



Tarwe

Wie op dit moment over het Ridderhofpad fietst of wandelt kan niet om de percelen met goudkleurige aren van de rijpende tarwe heen. In een landbouwgebied als de Nieuwe Warande horen granen als tarwe natuurlijk thuis.

In dit geval gaat het om wintertarwe, die in het najaar gezaaid wordt. Daarnaast bestaat er de zomertarwe waarvan de zaaitijd in het voorjaar valt. De oogsttijd van wintertarwe valt van eind juli tot half augustus, zomertarwe iets later vanaf half augustus.

Wintertarwe wordt ook gebruikt als groenbemester. Hierbij wordt het graan in het voorjaar in de bodem gewerkt om het organisch gehalte van de bodem te doen toenemen.

De granen behoren tot de familie van de grasachtigen, waartoe ook bijvoorbeeld mais en rijst behoren. Tarwe is een van de belangrijkste voedingsgewassen van de mens. Zo'n 4.500 jaar geleden zijn de voorlopers van de huidige tarwe vanuit het Midden-Oosten in Brabant terecht gekomen. Omdat er veel verschillende tarwerassen zijn en elk tarweras andere eigenschappen heeft, werken sommige meelsoorten beter voor het maken van brood en gebak terwijl andere meer geschikt zijn voor het bereiden van spaghetti of macaroni. Vandaag de dag wordt ook veel tarwe verwerkt tot veevoer.

Naast gerstemout wordt ook tarwemout al eeuwenlang gebruikt voor de bereiding van bier. Het overheerlijke weizen- (van 'weit' = tarwe) of witbier wordt bereid uit tarwe. De licht zure, verfrissende smaak van dit bier wordt door iedere kenner gewaardeerd.



Opmerkingen, vragen, ideeën. Ga naar: <https://stichtingnieuwewarande.nl>

