof afscheidt die je bijna niet uit je kleren krijgt. Maar dat is dan ook niet de goede manier van oogsten. Rijpe noten moeten vanzelf (in oktober) van de boom vallen, dan beschadig je de boom ook niet.

Herkomst

De walnoot komt uit Klein-Azië. Vanuit Perzië werd hij naar China en Japan vervoerd en door Alexander de Grote werd hij naar Griekenland gebracht. In Frankrijk wordt de walnoot commercieel gekweekt vanwege de vruchten, bij ons wordt hij meestal aangeplant in parken en tuinen, omdat hij zo mooi is. De naam *Juglans* komt van "Iovis" (van Jupiter) en "glans" (eikel), Jupitereikel dus. Walnoten was voedsel van de goden toen die nog op aarde woonden, zegt men. *Regia* komt van "rex" (koning) en betekent "koninklijk". De walnoot heeft veel bijnamen:

okkernotenboom, notelaar, grotenoot, dikke neuf, eukelaar, neuteleer, olijf van Savoye.



Eigenschappen

In april, mei bloeit de boom. Hij is dus eenhuizig. Maar de mannelijke katjes bloeien soms voordat de vrouwelijke katjes rijpen, vandaar dat de bevruchting moeilijk is. Het komt echter ook voor dat vrouwelijke vruchtbeginselen eerder rijpen dan dat er mannelijk stuifmeel vrijkomt. Het zijn vooral schommelingen in de temperatuur in het voorjaar die verantwoordelijk zijn voor dit onvoorspelbare bloeigedrag en dus ook voor de vruchtzetting.

En je moet geen haast hebben met oogsten. Gemiddeld duurt het 15 jaar voordat er ook echt



walnoten verschijnen. Je moet ook de ruimte hebben voor een walnoot. Eronder groeit meestal niet veel anders met dank aan juglon (een giftige chemische verbinding). Die is overigens niet echt schadelijk voor mensen en (huis)dieren. Jonge bomen aanplanten gaat ook niet vanzelf. Ze houden van kalk en de grond moet goed waterdoorlaatbaar en bewortelbaar zijn. Driejarige bomen hebben de meeste kans ook echt aan te slaan. En je moet het onkruid onder de boom zoveel mogelijk weghouden. Snoeien kan in juni en ziektes kun je voorkomen door ieder jaar de afgevallen bladeren, takken en bolsters te verwijderen.



Bijzonderheden

Walnoten hout heeft een prachtige tekening en is dan ook sinds mensenheugenis in gebruik in de meubelindustrie. Bovendien is het een buigzame, duurzame houtsoort. Een merkwaardige

eigenschap is de geur. Vliegen en muggen hebben er een bijzondere hekel aan, daarom werden walnoten vroeger bij mesthopen en boerderijen geplant. Zelfs het leggen van wat bladeren op je vensterbank zou al voldoende zijn om mugvrij te slapen.

Natuurlijk wordt ook de walnoot een genezende werking toegedicht. In het bijzonder zou het heilzaam zijn voor de ontwikkeling van de hersenen (signatuurleer: de uiterlijke vorm bepaalt het te genezen orgaan). Maar afgezien daarvan kun je met walnoten van alles in de keuken doen. Ze zijn te roosteren, te pekelen, te zouten of te konfijten. Je kunt ze zelfs verwerken in siroop en likeur. En je kunt er olie van persen.

Tot slot

De walnoot geeft ook een kleurstof. Niet alleen voor textiel (bladeren, schillen en schors geven een bruine kleur), maar ook je haar kun je ermee kleuren. Het recept luidt als volgt: kook 500 gram van de groene, buitenste schillen in een halve liter water. Na een uurtje zeven en laten afkoelen. Het mengsel zou zelfs de eerste grijze haren dekken! Een lotion, getrokken van walnootbladeren in kokend water trekt de huid mooi strak en wordt nog steeds gebruikt voor egale bruining in zonnecrèmes. Maar we moeten onze walnoot bij Gouwestein nog maar even met rust laten. Hij heeft al zijn energie nodig om uit te groeien tot een mooie boom en eens zullen er toch ook wel noten komen.