

Kruidnagel

Kruidnagel is een in de keuken gebruikte specerij met een zeer overheersende smaak. Kruidnagelen zijn de gedroogde, nog gesloten bloemknoppen van de kruidnagelboom (*Syzygium aromaticum*, syn. *Eugenia aromaticum* of *Eugenia caryophyllata*). Kruidnagelen zijn een ongeveer 1 cm lang steeltje, met daarop het knopje, dat ongeveer 3mm diameter is.



De kruidnagelboom is een fraaie boom met dicht groen loof en bloemen die in kleine trossen aan het uiteinde van de takjes hangen. De kruidnagelen zijn de gedroogde, nog gesloten bloemknoppen van deze boom. In de groene bloemknoppen is al duidelijk de vorm van de toekomstige kruidnagel te herkennen. De kruidnagelboom groeit langzaam en er kan pas na 6-8 jaar voor het eerst van worden geoogst. Daarna kan de oogst wel tot 100 jaar doorgaan. De boom is 9 tot 12 meter hoog, piramidevormig en altijd groen. In de bloeitijd hangen ze vol met trosjes felrode bloemknoppen.

De kruidnagelboom groeit van oorsprong op de Molukken. Nog steeds worden veel kruidnagelen op Indonesië geoogst. Kruidnagelbomen houden van een tropisch zeeklimaat. Ook in Zanzibar, Pemba, Madagaskar, Sri Lanka, Granada, Maleisië en Tanzania worden kruidnagelen gekweekt.

Voor de teelt van kruidnagelen worden de bloemknoppen geplukt als ze ongeveer anderhalve centimeter lang en groenroze van kleur zijn.

De oogst vindt dus plaats voordat de knoppen uitkomen en een dieprode bloesem vormen. De bloemknoppen worden heel voorzichtig met de hand geplukt. Als ze worden geplukt, staan ze namelijk op het punt van uitkomen en dat moet nou juist worden voorkomen. Als een bloemknop open gaat, is deze namelijk niet meer als specerij te gebruiken. De bloemknoppen worden op grasmatten of betonvloeren uitgespreid om in de buitenlucht te drogen. Het duurt maar een paar dagen voordat de kruidnagelen droog zijn.

Hierna zijn de bloemknoppen donkerbruin met iets lichterbruine kopjes en heten ze kruidnagel. Kruidnagelen hebben dan ook al meteen de karakteristieke sterke, zoete en doordringende geur en smaak

Kruidnagel wordt in zijn geheel of gemalen verkocht.



Wat de kruidnagel betreft vinden we bij Hildegard van Bingen het volgende:

“Kruidnagel kan in de keuken veelzijdig worden aangewend, want hij bezit een sap dat zich aangenaam verspreidt zoals de weldoende vochtigheid van honing”