

De walnoot

(wetenschappelijke naam: Juglans)

De boom en de vrucht heten hetzelfde: walnoot. Je kent de vruchten vast wel. Ze zitten in een harde dop. Gedroogd zijn ze het lekkerst.

Uit Iran

De walnoot komt uit Iran. Dat land ligt in Azië. Eerst kwam de boom in Griekenland terecht. Daarna brachten de Romeinen de boom naar ons land. De boom groeit hier niet vanzelf. Mensen hebben hem geplant. Bijvoorbeeld op dijken bij rivieren.

Tegen insecten

De bladeren van de walnoot ruiken een beetje vreemd. Muggen houden niet van die geur. En vliegen ook niet. Een walnoot helpt dus tegen insecten. Daarom plantten boeren vroeger vaak walnoten op het erf. De bladeren werden door ouders ook aan het wiegje van een baby gehangen om insecten bij het kindje weg te houden.

Onder de walnoot

De walnoot heeft een brede kroon. De kroon is het bovenste groene deel van de boom. Onder de walnoot is lekker veel schaduw. Veel groeit er trouwens niet onder de boom. In de grond onder de walnoot zit een giftig stofje. En daar kunnen plantjes niet tegen.

Lekkere noten

De walnoot is de vrucht van deze boom. Het eetbare deel is goed beschermd. Er zit een harde dop omheen. En daaromheen zit weer een groene dikke schil. Dit noemen we de bolster, net zoals bij de kastanje. Maar dan zonder stekels. Je kunt een walnoot pas eten als de noot een tijd gedroogd is.

Meer weten over de walnoot?

- De walnoot heeft een samengesteld blad. Kleinere bladeren vormen samen één groot blad.
- Het hout van walnoten is heel bijzonder. Vooral dat van de boomwortels. Meubelmakers gebruiken het graag.
- Heb je wel eens een plaatje van hersens gezien? De vrucht van de walnoot lijkt erop.
- Uit de walnoot kun je heerlijke walnootolie maken. Dat is lekker in de sla.
- Walnoot is ook lekker in koekjes. Zoals de Ghriba, een Marokkaans walnootkoekje.

lees verder op volgende bladzijde



blad



bloemetje

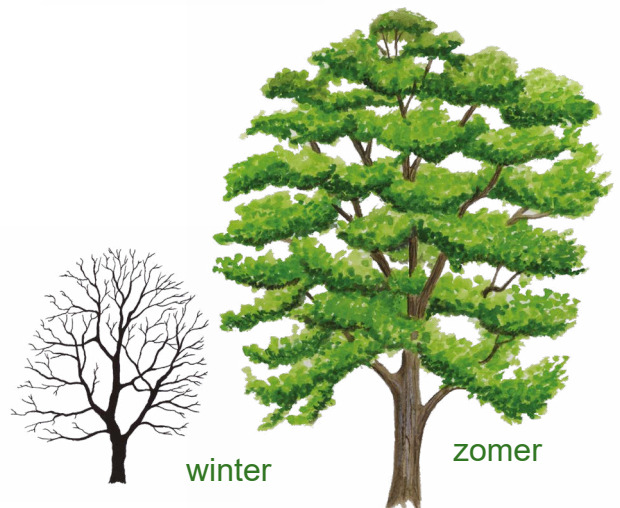
zaadje: walnoot



knop



schors



winter

zomer

De walnoot



Internet

Op [Wikipedia](#) en [WikiKids](#) vind je meer informatie over de walnoot. En op [Bomenbieb](#) vind je duidelijke foto's.

Met doppen van walnoot kun je heel veel maken zoals uiltjes, muisjes en lieveheersbeestjes. Typ in je zoekmachine bijvoorbeeld: knutselen met walnoot.

Walnoot is ook lekker in koekjes. Zoals [deze Marokkaanse walnotenkoekjes](#).