

Niet iedereen ruikt het
(DNA, genetisch bepaald)

Onschuldig
en
tijdelijk

Plasgeur

Zwavelverbindingen
veroorzaken geur

Na WOII:
Noord-Limburg
groot
aspergegebied

Oma's asperges

Schaarste → duur

Witte Goud

Gewild op
veilingen

Tegenwoordig nog
steeds luxeproduct
(€8–€12 per kilo)

Eerste teelt:
Haarlem, Groningen



Groene
asperges



Witte
asperges

Foliumzuur
(zwangerschap)

Romeinen
(Keizer Augustus → “sneller dan asperges koken”)

15e-16e eeuw:
terug in
kloostertuinen

Geschiedenis

Oorsprong: Egypte
(4500 jaar geleden)

Lodewijk XIV:
verwarmde kassen
“koning van de groenten”

Weinig
calorieën

Gezondheid

Veel water
en vezels

Vitamines
B, C, E, K

Goed voor
bloeddruk,
spijsvertering,
nieren

Mineralen:
kalium, ijzer, fosfor

NOTITIES