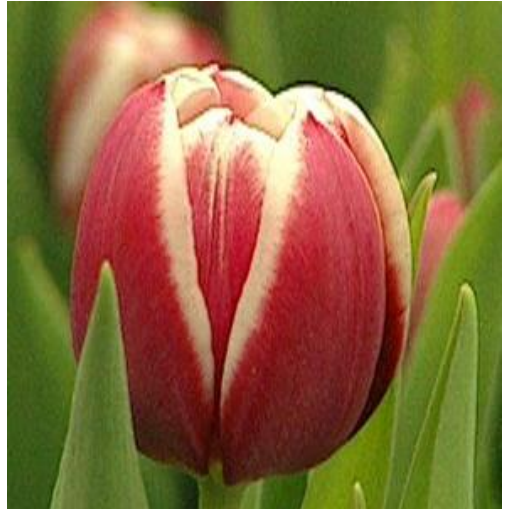


Tulpen

...uit Amsterdam?

Tulpen zijn écht Nederlands. Net als molens en houten klompen horen ze bij de souvenirs waar ons land bekend om staat. Toch komt de tulp oorspronkelijk helemaal niet uit Nederland, maar uit Turkije. Pas in het jaar 1593 kwamen de eerste tulpen naar Nederland.

Nederlanders zijn wel goed in het kweken van tulpen en het maken van nieuwe tulpenrassen. Daarom staan de bloemenkramen tegewoording vol met heel veel verschillende soorten tulpen. En jaarlijks komen er veel toeristen naar de Keukenhof, waar bolplanten in het voorjaar zorgen voor schitterende bloembedden. Tulpen zijn daar ook in vele kleuren, soorten en vormen te vinden.



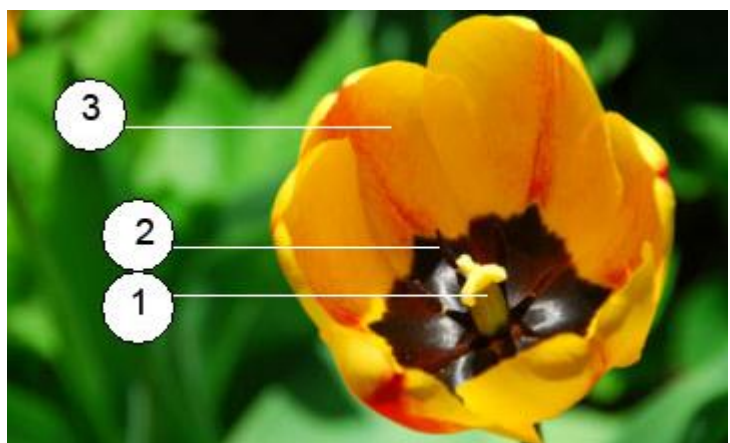
Bol

Een tulp is dus een bol. De tulpenbollen stop je in het najaar in de grond en in het voorjaar heb je er schitterende bloemen van. De winterkou is nodig om de bol zijn rustperiode te geven en als het weer warm genoeg wordt in het voorjaar... ja hoor, daar groeit de tulp met een blad een stengel en een bloem uit de bol.

Bloem

Bij een tulpenbloem kun je altijd heel goed de verschillende onderdelen zien en benoemen:

- Stamper
- Meeldraden
- Bloembladeren



Kelkbladeren heeft een tulp niet. Bij andere bloemen zie je de groene knop vaak open gaan en dan ontvouwt die knop zich als een aantal groene bladeren, waar de bloembladeren uitkomen. Bij een tulp vormen de bloembladeren de knop. Die is eerst groen, maar ze verkleuren tijdens de groei naar de kleur van de tulpen.

Tulpenbollen eten

Misschien heb je weleens gehoord dat mensen in oorlogstijd ook tulpenbollen gegeten hebben. Een tulpenbol heeft net als een ui heel veel voedingsstoffen. Toch is de tulpenbol geen blijvertje geweest op onze menukaart. De smaak is namelijk niet geweldig en een tulpenbol is ook minder gezond dan uien.

