

OPSCHRIFT

Vergadering van: 27 april 2015

Nummer: 2015_MV_00058

Onderwerp:

Onderhoud blotevoetenpad - ingediend door gemeenteraadslid Gert Robert

Raadslid(-leden):

Gert Robert - N-VA

Bevoegd:

Tom Balthazar

OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG

Toelichting:

Het blotevoetenpad in de Gentbrugse meersen is een leuk initiatief dat zeker veel kinderen (en ook volwassenen) kan boeien.

Ik stelde vast dat aan het begin van het pad heel wat netels opschieten.

Het kan niet de bedoeling zijn dat jonge kinderen zich hieraan bezeren.

Vraag:

Hoe wordt het blotevoetenpad onderhouden?

Is het mogelijk om het pad vrij te houden van netels en andere prikkende planten?

ANTWOORD

28 april 2015

Het blotevoetenpad in de Gentbrugse Meersen is afgelopen winter gemaaid. De medewerkers van de Groendienst zullen de beplanting langs het pad de komende week opnieuw maaien.

Op die manier dringen ze brandnetels en distels terug. Zij hebben de intentie om deze maaiwerkzaamheden vervolgens met een maandelijkse frequentie te herhalen.

De Groendienst heeft niet de mogelijkheid om deze frequentie op te drijven. Zij houden er bovendien rekening mee dat het pad deels vrijgemaakt wordt door de intensieve betreding.

Los van dit alles kan ik u wel wijzen op het feit dat brandnetels ondanks een mogelijk onaangenaam gevoel bij het eerste contact, talrijke gezonde eigenschappen hebben. Uit een korte opzoeking blijkt dat:

- brandnetels bloedzuiverend, bloedstelpend, vochtafdrijvend en anti-allergisch zijn;
- brandnetels zouden de nieren ook stimuleren om je lichaam te zuiveren van urinezuur. Het

wordt daarom ook als een verlichtend middel beschouwd bij jicht;

- het zou ook goed zijn bij het geven van borstvoeding. De aanmaak van moedermelk wordt erdoor gestimuleerd;
- de thee zou aangeraden worden bij zware menstruele bloedingen;
- de gemalen bladeren kunnen dienst doen als snuifpoeder bij een bloedneus.

Ook in de voeding spelen zij een zeer zinvolle rol.

Brandnetels zijn rijk aan antioxidanten (corateen), vitamine C, vitamine D en mineralen zoals ijzer, kalium, fosfor, calcium en magnesium. Hoewel brandnetels bekend staan als een "onkruid", kan je er ook lekkere en gezonde gerechten mee bereiden.

Zo kan er een soort spinazie bereid worden met de jonge brandnetelstengel van de grote brandnetel.

Zeer jonge stengels kunnen als sla gegeten worden.

De zogenaamde brandnetelsoep heeft de laatste jaren ook aan populariteit gewonnen.

De blaadjes kunnen ook naturel gegeten worden door ze gedurende 10 minuutjes zachtjes gaar te stoven in een beetje bereidingsvet en fijngehakte ui.

Zeer jonge blaadjes zijn ook lekker in lentesla. Dompel ze na het plukken even onder in heet water. Snijd ze fijn en voeg ze toe aan de rest van de salade.

Bereidingen met brandnetel mag je wel nooit opnieuw opwarmen.
